

Haute-Provence Gourmande LE COMBAT DES CHEFS

Douze restaurateurs des Alpes-de-Haute-Provence s'unissent au service du terroir



Yannick Noah sera à Gap le 13 mai

FIABILITÉ 99,7%

Non ce n'est pas un poisson de mai. Yannick Noah est attendu à Gap précisément le 13 mai prochain. Le plus célèbre des tennismen français ne viendra pas pour un match mais pour un concert, à partir de 20h30 au Quattro. Malgré l'altitude Yannick devrait venir sans ses chaussures.



Olivier de Kersauson skie dans les Hautes-Alpes

FIABILITÉ 0,2%

Le célèbre navigateur Olivier de Kersauson aurait été aperçu hier sur les pistes de La Grave, à l'occasion du Derby de La Meije. Olivier de Kersauson aurait tenté un nouveau record de descente en bateau comme le montre cette image. Ce dernier serait venu avec des collègues marins et avec son meilleur ami le capitaine Haddock.



Les terroirs de Haute-Provence abritent à la fois les produits de qualité et les virtuoses qui les mettent en musique. Douze d'entre eux ont décidé de se réunir pour travailler ensemble. À l'initiative du chef Frédéric Payan, de "L'Art d'Oïse" à Champserrier, une association départementale vient de voir le jour sous l'intitulé "Haute Provence Gourmande".

Les restaurateurs se sont réunis chez le chef étoilé Jany Gleize, à La Bonne Étape de Château-Arnoux: "Il est la personne idéale pour cimenter cet événement", a commenté le maître de cérémonie en parlant de Frédéric Payan, le tout nouveau président. "Lorsqu'on a connu Saint-Tropez au début, c'était un lieu désertique. On voit ce que ce territoire est devenu aujourd'hui. Alors unissons-nous et exploitons nos richesses" s'est enthousiasmé Jany Gleize.

Douze talents réunis autour d'une même passion: "Je suis un autodidacte de la cuisine", confie Frédéric Payan. "De formation comptable, la cuisine me tenait à cœur. Un jour, je me suis décidé et suis allé à la rencontre du chef très médiatisé Cyril Lignac. Ce dernier m'a conseillé et en-

couragé. Quelque temps plus tard, je me suis offert une formation chez le pape de la cuisine, Paul Bocuse. Là j'ai vécu de grands moments, surtout lorsque ce dernier m'a pris dans ses bras. Au préalable, j'avais appris des bases par ma grand-mère espagnole puis par ma mère. Ce stage m'a permis de les conforter. Nous sommes tous des artisans du goût, la cuisine c'est du partage, nous voulons mettre en avant notre territoire", conclut-il.

Les chefs sont conscients des richesses que les producteurs locaux peuvent leur

apporter en conjuguant leurs ambitions. De cette envie collective, plusieurs projets pourraient rapidement voir le jour. Notamment grâce à un travail en collaboration avec l'Agence de développement touristique du département (ADT04). L'objectif serait de mettre en place une "Destination européenne d'excellence". Cela permettra de faire connaître le terroir le long d'un trajet dénommé, la "Route gourmande". Cet itinéraire suivrait des produits déjà renommés, comme l'agneau de Sisteron et ses diverses recettes

classiques ou innovantes réalisées par les chefs du pays.

Certains iront effectuer des démonstrations à l'improviste sur des marchés ou encore travailler dans une même cuisine.

L'appel aux chefs

Mikael Gai du restaurant "Le Nouer", à Puimichel, soutient à fond cette initiative: "C'est une bonne chose pour notre département. Nous sommes des restaurateurs tous différents, cela permettra de faire un bon flux sur le territoire car nous avons des valeurs."

Même son de cloche chez Stéphane Paroche, du côté de La Magnanerie, à Aubignosc: "Je suis ravi. Cela nous permet de confronter nos problèmes dans une région. La cuisine est pour moi synonyme de partage." Plus qu'une association de chefs, Haute-Provence Gourmande contient tous les ingrédients d'une belle histoire. Comme l'introduction d'un livre de cuisine en cours d'écriture. Un texte qui recherche encore quelques plumes. Frédéric Payan lance ainsi un appel aux chefs et aux restaurateurs. Tous les bras seront les bienvenus.

L-G.R.

LES ADHÉRENTS DE L'ASSOCIATION

- Frédéric Payan, l'Art d'Oïse à Champserrier, président.
- Jany Gleize, La Bonne Étape à Château Arnoux, vice-président.
- Stéphane Paroche, La Magnanerie à Aubignosc, secrétaire.
- Mikael Gai, Le Nouer à Puimichel, secrétaire.
- Sylvain Nowak, Le Vieux Colombier à Dabisse, trésorier.
- Thomas Picozzi, Le Bistrot de Pays à Salignac, délégué secteur Nord 04.
- Benjamin Debruyne, Le Gré du Marché à Peipin, délégué secteur Nord 04.
- Christophe Roldan, La Marmite du Pêcheur aux Mées, secteur Centre 04.
- Jean-Pierre Matrat, L'Auberge des Pénitents aux Mées, délégué secteur Centre.
- Walter Pacini, La Fontaine, à Saint-Martin-de-Bromes, délégué secteur Sud 04.
- Frédéric Montano, La Caverne à Gréoux-les-Bains, délégué secteur Sud 04.
- Laurent Nowak, Sens et Saveurs à Manosque, délégué secteur Sud 04.



Un hérisson interpellé dans un jardin

FIABILITÉ 100%

Manosque a découvert son nouveau héros. Dans la nuit de jeudi à vendredi, un homme aurait sauvé une famille entière attaquée par un hérisson géant. N'écoutez que son courage, Monsieur G (qui préfère rester anonyme) a attrapé l'animal avant de le mettre dans le jardin du voisin. Il devrait être décoré dans les jours qui viennent.



Les poules menacent de faire grève

FIABILITÉ 22%

Un préavis de grève a été déposé par le syndicat majoritaire des poules en prévision du week-end de Pâques. Ces dernières se plaignent de la concurrence déloyale des œufs en chocolat.

LE TOURNAGE

TF1 AUTOUR DU LAC DE SAINTE-CROIX Le Verdon est de nouveau mis en vedette avec le tournage "Les Disparues du Lac", fiction produite par Elephant Story, la société d'Emmanuel Chain, pour la chaîne TF1. Une série policière à la "Broadchurch" réalisée par Jérôme Cornuau-avec entre autres Barbara Schulz, Lannick Gauthy, Chantal Lauby, Armelle Deutsh et Arié

Elmaleh. Après plusieurs semaines de tournage à Bauduen (Var), plusieurs journées ont été réalisées au château de Saint-Saturnin de Moustiers. "Après des repérages dans le secteur nous avons trouvé ce château qui convenait parfaitement", explique Jérôme Mauduy, le régisseur général. La diffusion sur TF1 de cette série se fera certainement en septembre.



Barbara Schulz est l'actrice principale de cette série: "Le Verdon, c'est un endroit merveilleux, enchanteur et je souhaite revenir tourner d'autres film ici. C'est mieux que tourner à Paris. Je suis amoureuse de cette région", a-t-elle confié à la presse locale.

