

Le tourteau règnera sur la fête lundi

Mais quel en sera le Roi en 2016 ?



Le tourteau règnera sur la fête lundi

Le tourteau sera célébré cette année encore le lundi de Pâques, comme il l'est depuis plus de vingt ans, lors du concours du Roi des tourteaux, qui se déroule traditionnellement sur la place d'Astarac avec dégustation gratuite de masse et vin blanc. L'opération est menée conjointement par la Confrérie des artisans boulangers-pâtisseries du pain du terroir gersois et le comité des fêtes. Il est ouvert à tous les artisans boulangers-pâtisseries inscrits au répertoire des Métiers.

Ce jour là, la vente des tourteaux est libre, autour de la place d'Astarac. Toutefois, tous les stands devront obligatoirement présenter un tourteau au concours et offrir un minimum de cinq tourteaux pour la dégustation gratuite offerte au public avec en accompagnement un vin blanc du pays. Le but principal de cette manifestation étant de perpétuer une tradition du tourteau pour les Rameaux et Pâques à Mirande.

Le dessert des paysans

À l'origine, ce dessert était préparé le dimanche par les paysans qui le confectionnaient à partir de la pâte à pain, qu'ils agrémentaient d'uf et de beurre. Depuis, la recette a été reprise par les boulangers et chacun a développé en secret un petit tour de main ou un savoir-faire pour améliorer la texture, la conservation, l'aspect ou le parfum : des astuces qui font la différence d'un artisan à l'autre et qui ont permis aux tourteaux d'éviter la standardisation voire l'industrialisation.

Ainsi, le tourteau a su garder son caractère de terroir. Cette spécialité que l'on ne peut pas appeler gâteau, a connu son heure de gloire au début du siècle dernier, où l'on venait en train d'Auch pour le grand marché de Pâques de la sous-préfecture. Tombé en désuétude durant quelques décennies, le voici revenu en force dans la devanture des boulangers. Il s'accommode parfaitement avec une crème anglaise ou un petit verre de vin doux.

Lors du concours de Mirande, les pièces présentées sont notées de 0 à 5 pour chacun des critères par les membres du jury : la moyenne globale des notes permettra la désignation du Roi des tourteaux. Le vainqueur recevra pour une année le trophée le consacrant trophée actuellement aux mains de la boulangerie Mendez Nouven. Le jury sera composé de professionnels et de consommateurs. Le tourteau devra être réalisé traditionnellement à partir de pâte à pain, farine, oeuf, beurre, sucre, sel, parfum. Il devra être de forme ronde pour un poids maximum de 600 g. Il sera jugé sur le goût, l'aspect et la présentation présenté aux membres du jury de façon anonyme.

Le cru 2015

Figure emblématique s'il en est de la gastronomie gersoise, André Daguin a honoré de sa présence la manifestation l'an passé. Année qui a vu le sacre de Jean Mendez (boulangerie Mendez Nouven) succédant à une reine, Élisabeth Sauc 2014. Ses deux dauphins sont la boulangerie Baqué-Pères à Clermont-Pouyguillès et La Tropicienne à Auch. Jean Mendez, dont le nom se trouve plusieurs fois gravé sur le trophée (réalisé en 1991 par J. Lacoste) remettra au nouveau roi le trophée ce lundi aux alentours de midi.



André Daguin remettant le trophée à Jean Mendez l'an passé