

## Tout sur le cochon



Gilles Narbeburu présentait trois recettes à base de cochon. PHOTO M.-J. E.

Dans le cadre des soirées Les Nourritures terrestres, désormais traduites en langage des signes, la médiathèque d'Este proposait jeudi 21 octobre une conférence dégustation sur le thème du cochon, tradition, ambivalences et gourmandise.

Pour savoir si tout y est bon, Clovis Darigan a cité Paracelse (médecin du XVI<sup>e</sup> siècle) : « Rien n'est poison, tout est poison, seule la dose fait le poison ». La voix usée par une semaine de Fête de la science, le jeune maître de conférence à l'UPPA et président de l'association Anima-science, confirmait donc que seul l'excès est néfaste.

L'imagerie populaire liée au cochon sale, fainéant, gourmand, porté sur le sexe en parallèle au comportement humain a été vue par le gastro-entérologue Philippe Berthelemy, heureux d'annoncer l'aboutissement du projet de Ferme du goût porté par la mairie de Pau, projet qui va dans le même sens que ces soirées à thème dont il est l'initiateur.

### Témoignage et cuisine

Autre regard avec Abel Caubios, éleveur à Montaner, qui a tiré la sonnette d'alarme sur son métier économiquement sinistré et écologiquement trop souvent montré du doigt. Le débat qui a suivi a mis en évidence les incohérences du consommateur et le rôle des intermédiaires dans la chaîne commerciale.

Enfin, il est revenu à Gilles Narbeburu (La Cuisine de Gilles), traiteur, de faire déguster aux 110 personnes présentes trois recettes à base de boudin, de pieds et de joues de cochon.

Contact : Médiathèque d'Este, av. de la Pléiade, à Billère. Tél. 05 59 13 06 30.