

tour de ville

LE PORC LABEL ROUGE À L'HONNEUR AU LYCÉE HÔTELIER



C'est l'heure de la dégustation.

Vendredi 12 au lycée hôtelier Quercy Périgord dirigé par Dominique Mounier avait lieu la soirée de lancement du « Porc au grain du Sud Ouest » - Label Rouge.

Organisée par le comité Porcin du Lot, présidé par Joël Laverdet, et en partenariat avec l'union interprofessionnelle des vins de Cahors représenté par Jérémie Arnaud, cette manifestation avait pour objectif de faire connaître aux amateurs les qualités gustatives des porcs « Label Rouge » élevés dans le Lot. Pour débiter, une conférence sur les stricts procédés d'élevage du « Porc au grain » était animée par le secrétaire de l'association Gilles Resseguier, Joël Laverdet, suivie d'un exposé de Jérémie Arnaud portant sur le vin de Cahors Malbec.

Semaine du goût oblige, le fournisseur et Pierre Amaré le chef des travaux invitaient les participants à la dégustation du porc au grain préparée et servie par

les élèves et professeurs du lycée, agrémentée, porc oblige, par le bon vin de Cahors.

A une table Jacques Bex, président de la chambre d'agriculture, qui nous confiait : « Une soirée qui est un beau mariage du porc et du vin qui sont 2 produits de qualités reconnus dans le Lot grâce à des éleveurs qui élèvent leurs animaux et le vin d'une manière compétente et rigoureuse pour le plaisir des papilles ».

Un peu plus loin, Vincent Labarthe, vice-président du conseil régional, de conclure : « Il est important de faire la promotion du « Porc au grain du Sud-ouest » un des 120 produits sous signe de qualité - que compte la région Midi-Pyrénées. L'idée d'associer un met et un vin est très tendance et le Cahors Malbec accompagne parfaitement les préparations à base de porc. Les élèves et enseignants ont su parfaitement marier ces 2 produits pour notre plus grand plaisir et je les en félicite ».