

# MIDI

## GOURMAND

# Légumes de printemps

## Les choisir, les cuisiner

### Gourmand

Quand le Stade  
Toulousain invite  
chefs étoilés  
et vignerons

### Bio dynamique

Jérôme Pochoy,  
agriculteur militant dans le Lot

### Michelin

Les nouveaux promus  
d'Occitanie

### Gonflé

Une ferme qui fait  
aussi cabaret dans le Tarn

### Halles

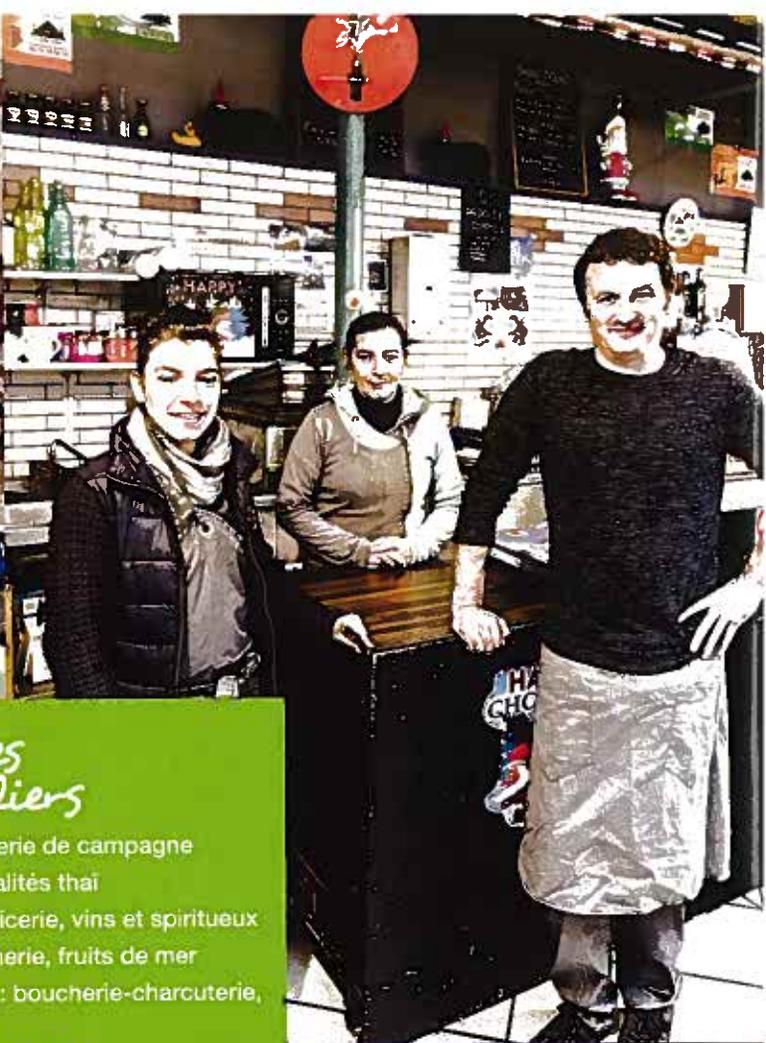
Gourmandise et chaleur humaine  
à Bagnères-de-Bigorre

### ŒNOTOURISME

Une bouteille géante  
comme chai à Assignan !

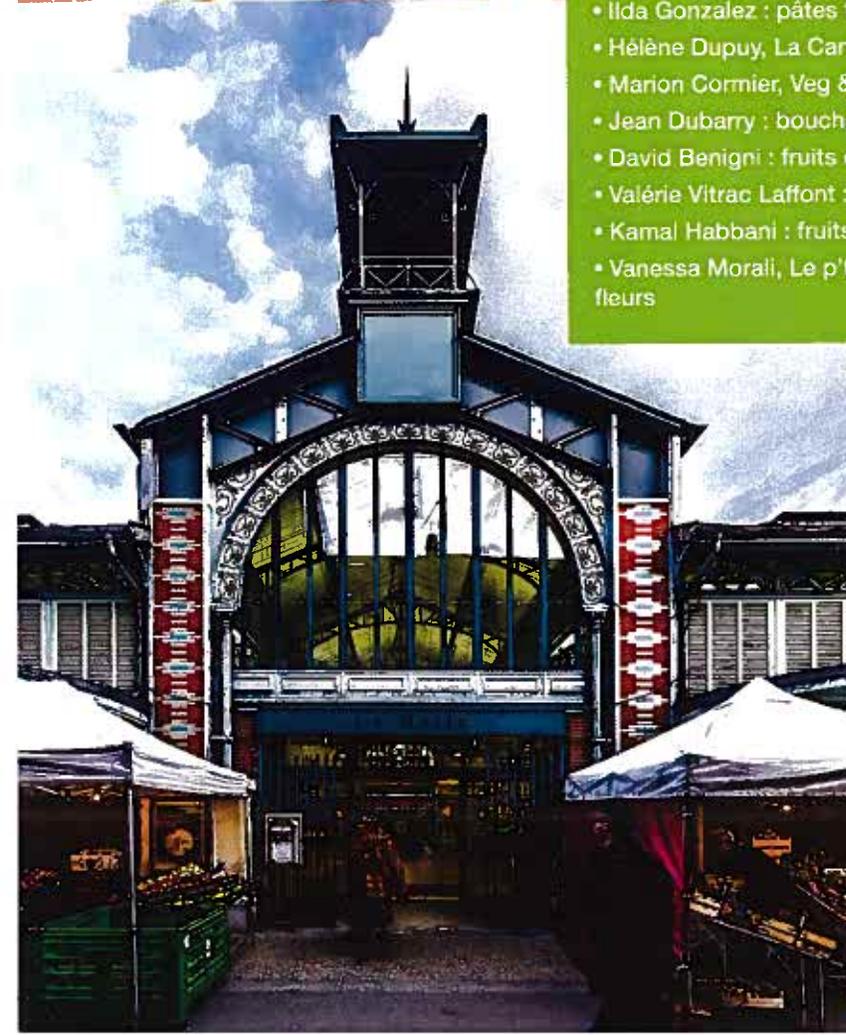


4,50 €



## Les Étaliers

- Julie Vergez : charcuterie de campagne
- Mickaël Moriz : spécialités thai
- Chantal Suberbie : épicerie, vins et spiritueux
- Cyril Tastet : poissonnerie, fruits de mer
- Jean-Michel Lartigue : boucherie-charcuterie, volailles-rôtisserie
- Ilda Gonzalez : pâtes fraîches
- Hélène Dupuy, La Cantine : restauration
- Marion Cormier, Veg & Table : plats cuisinés
- Jean Dubarry : boucherie-charcuterie
- David Benigni : fruits et légumes
- Valérie Vitrac Laffont : Au panier gourmand
- Kamal Habbani : fruits et légumes
- Vanessa Morali, Le p'tit jardin des halles : fleurs





# Chaleur humaine aux halles de Bagnères-de-Bigorre

Texte : Dominique Malvy - Photos : Aurélio Rodriguez

43

**Bagnères-de-Bigorre affiche avec insolence ses richesses : son cirque pyrénéen en toile de fond, ses thermes en cathédrale de bois, son dynamisme légendaire à l'image des halles couvertes de modèle Baltard, classique et élégant. Un des nombreux prétextes pour y faire une halte.**

## **Hautes-Pyrénées**

Ce samedi-là, les thermes de Bagnères-de-Bigorre tournent un peu au ralenti. L'immensité de l'architecture intérieure compensée par la chaleur de l'impressionnante charpente bois, reproduit le calme religieux des cathédrales. A quelques mètres de là, l'animation se concentre du côté de l'avenue des Coustous, rue des thermes, place de Strasbourg et se poursuit sur le parvis et à l'intérieur des halles ; le marché de plein vent attire les touristes présents douze mois sur douze. Car, comme le note Franck Grivel, directeur de l'Office de tourisme du Grand Tourmalet : « *Ici la saison ne s'arrête jamais. Le thermalisme suit la saison d'été et précède les sports d'hiver* ». Une chance

qui imprime aussi le dynamisme des halles couvertes qui, après avoir cédé aux sirènes du prétendu modernisme ont retrouvé depuis 1999 la majesté originelle du modèle Baltard. Une architecture carrée dotée d'une charpente métallique juste personnalisée par cette patine vert d'eau comme une référence aux thermes.

## **« On vend plus de garbure l'été que l'hiver »**

Dès 7 heures, les halles sont prêtes à accueillir les premiers gourmets. Les étagères ont fini d'installer les produits locaux. Les commerçants non sédentaires, en plus du marché extérieur sont aussi hébergés le samedi dans les halles et ont déballé leurs marchandises. Les traiteurs et autres cuisiniers des commerces de bouche épluchent, tranchent et rissolent les ingrédients pour les plats du jour confectionnés sur place. Du côté de « *La Cantine* », les premiers cafés sont servis. Seul ce matin-là pour la corvée de patates, puisque sa compagne Hélène Dupuy est

souffrante, Sébastien se doit de préparer les cafés tout en épluchant quelques 40 kilos de pommes de terre pour les frites maison. La garbure, si demandée, mijote depuis la veille, histoire d'anticiper un peu sur le gros service du samedi midi. Ce plat traditionnel à base de haricots tarbais labellisés est servi dans de généreuses assiettes, et, contrairement à toute attente, cette soupe rassasiante, ne connaît pas les saisons, à l'instar de la fréquentation bagnéraise comme le constate un peu perplexe Sébastien. « *Parfois on en vend plus l'été que l'hiver. Vendue 9€, la garbure mijote avec des pommes de terre, des carottes, des navets, un fond de jambon et bien sûr des haricots locaux. On ajoute le chou au dernier moment pour éviter la fermentation* ». La cantine est quasiment une institution. « *Après les travaux et l'agrandissement des stands, nous avons changé de place dans les halles. Hélène y travaille depuis 14 ans. Elle a repris la cantine il y a sept ans avec la volonté de proposer des produits locaux depuis longtemps. En accord avec le poissonnier, nous ne servons pas de poisson* ».



Car, en effet, ce dernier oriente son étal en bar à huitres les fins de semaines. Juste en face, six personnages hauts en couleurs et déjà prolifiques, dégustent les tripes à la marseillaise que l'un d'eux a préparées. Ils chahutent allègrement avant de voir arriver les premiers clients et ne plus pouvoir bouger de leur stand tel Jean Beuillé : la file d'attente devant ce producteur de fromages dans les Pyrénées s'allonge en quelques dizaines de minutes.

### Des sagas familiales

A l'exact opposé des halles, les fumets sont plus exotiques. Jaruwan Thavinpai peau-fine ses préparations thaïlandaises : pad thaï pour nouilles, popia de toutes sortes pour nems, samoussa et accras de porcs. Michael Morize, son époux, assure la vente. *« Nous sommes là depuis deux ans et demi. Ma femme avait un restaurant en Thaïlande et un autre en Suisse. Nous avons choisi Bagnères-de-Bigorre parce que nous sommes venus deux ou trois fois et nous avons vu des halles dynamiques »*. De fait, tôt le matin, les clients, surtout des hommes, commencent leurs emplettes. Thierry, fin connaisseur, réclame des brochettes de poulet qui sont encore en train de mariner. Il est producteur de salades et vient aux halles presque tous les jours. Il choisit des accras de porc et des popias qu'il trouve très bons et annonce qu'il repassera pour les brochettes. Souvent seuls, les hommes les plus matinaux s'attardent ensuite à la cantine avec ou sans le journal local. Jean-Bernard vient même deux fois aux halles : *« je viens tous les samedis tôt le matin pour faire mes courses puis, plus tard pour discuter »*. Il livre sa recette de soupe à base de « broute ». *« C'est un légume traditionnel bigourdan. Je l'ébouillante 3 minutes puis je le fais cuire avec de la graisse de canard avant de le mixer »*. Acheté à un producteur bio présent le samedi matin dans les halles, ce légume se situe entre l'épinard et la blette.

Les dames arrivent plus tard, équipées de chariotes et pomponnées. Franchement décidées, elles enchaînent leurs courses d'un étal à l'autre sans halte café et sans chercher la conversation. Pour Richard

• • • • •



### La grâce au service de la charcuterie de campagne

Ravissante jeune femme souriante et professionnelle, Julie Vergez vient de prendre la succession de sa mère en poste depuis 20 ans. Ce matin-là, les commandes sont nombreuses. Julie, soutenue par sa maman, ne se défait pas de sa bonne humeur. Son étal regorge de trésors appétissants et variés pour la plupart maison puisque, au-delà de la charcuterie, elle est aussi traiteur. *« Nous préparons des farcis de tomates ou patates, du poulet basquaise, les saucisses lentilles. Nous faisons aussi le jambon blanc, le boudin blanc et beaucoup de charcuteries dans notre laboratoire à Soues, près de Bagnères »*. S'y ajoutent les saucisses confites, tripes, saumon en croûte, poivrons farcis, pommes dauphines, gratin de citrouille ou la miche. *« C'est un gros boudin parfois appelé mique, auquel on ajoute de la farine. C'est une spécialité locale qui se mange poêlée avec un peu de sucre, de sel ou de la moutarde et une salade »*. Original et insolite en version sucrée.

## Des fleurs et des idées cadeau

Egalement toute nouvelle dans les halles, Vanessa Morali a changé radicalement de métier. « J'étais aide à domicile, mais j'avais déjà fait une expérience dans les fleurs il y a 15 ans. J'ai fait une formation pour me recycler avant de reprendre cet étal ». Présente toute la journée, la jeune-femme multiplie les possibles entre fleurs en pot et fleurs coupées. « Suivant les saisons et les occasions, les fleurs coupées sont plus ou moins à l'honneur. Les plus grosses demandes se font à la Saint Valentin et à la Toussaint avec le classique glaïeul en particulier. Mais je prépare beaucoup de bouquets en toute saison ». La fleuriste fait ses achats sur Pau et concède se fournir aussi en Hollande pour les fleurs coupées. Pour élargir les idées de cadeaux, Vanessa Morali a choisi un potier artisanal local qui lui permet de proposer des vases et contenants faits main.



## Double nationalité et double activité pour Ilda

Avec sa double casquette, Ilda se montre toujours patiente. En fait elle cumule les identités. Italo-espagnole, elle est aussi restauratrice et dispose de cet étal minimaliste de pâtes fraîches dans les halles. C'est son compagnon Serge qui, après une première vie professionnelle en tant que pilote d'avion fabrique les pâtes dont Ilda a le secret tant au niveau de la fabrication que de la cuisson. Elle dévoile les astuces au compte-goutte. « Je fabrique des pâtes fraîches depuis 1981. J'étais une des premières dans le département. Au début, c'étaient des pâtes fraîches traditionnelles à base de blé dur. Aujourd'hui j'utilise de la semoule de blé dur, des œufs et de l'eau. Et depuis 3 ans, sur commande, j'en fais aussi à base de farine sans gluten. Je prépare des pâtes farcies : viande de veau, porc et bœuf pour des ravioles, aux épinards et ricotta, aux 4 fromages, au jambon ». L'étal compte également des produits qui arrivent directement d'Italie. « Ce sont ceux qu'on ne trouve pas ailleurs : jambon cœur de Parme séché aux embruns marins, speck des dolomites, fromages et vins italiens ». Ilda cuisine sur commande un tiramisu assez convoité.



Benigni, la pause café est un peu exceptionnelle. Certes, il est à la retraite mais il est toujours de service pour aider son fils sur l'étal de fruits et légumes qu'il lui a cédé. Mais là, David est en vacances. L'occasion pour Richard, aussi surnommé « la mémoire des halles », de revenir sur son vécu in situ. « Mon père, Gaston était là en 1956. Mon fils David fait ses achats au Marché d'Intérêt Nationale de Toulouse ». Plutôt taiseux, l'homme devient plus bavard lorsqu'il s'agit de parler du bio ; bavard et presque en colère eu égard aux abus de la grande distribution. Le courroux de Jean Dubarry, boucher lui aussi historique, cible les clients qui ne respectent pas les interdictions de fumer dans les halles. Il se radoucit pour évoquer l'histoire familiale. « Nous sommes la troisième génération de bouchers et éleveurs de bo-

vins-viande. Je vends toute ma production sur mon étal et pour le complément, j'achète chez d'autres éleveurs ». L'été, son troupeau part en estive où il se rend une fois par semaine vérifier l'état de santé de Noisette, Myrtille, Nougatine, Nina, Sentinelle ou Galère, puisque chaque vache a son petit nom.

11 heures. Le coup de feu commence à la cantine. Les frites et les moules marinières attendent avant d'être réchauffées et servies. Les tables prises d'assaut, surtout celles sous les parasols chauffants, s'animent. Les bières alternent encore avec les cafés et les petits verres de vin blanc de Madiran. Le ton monte. Les rires se multiplient. Les halles de Bagnères de Bigorre, ouvertes également en fin d'après-midi, s'animent franchement.

### Un pool de producteurs locaux

« Une ferme en ville » : c'est ainsi qu'est sous-titré l'étal « Au Panier gourmand ». Evelyne de La Pena et Valérie Laffont assurent la permanence de vente avec un nouveau producteur. Tôt le samedi matin, c'est Valérie qui est présente pour l'ouverture de ce stand ultra-local. « Le vin arrive de Madiran, la bière de Lourdes, le miel d'un village proche ». L'étal compte aussi des gâteaux à la broche, des confitures, conserves de garbure, haricots tarbais, des confits, pâtés et foies gras de canards, de la viande fraîche sous vide d'agneau, de veau, des poulets, magrets et aiguillettes ou encore des fromages de vache et « à la saison des fromages de brebis. C'est ce nouveau producteur qui est de permanence le mercredi. Les clients peuvent être des touristes, mais nous avons aussi une clientèle plus locale pour les produits frais comme la viande », complète Evelyne. Le stand est ouvert tous les jours de 9 h à 13 h même le dimanche.

## Entre épicerie fine et vins

Reconversion réussie pour Chantal Suberbie, qui préside aux destinées des deux stands créés par sa sœur, juste séparés par une allée. « Il suffit de traverser à la demande ». Pour discuter, Chantal préconise justement de s'installer autour d'un des tonneaux de l'étal dédié aux vins et spiritueux, en face de son épicerie fine. « Lorsque ma sœur a repris en 2005, je venais l'aider. Elle avait déjà les deux. Je n'ai pas changé grand-chose. Ma priorité sur les vins est de miser sur le terroir même si j'ai aussi des vins d'Espagne ». Côté épicerie, le choix est large avec « l'avantage aux produits et fromages locaux. Ce n'est pas une épicerie fine. J'ai gardé quelques produits emblématiques comme le risotto, le safran des Hautes-Pyrénées, les huiles d'olives ». L'étal de Chantal Suberbie fait la part belle aux fromages aux noms particulièrement évocateurs comme la tomme de brebis libellée Tourmalet sans oublier d'autres produits comme la ventrèche de porc noir.



47

## Les bons petits plats de Pierre et Marion

Ne pas se fier au nom « Veg & Table », Marion Cormier et Pierre Rousseau élargissent leur gamme au-delà des plats végans et végétariens. En 6 mois dans les halles de Bagnères-de-Bigorre, le couple a su compléter les propositions de plats traiteurs. Chez eux tout est à emporter depuis les poêlées de légumes jusqu'aux salades de lentilles ou en version asiatique, végétarienne en passant par les tortillas de la mer, gratin de coquillettes, tartes aux oignons, gâteau banane chocolat et mousse au chocolat. Pierre commence tôt le matin à préparer les légumes divers et variés avec une dextérité qui atteste de son vécu. « J'étais chef de cuisine à Paris dans plusieurs palaces. Nous avons envie de voir autre chose. L'idée est de finir par ouvrir un restaurant ». De son côté, Marion est serveuse de formation. De quoi compléter la panoplie de compétences professionnelles complémentaires avérées. Reste à obtenir du cuisinier la bonne méthode pour réchauffer ses plats. « Je ne suis pas contre le micro-onde sauf pour ce qui doit rester croustillant. Pour les nems, il est préférable de choisir le four ou la poêle ». A noter que les plats de Pierre Rousseau changent tous les jours.