

Paru dans l(es) édition(s) : P. ATLANTIQUES BEARN

## Les petits plats dans les grandes photos

Oloron-Sainte-Marie **Les petits plats dans les grandes photos** Les journées de la gastronomie ont été organisées pour la première fois à Oloron, en 2007. « L'an dernier, nous avons voulu donner une autre dimension à ces journées en y associant le concours de la photo culinaire. Nous avons décidé de renouveler l'opération cette année, en lui donnant encore une autre envergure », explique Marie Cazaban, directrice de l'Office de tourisme du Piémont oloronais. Quatorze concurrents Oloron invite donc de grands chefs à concourir avec un photographe de leur choix, l'objet de ces photos devant être le plat qu'il réalise. Cette année, 14 grands chefs et 14 photographes participent au concours : William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie à Paris) et le photographe Eric Laignel ; Gaël Orioux, (l'Auguste à Paris) et Yvan Zedda ; Philippe Arrambide (l'hôtel des Pyrénées à Saint-Jean-Pied-de-Port) et Olivier Digoit ; Xavier Isabal (Ithurria à Ainhoa) et François Poincet ; Christophe Aribert (Les Terrasses d'Uriage à Uriage) et Pierre-François Couderc ; Jean Sulpice (l'Oxalys à Val-Thorens) et Aline Perier ; Mauro Colagreco (Mirazur à Menton) et José Luis De Zubiria ; Nicolas Magie (La Cape à Cenon) et Pascal Spitaël ;

Oth Sombath (Oth Sombath à Paris) et Amarante Puget ; Alfredo Garcia Lagrava (Canteré à Hecho en Espagne) et Sergio Padura ; Bernard Belleton (La Pergola à Ousse) et Etienne Follet ; Teddy Odorico (Les cuisiniers cavistes à Narbonne) et Jean-Jacques Ader ; Thierry Finet (Piet à terre à Bourges) et Claude Prigent ; Jacques Decoret (restaurant éponyme à Vichy) et Grant Symon. Le jury sera présidé par le célèbre pâtissier Pierre Hermé. L'épreuve reine de cette deuxième édition se déroulera lundi avec, jusqu'à 17 heures, la réalisation des photos par ces équipes. Des ateliers pratiques seront proposés dans l'après-midi et la remise des prix aura lieu le soir à 20 heures. Un cocktail dînatoire sur les berges du gave d'Aspe suivra. Un marché gourmand Si cette première journée s'adresse surtout aux spécialistes, la deuxième, mardi 16 juin, concerne un plus large public. « Nous avons voulu mettre en avant un plat typique de notre région, la garbure, qui sera servie dans de nombreux établissements d'Oloron et du Piémont », annonce Marie Cazaban. Mardi soir, place à la soirée de gala avec des démonstrations de cuisine en direct par plusieurs chefs d'Aquitaine à l'espace Jéliote, avec notamment Vincent Poussard, ancien

chef à l'Elysée. A 20 h 45, un nouveau cocktail dînatoire sera proposé, cette fois par les 42 restaurateurs des Logis 64 et les restaurateurs du Piémont oloronais. Mais l'Office de tourisme a voulu donner une dimension encore plus large à cette manifestation. Aussi de jolies cabanes en bois se dressent-elles déjà sur le parvis Bourdeu, qui accueilleront les producteurs agro-alimentaires d'Aquitaine. « Ce marché sera ouvert au grand public et réunira les produits phares de la région, la plupart sous signe de qualité et d'origine contrôlée », souligne Marie Cazaban. Ce Comptoir des saveurs est réalisé en partenariat avec l'Association aquitaine de promotion agro-alimentaire et ce marché sera ouvert les 13, 14 et 15 juin de 10 heures à 19 heures sans interruption. L'inauguration se fera ce samedi 13 juin à 11 h 30.