

Dix artisans bouchers vont innover dans leurs produits pour les fêtes de fin d'année

Ils étaient à l'Ecole des métiers pour une formation technique



Dix artisans bouchers vont innover dans leurs produits pour les fêtes de fin d'année



« Je souhaiterai à l'avenir que le plus grand nombre de bouchers du Gers se retrouvent ici pour participer à des stages de formation technique comme c'est le cas aujourd'hui pour les préparations bouchères festives. J'estime que nous devons tous montrer que nous sommes capables de faire autre chose que du traditionnel. Nous ajouterons ainsi un plus à notre métier », révélait **Jean-Pierre Biffi**, président du syndicat des bouchers du Gers, à l'issue du stage. Lequel a eu lieu le 20 novembre toute la journée au laboratoire cuisine de l'École de métiers.



Ce sont dix bouchers (Père d'Auch, Biffi et Vernet de Condom, Deluca de Simorre, M. et Mme Chiabo de St-Clar, Delai et Brocas de l'Isle-Jourdain, Darrodes de Mirande, Canovèse de Mauvezin) qui avec les précieux conseils du formateur, **Vincent Perre** d'Authentique gastronomie, ont découvert de « nouvelles façons simples de cuisiner » au travers de diverses recettes. Lesquelles ont permis de cuisiner différentes sortes de viandes en cuisinant une dodine de pintade « vert pré », une cassolette « robin des bois », un canard façon « figui gers », un petit rôti de bœuf du chef, une roulade de veau champêtre, une roulade de porc aux fruits secs, et diverses sauces.

« Nous allons pratiquer tout cela pour mettre ces nouveaux produits en magasin pendant les fêtes. Pour ma part j'ai découvert les cuissons lentes et des techniques de préparation comme par exemple arriver à faire tenir une farce fine avec une roulade de veau », révélait Jean-Pierre Biffi.



Les dix stagiaires entourés de Vincent Perre et Jean-Pierre Biffi.