

# Grands buffets : Carcassonne en pole

## ÉCONOMIE

*Selon des informations de L'Indépendant, il ne reste plus que deux villes en lice pour accueillir le célèbre restaurant : Carcassonne et Béziers. Perpignan a jeté l'éponge.*

Le feuilleton passionné et ne connaît son dénouement que dans plusieurs mois. Les Grands buffets, ce restaurant aux 360 000 couverts annuels et riche de 200 salariés, installé sur l'Esplanade de Liberté de Narbonne depuis 1989, changera de site à l'horizon 2027/2028. Depuis l'annonce de ce départ en août dernier relayée par les médias aux quatre coins de la France avec 120 articles à la clé, les prétendants pour accueillir la future structure, qui doit se renforcer par une offre hôtelière et d'autres services encore aujourd'hui à l'étude, ont été nombreux. Carcassonne, Béziers, Perpignan, Castelnaudary, Lézignan-Corbières, Leucate, Montpellier et Sète. Décideurs économiques et élus n'ont pas ménagé

leurs efforts pour tenter d'attirer le prestigieux restaurant, fortement intéressés qu'ils étaient par l'apport économique, touristique et social d'une arrivée des Grands buffets sur leur territoire.

### Perpignan jette l'éponge

Mais alors que le choix de la destination finale doit être décidé dans les prochains mois, on sait où les Grands buffets n'iront pas.

Ce ne sera pas à Lézignan-Corbières, ni Perpignan, ni sur les communes appartenant au Grand Narbonne. Ces prétendants possédaient pourtant de sérieux atouts et les discussions entre Louis Privat et les élus auront été particulièrement cordiales selon l'aveu des différents protagonistes. Pour la cité catalane où l'union sacrée avait été décrétée entre la communauté urbaine, la Ville, la CCI, l'Umih et les services de l'État, on préfère jeter l'éponge faute d'une réserve foncière suffisante. L'annonce officielle devrait intervenir dans les prochains jours, les prochaines heures dans une décision prise d'un commun accord entre l'agglomération et Louis Privat.

On n'hésite ainsi pas à parler du côté de la communauté urbaine de Perpi-

gnan « d'une belle rencontre », « d'un beau projet », « et de financeurs solides » mais des questions techniques ont eu raison de leur ambition. Concrètement, sur la réserve foncière disponible de cette agglomération dans les dix prochaines années, un tiers aurait été consommé par le projet. Du côté de Louis Privat, il a salué « la disponibilité et la gentillesse de Perpignan » tout au long des discussions.

### Carcassonne et Béziers en pole position

Selon des informations de L'Indépendant, le futur site de plusieurs dizaines d'hectares ne se situera donc pas si loin de son lieu historique de l'Esplanade de Liberté. Puisque Carcassonne et Béziers sont clairement aujourd'hui en pole position. Contacté par nos soins, le fondateur des Grands buffets, Louis Privat, n'a pas souhaité en dire plus pour l'heure. Il confirme « que la réflexion autour du projet est très avancée mais qu'il évolue encore dans une ambition collective » et que la considération, dont ont fait preuve les élus et les professionnels du secteur à son égard, l'a beaucoup « touché ».

Julien Marion



Les Grands buffets quitteront Narbonne pour Carcassonne ou Béziers en 2027/2028.

PHOTO CHRISTOPHE BARREAU

# Les éleveurs audois de Gasconnes des Pyrénées remportent plusieurs prix

## SALON DE L'AGRICULTURE

*Une vingtaine d'éleveurs de Gasconnes des Pyrénées, reconnaissables de loin à leurs doudounes et polos violets, est venue représenter la race au 59<sup>e</sup> salon de l'agriculture.*

Quatre éleveurs de cette race à petit effectif sont venus de l'Aude accompagnés de leurs bêtes. Ils viennent plus précisément de Lacombe, Les Martyrs, Véraza et Sainte-Colombe-sur-l'Hers et passent le salon dans le Hall 1 de la porte de Versailles, le favori des familles avec ses vaches, cochons, moutons, mais pas de poules cette année en raison de la grippe aviaire.

### Concours de bœuf gras Label Rouge

Lundi, Nicolas Lassalle, éleveur aux Martyrs, et Pastis, son véritable bœuf mâle castré de quatre ans et 860 kilos, ont terminé premiers du concours de bœuf gras Label Rouge. « Le plus important c'est de participer, d'avoir une représentation de la race, et surtout d'être dans le collectif », explique celui qui se rend au salon depuis plus de 25 ans, et depuis sept ans avec des animaux. « C'est une compétition mais on est contents de montrer notre métier, le bien-être animal, la nécessité de manger de la viande pour

notre croissance, nous avons besoin de monter. »

Pastis a été jugé sur les arrondis et largeurs de sa culotte, la longueur de son filet ainsi que son développement musculaire supérieur aux autres. Daniel Palop, éleveur à Veraza, et son bœuf Palmier de trois ans et 840 kilos ont obtenu le 3<sup>e</sup> prix. Une première au SIA pour Daniel Palop : « C'est émouvant parce que j'en ai toujours rêvé, c'est un aboutissement. Quand je suis descendu du camion vendredi à 4 heures du matin, Palmier y avait passé 12 heures et quand je suis rentré, que j'ai vu toutes les lumières, l'émotion était énorme. »

Thierry Couteau, éleveur à Saint-Colombes-sur-l'Hers, l'assure, « on s'adore, on est une famille. Il y a de grands rapports d'amitié entre nous. Il y a certes des tensions et des déceptions lors des concours, mais ça ne dure jamais bien longtemps et ça se règle autour d'un verre ! Nous sommes une petite race mais toujours en voie de déve-



La présidente de Région Carole Delga et le gagnant de la catégorie taureau.

PHOTO JUSTINE BONNERY

loppement ; l'intérêt est de montrer une certaine union, de tirer la race vers le haut et de la développer en permanence. »

### Un gris sans égal et dodo au salon

Dans les travées du Hall 1 au brouhaha assourdissant, les visiteurs sont nombreux à s'arrêter près des Gasconnes. Une touriste du Nord affirme « n'avoir jamais vu cette couleur-là ». Une remarque confirmée par les éleveurs présents, il n'y a que la Gasconne qui arbore ce gris clair. « La seule qui peut s'en rapprocher est la Mirandaise, une autre race d'Occitanie à très faible effectif », assure un éleveur.

Si la plupart des éleveurs dorment à l'hôtel, Thierry Couteau et Nicolas Lassalle font le choix de dormir dans ce fameux Hall 1. Dans des chambres à cloisons mobiles, ils assurent avoir « toutes les commodités bien que ce soit spartiate, mais au moins on vit avec le salon et s'il y a un problème on est sûr d'être réactif ». Un problème ? Oui, le Hall 1 n'est pas à l'abri d'un taureau qui se détache ou d'un bœuf mal couché. « Les soirées terminent tard et ça nous permet d'être sur place, aux contacts de nos animaux et d'être les premiers à les laver. » Un lavage à disposition des bovins permet en effet « qu'ils soient plus présentables et qu'ils se dégoûdissent les jambes ».

### Concours des reproducteurs

Mardi après midi, le ring du Hall 1 a laissé place aux concours des reproducteurs. David Castex, le juge bénévole et éleveur de Gasconnes en Haute-Garonne a jugé 18 vaches et taureaux et six veaux. Catégorie taureau adulte, c'est Thierry Couteau et Occiput de Sainte-Colombe-sur-l'Hers qui ont terminé premiers, suivi en deuxième de Robert Puech et Narco de Lacombe. Ce dernier prix a été remis sur le ring par la présidente du Département Hélène Sandragné et le sénateur Sébastien Pla.

Justine Bonnery



Nicolas Lassalle et Daniel Palop au salon de l'agriculture.

