

Eric Maupas, un chef qui s'engage



Eric Maupas, un chef qui s'engage

Le Gers est réputé pour ses tables gourmandes, au delà des deux restaurants étoilés, de nombreux établissements proposent des menus de qualité. Ceux engagés dans l'opération tables du Gers se sont engagés plus avant avec une chartre très strictes quant aux critères de services et de qualités autour essentiellement des produits locaux.

Hotel Europ Maupas

Aux portes de la bastide l'établissement surplombe les remparts avec une grande salle, anciennement appelée terrasse, entièrement vitrée. Une décoration classique et contemporaine à la fois, où le soleil perce dès ces premiers rayons.



Chez le jeune chef Eric Maupas qui officie dans un établissement familiale depuis trois générations on va bien au delà avec des initiations à la gastronomie pour les plus jeunes, des rencontres avec les producteurs fournisseurs qui explicitent leur savoir faire avant repas autour d'un apéritif gourmand.

Ce vendredi comme chaque vendredi durant la saison estivale c'est donc une soirée " Au coeur des produits" qu'Eric propose à ses hôtes" une soirée qui n'est évidemment pas réservée aux touristes mais ouverte à tous ceux qui apprécient les bonnes choses de notre terroir et qui veulent en savoir plus sur le contenu de leur assiette.

Au menu Cocktail Moji Floc, crudités à partager, foie gras, magret séché, gésiers confits, rillettes d'oie, ventrèche de porc noir, Grillades canard, porc noir, poulet fermier, Dessert croustade pommes pruneaux au prix de 26€ (14 pour les enfants). Un vrai prix promo, pour une déclinaison de produits locaux dans une soirées 100% Gascogne, en présence des producteurs ! En salle ou en terrasse avec ce beau temps un plaisir à ne pas manquer.

Eric passe son enfance dans l'hôtel familial de son grand-père Henri, chef réputé gersois dans les années 50. Son père André succède à Henri en cuisine et rentre dans la fameuse association « la Ronde des Mousquetaires » au côté d'André Daguin. Eric suit le parcours de son père et les nombreux voyages avec la Ronde pour promouvoir le Gers et se passionne en secret pour la gastronomie. C'est au moment où son père doit partir à la retraite et met l'hôtel en vente qu'il décide de reprendre l'affaire avec sa femme Gracia et de pérenniser cette histoire de famille pour la 3ième génération. Depuis son retour au berceau il y a 5 ans, Eric est heureux en cuisine, pendant que Gracia, la tête pensante, tient la boutique. Il adore travailler la viande et il est très vigilant sur le choix des bêtes. C'est pourquoi il a tissé un partenariat très étroit avec les producteurs du coin. Son secret c'est LE PRODUIT et sa spécifié en cuisine c'est le goût unique, précis et défini. Venez dégustez les spécialités authentiques d'Eric comme le macaron au foie frais aux pommes, les St Jacques au foie frais, la poule gasconne farcie ou encore la côte de veau fermier. Un chef à découvrir