

Le béarnais Henri Combret est natif d'Oloron-Sainte-Marie.

Ce fils de chef cuisinier est un autodidacte passionné qui se bat pour la valorisation du patrimoine gastronomique et le respect des traditions.

Ecrivain et Chroniqueur gastronomique, il est membre de l'APCIG (Association Professionnelle Des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin.)

> En 1982, il partira pour dix ans dans l'aventure des radios locales et depuis 1989 il collabore à Pyrénées Presse.

Deux de ces livres servent de support à des émissions de la télévision.

En 2010, il est à l'origine de l'opération « Terroir, Culture,Vin & Santé » qui associe le monde de la restauration et de la viticulture pour une approche plus culturelle de communication sur le vin et la gastronomie.

ici, le sentiment de pays ... Le porc

Le chroniqueur gastronomique béarnais Henri Combret se lance à nouveau dans une croisade de défense du patrimoine. Cette fois, le porc d'ici sera mis en relief à

travers la diversité des savoir-faire de pays. Dans le monde entier, on compte plus de 350 races de porcs, cette viande est la plus consommée, avec plus du tiers, et devant la volaille. La France, qui est au troisième rang pour la production, n'arrive qu'au quatorzième rang des consommateurs européens. Il est donc urgent de réhabiliter le porc dans tous les domaines. Heureusement, nous assistons à la redécouverte de races rustiques, jadis délaissées pour leur croissance

lente malgré leur sapidité reconnue. Ainsi, le porc gascon ou noir de Bigorre, le porc basque du Kintoa, le cul noir du Limousin, le porc nustrale de Corse et d'autres, sont enfin remis en valeur, préservant en même temps un patrimoine ancien qui était en voie de disparition. Nous verrons que les divers IGP et les élevages labellisés, permettent d'offrir des produits de grande qualité grâce aux normes sévèrement contrôlées. Enfin, à travers la richesse des coutumes de pays et de leurs recettes patiemment affinées, le porc nous emmène dans un vaste patrimoine difficile à égaler, car longuement éprouvé.

À partir d'anecdotes historiques ou personnelles, l'auteur vous fera faire un voyage gourmand et culturel. Après la fameuse « pélère » et quelques savoureuses préparations, le lecteur pourra revivre l'étonnant voyage de l'andouille béarnaise pendant la Grande Guerre.

Un régal!





Prix : 15€



HENRI COMBRET

ici, le porc c'est du cochon, mais du bon...



L'HISTOIRE, LA NATURE ET LES TRADITIONS DU PORC.

LA « PÉLÈRE » ET AUTRES COUTUMES.

AVEC LES PLUS BELLES RECETTES D'ICI.

Du même auteur :

Le livre du Jurançon. (1985)

Gastronomie du Terroir. (Deux éditions 1989-1991)

Les Vins Gourmands du sud aquitain. (1993)

Saveurs et Traditions gourmandes de Gascogne et Pays basque. (1998)

La révolte du Terroir. (2000)

Vins de Sud Gascogne et Pays basque (2002)

Foie gras tentations (Prix littérature et gastronomie) (2004)

Autour du Vin et de ses vertus thérapeutiques. (2006)

> L'esprit Gascon (2010)

Vachement bon (2012)

Photo de couverture : Elevage de porcs gascons EARL du Payssas 64660 Asasp Arros

Henri C

