Marie Payot
La régie des fêtes de Nay qu'elle préside est à l'œuvre pour organiser les différentes festivités de 2022.

PAGE 15 ■

Loreta Coralli
Elle est le commandant de la communauté de brigades de Saint-Palais et d'Irissarry composée de 17 gendarmes.

PAGE 20 ■

Alice Prada
Cette salariée d'AIMA à Salies-de-Béarn vient de passer une semaine en Pologne auprès des réfugiés ukrainiens.

PAGE 24 ■

EASY LOVE
LOVE STORE
(S')OFFRIR DU plaisir !
• JOUETS COQUINS
• LINGERIE FINE
• TENUES SEXY
• COSMÉTIQUES
72 boulevard de l'Europe PAU-LESCAR

Défilé de jeunes talents culinaires

Le jeune chef Pedro Charo, défendu par Pierre-Alexandre Mondeu du Mas des arômes, a ouvert le bal de « Gastro Démo ».
© NICOLAS SABATHIER

Hier se tenait devant un public choisi « Gastro Démo », une expérience innovante autour de la gastronomie. L'idée étant de mettre en avant les produits et chefs béarnais.

Des produits incontournables comme le saumon de chez Casteigt, le jambon de Bayonne, et bien sûr l'Ossau-Iraty, des vins délicats comme les Domaines Cauhapé, du Cinquau, de Capdevielle ou Bayard, les caves de Gan et de Crouseilles pour la surface des cuvées…. Et surtout, huit jeunes chefs béarnais de cette génération qui réinvente chaque jour la gastronomie locale.

La petite centaine d'invités de « Gastro Démo » n'avait pas à se plaindre, ce lundi au Palais Beaumont. L'étape paloise marquait la fin de l'opération « Visit GastrOH », un projet transfrontalier porté par les offices de tourisme de la Navarre, d'Euskadi, de la Rioja, mais aussi les CCI de Bayonne et de Pau Béarn. L'initiative, qui s'est déroulée en plusieurs étapes dans chaque province citée, visait à mieux faire connaître aux opérateurs touristiques les gastronomies des autres participants.

Les vertus de la « bonne bouffe »

Et le Béarn n'était pas en reste, autour de la CCI de Pau et de son cluster Tourisme, qui ont organisé l'événement se résumant en huit plats succulents, réalisés avec des produits locaux, et accompagnés de nectars non moins d'origine. Les chefs du Mas des arômes, des Maynats, du Dit Vin, de l'Interprète, d'O Petit Pau, du Jeu de Paume pour les Palois, mais aussi de Chez Germaine à Geüs-d'Oloron et de l'Ayguelade à Bielle, ont fait chacun montre de leurs talents, cuisinant des portions, toutes ensuite distribuées à la fortunée assistance, notamment composée d'Espagnols.

Le but, on l'aura compris, c'est qu'ils rentrent chez eux pour vanter les mérites des produits et de la cuisine d'ici. La chose n'a rien d'anodin. Comme l'expliquait Christophe Voisin, responsable de l'ingénierie-développement à l'Agence d'attractivité et de développement touristiques du 64, « un quart des visiteurs des Pyrénées-Atlantiques viennent ici pour l'art de vivre, dont la gastronomie ». « C'est le rôle d'une CCI que de mettre en avant le secteur d'activité essentiel qu'est le tourisme, résumait de son côté Didier Laporte, le président de la CCI Pau-Béarn. On sait qu'on a de bons produits et de bons chefs ici, l'important étant de le faire savoir ». Mission pour le coup accomplie grâce à cette jeune et moins jeune garde qui a su faire la démonstration de ses talents.

N. R.

Etudes et formation : Negoventis revient en force

Autrefois, on l'appelait l'IPC (Institut de promotion du commerce), bien connu sur Lescar. Aujourd'hui, c'est Negoventis, une filière de formation portée par les CCI de France, et qui a été rattachée à l'Ecole supérieure de commerce de Pau depuis 2011. Si le nom a changé, les objectifs restent les mêmes : permettre à de jeunes apprentis, des chômeurs, des salariés ou encore des chefs d'entreprise en reconversion d'accéder à des formations autour des métiers du commerce.

A Pau, Négoventis lance sa «campagne de recrutement» jusqu'à la fin de l'été. On peut donc d'ores et déjà s'inscrire pour cinq diplômes du bac et niveau bac jusqu'à bac +2 et bac +3 pour des formations d'attaché commercial, responsable opérationnel retail ou encore responsable de développement commercial (avec des spécialisations banque ou immobilier).

Dans le cadre de la formation initiale, les formations Negoventis ont ceci d'original qu'elles passent par la voie de l'apprentissage: l'étudiant passe 75 % de son temps en entreprise, est rémunéré, et ses cours sont payés par l'employeur. «Nous assurons aussi les pré-recrutements d'apprentis pour des entreprises locales avec lesquelles nous travaillons depuis longtemps», explique Nathalie Malafosse, chargée des relations avec les entreprises.

Quant à la formation, «elle est exclusivement délivrée par des professionnels du secteur», ajoute Julie Rougé, responsable pédagogique. En moyenne à Pau, un an après avoir validé leur diplôme, 56% des jeunes ont trouvé un emploi et 34% poursuivent leurs études.

Pour plus de renseignements sur les filières Negoventis à Pau, on peut s'adresser à Magalie Franche au 06.99.96.27.62.

24 HEURES

FILIÈRE BTP
Le Grand oral du bâtiment ce vendredi

Une rencontre inédite se prépare au Palais Beaumont de Pau ce vendredi, organisée par la Fédération française du BTP du 64. 200 professionnels du secteur sont attendus pour rencontrer des élus qui leur présenteront leurs grands chantiers à venir au cours de pitches. Ce «Grand oral», organisé par l'agence Côte Ouest (Groupe Sud Ouest), débutera par une table ronde avec Sébastien Labourdette, président de la FFBTP 64, les députés Jean-Paul Mattéï et David Habib et le sénateur Max Brissou autour de sujets brûlants comme l'envolée des matières premières, les questions de formation dans le BTP et les difficultés de construction au Pays basque.

FORMATION
Deux conférences pour bien s'informer

Les deux tables-rondes sur la formation organisées par «La République des Pyrénées», «L'Eclair» et «Sud Ouest» sont désormais en ligne sur notre site larepubliquedespyrenees.fr. Pour bien réussir sa reconversion professionnelle, pour tout savoir sur les filières qui recrutent, et les formations qui y conduisent, les deux tables-rondes sont visibles en replay. Ce mercredi, un supplément spécial de 4 pages sera également diffusé dans votre journal.

Votre offre Découverte

Votre journal à domicile
+ les privilèges numériques et le Club Abonnés

pour 4 mois 69€ au lieu de 120,80€

Offre valable jusqu'au 30/04/2022 réservée aux particuliers, nouveaux abonnés (nouveau nom + nouvelle adresse) ou ayant cessé depuis plus de 6 mois.

Les Informations recueillies font l'objet d''un traitement informatique destiné à Pyrénées Presse pour des finalités de gestion et de suivi de l'abonnement du journal. Le destinataire des données est le service client Pyrénées Presse. Conformément au règlement général européen à la protection des données (RGPD) et à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de limitation, d'effacement, de portabilité et d'opposition des informations vous concernant que vous pouvez exercer en formulant une demande auprès du Délégué à la protection des données par courrier postal à l''adresse suivante: DPO. 23 quai de Queyries, CS 2001, 33094 Bordeaux Cedex ou par courriel à l'adresse : dpo@larepubliquedespyrenees.fr

72542650-vp

RESTEZ AU COEUR DE L'ACTU AVEC La Rép DES PYRÉNÉES

Pour m'abonner, c'est très simple !
Complétez et retournez ce bulletin avec votre règlement à La République - Service Abonnements
6 rue Despourrins - BP 129 - 64001 Pau Cedex
avant le 30/04/2022
❑ Je règle mon abonnement pour 4 mois à 69€ (chèque à l'ordre de Pyrénées Presse)
Nom.....
Prénom.....
Adresse.....
.....
CP-Ville.....
Tél.....
Email.....