

Le poulpe se déguste sur le quai du port d'Argelès-sur-Mer

lindependant.fr/2019/01/10/le-poulpe-se-deguste-sur-le-quai-du-port-dargeles-sur-mer,7782078.php

Véronique Parayre



Sur le concept de consommer bon pour le corps, propre pour l'environnement et juste pour la communauté, deux restaurateurs ont choisi de créer l'événement en ce début d'année. Le rendez-vous est fixé ce dimanche 13 janvier dès 9 heures et jusqu'à 17 heures sur le quai des pêcheurs au port d'Argelès.

Et pour valoriser le circuit court et le bio au juste prix, les pêcheurs locaux (Petits métiers) et les producteurs engagés dans cette démarche, proposent un concept inédit. Le poulpe dont c'est la pleine saison, sera le roi de la fête. Il sera cuisiné sous toutes ses tentacules par sept chefs passionnés adepte du slow food. En beignet, en ragoût, en fricassée, le public est invité à le déguster sur place, sans modération. Un kit dégustation sera proposé dès l'ouverture à 25 euros (pas de réservation possible).

Pour accompagner ces mets, huit vigneron et trois brasseurs présenteront aussi leurs productions, associés à un marché de producteurs "slow food" Pays Catalan, qui sera déployé sur le quai des pêcheurs. Les auteurs argelésiens François Darnaudet et Gildas Girodeau animeront une conférence, et bien sûr la musique de Select aioli rythmera la journée.

PUBLICITÉ

Un Poulpe fiction, premier du genre, qui attend un maximum de visiteurs.