

Pâques c'est les oeufs de chocolat mais en Astarac c'est aussi le Tourteau.

Tourteaux rois et Roi des Tourteaux une tradition



Pâques c'est les oeufs de chocolat mais en Astarac c'est aussi le Tourteau.

Signe avant-coureur des festivités pascales à Mirande, l'arrivée des manèges dans la sous-préfecture n'est pas passée inaperçue. Lundi, dès le marché terminé place d'Astarac, les gros véhicules ont pris possession des lieux. Stands de tir, auto-tamponneuses et autres attractions ont vite été opérationnels et resteront jusqu'au 8 avril. Quatre jours d'animations avec comme point d'orgue le marché du lundi et le tourteau de l'Astarac

Le tourteau roi et le roi des tourteaux

Depuis les années 1900 le tourteau est en Astarac le gâteau de saison. À partir des Rameaux, il tient sa place dans toutes les boulangeries. Mais son histoire remonte bien au-delà, puisqu'il aurait son origine chez les paysans qui, pour améliorer le pain ordinaire qu'ils cuisaient le dimanche pour la semaine, agrémentaient l'un d'eux d'œuf 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, il est désormais revenu en force sur le devant de la scène et certains boulangers en fabriquent tout au long de l'année mais son apogée reste cette période festive où des milliers de pièces sont réalisées en Astarac entre Rameaux et Pâques.

Le concours du meilleur tourteau

Le premier concours a eu lieu en 1991 à un moment où la tradition semblait se perdre. Sur une idée de Denis Verdier, membre du comité des fêtes alors présidé par Philippe Landais. Il comportait deux épreuves, un concours du plus gros mangeur, abandonné depuis, et un concours de qualité qui, lui, perdure.

Un concours très sérieux avec un jury composé de professionnels et consommateurs. Le tourteau doit respecter sa fabrication traditionnelle, levain, pâte à pain, farine, œuf, beurre, sucre, sel, parfum. Il doit être de forme ronde pour un poids maximum de 600 grammes. Chaque pièce présentée sous N° anonyme est jugée sur le goût, l'aspect et la présentation. Chacun de ces critères est noté de 0 à 5 par les jurés : la moyenne globale des notes permettra la désignation de la meilleure pièce présentée et de remettre le trophée consacrant le Roi des tourteaux 2018 à son créateur.

Un succès populaire qui ne se dément pas

Comme chaque année ce lundi les stands de vente de tourteaux envahiront donc la place d'Astarac et les boulangeries pâtisseries de la ville. Il ne faudra cependant pas traîner pour faire son choix, car sur le coup de midi malgré l'abondance, les tourteaux viendront à manquer. L'opération est menée conjointement par la Confrérie des artisans boulangers-pâtisseries du pain du terroir gersois et l'Office Mirandais d'Animation qui a succédé cette année au comité des fêtes. Le concours est ouvert à tous les artisans boulangers-pâtisseries de l'Astarac et même au-delà. Un intermède musical avec le groupe de Johnny Makam en partenariat avec le festival Welcome en Tziganie en attendant la proclamation des résultats puis à 12h15 grande dégustation gratuite avec distribution de tourteau et vin blanc à tous les spectateurs présents.

9h début de la vente de tourteaux. 10h30 arrivée des tourteaux pour le concours. 12h00 proclamation des résultats. 12h15 Dégustation gratuite de tourteaux