

250 caravanes s'invitent à Mazères

GENS DU VOYAGE Un impressionnant convoi s'est installé hier sur le stade municipal et sur les terrains de captage de l'eau potable dans les nappes phréatiques. **page 4**

STATIONS

2 tonnes de déchets après la saison de ski



© JEAN-PHILIPPE GIONNET

Près de 500 bénévoles ont nettoyé les pistes de Gourette, mais surtout celles de La Pierre très sales! **p. 2-3**



© MARC ZIRNFELD

CE WEEK-END À PAU

3 000 personnes savourent le premier salon gourmand!

Réussite parfaite de ce rendez-vous entre le public et les professionnels, producteurs et cuisiniers, qui ont su mêler à Pau les saveurs du Béarn et celles de l'Aragon. **p. 8-9**

QUARTIER LIBRE L'ESCAR
shopping 8 jours
DU 22 JUIN AU 2 AOÛT
LES SOLDES, C'EST DES MERCREDI!
22 JUIN À 9 H!

PAU - JEANNE D'ALBRET

Agression sexuelle entre collégiens?

Une enquête est ouverte après les faits qui se seraient produits entre deux ados et une fille de 13 ans. **p. 4**

FÊTE DE LA MUSIQUE

Tous les rendez-vous en Béarn

Onze scènes ouvertes mardi à Pau, des concerts non stop à Oloron, Orthez, Mauléon... **p. 37-38-39**

VOLVO XC60 MOMENTUM
À PARTIR DE
365€/MOISTM
ENTRETIEN ET GARANTIE OFFERTS⁽²⁾
JUSQU'AU 30 JUIN, LLD** 36 MOIS ET 45 000 KM

VOLVO
volvocars.fr

ETS PF DAVAN - 12, BOULEVARD CORPS FRANC POMMIÈS - 64 PAU - 05 59 14 30 30

*Avec un premier loyer majoré de 6000€. (1) Exemple de **Location Longue Durée sur 36 mois et 45000 km pour la location d'une VOLVO XC60 D3 Momentum B16 aux conditions suivantes : apport de 6000€ TTC, suivi de 35 loyers mensuels de 365€ TTC. (2) Loyer comprenant la prestation offerte Entretien-Maintenance de Cetelem Renting. Cette offre est réservée aux particuliers dans le réseau participant. Sous réserve d'acceptation du dossier jusqu'au 30/06/2016 par le loueur Cetelem Renting, SAS au capital de 2010000€, 414 707 141 RCS Nanterre, 20, avenue Georges Pompidou, 92300 Levallois-Perret, N°ORIAS : 07 026 602 (www.Orias.fr). Conditions sur volvocars.fr. Modèle présenté : VOLVO XC60 D3 B16 150 ch R-Design avec options peinture métallisée et jantes alliage 18" 20"; 1^{er} loyer de 7900€, suivi de 35 loyers de 459€. Gamme VOLVO XC60 : Consommation Euro mix (L/100 km) : 4,5 à 7,7 - CO₂ rejeté (g/km) : 117 à 178.

66267980-166-36



GOURMAND EXPÉRIENCES

Table ouverte les 18 et 19 juin



Le meilleur du terroir régional à l'hippodrome

truck de l'agglomération paloise. Une exposition de planchas et de barbecue est également au programme. Gourmand expériences ne se restreint pas au contenu de l'assiette mais traite de l'expérience culinaire dans sa globalité. Et c'est là qu'arrivent les arts de la table, représentés par de belles maisons telles que Galaxini, et les Tissages Moutet entre autres. Pour que l'expérience soit totale, un chef venu spécialement de Saragosse a pour ambition de nous faire partager la cuisine aragonaise, dans sa modernité et son dynamisme. De l'autre côté des Pyrénées, nos voisins ont aussi de la ressource côté terroir.

Il était temps de doter Pau d'un vrai rendez-vous de la gastronomie qui célèbre l'abondance du terroir béarnais mais pas que... Entre salon et événement festif et convivial, ce premier événement baptisé Gourmand expériences convoque le meilleur de la table locale dans la très belle enceinte de l'hippodrome de Pau. Une soixantaine d'exposants s'apprête à relever le défi dans des univers

incontournables tels que le foie gras, le jambon de Bayonne, les vins mais aussi les fruits et légumes, les métiers de bouche, les filières, les artisans producteurs sans oublier le volet formation qui sera également représenté. Événement grand public et dans son époque, Gourmand expériences a convié les food-



Pique-nique sur la pelouse

Gourmand expériences se veut avant tout un événement convivial à partager aussi sous forme de pique-nique sur les pelouses de l'hippodrome. Il y a largement de quoi remplir son panier sur les différents stands de producteurs. www.gourmand-experiences.fr

LA PHRASE

"La médaille, ça prouve aux autres qu'une fille est capable. Je suis en carrosserie depuis quatre ans"

Jessica Aguiar Alves, 19 ans, médaillée d'or de l'apprentissage, a passé un CAP carrosserie au LP de Jurançon.

Bernade

80

C'est le nombre d'accréditation de journalistes délivrées par la cour d'assises des Pyrénées-Atlantiques à l'occasion du procès de l'affaire Alexandre. Les principaux médias écrits et TV ont couvert le procès.

EN BREF

L'esplanade du palais Beaumont côté Sud porte désormais le nom d'esplanade André Labarrère. L'ancien maire de Pau, décédé il y a 10 ans, a occupé le fauteuil de la place Royale de 1971 à 2006.



FRICHES DU GAVE

C'est parti pour les travaux de démolition des friches comprises entre le secteur de la gare et le stade d'eaux-vives. Le timing est serré pour parvenir à rendre cet espace présentable en vue de la tenue des championnats du monde de canoë-kayak en septembre 2017. Dans un premier temps, les terrains mis à nu seront convertis en parking pour l'accueil des championnats. D'autres négociations sont en cours pour l'achat du foncier qui manque à la réalisation complète du projet.

24 H EN RÉGION

LANDIRAS (33)

Les anti-LGV prennent possession de leur bien

Les copropriétaires de deux parcelles acquises en 2011 sur le tracé de la ligne à grande vitesse (LGV) Bordeaux, Toulouse, Dax ont symboliquement pris possession des lieux lors d'un rassemblement hier à Landiras, dans le sud de la Gironde. L'une des parcelles au moins est sur le tracé de ce projet dont la déclaration d'utilité publique (DUP) devrait être signée aujourd'hui. 140 personnes ont monté une indiction pour compliquer une éventuelle expropriation. En compagnie de sympathisants, les « anti » ont protesté contre la partialité de l'État et promis des recours contentieux devant le Conseil d'État.

MONT-DE-MARSAN

Les jeunes nettoient les berges du Midou



Opération nettoyage, les jeunes donnent l'exemple.

PHOTO PASCAL BATS

Constatant d'après des comptages que 80 % des déchets qui encombrant l'Océan proviennent de l'intérieur des terres, les défenseurs de l'environnement adhérents de Surfrider Foundation veulent porter leurs efforts sur l'état des rivières et des fleuves. C'est en ce sens qu'ils sont venus hier en renfort aux jeunes



ROCHEFORT (17)

« L'Hermione » vers de nouvelles aventures

« L'Hermione » a quitté Rochefort, son port d'attache, hier après-midi, pour rejoindre La Rochelle avant un voyage en Bretagne, à Saint-Malo et à Brest. La frégate a croisé sur sa route le « Shtandart », un navire russe qui sera visible dans la cité de Colbert jusqu'au 8 juillet. PHOTO XAVIER LÉOTY

joueurs du Stade montois football, à la Ville et à Mont-de-Marsan Agglomération pour nettoyer les berges de la rivière Midou dans le centre-ville. Cette opération sera renouvelée, sans doute avec l'appui plus large des citoyens. Un appel à bénévolat pour une collecte ouverte à tous les habitants devrait être lancé par les conseils de quartier.

SAINTES (17)

L'aérodrome ouvre ses portes

L'association Les Planeurs de Saintonge organise, aujourd'hui encore, ses journées portes ouvertes à l'aérodrome de Saintes-Thénac. L'occasion de réaliser une initiation au vol de planeurs ou un baptême de l'air à bord d'un avion. Hier, la météo n'a toutefois pas permis aux planeurs de voler. Il sera également possible de découvrir l'atelier du club d'aéromodélisme ainsi qu'un simulateur de vol. Entrée gratuite, à partir de 9 heures.

SOULAC (33)

Retour en 1900



En voiture ! PHOTO «(SO)»

Quelque 25 000 personnes sont attendues dans la station balnéaire du Nord-Médoc, pour la 13^e édition de Soulac 1900. Chaque année, la commune actionne la machine à remonter le temps, avec des défilés en costumes et des spectacles sur le thème de la Belle Époque. Après des éditions qui s'aventuraient jusque dans les années 1930, Soulac 1900 revient au thème original : l'aube du XX^e siècle.

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.

Promenades du dimanche

GIRONDE

* LES BONS PLANTS !

Les Pépinières Le Lann vous proposent des potées fleuries de plantes annuelles ou vivaces, des plantes méditerranéennes, des palmiers, des oliviers. Grand choix d'agrumes. Découvrez notre univers salons de jardin. Ouvert 7j/7 de 9 h à 19 h 30 sans interruption.

Pépinières LE LANN, 250, crs du Gal-de-Gaule, Gradignan. Tél. 05 56 89 03 54



* BERNARD MAGREZ INSTITUT CULTUREL

L'exposition Baccarat Cristal de légende présente plus de 100 chefs d'œuvre et pièces rares. Ouvert tous les jours de 13 h à 18 h sauf mercredi et jeudi, nocturne le mardi jusqu'à 21 h. Ateliers de loisirs créatifs mercredi et dimanche à 15 h.

16, rue de Tivoli, 33000 Bordeaux. Tél. 05 56 81 72 77 www.institut-bernard-magrez.com



* MOULIN DE POYALLER

Un parc animalier, des cerfs blancs, wallabies albinos, alpagas... Toutes les naissances au printemps, dans un cadre naturel, parfaite symbiose entre la rivière, le sous-bois, les animaux et le moulin à eau. Visite guidée du moulin avec démonstration de fabrication de farine. Ouvert de 14 h à 18 h 30. GPS: N43.71851 - W0.73875.

40250 Saint-Aubin - Tél. 05 58 97 95 72 www.moulin-poyaller.com



* ABBAYE D'ARTHOUS

Site départemental classé. Exposition « L'enfer sur terre ». Les créations du céramiste-sculpteur Jean Fontaine font écho au bestiaire médiéval sculpté sur le chevet de l'abbaye (XII^e siècle). 18 et 19 juin à 10 h et à 14 h : visite exceptionnelle de la villa antique des Abbés à Sorde et découverte de ses mosaïques.

785, rte de l'abbaye - HASTINGUES Tél. 05 58 73 03 89 - arthous.landes.fr



LANDES

* MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN

Parcours dans les vignes, routes vins et patrimoine.

Horaires d'ouverture (de mai à août) : 7 jours sur 7, de 10 h 30 à 13 h et de 14 h 30 à 19 h. Le week-end : permanence de vigneron.

D10, route de Langon - 33410 Cadillac Tél. 05 57 98 19 20 www.maisondesvinsdecadillac.com



* DOMAINE D'OGNOAS

Escapade en Bas-Armagnac. Le Domaine d'Ognoas, alambic de 1804 classé monument historique, vous convie à une pause patrimoine et nature : découverte du conservatoire des plans de vignes Baco, visite des chais, dégustations gratuites. Ouvert 7j/7 de 14 h à 18 h jusqu'en septembre.

1043, rte d'Ognoas, Arthez d'Armagnac Tél. 05 58 45 22 11 www.domaine-ognoas.com



* MUSÉE DE LA CHALOSSE

Maison de maître, pressoir, maison et jardin de métayer, animaux... Au Domaine de Carcher, tout évoque la Chalosse du XIX^e siècle. Du mardi au dimanche de 10 h à 18 h. Jusqu'au 30 octobre, exposition "Boniface ou la beauté du geste".

40380 Montfort-en-Chalosse Tél. 05 58 98 69 27 - www.museedelachalosse.fr



24 H EN RÉGION

LANDIRAS (33)

Les anti-LGV prennent possession de leur bien

Les copropriétaires de deux parcelles acquises en 2011 sur le tracé de la ligne à grande vitesse (LGV) Bordeaux, Toulouse, Dax ont symboliquement pris possession des lieux lors d'un rassemblement hier à Landiras, dans le sud de la Gironde. L'une des parcelles au moins est sur le tracé de ce projet dont la déclaration d'utilité publique (DUP) devrait être signée aujourd'hui. 140 personnes ont monté une indiction pour compliquer une éventuelle expropriation. En compagnie de sympathisants, les « anti » ont protesté contre la partialité de l'État et promis des recours contentieux devant le Conseil d'État.

MONT-DE-MARSAN

Les jeunes nettoient les berges du Midou



Opération nettoyage, les jeunes donnent l'exemple.

PHOTO PASCAL BATS

Constatant d'après des comptages que 80 % des déchets qui encombrant l'Océan proviennent de l'intérieur des terres, les défenseurs de l'environnement adhérents de Surfrider Foundation veulent porter leurs efforts sur l'état des rivières et des fleuves. C'est en ce sens qu'ils sont venus hier en renfort aux jeunes



ROCHEFORT (17)

« L'Hermione » vers de nouvelles aventures

« L'Hermione » a quitté Rochefort, son port d'attache, hier après-midi, pour rejoindre La Rochelle avant un voyage en Bretagne, à Saint-Malo et à Brest. La frégate a croisé sur sa route le « Shtandart », un navire russe qui sera visible dans la cité de Colbert jusqu'au 8 juillet. PHOTO XAVIER LÉOTY

joueurs du Stade montois football, à la Ville et à Mont-de-Marsan Agglomération pour nettoyer les berges de la rivière Midou dans le centre-ville. Cette opération sera renouvelée, sans doute avec l'appui plus large des citoyens. Un appel à bénévolat pour une collecte ouverte à tous les habitants devrait être lancé par les conseils de quartier.

SAINTES (17)

L'aérodrome ouvre ses portes

L'association Les Planeurs de Saintonge organise, aujourd'hui encore, ses journées portes ouvertes à l'aérodrome de Saintes-Thénac. L'occasion de réaliser une initiation au vol de planeurs ou un baptême de l'air à bord d'un avion. Hier, la météo n'a toutefois pas permis aux planeurs de voler. Il sera également possible de découvrir l'atelier du club d'aéromodélisme ainsi qu'un simulateur de vol. Entrée gratuite, à partir de 9 heures.

SOULAC (33)

Retour en 1900



En voiture ! PHOTO «(SO)»

Quelque 25 000 personnes sont attendues dans la station balnéaire du Nord-Médoc, pour la 13^e édition de Soulac 1900. Chaque année, la commune actionne la machine à remonter le temps, avec des défilés en costumes et des spectacles sur le thème de la Belle Époque. Après des éditions qui s'aventuraient jusque dans les années 1930, Soulac 1900 revient au thème original : l'aube du XX^e siècle.

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.

Promenades du dimanche

GIRONDE

* LES BONS PLANTS !

Les Pépinières Le Lann vous proposent des potées fleuries de plantes annuelles ou vivaces, des plantes méditerranéennes, des palmiers, des oliviers. Grand choix d'agrumes. Découvrez notre univers salons de jardin. Ouvert 7j/7 de 9 h à 19 h 30 sans interruption.

Pépinières LE LANN, 250, crs du Gal-de-Gaule, Gradignan. Tél. 05 56 89 03 54



* BERNARD MAGREZ INSTITUT CULTUREL

L'exposition Baccarat Cristal de légende présente plus de 100 chefs d'œuvre et pièces rares. Ouvert tous les jours de 13 h à 18 h sauf mercredi et jeudi, nocturne le mardi jusqu'à 21 h. Ateliers de loisirs créatifs mercredi et dimanche à 15 h.

16, rue de Tivoli, 33000 Bordeaux. Tél. 05 56 81 72 77 www.institut-bernard-magrez.com



* ABBAYE D'ARTHOUS

Site départemental classé. Exposition « L'enfer sur terre ». Les créations du céramiste-sculpteur Jean Fontaine font écho au bestiaire médiéval sculpté sur le chevet de l'abbaye (XII^e siècle). 18 et 19 juin à 10 h et à 14 h : visite exceptionnelle de la villa antique des Abbés à Sorde et découverte de ses mosaïques.

785, rte de l'abbaye - HASTINGUES Tél. 05 58 73 03 89 - arthous.landes.fr



LANDES

* MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN

Parcours dans les vignes, routes vins et patrimoine.

Horaires d'ouverture (de mai à août) : 7 jours sur 7, de 10 h 30 à 13 h et de 14 h 30 à 19 h. Le week-end : permanence de vigneron.

D10, route de Langon - 33410 Cadillac Tél. 05 57 98 19 20 www.maisondesvinsdecadillac.com



* DOMAINE D'OGNOAS

Escapade en Bas-Armagnac. Le Domaine d'Ognoas, alambic de 1804 classé monument historique, vous convie à une pause patrimoine et nature : découverte du conservatoire des plans de vignes Baco, visite des chais, dégustations gratuites. Ouvert 7j/7 de 14 h à 18 h jusqu'en septembre.

1043, rte d'Ognoas, Arthez d'Armagnac Tél. 05 58 45 22 11 www.domaine-ognoas.com



* MUSÉE DE LA CHALOSSE

Maison de maître, pressoir, maison et jardin de métayer, animaux... Au Domaine de Carcher, tout évoque la Chalosse du XIX^e siècle. Du mardi au dimanche de 10 h à 18 h. Jusqu'au 30 octobre, exposition "Boniface ou la beauté du geste".

40380 Montfort-en-Chalosse Tél. 05 58 98 69 27 - www.museedelachalosse.fr





La Foire est retardée d'une semaine

La cérémonie de la coupe du ruban de la 68^e Foire de Pau se fera finalement une semaine plus tard que prévu. L'événement, annoncé jusqu'à présent du 3 au 11 septembre, aura finalement lieu du 10 au 18 septembre. Une annonce postée hier sur le compte twitter de la Foire expo. « Nous avons fait le choix de décaler la date car l'ouverture était trop proche de la rentrée. Les entrepreneurs auraient eu du mal à disposer de stocks de meubles à temps, les entreprises étant souvent fermées jusqu'au 15 août », indique Philippe Gabrillagues, en charge du service commercial du Parc-expo. Ce qui ne change pas, c'est bien la Chine qui servira de fil rouge durant l'événement. Au programme de ces neuf jours, grande exposition culturelle, gastronomie et divers spectacles.

EN VILLE

TRANSPORT Des perturbations sur le réseau Idélis

Ce jeudi, le réseau de bus Idélis risque d'être légèrement perturbé en raison de la poursuite du mouvement de grève national. Les services Scolaris et Libertis fonctionneront eux normalement.

Les usagers du rail montent au créneau pour les Intercités

Endurant déjà les nombreuses perturbations sur les rails et les annulations régulières, les usagers du train, réunis au sein de l'association DUT (Défense des usagers des transports), devraient monter au créneau demain pour la sauvegarde des Intercités. Ils s'inquiètent de la disparition, dans un mois, de la Palombe bleue (Hendaye -Toulouse-Paris) mais aussi des menaces qui pèsent sur les intercités quotidiens entre Toulouse et Bayonne, via Pau.

COMMERCE

Une nouvelle enseigne bio juste avant l'hippodrome

L'enseigne l'Eau Vive ouvrira un nouveau magasin ce jeudi 2 juin. Il sera situé route de l'Hippodrome, face au Géant Casino, sur la commune de Lons. Le magasin, au sein duquel travaillera une équipe de cinq personnes, occupera une superficie de 300 m² pour proposer ses différents produits. Un drive bio sera également installé.

Un rendez-vous gourmand organisé à l'hippodrome !

ÉVÉNEMENT Ce sera une première. Baptisée Gourmand expériences, la manifestation qui investira l'hippodrome les 18 et 19 juin embrassera plusieurs facettes de la pratique culinaire.



Gourmand expériences, salon gastronomique organisé à l'hippodrome, aura pour ambition de mettre en valeur les saveurs locales et verra aussi bien un salon des food-trucks (sur notre photo Vespresso), un pique-nique géant et la remise des médailles du concours agricole 2015. © THINKSTOCK ET ARCHIVES

Dans le temple du cheval, ce seront les fourchettes qui seront reines. Le temps d'un week-end au moins, celui des 18 et 19 juin, qui verra l'organisation d'un événement baptisé « Gourmand expériences ».

Une manifestation mise sur pied par la régie publicitaire du groupe Sud Ouest et qui, aux premiers jours de l'été, a pour ambition d'embrasser plusieurs facettes de la gastronomie. Très simplement, alors que la région est connue pour son art de vivre, sa culture de la table, il s'agit de mettre en place « une véritable vitrine des produits locaux et de valoriser les grandes filières locales. »

Une soixantaine de stands

Une ambition qui se traduira par la présence d'une soixantaine d'exposants in situ qui s'installeront aussi bien à l'intérieur des tribunes qu'aux abords du

bâtiment.

Parmi ces derniers, des producteurs gastronomiques (foie gras, brasseurs, vins, fruits...), des métiers de bouche, des organismes de formation, des artisans, des spécialistes des arts de la table, des commerçants,

des filières (consortium du jambon de Bayonne...).

Un salon des food-trucks

Pour le reste, l'organisation a veillé à mijoter un événement suffisamment copieux sans qu'il soit pour autant indigeste. C'est

ainsi que les food-trucks locaux, qui se multiplient ces dernières années sur l'agglomération paloise, seront présents. Une exposition de planchas et barbecue est aussi prévue. Les arts de la table et leurs représentants (Gallazzini, Tissages Moutet...) seront également mis à l'honneur dans une salle dédiée.

Par ailleurs, des cours de cuisine seront organisés. L'Aragon, province sœur du Béarn, sera invitée d'honneur de l'événement. Un chef de Saragosse - ville jumelée avec Pau - et sa brigade occuperont un espace conséquent pour valoriser leurs savoir-faire et produits.

Bien évidemment, l'idée est aussi de savourer ce week-end, pour lequel le soleil est ardemment souhaité. D'où la possibilité de pique-niquer en se fournissant chez les exposants. On peut rêver pire comme cadre que celui de l'hippodrome.

■ ÉRIC NORMAND

» ZOOM

Les médailles du concours général agricole

Habituellement, la remise des médailles des Pyrénées-Atlantiques du concours générale agricole a lieu chaque mois de juin à la villa Sainte-Hélène, résidence officielle du préfet. Cette fois-ci, il y a du changement avec une remise des médailles qui sera effectuée le samedi 18 dans le cadre de « Gourmand expériences. » Rappelons qu'au salon 2016, la moisson a été particulièrement fructueuse pour les Pyrénées-Atlantiques avec 77 médailles récoltées. Dont 18 médailles d'or, soit deux de plus qu'en 2015, 30 d'argent et 29 de bronze, pour 252 produits présents au concours général agricole.

Les fromages se sont notamment distingués à Paris avec 27 médailles, mais les producteurs de jambons de Bayonne, de charcuterie, de foie gras, basques comme béarnais, et les viticulteurs ont particulièrement brillé. A noter qu'en plus de remettre les médailles du salon de Paris, la chambre d'agriculture sera bien représentée à Gourmand expériences avec un espace important où elle pourra notamment mettre en avant sa marque « Bienvenue à la ferme. »

Notre supplément « Bonnes tables » est sorti

EDITION Une trentaine de tables du Béarn et du Pays basque sont représentées.

En attendant « Gourmand expériences », les fins gourmets peuvent déjà se procurer notre supplément « Bonnes tables 2016. »

Ce numéro de 32 pages, vendu au prix de 2,80 euros et réalisé par la rédaction de

notre journal, est en vente depuis ce début de semaine.

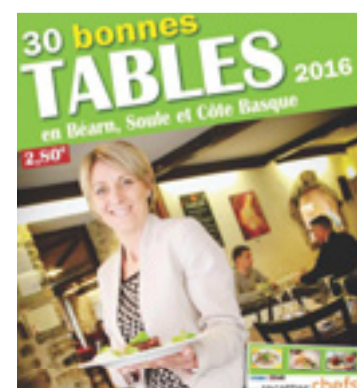
Un livret de recettes et de conseils de chefs

Cette nouvelle édition compile une trentaine de tables, dont les deux-tiers en Béarn et un tiers au Pays basque. Nous avons classé les restaurants en cinq catégories : tables gastronomiques, classi-

ques, terroir, bistrot et insolites.

Nous avons cherché à sortir des sentiers battus pour dénicher des tables pas forcément connues du grand public.

Ce supplément est enrichi d'un livret de recettes et de conseils de chefs qui permet, après la dégustation, de passer à la pratique. ■



sa cuisine

expérience-s » prévu ce week-end à l'hippodrome.



ce week-end pour le premier salon Gourmand expérience-s. © COMITE DU TOURISME D'ARAGON

en valeur le terroir



les filières locales. © THINKSTOCK

plats imaginés par les exposants), retenons notamment le rassemblement des food-trucks qui permettra de retrouver les camions de nourriture que l'on croise habituellement en centre-ville ou du côté du campus.

Par ailleurs, le samedi soir, verra

la remise des médailles du concours général agricole 2016 aux producteurs des Pyrénées-Atlantiques. Lors du dernier salon, la moisson a été particulièrement fructueuse pour le département avec 77 médailles (18 d'or, soit deux de plus qu'en 2015, 30 d'argent et 29 de bronze pour 252 produits présentés).

Enfin, en plus des différentes dégustations, les visiteurs auront droit à une exposition de planchas, d'arts de la table, des cours de cuisine mais aussi des séances d'information sur les différentes possibilités locales de cursus pour se former dans la restauration.

A noter aussi que l'hippodrome sera transformé en marché couvert et qu'en cas de pluie la restauration sera bien évidemment possible à l'intérieur. Et notre hors-série « Bonnes Tables » sera bien sûr proposé à la vente sur place. ■

Cantines et périscolaire : rien ne changera sauf les tarifs

ÉDUCATION Hausse de 5 centimes des repas, réservations trois jours avant sur internet, pénalités en cas d'absence de l'enfant, périscolaire payant à midi et le soir : à la rentrée, l'organisation de la vie scolaire restera identique. Au grand dam des parents.

L'organisation de la vie scolaire ne bougera pas à partir du 1^{er} septembre prochain. C'est en tout cas ce qui ressort de la deuxième réunion de la Caisse des écoles de Pau tenue lundi soir (lire nos éditions du 8 juin dernier).

« Il n'y a pas de résultat probant » : Fabrice Floch, parent élu à la Caisse des écoles et représentant FCPE des parents d'élèves Marca élémentaire est « déçu », tout comme les autres représentants des parents. « C'est la réunion de mardi dernier qui a été refaite ce lundi... Les parents ont proposé une série de modifications dans l'organisation » mais « cinq élus sur six ont voté contre toutes nos propositions ». L'adjointe à l'éducation Clarisse Johnson-Le Loher, « avait quatre

pouvoirs, ceux du maire et président du comité François Bayrou, de Christelle Bonnemason-Carrère, de Françoise Lesage et de Pascal Boniface » explique les représentants de parents. Quant à l'élu d'opposition Olivier Dartigolles, qui siège également dans cet organe consultatif, « il était absent ».

« Des assouplissements demandés » par la FCPE

La FCPE a donc proposé « des assouplissements sur les réservations des repas et l'annulation, notamment en cas d'absence de l'enfant pour maladie. Nous demandions une réflexion sur un temps hebdomadaire pour que

les parents puissent se connecter sur internet sur un poste, dans chaque école. Mais tout a refusé puisque nous n'étions que 4 représentants, deux ne pouvaient être présents ».

Sur la question de la hausse des prix des repas, « il nous a été répondu que le CCAS aide les familles en difficulté. Sauf qu'il doit faire des économies à la prochaine rentrée... Il est impossible de connaître les nouvelles modalités d'aides. Ce n'est pas rassurant ! » poursuit la FCPE. « Nous demandons de la transparence. C'est aussi pour cela que nous avons insisté pour que tout soit inscrit dans le règlement. Cela a été refusé aussi ».

■ MIREILLE DUDUN

» ZOOM

« Le règlement a été approuvé »

« Plusieurs points étaient à l'ordre du jour » indique Clarisse Johnson Le Loher, adjointe à l'éducation : « Le transfert de personnels de la Caisse des écoles vers la ville, l'élection du vice-président, l'approbation des comptes et la modification du règlement des accueils et de la restauration ».

Sur ce dernier point, « les parents, explique l'adjointe, ont demandé que soient votés des amendements sur les différents articles du règlement proposé ; or, le comité ne peut pas, comme il l'a fait, voter article par article le règlement ; il ne peut qu'approuver ou rejeter un texte. C'est donc le vote global auquel le comité a procédé en fin de séance qui doit être pris en compte. Ce règlement a donc été approuvé par le comité de la Caisse des écoles » conclut l'éluée.

JUSQU'AU DIMANCHE 19 JUIN 2016

les nouveaux
commerçants

12,95
Le kg

QUEUE DE LOTTE

Pêchée en
ATLANTIQUE NORD-EST

LE PORC
FRANÇAIS

6
La barquette

SAUCISSE DE TOULOUSE SUPERIEURE BRASSE A GRILLER

La barquette de 900 g
Le kg : 6,67 €

Transformé en
FRANCE
à partir de viande
de porc français

JEUDI 16 JUIN 2016

1 BALLON DE FOOT OFFERT

DÈS 50€ D'ACHATS*

* Offre réservée aux Clients CARTE U à partir de 50 € d'achats, effectués le jeudi 16 juin 2016 en une seule fois (hors services, carburant, gaz, livres, presse et Carte Cadeau U). Un seul ballon de football par Compte CARTE U sur présentation de la CARTE U et du bon émis en caisse. Valable dans les magasins participant à l'opération et dans la limite des stocks disponibles.

HYPER U

SUPER U

Offre valable jusqu'au dimanche 19 juin 2016 dans les HYPER U et SUPER U des départements : 04-05-06-07-09-11-12-13-15-19-24-26-30-31-32-33-34-40-47-48-64-65-66-81-82-83-84

magasins U.com

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

Clin d'œil

Encore deux semaines pour les estampes impressionnistes

7 478 entrées depuis le 17 mars, date de la mise en place de l'exposition « Impressionnistes : rupture et avant-garde du XIX^e siècle ». C'est en effet le chiffre de fréquentation enregistré par le Musée des Beaux-Arts pour cette exposition qui reste à l'affiche encore deux semaines (jusqu'au 26 juin). 62 œuvres graphiques, issues de collections privées, ont été sélectionnées. A voir tous les jours sauf le mardi. Une (dernière) visite guidée grand public est organisée lundi 20 juin (une heure). Tarif : 5€. Contact : 05 59 27 33 02.

EN VILLE

BOSQUET

Le bureau de poste en travaux dès le 22 juin

Le bureau de poste Pau Bosquet sera en travaux à partir du mercredi 22 juin et jusqu'au samedi 6 août inclus. « Il fera l'objet d'une modernisation selon les derniers standards d'accueil » explique la direction du Réseau La Poste Aquitaine dans un communiqué. Dès vendredi 24 juin à 14 h, et jusqu'au mercredi 3 août inclus, La Poste mettra en place un bureau provisoire rue Lamothe, « afin d'assurer la continuité du service ». Ce bureau provisoire sera ouvert du 24 juin (14 h) au 16 juillet, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h ainsi que le samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h ; du 18 juillet au 3 août, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h ainsi que le samedi de 9 h 30 à 12 h. En revanche, le bureau sera exceptionnellement fermé les 22 et 23 juin ainsi que les 4, 5 et 6 août. Quant au bureau de Pau Bosquet, il rouvrira ses portes au public lundi 8 août à 8 h 30.

ÉTÉ

Nouveaux horaires pour les cimetières

Du mercredi 15 juin au mercredi 31 août, les cimetières urbain et Bessières seront ouverts du lundi au dimanche inclus : de 7 h 30 à 19 h, pour le cimetière urbain ; et de 8 h à 18 h, pour le cimetière Bessières. Par ailleurs, du 1^{er} juillet au 31 août, les gardiens seront présents sur les deux sites, du lundi au vendredi. Ils assureront également des permanences le samedi matin au cimetière urbain de 8 h à 12 h.

L'Aragon vient vanter

ÉVÉNEMENT Frontalière du Béarn, la province espagnole sera l'invitée d'honneur du salon « Gourmand

Étre invitée de marque, aux côtés du chef béarnais David Ducassou, du premier salon « Gourmand expérience-s » organisé ce week-end à l'hippodrome (lire ci-contre), est pour la province d'Aragon « un véritable honneur. » Via son office de tourisme, le territoire dit d'ailleurs sa gratitude aux organisateurs d'avoir pensé à eux. Des élus aragonais seront notamment présents et un film sur la province sera diffusé ce vendredi soir.

La gastronomie aragonaise s'appuie sur la valorisation des produits locaux dont la province espagnole est très riche.

De fait, pour l'Aragon, dont rappelons-le, la capitale Saragosse est jumelée avec Pau, cette présence est aussi « une opportunité de montrer tout notre potentiel gastronomique dans une région comme la vôtre aussi réputée pour sa gastronomie. » Et de préciser que cette participation s'inscrit aussi dans le cadre du développement de la coopération transfrontalière pour laquelle les Aragonais militent ardemment.

Un duo de cuisiniers prometteurs de Huesca

Sans pouvoir revendiquer encore une réputation gastronomique équivalente à celle du Pays basque espagnol, la province aragonaise se signale tout de même par une solide tradition culinaire, entretenue et même renouvelée par l'arrivée d'une

nouvelle génération de chefs. Deux d'entre eux, Oscar Vinuales et Beatriz Allue, à la tête du restaurant El Origen, à Huesca, conduiront la délégation aragonaise ce week-end et feront admirer leur savoir-faire.

Tous deux ont été formés à l'école hôtelière de San Lorenzo, ont travaillé dans différents établissements, dont certains étoilés, avant d'ouvrir El Origen. Leur établissement s'appuie sur la cuisine des produits locaux, aragonais et met en avant les producteurs locaux.

Nombreuses spécialités à faire découvrir

Il est vrai que la région ne manque pas de spécialités. Et de citer « le veau des Pyrénées, le jambon de Terruel, l'huile du bas-Aragon, la pêche de Calanda, la truffe de Jaca, de nombreux fromages... mais aussi une grande tradition dans la production de bonbons, confitures et pâtisseries. » Et, pour couronner le tout, une forte culture viticole qui se traduit par la présence sur le territoire aragonais de quatre appellations différentes.

Pour Gourmand expérience-s, le duo de cuisiniers officiera dès vendredi (salon Mississippi) pour le repas de prestige, dans le cadre d'une joute culinaire avec David Ducassou qui dirige le fameux Cap et Tot à Morlanne (lire ci-dessous). Une brigade de jeunes, issus du lycée professionnel Beaufrêne, sera aussi de la partie. Avant que tout le week-end, sur le vaste espace qui leur sera dédié, les Aragonais ne fassent découvrir, via différents plats, les subtilités d'une gastronomie décrite « inventive et rurale. » Et notamment une de leurs spécialités, les tapas.

■ E.N.

David Ducassou : « Ce type de rencontres me réjouit »

TÉMOIGNAGE Plutôt discret malgré la réputation de son établissement, le restaurateur de Morlanne, à la tête du Cap et Tot, a accepté d'être en quelque sorte le parrain de cette première édition. « D'abord parce que c'est une initiative qui vient de la presse locale. Et j'ai beaucoup de respect pour son ambition de valoriser la gastronomie et les chefs locaux. »

Reste que David Ducassou se réjouit aussi de croiser des chefs aragonais et mieux découvrir leur cuisine. « Ce type d'échanges, de rencontres me réjouit, c'est toujours intéressant de se frotter à d'autres cultures. » Lui, même avec les élèves de Beaufrêne, a imaginé des bouchées « basées sur nos spécialités locales comme



David Ducassou devant son restaurant de Morlanne. © ARCHIVES A. T.

la garbure..pour la soirée de vendredi. » Il essaiera aussi de passer au salon samedi et dimanche, entre deux services à Morlanne. « Ce type d'événements est intéressant car c'est novateur. Avec notamment les food-trucks qui sont quelque chose de nouveau. » ■



Beatriz Allue et Oscar Vinuales, les deux chefs aragonais qui seront présents à Pau,

60 exposants pour mettre

HIPPODROME Food-trucks, pique-nique géant, cours de cuisine, exposition de planchas, promotion des arts de la table sont prévus.

Le premier salon « Gourmand expérience-s », organisé par la régie publicitaire du groupe Sud-Ouest, a pour ambition de mettre en valeur les produits locaux et la gastronomie du territoire. Ouvert gratuitement (parking et entrée) au public, il se déroulera ce samedi et ce dimanche, de 10 h à 18 h à l'hippodrome.

Une soixantaine d'exposants seront présents pour cette première édition : producteurs divers, artisans, cavistes, professionnels des arts de la table, organismes de formation, fabricants de planchas et des institutionnels...

Autant d'exposants, rassemblés aussi bien dedans que dehors,



Ce salon sera l'occasion de mettre en valeur

liés à la gastronomie et au plaisir de la table.

Un rassemblement des food-trucks locaux

Pour le public, diverses animations sont prévues. Outre le pique-nique géant (avec dégustation de

Pau Agglo

La gourmandise comme une vertu, à l'hippodrome

SALON Malgré la météo, la première vitrine régionale gourmande a tenu ses promesses

THOMAS LONGUÉ
t.longue@sudouest.fr

« L'intérêt d'un tel salon, c'est de pouvoir se faire connaître localement ; ça donne aussi une visibilité à notre magasin de Baliros. » Comme Yannick Guillon qui, au sein d'une TPE employant trois autres personnes en plus de sa compagne, fabrique à Arzacq ses sauces béarnaises vendues sous la marque Sauce bistrot, ils étaient 55 exposants à présenter le meilleur d'eux-mêmes, sur le premier salon Gourmand expériences, organisé ce week-end par la régie publicitaire du groupe « Sud Ouest ».

Une telle manifestation, où se sont retrouvées toutes les grandes enseignes du bon goût béarnais, tels le Consortium du jambon de Bayonne ou la maison Biraben, est aussi de nature à propulser vers le succès qu'ils méritent les véritables créateurs comme M. Guillon, qui n'est installé dans la région que depuis deux ans.

Béarnaise à toutes les sauces

Son créneau, donc, c'est une base de sauce qu'il décline avec des produits d'excellence : jurançon sec, bordeaux, miel du pays, piment d'Espelette ; ou bien naturels, comme la menthe. « Mon but, c'est que la saveur choisie ne cache pas la béarnaise qu'on va retrouver en bouche. » Sur une côte de bœuf, par exemple, ou un simple comète de frites.

Sa béarnaise, Yannick Guillon la commercialise à l'Épicurien, rue Henri-IV à Pau, chez Francis Miot - la marque est aussi représentée à Hong Kong -, ou bien sur Internet, en verrines de 90 g (4,90 €). Du verre, question de transparence : « Je ne veux pas mentir sur le produit. »



Le meilleur de ce qu'offrent le Béarn et le Sud-Ouest s'est retrouvé ce week-end à l'hippodrome du Pont-Long, pour cette première édition du salon Gourmand expériences. PHOTOS QUENTIN TOP

Dans la vente directe de fruits (pommes, poires, kiwis, etc.) et le négoce, en circuit court, de produits fermiers et bio locaux, Hervé Deschaseaux, des Vergers de Sainte-Quitterie (Caubios-Loos), souhaitait surtout renouer avec des clients qui ont pu le perdre de vue depuis qu'il ne livre plus à domicile. « Ce salon était une façon de se rapprocher d'eux, pour qu'ils sachent qu'on continue d'exister... » Et ce par-delà les générations, puisque Marie Deschaseaux, fille du précédent, est en passe de prendre le relais au nom de la troisième !

Les Vergers de Sainte-Quitterie écoulent la totalité de leur production localement. Soit 250 tonnes en production raisonnée, avec une vingtaine de variétés de pommes.

Ce salon est de nature à propulser vers le succès qu'ils méritent les véritables créateurs de la gastronomie



Sur le stand rafraîchissant des Vergers de Sainte-Quitterie

L'ARAGON EN INVITÉ D'HONNEUR

David Ducassou, le chef du Cap et tot, à Morlanne, et ses alter ego aragonais Beatriz Allué et Oscar Viñales, de Huesca, ont associé leur talent pour régaler leurs convives de bouchées élaborées à base de

produits locaux, lors de l'inauguration du salon, vendredi soir. L'Aragon, que représentait son ministre du tourisme, Jose Luis Soro, était l'invité d'honneur de cette première édition gourmande.



LE PIÉTON

S'est copieusement mouillé, sur le parcours extérieur du salon Gourmand expériences, samedi, à l'hippodrome de Pau. Le Flâneur n'en a que mieux apprécié l'original et opportun jus de pomme chaud que les Vergers de Sainte-Quitterie offraient sur leur stand, dans le hall du bâtiment du champ de course. Un breuvage rehaussé de cannelle, comme le vin chaud, mais les degrés d'alcool en moins... Ce premier salon gourmand a heureusement bénéficié de conditions plus clémentes, hier.

Yan Bassy Chaussure
La Référence Confort à Pau

SOLDES
à partir du 22 juin



Choix - Qualité - Conseil
De la 7^e à la 12^e largeur

AUX PIEDS SENSIBLES
12, rue Nogué - Pau

AGENDA

AUJOURD'HUI

Conseil municipal. Séance à 18 h, à l'hôtel de ville, place Royale.

Défense de consommateurs. L'association familiale laïque tiendra une permanence sur rendez-vous, de 15 h à 17 h, au 32 cours Lyautey. Renseignements au 05 59 27 19 56.

DEMAIN

Café Béarn. Avec Caroline Domstetter autour de son ouvrage « Les années sombres : souvenirs de mon grand-père, 1939-1945 ». Mardi 21 juin, à 12 h 30, à l'espace Interludes, médiathèque André Labarrère. Entrée libre.



Votre partenaire SAGE de proximité qui vous accompagne dans le déploiement et le suivi de vos logiciels en informatique de gestion.

- Hot Line locale, assurée dans nos bureaux à Lescar
- Consultants experts en gestion + de 10 ans d'expérience
- Comptabilité, Finance, Paye RH, Gestion commerciale, GPAO, CRM, Dématérialisation,...
- Développements spécifiques • Centre de Formation Agréé

100% Local

Pyrénées-Atlantiques - Gers
Hautes-Pyrénées - Landes

sage

Une équipe dynamique et réactive à votre écoute au
05 59 40 20 30

GMT CONSEIL 3 Bis Rue Denis Papin - LESCAR - www.gmt-conseil.fr

Clin d'œil

Encore deux semaines pour les estampes impressionnistes

7 478 entrées depuis le 17 mars, date de la mise en place de l'exposition « Impressionnistes : rupture et avant-garde du XIX^e siècle ». C'est en effet le chiffre de fréquentation enregistré par le Musée des Beaux-Arts pour cette exposition qui reste à l'affiche encore deux semaines (jusqu'au 26 juin). 62 œuvres graphiques, issues de collections privées, ont été sélectionnées. A voir tous les jours sauf le mardi. Une (dernière) visite guidée grand public est organisée lundi 20 juin (une heure). Tarif : 5€. Contact : 05 59 27 33 02.

EN VILLE

BOSQUET

Le bureau de poste en travaux dès le 22 juin

Le bureau de poste Pau Bosquet sera en travaux à partir du mercredi 22 juin et jusqu'au samedi 6 août inclus. « Il fera l'objet d'une modernisation selon les derniers standards d'accueil » explique la direction du Réseau La Poste Aquitaine dans un communiqué. Dès vendredi 24 juin à 14 h, et jusqu'au mercredi 3 août inclus, La Poste mettra en place un bureau provisoire rue Lamothe, « afin d'assurer la continuité du service ». Ce bureau provisoire sera ouvert du 24 juin (14 h) au 16 juillet, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 h ainsi que le samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h ; du 18 juillet au 3 août, du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h ainsi que le samedi de 9 h 30 à 12 h. En revanche, le bureau sera exceptionnellement fermé les 22 et 23 juin ainsi que les 4, 5 et 6 août. Quant au bureau de Pau Bosquet, il rouvrira ses portes au public lundi 8 août à 8 h 30.

ÉTÉ

Nouveaux horaires pour les cimetières

Du mercredi 15 juin au mercredi 31 août, les cimetières urbain et Bessières seront ouverts du lundi au dimanche inclus : de 7 h 30 à 19 h, pour le cimetière urbain ; et de 8 h à 18 h, pour le cimetière Bessières. Par ailleurs, du 1^{er} juillet au 31 août, les gardiens seront présents sur les deux sites, du lundi au vendredi. Ils assureront également des permanences le samedi matin au cimetière urbain de 8 h à 12 h.

L'Aragon vient vanter

ÉVÈNEMENT Frontalière du Béarn, la province espagnole sera l'invitée d'honneur du salon « Gourmand

Étre invitée de marque, aux côtés du chef béarnais David Ducassou, du premier salon « Gourmand expérience-s » organisé ce week-end à l'hippodrome (lire ci-contre), est pour la province d'Aragon « un véritable honneur. » Via son office de tourisme, le territoire dit d'ailleurs sa gratitude aux organisateurs d'avoir pensé à eux. Des élus aragonais seront notamment présents et un film sur la province sera diffusé ce vendredi soir.

La gastronomie aragonaise s'appuie sur la valorisation des produits locaux dont la province espagnole est très riche.

De fait, pour l'Aragon, dont rappelons-le, la capitale Saragosse est jumelée avec Pau, cette présence est aussi « une opportunité de montrer tout notre potentiel gastronomique dans une région comme la vôtre aussi réputée pour sa gastronomie. » Et de préciser que cette participation s'inscrit aussi dans le cadre du développement de la coopération transfrontalière pour laquelle les Aragonais militent ardemment.

Un duo de cuisiniers prometteurs de Huesca

Sans pouvoir revendiquer encore une réputation gastronomique équivalente à celle du Pays basque espagnol, la province aragonaise se signale tout de même par une solide tradition culinaire, entretenue et même renouvelée par l'arrivée d'une

nouvelle génération de chefs. Deux d'entre eux, Oscar Vinuales et Beatriz Allue, à la tête du restaurant El Origen, à Huesca, conduiront la délégation aragonaise ce week-end et feront admirer leur savoir-faire.

Tous deux ont été formés à l'école hôtelière de San Lorenzo, ont travaillé dans différents établissements, dont certains étoilés, avant d'ouvrir El Origen. Leur établissement s'appuie sur la cuisine des produits locaux, aragonais et met en avant les producteurs locaux.

Nombreuses spécialités à faire découvrir

Il est vrai que la région ne manque pas de spécialités. Et de citer « le veau des Pyrénées, le jambon de Terruel, l'huile du bas-Aragon, la pêche de Calanda, la truffe de Jaca, de nombreux fromages... mais aussi une grande tradition dans la production de bonbons, confitures et pâtisseries. » Et, pour couronner le tout, une forte culture viticole qui se traduit par la présence sur le territoire aragonais de quatre appellations différentes.

Pour Gourmand expérience-s, le duo de cuisiniers officiera dès vendredi (salon Mississippi) pour le repas de prestige, dans le cadre d'une joute culinaire avec David Ducassou qui dirige le fameux Cap et Tot à Morlanne (lire ci-dessous). Une brigade de jeunes, issus du lycée professionnel Beaufrêne, sera aussi de la partie. Avant que tout le week-end, sur le vaste espace qui leur sera dédié, les Aragonais ne fassent découvrir, via différents plats, les subtilités d'une gastronomie décrite « inventive et rurale. » Et notamment une de leurs spécialités, les tapas.

■ E.N.

David Ducassou : « Ce type de rencontres me réjouit »

TÉMOIGNAGE Plutôt discret malgré la réputation de son établissement, le restaurateur de Morlanne, à la tête du Cap et Tot, a accepté d'être en quelque sorte le parrain de cette première édition. « D'abord parce que c'est une initiative qui vient de la presse locale. Et j'ai beaucoup de respect pour son ambition de valoriser la gastronomie et les chefs locaux. »

Reste que David Ducassou se réjouit aussi de croiser des chefs aragonais et mieux découvrir leur cuisine. « Ce type d'échanges, de rencontres me réjouit, c'est toujours intéressant de se frotter à d'autres cultures. » Lui, même avec les élèves de Beaufrêne, a imaginé des bouchées « basées sur nos spécialités locales comme



David Ducassou devant son restaurant de Morlanne. © ARCHIVES A. T.

la garbure..pour la soirée de vendredi. » Il essaiera aussi de passer au salon samedi et dimanche, entre deux services à Morlanne. « Ce type d'événements est intéressant car c'est novateur. Avec notamment les food-trucks qui sont quelque chose de nouveau. » ■



Beatriz Allue et Oscar Vinuales, les deux chefs aragonais qui seront présents à Pau,

60 exposants pour mettre

HIPPODROME Food-trucks, pique-nique géant, cours de cuisine, exposition de planchas, promotion des arts de la table sont prévus.

Le premier salon « Gourmand expérience-s », organisé par la régie publicitaire du groupe Sud-Ouest, a pour ambition de mettre en valeur les produits locaux et la gastronomie du territoire. Ouvert gratuitement (parking et entrée) au public, il se déroulera ce samedi et ce dimanche, de 10 h à 18 h à l'hippodrome.

Une soixantaine d'exposants seront présents pour cette première édition : producteurs divers, artisans, cavistes, professionnels des arts de la table, organismes de formation, fabricants de planchas et des institutionnels...

Autant d'exposants, rassemblés aussi bien dedans que dehors,



Ce salon sera l'occasion de mettre en valeur

liés à la gastronomie et au plaisir de la table.

Un rassemblement des food-trucks locaux

Pour le public, diverses animations sont prévues. Outre le pique-nique géant (avec dégustation de

sa cuisine

expérience-s » prévu ce week-end à l'hippodrome.



ce week-end pour le premier salon Gourmand expérience-s. © COMITE DU TOURISME D'ARAGON

en valeur le terroir



les filières locales. © THINKSTOCK

plats imaginés par les exposants), retenons notamment le rassemblement des food-trucks qui permettra de retrouver les camions de nourriture que l'on croise habituellement en centre-ville ou du côté du campus.

Par ailleurs, le samedi soir, verra

la remise des médailles du concours général agricole 2016 aux producteurs des Pyrénées-Atlantiques. Lors du dernier salon, la moisson a été particulièrement fructueuse pour le département avec 77 médailles (18 d'or, soit deux de plus qu'en 2015, 30 d'argent et 29 de bronze pour 252 produits présentés).

Enfin, en plus des différentes dégustations, les visiteurs auront droit à une exposition de planchas, d'arts de la table, des cours de cuisine mais aussi des séances d'information sur les différentes possibilités locales de cursus pour se former dans la restauration.

A noter aussi que l'hippodrome sera transformé en marché couvert et qu'en cas de pluie la restauration sera bien évidemment possible à l'intérieur. Et notre hors-série « Bonnes Tables » sera bien sûr proposé à la vente sur place. ■

Cantines et périscolaire : rien ne changera sauf les tarifs

ÉDUCATION Hausse de 5 centimes des repas, réservations trois jours avant sur internet, pénalités en cas d'absence de l'enfant, périscolaire payant à midi et le soir : à la rentrée, l'organisation de la vie scolaire restera identique. Au grand dam des parents.

L'organisation de la vie scolaire ne bougera pas à partir du 1^{er} septembre prochain. C'est en tout cas ce qui ressort de la deuxième réunion de la Caisse des écoles de Pau tenue lundi soir (lire nos éditions du 8 juin dernier).

« Il n'y a pas de résultat probant » : Fabrice Floch, parent élu à la Caisse des écoles et représentant FCPE des parents d'élèves Marca élémentaire est « déçapointé », tout comme les autres représentants des parents. « C'est la réunion de mardi dernier qui a été refaite ce lundi... Les parents ont proposé une série de modifications dans l'organisation » mais « cinq élus sur six ont voté contre toutes nos propositions ». L'adjointe à l'éducation Clarisse Johnson-Le Loher, « avait quatre

pouvoirs, ceux du maire et président du comité François Bayrou, de Christelle Bonnemason-Carrère, de Françoise Lesage et de Pascal Boniface » explique les représentants de parents. Quant à l'élu d'opposition Olivier Dartigolles, qui siège également dans cet organe consultatif, « il était absent ».

« Des assouplissements demandés » par la FCPE

La FCPE a donc proposé « des assouplissements sur les réservations des repas et l'annulation, notamment en cas d'absence de l'enfant pour maladie. Nous demandions une réflexion sur un temps hebdomadaire pour que

les parents puissent se connecter sur internet sur un poste, dans chaque école. Mais tout a refusé puisque nous n'étions que 4 représentants, deux ne pouvaient être présents ».

Sur la question de la hausse des prix des repas, « il nous a été répondu que le CCAS aide les familles en difficulté. Sauf qu'il doit faire des économies à la prochaine rentrée... Il est impossible de connaître les nouvelles modalités d'aides. Ce n'est pas rassurant ! » poursuit la FCPE. « Nous demandons de la transparence. C'est aussi pour cela que nous avons insisté pour que tout soit inscrit dans le règlement. Cela a été refusé aussi ».

■ MIREILLE DUDUN

» ZOOM

« Le règlement a été approuvé »

« Plusieurs points étaient à l'ordre du jour » indique Clarisse Johnson Le Loher, adjointe à l'éducation : « Le transfert de personnels de la Caisse des écoles vers la ville, l'élection du vice-président, l'approbation des comptes et la modification du règlement des accueils et de la restauration ».

Sur ce dernier point, « les parents, explique l'adjointe, ont demandé que soient votés des amendements sur les différents articles du règlement proposé ; or, le comité ne peut pas, comme il l'a fait, voter article par article le règlement ; il ne peut qu'approuver ou rejeter un texte. C'est donc le vote global auquel le comité a procédé en fin de séance qui doit être pris en compte. Ce règlement a donc été approuvé par le comité de la Caisse des écoles » conclut l'éluée.

JUSQU'AU DIMANCHE 19 JUIN 2016



Les nouveaux commerçants



12,95

Le kg

QUEUE DE LOTTE

Pêchée en
ATLANTIQUE NORD-EST





6

La barquette

SAUCISSE DE TOULOUSE SUPERIEURE BRASSE A GRILLER

La barquette de 900 g
Le kg : 6,67 €

Transformé en
FRANCE
à partir de viande de porc français

JEUDI 16 JUIN 2016



1

BALLON DE FOOT OFFERT

DÈS 50€ D'ACHATS*



* Offre réservée aux Clients CARTE U à partir de 50 € d'achats, effectués le jeudi 16 juin 2016 en une seule fois (hors services, carburant, gaz, livres, presse et Carte Cadeau U). Un seul ballon de football par Compte CARTE U sur présentation de la CARTE U et du bon émis en caisse. Valable dans les magasins participant à l'opération et dans la limite des stocks disponibles.

HYPER 

SUPER 

Offre valable jusqu'au dimanche 19 juin 2016 dans les HYPER U et SUPER U des départements : 04-05-06-07-09-11-12-13-15-19-24-26-30-31-32-33-34-40-47-48-64-65-66-81-82-83-84

magasinsu.com

LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS



La Foire est retardée d'une semaine

La cérémonie de la coupe du ruban de la 68^e Foire de Pau se fera finalement une semaine plus tard que prévu. L'événement, annoncé jusqu'à présent du 3 au 11 septembre, aura finalement lieu du 10 au 18 septembre. Une annonce postée hier sur le compte twitter de la Foire expo. « Nous avons fait le choix de décaler la date car l'ouverture était trop proche de la rentrée. Les entrepreneurs auraient eu du mal à disposer de stocks de meubles à temps, les entreprises étant souvent fermées jusqu'au 15 août », indique Philippe Gabrillagues, en charge du service commercial du Parc-expo. Ce qui ne change pas, c'est bien la Chine qui servira de fil rouge durant l'événement. Au programme de ces neuf jours, grande exposition culturelle, gastronomie et divers spectacles.

EN VILLE

TRANSPORT Des perturbations sur le réseau Idélis

Ce jeudi, le réseau de bus Idélis risque d'être légèrement perturbé en raison de la poursuite du mouvement de grève national. Les services Scolaris et Libertis fonctionneront eux normalement.

Les usagers du rail montent au créneau pour les Intercités

Endurant déjà les nombreuses perturbations sur les rails et les annulations régulières, les usagers du train, réunis au sein de l'association DUT (Défense des usagers des transports), devraient monter au créneau demain pour la sauvegarde des Intercités. Ils s'inquiètent de la disparition, dans un mois, de la Palombe bleue (Hendaye -Toulouse-Paris) mais aussi des menaces qui pèsent sur les intercités quotidiens entre Toulouse et Bayonne, via Pau.

COMMERCE

Une nouvelle enseigne bio juste avant l'hippodrome

L'enseigne l'Eau Vive ouvrira un nouveau magasin ce jeudi 2 juin. Il sera situé route de l'Hippodrome, face au Géant Casino, sur la commune de Lons. Le magasin, au sein duquel travaillera une équipe de cinq personnes, occupera une superficie de 300 m² pour proposer ses différents produits. Un drive bio sera également installé.

Un rendez-vous gourmand organisé à l'hippodrome !

ÉVÉNEMENT Ce sera une première. Baptisée Gourmand expériences, la manifestation qui investira l'hippodrome les 18 et 19 juin embrassera plusieurs facettes de la pratique culinaire.



Gourmand expériences, salon gastronomique organisé à l'hippodrome, aura pour ambition de mettre en valeur les saveurs locales et verra aussi bien un salon des food-trucks (sur notre photo Vespresso), un pique-nique géant et la remise des médailles du concours agricole 2015. © THINKSTOCK ET ARCHIVES

Dans le temple du cheval, ce seront les fourchettes qui seront reines. Le temps d'un week-end au moins, celui des 18 et 19 juin, qui verra l'organisation d'un événement baptisé « Gourmand expériences ».

Une manifestation mise sur pied par la régie publicitaire du groupe Sud Ouest et qui, aux premiers jours de l'été, a pour ambition d'embrasser plusieurs facettes de la gastronomie. Très simplement, alors que la région est connue pour son art de vivre, sa culture de la table, il s'agit de mettre en place « une véritable vitrine des produits locaux et de valoriser les grandes filières locales. »

Une soixantaine de stands

Une ambition qui se traduira par la présence d'une soixantaine d'exposants in situ qui s'installeront aussi bien à l'intérieur des tribunes qu'aux abords du

bâtiment.

Parmi ces derniers, des producteurs gastronomiques (foie gras, brasseurs, vins, fruits...), des métiers de bouche, des organismes de formation, des artisans, des spécialistes des arts de la table, des commerçants,

des filières (consortium du jambon de Bayonne...).

Un salon des food-trucks

Pour le reste, l'organisation a veillé à mijoter un événement suffisamment copieux sans qu'il soit pour autant indigeste. C'est

ainsi que les food-trucks locaux, qui se multiplient ces dernières années sur l'agglomération paloise, seront présents. Une exposition de planchas et barbecue est aussi prévue. Les arts de la table et leurs représentants (Gallazzini, Tissages Moutet...) seront également mis à l'honneur dans une salle dédiée.

Par ailleurs, des cours de cuisine seront organisés. L'Aragon, province sœur du Béarn, sera invitée d'honneur de l'événement. Un chef de Saragosse - ville jumelée avec Pau - et sa brigade occuperont un espace conséquent pour valoriser leurs savoir-faire et produits.

Bien évidemment, l'idée est aussi de savourer ce week-end, pour lequel le soleil est ardemment souhaité. D'où la possibilité de pique-niquer en se fournissant chez les exposants. On peut rêver pire comme cadre que celui de l'hippodrome.

■ ÉRIC NORMAND

» ZOOM

Les médailles du concours général agricole

Habituellement, la remise des médailles des Pyrénées-Atlantiques du concours générale agricole a lieu chaque mois de juin à la villa Sainte-Hélène, résidence officielle du préfet. Cette fois-ci, il y a du changement avec une remise des médailles qui sera effectuée le samedi 18 dans le cadre de « Gourmand expériences. » Rappelons qu'au salon 2016, la moisson a été particulièrement fructueuse pour les Pyrénées-Atlantiques avec 77 médailles récoltées. Dont 18 médailles d'or, soit deux de plus qu'en 2015, 30 d'argent et 29 de bronze, pour 252 produits présents au concours général agricole.

Les fromages se sont notamment distingués à Paris avec 27 médailles, mais les producteurs de jambons de Bayonne, de charcuterie, de foie gras, basques comme béarnais, et les viticulteurs ont particulièrement brillé. A noter qu'en plus de remettre les médailles du salon de Paris, la chambre d'agriculture sera bien représentée à Gourmand expériences avec un espace important où elle pourra notamment mettre en avant sa marque « Bienvenue à la ferme. »

Notre supplément « Bonnes tables » est sorti

EDITION Une trentaine de tables du Béarn et du Pays basque sont représentées.

En attendant « Gourmand expériences », les fins gourmets peuvent déjà se procurer notre supplément « Bonnes tables 2016. »

Ce numéro de 32 pages, vendu au prix de 2,80 euros et réalisé par la rédaction de

notre journal, est en vente depuis ce début de semaine.

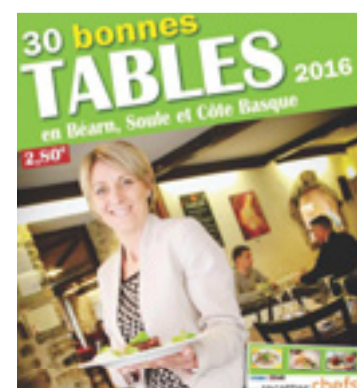
Un livret de recettes et de conseils de chefs

Cette nouvelle édition compile une trentaine de tables, dont les deux-tiers en Béarn et un tiers au Pays basque. Nous avons classé les restaurants en cinq catégories : tables gastronomiques, classi-

ques, terroir, bistrot et insolites.

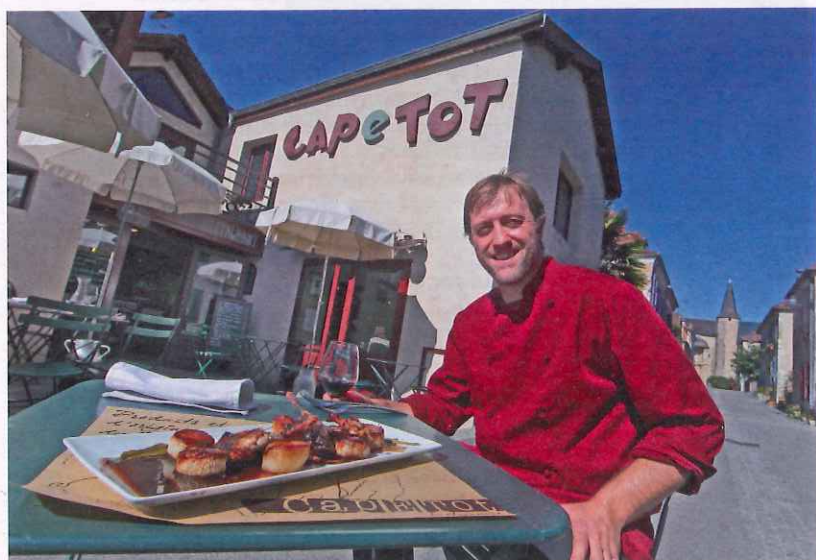
Nous avons cherché à sortir des sentiers battus pour dénicher des tables pas forcément connues du grand public.

Ce supplément est enrichi d'un livret de recettes et de conseils de chefs qui permet, après la dégustation, de passer à la pratique. ■



Le mariage culinaire du Béarn et de l'Aragon

Les 18 et 19 juin, vivez Gourmand Expérience. Un salon du bien-vivre et de la bonne table à déguster sans modération



Le chef béarnais David Ducassou, du Cap E Tot de Morlanne, est l'invité de cette première édition de Gourmand Expérience
ARCHIVES DAVID LE DEODIC

Les 18 et 19 juin prochain, les journaux quotidiens béarnais et la régie publicitaire du Groupe Sud Ouest s'associent pour lancer Gourmand Expérience, un salon du bien-vivre et de la bonne table. Pour ce premier rendez-vous, à l'hippodrome de Pau, on a convoqué les produits du pays : le jambon de Bayonne, le foie gras, le porc noir de Bigorre ou encore les fromages d'estive, sans oublier les vins d'ici, madiran et jurançon, ou les délices de la Maison Miot et ses célèbres Coucougnettes.

Au total, 60 exposants, des animations, des dégustations,

des démonstrations de cuisson à la plancha, des cours de cuisine assurés par le Greta ou des initiations à l'œnologie. Chaque jour, un pique-nique géant sera organisé dans le cadre champêtre et prestigieux de l'hippodrome, des food trucks et des producteurs fermiers seront là pour ravitailler tout le monde.

Comme on ne sait jamais si bien faire la fête que dans un mariage, c'est la noce des cuisines béarnaise et de l'Aragon que l'on célébrera ce week-end-là. Le voisin espagnol a de la repartie derrière les montagnes, avec des jambons ibériques, ses célèbres agneaux cuisinés de toutes les manières, les vins du Somontano, à découvrir, si faciles en bouche, ou encore la truffe noire de Jaca qu'on ne peut plus ignorer puisque l'Espagne vient de se hisser sur la première marche des producteurs mondiaux de *Tuber melanosporum*. Bref, une gastronomie rurale et inventive qui mérite largement le détour.

Le vendredi soir, d'ailleurs, un repas de prestige convoquera un chef étoilé aragonais et le chef béarnais emblématique David Ducassou qui, depuis Morlanne, réinvente une cuisine faite de terroir et de nouveauté. À l'ombre de deux grandes toques, les élèves du lycée hôtelier Beau Frêne seront à la manœuvre en salle et en cuisine.

La Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques, qui s'est associée à l'événement, a d'ailleurs décidé de mettre à l'honneur ce week-end-là tous les produits basques ou béarnais qui ont ramené des médailles du dernier Salon de l'agriculture. Et ils sont légion !

Les 18 et 19 juin prochain, à l'hippodrome de Pau, de 10 h à 19 h, entrée gratuite.

Pau Agglo

La gourmandise comme une vertu, à l'hippodrome

SALON Malgré la météo, la première vitrine régionale gourmande a tenu ses promesses

THOMAS LONGUÉ
t.longue@sudouest.fr

« L'intérêt d'un tel salon, c'est de pouvoir se faire connaître localement ; ça donne aussi une visibilité à notre magasin de Baliros. » Comme Yannick Guillon qui, au sein d'une TPE employant trois autres personnes en plus de sa compagne, fabrique à Arzacq ses sauces béarnaises vendues sous la marque Sauce bistrot, ils étaient 55 exposants à présenter le meilleur d'eux-mêmes, sur le premier salon Gourmand expériences, organisé ce week-end par la régie publicitaire du groupe « Sud Ouest ».

Une telle manifestation, où se sont retrouvées toutes les grandes enseignes du bon goût béarnais, tels le Consortium du jambon de Bayonne ou la maison Biraben, est aussi de nature à propulser vers le succès qu'ils méritent les véritables créateurs comme M. Guillon, qui n'est installé dans la région que depuis deux ans.

Béarnaise à toutes les sauces

Son créneau, donc, c'est une base de sauce qu'il décline avec des produits d'excellence : jurançon sec, bordeaux, miel du pays, piment d'Espelette ; ou bien naturels, comme la menthe. « Mon but, c'est que la saveur choisie ne cache pas la béarnaise qu'on va retrouver en bouche. » Sur une côte de bœuf, par exemple, ou un simple comète de frites.

Sa béarnaise, Yannick Guillon la commercialise à l'Épicurien, rue Henri-IV à Pau, chez Francis Miot - la marque est aussi représentée à Hong Kong -, ou bien sur Internet, en verrines de 90 g (4,90 €). Du verre, question de transparence : « Je ne veux pas mentir sur le produit. »



Le meilleur de ce qu'offrent le Béarn et le Sud-Ouest s'est retrouvé ce week-end à l'hippodrome du Pont-Long, pour cette première édition du salon Gourmand expériences. PHOTOS QUENTIN TOP

Dans la vente directe de fruits (pommes, poires, kiwis, etc.) et le négoce, en circuit court, de produits fermiers et bio locaux, Hervé Deschaseaux, des Vergers de Sainte-Quitterie (Caubios-Loos), souhaitait surtout renouer avec des clients qui ont pu le perdre de vue depuis qu'il ne livre plus à domicile. « Ce salon était une façon de se rapprocher d'eux, pour qu'ils sachent qu'on continue d'exister... » Et ce par-delà les générations, puisque Marie Deschaseaux, fille du précédent, est en passe de prendre le relais au nom de la troisième !

Les Vergers de Sainte-Quitterie écoulent la totalité de leur production localement. Soit 250 tonnes en production raisonnée, avec une vingtaine de variétés de pommes.

Ce salon est de nature à propulser vers le succès qu'ils méritent les véritables créateurs de la gastronomie



Sur le stand rafraîchissant des Vergers de Sainte-Quitterie

L'ARAGON EN INVITÉ D'HONNEUR

David Ducassou, le chef du Cap et tot, à Morlance, et ses alter ego aragonais Beatriz Allué et Oscar Viñales, de Huesca, ont associé leur talent pour régaler leurs convives de bouchées élaborées à base de

produits locaux, lors de l'inauguration du salon, vendredi soir. L'Aragon, que représentait son ministre du tourisme, Jose Luis Soro, était l'invité d'honneur de cette première édition gourmande.



LE PIÉTON

S'est copieusement mouillé, sur le parcours extérieur du salon Gourmand expériences, samedi, à l'hippodrome de Pau. Le Flâneur n'en a que mieux apprécié l'original et opportun jus de pomme chaud que les Vergers de Sainte-Quitterie offraient sur leur stand, dans le hall du bâtiment du champ de course. Un breuvage rehaussé de cannelle, comme le vin chaud, mais les degrés d'alcool en moins... Ce premier salon gourmand a heureusement bénéficié de conditions plus clémentes, hier.

Yan Bassy Chaussure
La Référence Confort à Pau

SOLDES
à partir du 22 juin



Choix - Qualité - Conseil
De la 7^e à la 12^e largeur

AUX PIEDS SENSIBLES
12, rue Nogué - Pau

AGENDA

AUJOURD'HUI

Conseil municipal. Séance à 18 h, à l'hôtel de ville, place Royale.

Défense de consommateurs. L'association familiale laïque tiendra une permanence sur rendez-vous, de 15 h à 17 h, au 32 cours Lyautey. Renseignements au 05 59 27 19 56.

DEMAIN

Café Béarn. Avec Caroline Domstetter autour de son ouvrage « Les années sombres : souvenirs de mon grand-père, 1939-1945 ». Mardi 21 juin, à 12 h 30, à l'espace Interludes, médiathèque André Labarrère. Entrée libre.



Votre partenaire SAGE de proximité qui vous accompagne dans le déploiement et le suivi de vos logiciels en informatique de gestion.

- Hot Line locale, assurée dans nos bureaux à Lescar
- Consultants experts en gestion + de 10 ans d'expérience
- Comptabilité, Finance, Paye RH, Gestion commerciale, GPAO, CRM, Dématérialisation,...
- Développements spécifiques • Centre de Formation Agréé

100% Local

Pyrénées-Atlantiques - Gers
Hautes-Pyrénées - Landes

sage

Une équipe dynamique et réactive à votre écoute au
05 59 40 20 30

GMT CONSEIL 3 Bis Rue Denis Papin - LESCAR - www.gmt-conseil.fr

Clin d'œil

Les piscines version estivale

À partir de ce lundi 20 juin et jusqu'au 11 septembre, le Stade nautique passera en horaires d'été et accueillera le public du lundi au vendredi, de 10h à 19h30 ; les samedis et dimanches de 10h à 19h. Le Stade nautique proposera également deux nocturnes chaque semaine, pendant cette même période : les mardis et jeudis jusqu'à 21h30. En revanche, la piscine Péguilhan sera fermée au public du 20 juin au 11 septembre.

Yan Bassy Chaussure

La Référence Confort à Pau

SOLDES
à partir du 22 juin

 Choix - Qualité - Conseil
De la 7^e à la 12^e largeur

AUX PIEDS SENSIBLES
12, rue Nogué - Pau

EN VILLE

CRÈCHE FAMILIALE Fête : David Robesson y présentera son livre

La fête annuelle est une tradition pour la crèche familiale de Pau, Lons et Billère. Cette année, elle sera organisée ce vendredi 24 juin à partir de 18 h 30, à Accro jungle, rue des Eaux-Bonnes à Serres-Castet. Pour l'occasion, le peintre David Robesson présentera le livre « Je rêve de toi », résultat de sa résidence d'artiste. Il assurera également une séance de dédicace. Gérée par l'association Au Service de l'enfance (14 rue du Pasteur-Cadier à Pau), cette crèche est financée par les mairies de Pau, Lons et Billère ainsi que par le conseil départemental et la Caisse d'Allocations familiales. Créée en 1967, 98 enfants sont, à ce jour, accueillis par les 36 assistantes maternelles salariées.

CÉRÉMONIE

La célébration des couples en or de l'hiver à l'été

D'habitude, entre Noël et Nouvel An, les couples en or palois, fêtant plus de 50 ans de mariage, sont célébrés lors d'une cérémonie en mairie. Celle-ci est avancée à cet été, cette année, précisément le 27 juin à 11h. À une période qui est en effet davantage la saison des mariages.

Gourmand : la belle

ÉVÈNEMENT Le premier salon "Gourmand expérience-s" s'est tenu ce week-end à l'hippodrome

Là où d'habitude les parieurs misent sur les courses de chevaux, c'est un pari sur la gastronomie du terroir qu'ont fait les organisateurs du premier salon "Gourmand expérience-s" qui s'est tenu ce week-end à l'hippodrome de Pau. Et pari réussi. Lancé par la régie publicitaire du Groupe Sud-Ouest, en partenariat avec les journaux locaux, ce rendez-vous gratuit a semblé-t-il déjà trouvé son public, avec près de 3 000 visiteurs comptabilisés samedi et dimanche. Ce malgré une météo plus que maussade le premier jour.

« Important de conserver le contact direct avec le consommateur. »

Jean-Michel Bicain, producteur

Mais les savoir-faire et la qualité des produits mis en avant ont convaincu le public de rencontrer la soixantaine d'exposants. Ceux-ci étaient tout autant ravis de participer à cet événement. À l'instar de Jean-Michel Bicain, fermier (Earl Aintzinia à Gamarthe) et producteur de fromage de brebis au lait cru, pour qui un tel salon était une première. « C'est important de conserver le contact direct avec le client. C'est ce que je veux transmettre à mes enfants qui prendront un jour la suite. De plus, ici, comme les foires, ça met les gens en appétit pour l'été, c'est très sympa ».

L'Aragon a attiré les curieux

L'effet curiosité a aussi joué à plein devant le stand consacré à la province de l'Aragon, invitée d'honneur de cette première édition. « Certains ne connaissaient pas le longaniza (saucisson agrémenté). Mais les gens sont surtout très intéressés de savoir l'origine de nos produits, des races de nos bêtes, des villages où elles sont élevées, des méthodes de fabrication. Nous aussi, par exemple, nous avons nos labels comme 'Artesania Alimentaria de Aragon' » expliquait sur place Michel de l'entreprise espagnole Carnicas Ortin.

ZOOM

L'IGP « linge basque » espérée pour 2017

Outre les produits gastronomiques, les arts de la table étaient aussi présents. Notamment avec les Tissages Moutet d'Orthez et son jeune directeur Benjamin Moutet. L'occasion de revenir avec lui sur l'IGP (indication géographique protégée) qu'attend le linge basque. L'entreprise orthézienne, avec la société Lartigue, ont d'ailleurs été à la pointe du combat depuis plus de deux ans. Au printemps dernier, le décret est paru au Journal officiel. La porte est donc désormais ouverte. « On va désormais finaliser le cahier des charges mais on peut espérer voir l'IGP pour le linge basque sortir en 2017 » souligne Benjamin Moutet. © MARC ZIRNHELD



Ce dernier, comme ses collègues espagnols, se faisait aussi une joie de répondre aux nombreuses questions sur la province qui profitait ainsi d'un merveilleux coup de projecteur. D'ailleurs, l'Office de tourisme d'Aragon, partenaire de l'opération, était aussi venu avec des sommes de documentations, l'occasion de découvrir encore mieux nos voisins d'outre-Pyrénées. Toujours dans l'esprit de tisser des liens entre Béarn et Aragon, à travers le tourisme ou les infrastructures. C'est ce que rappelaient d'ailleurs les élus des deux pays dès vendredi soir devant les médias, notamment aragonais qui s'étaient déplacés pour l'occasion.

Dégustations et avant-premières

Un peu plus loin, côté sucré, on pouvait aussi retrouver la fidèle Maison Miot et ses divers succès, comme les 'coucougnettes' qui vont avoir 17 ans. Important aussi pour cette institution de montrer encore son dynamisme malgré le décès de son fondateur, Francis Miot, en novembre 2015. « C'est pourquoi on est par exemple venu avec les dernières créations, une gamme de confitures de fleurs et exotiques » notait Nicole. Avec dégustations gratuites partout sur le salon, les badauds se laissaient tenter facilement. Et beaucoup d'achats ont suivi.

Comme pour essayer la nouvelle baguette 100% béarnaise présentée par la Fédération des boulangers. Et pour la première fois en vente à Pau puisque pour l'heure aucun artisan de la cité royale ne la propose (ils sont 17 en Béarn, *notre édition du 14 juin*). La fête des papilles débordait aussi à l'extérieur, avec la présence de food-trucks qui ont bien alimenté les pique-niques de la pause méridienne, d'une exposition de planchas et barbecues. Mais aussi de Gilles Narbeburu, avec sa cuisine mobile, venu samedi assurer des ateliers culinaires.

Au final, une très bonne expérience pour tous, appelée à être renouvelée dès l'an prochain.

■ PIERRE-OLIVIER JULIEN



Dimanche, les allées du hall de l'hippodrome se sont franchement remplies. ©



Jean-Michel Bicain, ravi de participer. © MARC ZIRNHELD

Les dégustations, point

La crème des producteurs

RÉCOMPENSES D'habitude reçus à la villa préfectorale, les médaillés du concours général du Salon de l'agriculture de Paris se sont réunis à l'hippodrome samedi soir, à l'invitation de la Chambre d'agriculture qui avait choisi le salon Gourmand expérience-s pour cadre de la remise des diplômes.

« Parce que l'agriculture reste un lien entre tous, comme les journaux locaux le sont. Nous sommes garants de certaines valeurs de nos campagnes » a déclaré le président Guy Estrade. En préambule, ce dernier, comme toute l'assemblée, a eu une pensée émue pour son prédécesseur, Jean-Michel Anxolabehere, disparu au printemps.



Les médaillés du salon, ici les primés pour

expérience

de Pau. La gastronomie locale a attiré du monde.



Les producteurs de l'Aragon ont fait découvrir les mets et saveurs de leur province. © MARC ZIRNHELD



Le public s'est arrêté de nombreux stands. © J.-P. G.



Beaucoup ont réalisé des achats. © JEAN-PHILIPPE GIONNET



fort du rendez-vous. © MZ Avec la cuisine de Gilles, des ateliers culinaires. © M. Z.

et éleveurs du 64 saluée



les vins du Sud Ouest. © MARC ZIRNHELD

Puis de saluer la forte participation et la réussite des producteurs et éleveurs du département au dernier Salon parisien. « Un très bon cru » ont pu remarquer les instances, comme également le sous-préfet d'Oron Samuel Bouju et le conseiller département Bernard Dupont.

Cette année, ce sont 100 médailles qui ont été glanées par le 64, illustrant « la force de notre département, l'excellence des savoir-faire et la qualité des produits ». Vins, vaches, porcs, foies gras, jambons, fromages, juments, ânes, pâtés, rhum, piments, confitures... ont ainsi été l'objet de récompenses.

■ P.-O. JULIEN

EN LUMIÈRE

SARAGOSSE : BIENTÔT UNE RECYCLERIE ?

QUARTIER Une étude de faisabilité va être lancée dans le cadre des projets de renouvellement urbain.

Comme nous l'annoncions en début d'année, Pau figure parmi les 20 lauréates en France du programme « Ville durable et solidaire, excellence environnementale du renouvellement urbain ». Grâce à ses idées innovantes pour le quartier Saragosse. Parmi celles-ci, la création d'une recyclerie-ressourcerie (notre édition du 25 janvier). Un projet qui se précise aujourd'hui puisque l'Agglo vient de lancer un appel d'offres pour une étude de faisabilité (les candidats ont jusqu'au 5 juillet pour se signaler).

Cela vient en tout cas accompagner l'ambition de transfor-

mer Saragosse en un « éco-quartier exemplaire ». Notamment en faisant émerger une économie verte. Ici, cela pourrait se structurer « sous la forme d'un centre de récupération et de valorisation de déchets encombrants, de revente et d'éducation à l'environnement, qui serait également un lieu d'échanges, de valorisation des savoir-faire et de création d'emplois » indique la collectivité.

Dépôts sauvages au pied des immeubles

Cette dernière rappelle par exemple que « l'amélioration de la gestion des encombrants, qui font l'objet de dépôts sauvages

importants sur une vingtaine de points aux pieds des immeubles, est un enjeu important ». Dans ce cadre, plusieurs associations de Saragosse et des entreprises positionnées dans le domaine du réemploi ont déjà été rencontrées pour identifier leurs activités et leur implication possible dans le projet.

Outre le point de chute, le prestataire devra de son côté établir des scénarios économiques et juridiques pour que la future recyclerie-ressourcerie soit pérenne, notamment en s'appuyant sur des activités marchandes dégagant un chiffre d'affaires suffisant.

■ PIERRE-OLIVIER JULIEN

L'eau potable de la nouvelle usine arrive

VIE QUOTIDIENNE Après un an de travaux, les coteaux de Guinaldos ont accouché de la nouvelle usine de production d'eau potable. Les travaux ont été réalisés sur ce site jurançonnais, juste à côté de la station haute du dispositif actuel.

Le nouvel équipement est, rappelons-le, destiné à améliorer et fiabiliser le traitement et la distribution d'eau vers les robinets des habitants de Pau, Lescar, Denguin, Aussevielle, Poey-de-Lescar, Siros et Labastide-Cézéracq. Soit 100 000 personnes.

Après des études courant 2012,



Comme le montre cette esquisse, un seul bâtiment a été reconstruit à la place des deux stations. © DR

c'est l'option d'une reconstruction neuve qui avait été choisie. A la place des deux stations existantes (haute et basse), un

seul bâtiment, avec trois niveaux.

Mise en distribution ce lundi après-midi

Après un léger retard dû aux mauvaises conditions climatiques, les derniers aménagements ont été achevés, de même que la phase d'essai. Ce lundi après-midi, c'est donc la mise en distribution de l'eau produite par la nouvelle usine qui aura coûté 10 millions d'euros hors taxe. Auxquels s'ajoutent 5 millions hors taxe pour le renforcement du réseau.

■ P.-O. JULIEN



SERVICES à la PERSONNE
Libère votre esprit

- Garde d'enfants ●
- Entretien de la maison ●
- Maintien à domicile ●
- Jardin ●

97 %
de clients satisfaits !

Votre agence à Pau
105 boulevard Alsace Lorraine
64000 PAU
05.59.32.05.32

www.aprservices.fr

CESU accepté

Gourmand expérience-s : c'est parti pour deux jours de plaisir

SALON Rendez-vous gratuit à l'hippodrome ces samedi et dimanche autour de la gastronomie.

C'est avec la dégustation d'un millier de délicieuses bouchées, béarnaises et aragonaises, que s'est lancé hier soir le premier salon Gourmand expérience-s organisé par la régie publicitaire du Groupe Sud-Ouest, en partenariat avec les journaux locaux.

Salué par les premiers invités à l'hippodrome comme original et nécessaire, cet événement, faisant la part belle à la gastronomie et aux richesses des deux terroirs de part et d'autre des Pyrénées, s'ouvre gratuitement ces samedi et dimanche au grand public, de 10h à 19h, avec la présence d'une soixantaine d'exposants, mêlant producteurs, cavistes, organismes de formation, fabricants de planchas, artisans, food-trucks... Avec au programme pique-nique géant lors des pauses méridiennes, mais aussi dans la journée des cours de cuisine et de multiples dégustations.

Dès hier soir, l'Aragon, invitée d'honneur de cette première, brillait aussi grâce à ses chefs Beatriz



David Izambard, professeur au lycée Beaufrêne, les chefs David Ducassou, Beatriz Allue et Oscar Vinuales, accompagnés de Domingo Mancho. © JPC

Allue et Oscar Vinuales qui, avec le local de l'étape, David Ducassou (assisté d'une brigade de jeunes du lycée Beaufrêne), ont régalé les papilles à travers une joute gastronomique. Ou comment jeter un

pont entre deux façons de faire les tapas, avec des produits 100 % béarnais ou aragonais.

Lors des discours inauguraux, il était temps de célébrer ces valeurs et ce savoir-faire, « cet art du bien-

vivre dont on a tant besoin et qui se cultive. Et ce salon y participe » souligna Christophe Galichon, directeur général de Pyrénées Presse. « On innove et on est très fier que cela soit ici à Pau. C'est par la cuisine et la gastronomie que commence souvent une conversation, une curiosité les uns vis-à-vis des autres » nota pour sa part Marie-Luce Ribot de Sud Ouest.

« De l'or sous nos pieds »

« On a de l'or sous nos pieds, un terroir qu'on ne sait pas toujours mettre en avant. Cette initiative est donc excellente » a relevé le vice-président du conseil départemental Jacques Pedehontaa. Présent, le ministre du tourisme du gouvernement d'Aragon, Jose Luis Soro, pouvait acquiescer. « Ce lien entre Béarn et Aragon doit se nouer encore davantage. En matière de tourisme, créer une destination Pyrénées. On y travaille. Et ce type de rendez-vous aussi » conclura l'adjoint au maire de Pau Marc Cabane.

■ PIERRE-OLIVIER JULIEN

SANTÉ

Hôpital : vers une réorganisation

Priorité à l'ambulatoire. Comprendre à favoriser les hospitalisations de jour pour vider les lits de nuit. Voilà ce que le directeur Jean-François Vinet nous déclarait dès le 16 octobre, en vue d'une réorganisation des services et des temps de travail. Son but : utiliser notamment ce levier pour accentuer un retour à l'équilibre financier. En 2014, le déficit s'élevait à 2,9 millions d'euros. En 2015, celui-ci n'a pas été assez comblé, s'échouant à 2,5 millions. Hier s'est tenu un comité technique d'établissement qui s'est tenu. Première action annoncée, une nouvelle répartition, donc, entre lits de nuit et places de jour. Celles-ci en compteront trente de plus. Autre chantier, comme le directeur l'avait annoncé en janvier, une meilleure gestion hôtelière en réduisant la proposition de nombre de chambres doubles au profit des simples. Face à ces mesures, les syndicats exprimaient récemment des craintes. Et de dénoncer des coupes dans le personnel, avec la perte d'une cinquantaine d'équivalents temps plein. Nous n'avons pu joindre des représentants hier pour détailler la teneur des discussions.

■ P.-O. J.

Audi A1 Style. L'égérie.

Modèle présenté : **240 €/mois***

3 ans de garantie* et entretien avec pièces d'usure**** inclus.**

Location longue durée sur 36 mois. 1^{er} loyer de 3.000 € et 35 loyers de 240 €. Offres valables du 1^{er} mai au 31 août 2016.

Gamme Audi A1 à partir de 190 €/mois** et 2.350 € d'apport (3 ans de garantie*** et entretien avec pièces d'usure**** inclus). *Exemple pour une A1 Sportback Style 1.0 TFSI 82 ch BVM 5 en location longue durée sur 36 mois et pour 30 000 km maximum, hors assurances facultatives. **Exemple pour une A1 Sportback Attraction 1.0 TFSI 82 ch BVM 5 en location longue durée sur 36 mois et pour 30 000 km maximum, hors assurances facultatives. ***Garantie 2 ans + 1 an de garantie additionnelle incluse. Offres réservées aux particuliers chez tous les Distributeurs présentant ces financements, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH - SARL de droit allemand - Capital 318 279 200 € - Succursale France : Bâtiment Ellipse - 15 av. de la Demi-Lune 95700 Roissy en France - RCS Pontoise 451 618 904 - ORIAS : 08 040 267 (www.orias.fr). ****Entretien plus obligatoire souscrit auprès de Volkswagen Bank GmbH, détail et limites prévues dans les conditions générales, disponibles sur demande auprès de votre Distributeur. Tarifs au 28/04/2016. Publicité diffusée par le concessionnaire en qualité d'intermédiaire de crédit, à titre non exclusif, de Volkswagen Bank. Volkswagen Group France S.A. au capital de 7 750 000 € - 11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts - RCS Soissons B 602 025 538. Audi recommande Castrol EDGE Professional. © Benedict Redgrove © Cité du cinéma

Gamme Audi A1 : consommation en cycle mixte (l/100 km) : 3,6 - 7,3. Rejets de CO₂ mixte (g/km) : 94 - 168.

Ets Lavillauroy

2 rue Benjamin Franklin Lescar audi-pau.fr

bordeauxfetelevin.com

#BFV2016  

GASTRONOMIE

L'Aragon vient vanter sa cuisine à l'hippodrome de Pau



Beatriz Allue et Oscar Vinales, les deux chefs aragonais qui seront présents à Pau, ce week-end pour le premier salon Gourmand expérience-s.
Comité du tourisme d'Aragon

PAR E. N., PUBLIÉ LE 15 JUIN 2016.

Frontalière du Béarn, la province espagnole sera l'invitée d'honneur du salon « Gourmand expérience-s prévu ce week-end à l'hippodrome.

Être invitée de marque, aux côtés du chef béarnais David Ducassou, du premier salon « Gourmand expérience-s » organisé ce week-end à l'hippodrome, est pour la province d'Aragon « un véritable honneur. » Via son office de tourisme, le territoire dit d'ailleurs sa gratitude

DES PROMOS CHAQUE SEMAINE



50% D'ECONOMIES*

Blender Twist & Take

EUR 29,95

ACHETEZ!

ebay



Le journal

Téléchargez votre journal:



- La Rép ou L'Eclair
- accès aux 14 derniers jours
- web + mobile + tablette

TÉLÉCHARGER



Publicité



ISOLATION DE 8 COMBLE 3 PAR

SOUFFLAGE

maison-developpement.fr

Soufflage de laine de roche haute résistance thermique, combles difficiles d'accès.

MAISON DEVELOPPEMENT 05 77 86 90

37



SALLE DE BAIN CLÉ EN MAIN

05.59.33.29.38 - 05.13.15.90.19

De la dépose de votre baignoire pour la création d'une douche à la rénovation complète de votre salle de bain.



PAYS DE NAV BONHEUR GRANDEUR

NATURE

tourisme-bearn-paysdenat.fr

ENVIE DE NATURE, DE VOUS

GASTRONOMIE

L'Aragon vient vanter sa cuisine à l'hippodrome de Pau



Beatriz Allue et Oscar Vinuales, les deux chefs aragonais qui seront présents à Pau, ce week-end pour le premier salon Gourmand expérience-s.
Comité du tourisme d'Aragon

PAR E. N., PUBLIÉ LE 15 JUIN 2016.

Frontalière du Béarn, la province espagnole sera l'invitée d'honneur du salon « Gourmand expérience-s prévu ce week-end à l'hippodrome.

Être invitée de marque, aux côtés du chef béarnais David Ducassou, du premier salon « Gourmand expérience-s » organisé ce week-end à l'hippodrome, est pour la province d'Aragon « un véritable honneur. » Via son office de tourisme, le territoire dit d'ailleurs sa gratitude aux organisateurs d'avoir pensé à eux. Des élus aragonais seront notamment présents et un film sur la province sera diffusé ce vendredi soir.

DES PROMOS CHAQUE SEMAINE



50% D'ECONOMIES*

Blender Twist & Take

EUR 29,95

ACHETEZ!

ebay



Le journal

Téléchargez votre journal:



- La Rép ou L'Eclair
- accès aux 14 derniers jours
- web + mobile + tablette

TÉLÉCHARGER



Publicité



LE MIX INAUGURATION FESTIVE !

le-mix.fr

Inauguration et animations à profusion le Samedi 26 mai - Soirée Festive



GOUTTIÈRE 3 EN ALUMINIUM DE TYPE

DAL'ALU

en savoir plus ->>> tel : 05.59.83.31.23

contact : sartrat.dalalu@orange.fr

Fabrication, pose depuis 33 ans. Lambris, planche de rive ALU ou PVC. EURL

SARRAT



GROTTE 3 DE BETHARRAM

www.betharram.com

Merveille des Pyrénées. Ouvert tous les jours de 9h à 18h. A 25km de Pau et 15 km de Lourdes.



MENUISERIE PVC, ALU ET BOIS

maison-developpement.fr

Prix défi ! Fenêtres, vérandas, portes de

garage, volets battants, roulants, stores.

MAISON DEVELOPPEMENT 05.77.86.90.3

De fait, pour l'Aragon, dont rappelons-le, **la capitale Saragosse est jumelée avec Pau**, cette présence est aussi « une opportunité de montrer tout notre potentiel gastronomique dans une région comme la vôtre aussi réputée pour sa gastronomie. » Et de préciser que cette participation s'inscrit aussi dans le cadre du développement de la coopération transfrontalière pour laquelle les Aragonais militent ardemment.

Un duo de cuisiniers prometteurs de Huesca

Sans pouvoir revendiquer encore une réputation gastronomique équivalente à celle du Pays basque espagnol, la province aragonaise se signale tout de même par une **solide tradition culinaire**, entretenue et même renouvelée par l'arrivée d'une nouvelle génération de chefs. Deux d'entre eux, **Oscar Vinuales et Beatriz Allue, à la tête du restaurant El Origen, à Huesca**, conduiront la délégation aragonaise ce week-end et feront admirer leur savoir-faire.

Tous deux ont été formés à **l'école hôtelière de San Lorenzo**, ont travaillé dans différents établissements, dont certains étoilés, avant d'ouvrir El Origen. Leur établissement s'appuie sur la cuisine des produits locaux, aragonais et met en avant les producteurs locaux.

Nombreuses spécialités à faire découvrir

Il est vrai que la région ne manque pas de spécialités. Et de citer « le veau des Pyrénées, le jambon de Terruel, l'huile du bas-Aragon, la pêche de Calanda, la truffe de Jaca, de nombreux fromages... mais aussi une grande tradition dans la production de bonbons, confitures et pâtisseries. » Et, pour couronner le tout, une forte culture viticole qui se traduit par la présence sur le territoire aragonais de quatre appellations différentes.

Pour Gourmand expérience-s, le duo de cuisiniers officiera dès vendredi (salon Mississippi) pour le repas de prestige, dans le cadre d'une joute culinaire avec **David Ducassou qui dirige le fameux Cap et Tot à Morlanne**. Une brigade de jeunes, issus du lycée professionnel Beaufrêne, sera aussi de la partie. Avant que tout le week-end, sur le vaste espace qui leur sera dédié, les Aragonais ne fassent découvrir, via différents plats, les subtilités d'une

...commure... vente et degustation...



Une révolution !
Rechargez votre
fil nylon en moins
de 20 secondes !

OREGON

Système de coupe
Gator® SpeedLoad™

à une joute culinaire avec **David Ducassou qui dirige le fameux Cap et Tot à Morlanne**. Une brigade de jeunes, issus du lycée professionnel Beaufrêne, sera aussi de la partie. Avant que tout le week-end, sur le vaste espace qui leur sera dédié, les Aragonais ne fassent découvrir, via différents plats, les subtilités d'une gastronomie décrite « inventive et rurale. » Et notamment une de leurs spécialités, les tapas.

David Ducassou : « Ce type de rencontres me réjouit »



DAVID DUCASSOU # Photo d'archive du : 13/04/2012 - archiveapp

Plutôt discret malgré la réputation de son établissement, le restaurateur de Morlanne, à la tête du Cap et Tot, a accepté d'être en quelque sorte le parrain de cette première édition. « D'abord parce que c'est une initiative qui vient de la presse locale. Et j'ai beaucoup de respect pour son ambition de valoriser la gastronomie et les chefs locaux. »

Reste que David Ducassou se réjouit aussi de croiser des chefs aragonais et mieux découvrir leur cuisine. « Ce type d'échanges, de rencontres me réjouit, c'est toujours intéressant de se frotter à d'autres cultures. » Lui, même avec les élèves de Beaufrêne, a imaginé des bouchées « basées sur nos spécialités locales comme la garbure..pour la soirée de vendredi. » Il essaiera aussi de passer au salon samedi et dimanche, entre deux services à Morlanne. « Ce type d'événements est intéressant car c'est novateur. Avec notamment les food-trucks qui sont quelque chose de nouveau. » 1

60 exposants pour mettre en valeur le terroir

Food-trucks, pique-nique géant, cours de cuisine, exposition de planchas, promotion des arts de la table sont prévus.

Le premier **salon « Gourmand expérience-s »**, organisé par la régie publicitaire du groupe Sud-Ouest, a pour ambition de mettre en valeur les produits locaux et la gastronomie du territoire. Ouvert gratuitement (parking et entrée) au public, il se déroulera ce samedi et ce dimanche, de 10 h à 18 h à l'hippodrome.

Une soixantaine d'exposants seront présents pour cette première édition : producteurs divers, artisans, cavistes, professionnels des arts de la table, organismes de formation, fabricants de planchas et des institutionnels...

Autant d'exposants, rassemblés aussi bien dedans que dehors, liés à la gastronomie et au plaisir de la table.

Un rassemblement des food-trucks locaux

Pour le public, **diverses animations sont prévues**. Outre le pique-nique géant (avec dégustation de plats imaginés par les exposants), retenons notamment le rassemblement des food-trucks qui permettra de retrouver les camions de nourriture que l'on croise habituellement en centre-ville ou du côté du campus.

Par ailleurs, le samedi soir, verra la remise des médailles du concours général agricole 2016 aux **producteurs des Pyrénées-Atlantiques**. Lors du dernier salon, la moisson a été particulièrement fructueuse pour le département avec 77 médailles (18 d'or, soit deux de plus qu'en 2015, 30 d'argent et 29 de bronze pour 252 produits présentés).

Enfin, en plus des différentes dégustations, les visiteurs auront droit à une exposition de planchas, d'arts de la table, des cours de cuisine mais aussi des séances d'information sur les différentes possibilités locales de cursus pour se former dans la restauration.

A noter aussi que l'hippodrome sera transformé en marché couvert et qu'en cas de pluie la restauration sera bien évidemment possible à l'intérieur.

Et notre hors-série « Bonnes Tables » sera proposé à la vente sur place.

Saveurs



Tout rouge ! Le nouveau hors-série du magazine « Sud Ouest Gourmand » est actuellement en kiosque (4,50 €). 80 recettes proposées par une quinzaine de chefs de la région pour un été plein de passion.

ÉCHOS GOURMANDS

Les chefs basques sont à Paris

DU 17 AU 19 JUIN La culture basque, ses fêtes, sa gastronomie investissent les bords de Seine. Durant ce week-end, pelote, bandas, chants, danses, épreuves de force, planchas envelopperont de rouge et blanc le quai Saint-Exupéry, dans le 16^e arrondissement de la capitale. Temps fort de ce rendez-vous : le Basco'Street-Food. Pour cette seconde édition, 22 chefs basques ou amoureux de la gastronomie basque se retrouvent pour valoriser producteurs et vigneron locaux. Parmi eux,



les Basques installés à Paris que sont Julien Duboué, Thierry Dufroux, Sébastien Gravé ou Bertrand Guéron seront rejoints par Cédric Béchade (L'Auberge Basque à Saint-Pée-sur-Nivelle), Vivien Durant (Le Prince Noir à Lormont), Rémy Escale (L'Entre Deux à Biarritz), Fabian Feldmann (L'Impertinent à Biarritz) ou Fabrice Idiart (photo), aux commandes de Illura, à Saint-Jean-de-Luz. www.parisbasque.fr

Une librairie consacrée à la gastronomie

BORDEAUX La librairie de la Comédie ouvrira fin juin, 48, cours du Chapeau-Rouge, à Bordeaux. Sur quelque 500 m² s'étaleront des ouvrages consacrés au vin et à la gastronomie. Une partie de l'espace accueillera également un coin restauration, avec la possibilité de déguster divers vins au verre et autres plateaux de charcuterie, ainsi qu'un salon de thé. La librairie prévoit des animations avec des auteurs d'ouvrages gastronomiques et des chefs.

La relève de la garde des jeunes chefs

PAU Si la ville ne collectionne pas les étoiles, les bonnes tables s'y multiplient, avec des trentenaires aux CV bien remplis qui y tentent fortune. À raison

NICOLAS REBIÈRE
n.rebierre@sudouest.fr

C'est devenu un cliché des diners en ville : Pau manque de restaurants étoilés, au point que la municipalité Bayrou s'est même penchée sur le problème. Il est vrai que, comparé à la quinzaine d'étoiles qui pointent en Pays basque, le Béarn fait pâle figure. Il y a bien Éric Dequin, qui, à travers une cuisine inventive, tient le haut du pavé. Mais il est à Bosdarros, pas loin de Pau certes, mais pas en ville quand même. Idem pour David Ducassou, pas étoilé, mais repéré depuis plusieurs années, et qui défend avec fougue et ironie une certaine béarnitude, qui a quitté la ville voici huit ans pour s'installer à Morlanne, au pied du château, où il semble très bien.

Et Pau, alors ? Si on pouvait sentir comme un creux gastronomique à l'orée des années 2010, on sent comme un renouveau depuis quelque temps, qui permet aux gourmands de se faire plaisir. Ze Bistrot, de Thierry Lassala, dans le quartier du château, a donné le ton, et, dans la foulée, les Papilles insolites, qui mêle cuisine et vins naturels, et où il est conseillé de réserver.

Depuis, d'autres tables recommandables ont fleuri ou refleuré. On pense au Jeu de Paume, le restaurant de l'Hôtel du Parc Beaumont, qui a recruté l'inventif Alexandre Paget, lequel s'amuse des mélanges de saveurs. On songe à Yuri Nagaya, la chef japonaise de L'Amateur de thé, qui affole les blogs spécialisés et branchés comme Le Fooding, qui l'a bombardée meilleure chef 2014. L'annonce d'un nouveau lieu aux Halles de Pau à la rentrée, et l'embauche de deux cuisiniers venus du Ja-



Nicolas Lormeau, un des nouveaux venus sur la place de Pau. À découvrir. PHOTO QUENTIN TOP

pon pourraient faire gagner l'enseigne en réputation.

Les trentenaires en force

Et puis, depuis 2015, comme une deuxième vague de nouveaux chefs est arrivée pour relever encore le niveau. Il y a Olivier Nicolau, à l'Arraditz, à Lescar, au CV solide construit chez Ibarboure, Delpech (L'Amphytrion), passé par l'Australie, et qui ne cache pas ses ambitions culinaires, bien planté sur ses bases, ses « racines », comme il a nommé son restaurant en béarnais.

Il y a aussi Stéphane Cunin, un Vosgien débarqué de Paris en septembre dernier et qui, depuis, s'est déjà taillé une réputation avec son Bistrot

d'à côté. Et voici le dernier venu, Nicolas Lormeau. Comme la plupart des chefs précités, il a la trentaine, a fait ses armes dans de prestigieuses maisons (Michel Trama, Gilles Goujon et son Auberge du Vieux Puits, Gérald Passédat à Marseille, trois triple étoiles), avant de se lancer tout seul. On l'a vu tenir la cuisine de L'Échappée belle à L'Isle-Jourdain (32), avant de monter sa propre affaire à Pau, Lou Esberit. « Cela veut dire "l'éveillé", "le joyeux", en gascon », explique-t-il. Symbole d'une génération qui retourne à ses racines, mais maîtrise les codes d'aujourd'hui.

Son resto a ouvert voilà un peu plus d'un mois en face de l'église Saint-Jacques, à deux pas du boule-

vard des Pyrénées, et semble déjà plein de promesses. Lui se dit dans une catégorie « resto gourmand », tant le terme « bistronomie », porté haut à Paris par un autre Palois, Yves Camdeborde, est déjà pris. Gourmand, comme pas tout à fait gastro, encore à portée de bourse, mais avec du savoir-faire quand même. . .

Prudent, le joyeux Nicolas propose pour l'instant une carte réduite – « je suis seul en cuisine » – mais prometteuse. Son esprit mutin joue, par exemple, avec son morceau préféré, les pieds de cochon, même en cette fin de printemps.

Et, promis, les siens ne vous restent pas sur l'estomac, bien au contraire !

Quand l'Aragon s'invite en Béarn

GOURMAND EXPÉRIENCES Ce week-end, Pau réunit des gourmandises de part et d'autre des Pyrénées

En gastronomie comme dans beaucoup d'autres domaines, les Béarnais regardent souvent vers leurs voisins basques, et en oublient presque de lorgner de l'autre côté des montagnes.

Pourtant, loin de la côte et de la Navarre, l'Aragon est un pays qui vaut le détour. On ne parle pas que de canyoning et de forteresses médiévales, mais aussi de gastronomie. Là-bas, l'expérience d'une « miga », ce plat de berger à base de

miettes de pain cuites dans la graisse, en début de repas, est à vivre, même l'été par 40 degrés ! Il y a quelque chose de tellurique dans cette cuisine paysanne, où l'agneau est roi, où le lapin a toujours sa place à table, et où le vin du Somontano surprendra bien des dégustateurs avertis. L'Aragon, c'est aussi l'autre pays de la truffe, tant son piémont, aride, désolé et sublime, rappelle les causses du Lot et du Périgord par certains aspects.

Pour ceux qui ignorent tout d'un pays qui mérite le détour, situé juste derrière les cols du Pourtalet et du Somport, rendez-vous à l'hippodrome de Pau, ce week-end, pour l'événement Gourmand Expériences. Lancé par la régie publicitaire du Groupe Sud Ouest, sous la bannière de « Sud Ouest Gourmand », le rendez-vous propose samedi et dimanche des dégustations gratuites de produits béarnais, basques et donc aragonais, des cours de cui-

sine et un petit supplément de bien vivre, qui manque tant en ces temps troublés.

Au total, une soixantaine d'exposants vous attendent pour un grand marché couvert, des piqueniques géants chaque midi, et un voyage en gastronomie, au rythme du terroir.

Samedi et dimanche, de 10 heures à 19 heures, à l'hippodrome de Pau. Entrée libre et gratuite.