



CUISINE

Pedro Gil fait du « cargols » un étendard du terroir catalan

C'est avant tout pour sa manière si particulière de le cuisiner que Pedro Gil veut faire de l'escargot un porte-drapeau du savoir faire catalan. L'homme va même plus loin puisqu'il a créé le premier calendrier de l'escargot. Retour sur une histoire, baveuse !



► Dans les Pyrénées-Orientales, cuisiner l'escargot est tout un art, indéniablement.

Photo Nicolas Parent

Il magnifie certainement l'expression de « Catalan qui gagne ». Pedro Gil, membre de l'association Team Cargols, a réussi à faire du cargol un produit d'exception. Mieux encore, il en a carrément fait une donnée temporelle.

En juin 2018, pour le solstice d'été, l'association Team Cargols a officiellement déclaré l'ouverture du calendrier universel de l'escargot.

Une création qui s'est célébrée sur un autre monument du Pays catalan, au sommet du Canigó. Pedro Gil confiait alors à L'Indépendant : « Le 22 juin (lendemain du solstice d'été, NDLR) nous sommes montés sur notre montagne sacrée et nous avons cuisiné 999 cargols pour les porteurs de la flamme de la Saint-Jean. 999 hein, pas mille ! Car nous en avons gracié un. C'est tout un symbole notre affaire. »

Si l'idée peut interroger les esprits les plus « terre à terre », cette initiative catalane a pour but de fédérer

l'ensemble des rendez-vous dédiés à l'escargot, qu'ils soient catalans ou d'ailleurs.

Sur ce calendrier, les amateurs de bêtes à cornes retrouvent par exemple la fête de Bompas, la foire de l'escargot de vigne d'Odena ou la fête de Gracia, à Barcelone.

Comme dans tout calendrier, celui de l'escargot a son réveillon. En 2019, pour célébrer l'an 1, la Team Cargols a organisé une grande sauterie sur la place République à Perpignan. « Il fallait absolument que l'on fasse un détour par la capitale du Roussillon », assure

Pédro Gil.

Les fous de cargols ont donc installé sur la place République, le 28 juin dernier, un camion remorque transformé pour l'occasion en barbecue. Sur le gril, 5 000 bêtes baveuses ont fait saliver les gourmands. Un événement inédit qui a conquis les Perpignanais, mais aussi les professionnels du secteur comme les vigneron Cases et Dom Brial, associés au

rendez-vous. Le calendrier de l'escargot peut faire sourire, il n'empêche que les organisateurs sont fa-

rouchement décidés à en faire une vitrine du savoir-faire culinaire catalan. La preuve : en juillet dernier, l'Aplec del Caragols de la ville de Lleida a choisi la ville de Toulouges pour faire son

étape dans le nord de la Catalogne. Pour rappel, cet Aplec rassemble environ 200 000 touristes en trois jours et treize tonnes d'escargots sont consommées sur cette même période.

600 gourmands à Toulouges pour l'Aplec

La première étape de l'Aplec del Caragols de la ville de Lleida organisé au parc de Clairfont, à Toulouges, en juillet a rassemblé plus de 600 amateurs.

Une belle réussite qui prouve la pertinence de ce « combat » pour la mise en valeur du terroir catalan incarné ici par l'escargot et sa fameuse manière de le cuisiner. Sur le gril, évidemment.

« 999 cargols grillés et un gracié au sommet du Canigó »

L'an 1 célébré au cœur de la capitale du Roussillon