

mardi 4 octobre 1983

NR

LA

Quand le Parvis marie culture et... cuisine

Une grande soirée avec Daguin et les chefs bigourdans

L'alimentation, la cuisine, bref le goût, sont-ils du domaine des vulgaires pratiques ou habitudes — il faut se nourrir pour vivre — ou sont-ils une part de notre culture ? Au même titre que la peinture ou le théâtre ? Question délicate que le Centre culturel du Parvis a posé pour l'ouverture de sa saison, hier au cours de la soirée « Manières de tables ». Une soirée fort réussie avec la participation de nombreux spectateurs et... acteurs, comme André Daguin, le célèbre cuisinier de l'Hôtel de France d'Auch, six chefs cuisinier et pâtissier bigourdans, les œnologues et responsables des vins des Côtes de Saint-Mont. Soirée qui débuta par le vernissage d'une remarquable exposition de peintures, dont tous les tableaux ont pour thème, la table, et qui réus-

sit la performance de réunir artistes du chevalet et du fourneau... avec les « consommateurs » des deux camps. Puis parla Daguin : avec des « gasconnades » qui firent rire souvent l'assemblée tout en débroussaillant le terrain mouvant du goût et de la cuisine. Et après la théorie on passa à la dégustation avec les mets succulents du buffet préparé par les chefs bigourdans, arrosés des divers Saint-Mont. On eut la preuve que chez nous aussi il y a des cuisiniers de talent. Et qu'ils peuvent travailler ensemble pour la renommée de leur cuisine, de notre cuisine bigourdane. Espérons simplement que cette expérience menée par le Parvis et patronnée par « La N.R. » et R.T.P., sera profitable aux chefs et... à leurs clients.

Qui dit art, culture, dit création. Hier soir, pour une fois, au Parvis, la création intéressait l'œil et le goût. Elle s'est révélée au public par les toiles des peintres et par les plats des cuisiniers, sans oublier les vins des vigneron et œnologues. Aux toiles des Poumeyrol, Bacon, Bruguille, Mengelatte, Soust, Sorbet, Selz, Vapperau, Bernard, Spoerri, Héllion, Menétrier, Biasi, Martin, Pestana, se sont accordées les préparations des cuisiniers Fabre (« Le Réverbère » à Vic), Lauginie (« Toupty » à Tarbes), Pinard (« Mapotel » à Tarbes), Ribardière (« Amphyrion » à Tarbes), Rouzaud (« La Caravelle » à Ossun), Saint-Martin (« Viscos » à Saint-Savin) et des pâtissiers Berger (« Royalty » à Tarbes), Govin (« Maubourguet »).

Lors du débat, on sut que l'expérience organisée par le Parvis n'était pas fruit du hasard. Comme l'expliqua Malik Bouledal, du Centre de culture régionale, la réflexion a été engagée depuis deux ans au niveau de Midi-Pyrénées. A partir

ON EST CE QU'ON MANGE

Du fourneau au micro, André Daguin ne perd pas son aisance. On sent que le Gersois a à cœur de faire partager son savoir, tout en remettant certaines choses à leur place. Et sa façon de faciliter la compréhension et déclencher les rires.

« S'intéresser à ce qu'on mange, c'est la moindre des choses » fit remarquer d'entrée le Gersois. Puis il s'attacha à définir le goût, différenciant selon chaque individu, à cause du conditionnement qui s'opère dès les premières semaines de la vie, mais qui fait aussi une personnalité : « On est ce qu'on mange ».

Le goût, il le fit découvrir à des dizaines de personnes, en une expérience de dégustation : il se répartit entre les notions de sucré, salé, acide, amer. Reste que le goût seul n'est pas suffisant pour les appréciations de l'homme : il y a aussi la vue et l'odorat qui ont leur



Daguin et ses « cobayes », yeux bandés : la vue, l'odorat sont complémentaires du goût.

CONVIVALITÉ : ESPRIT PLUS INSTINCT

Faire la cuisine, se mettre à table sont des mœurs récentes, révéla André Daguin : « Il n'y a pas plus de 150 ans que l'on mange plat par plat, que l'on se met à table. Avant,

été aussi appréciée par l'esprit que par l'instinct. »

Une définition dont on a pu vérifier les réalités autour du buffet préparé par les chefs bigourdans. En plusieurs étapes, les 200 convives purent apprécier la crème bigourdane, le foie de canard à la duxelle de canes avec un choucroute...