

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 cornet 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.



Sur le stand rafraîchissant des Vergers de Sainte-Quitterie

L'ARAGON EN INVITÉ D'HONNEUR

David Ducassou, le chef du Capetot, 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.