



Du 11 au 13 octobre 2019

# 1<sup>er</sup> pèlerinage des métiers culinaires

de la restauration et de l'hôtellerie.



« *Pèlerinage et partage* »

**Temps de prière - Temps de partage**

Conférences - Ateliers culinaires

Du 11 au 13 octobre 2019

# 1<sup>er</sup> pèlerinage des métiers culinaires

de la restauration et de l'hôtellerie.



Jean-Pierre Saint-Martin,  
directeur du pèlerinage,  
chef du restaurant « Le Viscos »,  
à Saint-Savin (65)

## Un nouveau pèlerinage

Parmi les nouveautés de l'Année Bernadette à Lourdes, le Sanctuaire lance le 1<sup>er</sup> pèlerinage des métiers culinaires.

Les organisateurs souhaitent faire de ce pèlerinage un moment d'unité et de ressourcement pour les professionnels des métiers de bouche. Des établissements de formation pour les futurs cuisiniers, pâtisseries, charcutiers, hôteliers, etc. ont également été invités à participer. Des confréries des produits du terroir et des métiers culinaires sont aussi attendues. Tous ces professionnels au « service de la joie des convives\* » se retrouveront pour des moments de prière, de partage, de conférence et d'ateliers de cuisine.



Patrick Unhassobiscay  
Cuisinier au Sanctuaire  
de Lourdes

### Une idée originale

Depuis plusieurs années, Patrick Unhassobiscay, cuisinier basque au Sanctuaire de Lourdes, nourrit secrètement le projet de rassembler un jour à Lourdes tous les cuisiniers et les professionnels de la restauration qu'il a croisés durant sa carrière. Partageant cette idée avec le grand chef pyrénéen, Jean-Pierre Saint-Martin et l'évêque de Tarbes et Lourdes, Mgr Nicolas Brouwet, tous les trois décident de lancer cette année la première édition de ce premier pèlerinage.

\* Noces de Cana, Jean 2, 1-11

« Ce nouveau pèlerinage sera un temps d'échange et de découverte de la gastronomie locale, mais également de mise en valeur de nos traditions. »



En présence de **Christian Têtedoie**,  
chef étoilé et président des maîtres  
cuisiniers de France



En présence de **Yves Thuriès**,  
Maître chocolatier, double meilleur  
ouvrier de France



Du 11 au 13 octobre 2019

# 1<sup>er</sup> pèlerinage des métiers culinaires

de la restauration et de l'hôtellerie.

## Au Menu

### Vendredi 11 octobre

**13h30** : Accueil des participants, retraits des badges au Centre Information du Sanctuaire.

**14h30** : **Présentation du pèlerinage** par Mgr Nicolas Brouwet et Jean-Pierre Saint-Martin.  
Présentation du Message de Lourdes

**16h** : Découverte du Sanctuaire, parcours accompagné.

**17h30** : Remise d'un coffret gourmand composés de produits du terroir,  
dont une **chocolatine offerte par Sébastien Lagrue, champion du monde de la chocolatine.**

**21h** : Procession mariale aux flambeaux.

### Samedi 12 octobre

**8h30** : **Messe à la Grotte en Français (en tenue).**

**11h** : **Ateliers, show culinaire et village gourmand**  
au centre ville de Lourdes (Place du Marché).

**15h** : **Conférence / Carrefours « Produits du Terroir, biodiversité : les enjeux du XXI<sup>e</sup> siècle »,**  
**au Palais des Congrès de Lourdes**, par Jean-Pierre Saint-Martin chef du restaurant « Le Viscos », à Saint-Savin et Alain Brumont, viticulteur et propriétaire du « Château Montus »  
et « Château Bouscassé » dans le Madiran.

**17h** : Projection du film « Lourdes » au cinéma Pax.

**20h** : Dîner officiel à l'hôtel La Solitude.

### Dimanche 13 octobre

**9h30** : Messe Internationale  
à la basilique Saint-Pie X (en tenue).

**11h15** : **Bénédictio des toques blanches à la Grotte.**

INSCRIPTION

[www.lourdes-france.org](http://www.lourdes-france.org)

Inscription : 20€ - Dîner officiel 20€

Tél : 06 72 13 60 55 - 06 21 50 42 89

[pelerinage.cuisiniers@lourdes-france.com](mailto:pelerinage.cuisiniers@lourdes-france.com)