

# Les gourmands ont rendez-vous à Pau

**GOURMANDES EXPÉRIENCES** Le premier festival de gastronomie, les 18 et 19 juin, propose de mêler le bien-vivre à la béarnaise avec une cuisine qui mérite le détour, celle des voisins aragonais



**Le chef béarnais David Ducassou, parrain de la première édition.**

ARCHIVES DAVID LE DEODIC

Derrière le col du Pourtalet ou le Somport se niche un pays riche d'histoire, et donc de gastronomie. L'Aragon, province touristique, d'Ordesa à la sierra de Guara, cultive un art de vivre bien à lui, fondé sur une cuisine paysanne et pastorale que des chefs s'emploient à restaurer mais aussi à réinventer. On pourra s'en rendre compte les 18 et 19 juin à l'hippodrome de Pau.

Ce temple de l'obstacle se transformera deux jours durant en un lieu de bien-vivre où la cuisine aragonaise sera mise en avant. La régie publicitaire du Groupe Sud Ouest a en effet décidé de convoquer pour la première édition la fine fleur de la gastronomie aragonaise, et bien sûr béarnaise.

Sur place, on trouvera donc des produits à déguster, des cours de cui-

sine, des pique-niques géants ou encore des initiations à l'œnologie. Car si personne n'ignore qu'on est ici dans le pays du jurançon et du madiran, le voisin aragonais possède lui aussi son vignoble, le somontano.

Mais, dans toutes ces animations, il faut moins voir une confrontation qu'une suite de mariages prometteurs, entre la truffe de Teruel et le jambon de Bayonne, le foie gras d'ici et l'agneau de là-bas. . .

David Ducassou, emblématique chef de Cap e Tot, à Morlanne, mijote déjà un repas de noces avec un chef aragonais, servi lors du dîner prestige du vendredi soir.

Les 18 et 19 juin à l'hippodrome de Pau, de 10 heures à 19 heures. Entrée gratuite. Tout le programme sur [www.gourmand-experiences.fr](http://www.gourmand-experiences.fr).