

Barbotan les Thermes : Le très bon cru de Bouche à Oreille



Barbotan les Thermes : Le très bon cru de Bouche à Oreille

Du jeudi 25 mai au dimanche 28 mai, a eu lieu la nouvelle édition du Festival Bouche à Oreille. Dès jeudi, et jusqu'à samedi inclus, pour le plaisir des cazaubonnais et des curistes, les élèves de l'Ecole de musique, très motivés ont animé les restaurants du village. Samedi après-midi, le public était convié à la Maison du tourisme pour assister à une démonstration culinaire, suivie d'un moment de dégustation des plats concoctés par les chefs Jérôme Artiguebere et Charlotte Latreille. Ces deux chefs, ambassadeurs des restaurateurs Tables du Gers, ont révélé leur savoir-faire, tout en communiquant au public leurs recettes.

Charlotte Latreille a ouvert la séance de démonstration en cuisinant des Maquereaux marinés au safran du Gers, pamplemousse et rubans de courgettes. Après un moment de dégustation de ce plat très apprécié par le public, ce fut au tour de Jérôme Artiguebere d'exprimer son talent de chef avec de l'andouille de noir de Bigorre, paysanne fondante de pommes et oignons. De nouveau le public, fut convié à déguster ce plat, puis Charlotte Latreille est revenue au fourneau pour concocter une soupe de fraises et tomates à la sauge ananas de sourcier qui fut également très appréciée par les dégustateurs amateurs. Jérôme Artiguebere a conclu ce moment gustatif avec une fine gelée de pêche au champagne et citron vert, chantilly infusée à la verveine.

À l'issue de ce temps fort de gastronomie, les Tables du Gers ont offert au public un livret contenant les fiches des recettes présentées par les deux chefs.

Le label Tables du Gers, est un réseau de 34 restaurateurs engagés et volontaires, qui proposent des produits sains, de qualité, en circuits courts avec une transparence sans faille. C'est aussi un réseau de 75 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés. Son taux moyen d'approvisionnement en produits locaux est de 71,3 % (donc très élevé) et le taux moyen de plats « fait maison » de 89 %. Le taux moyen d'approvisionnement en produits frais est de 91 % .