

Saveurs de palais pour la soirée Archi'Cook



Saveurs de palais pour la soirée Archi'Cook

Du centre culturel Memento, émanaient vendredi soir des odeurs alléchantes, plutôt inhabituelles pour un espace d'art contemporain.

Les chefs cuisiniers de la Ronde des Mousquetaires avaient investi les lieux, en compagnie des architectes du Gers, pour une soirée Archi'Cook des plus surprenantes.

Les œuvres éphémères qui y étaient présentées, attendaient d'être dévorées des yeux, avant d'être dévorées -ou plutôt savourées- tout court.



Du Japon à Cuba, en passant par les éléments terrestres, la mise en scène à quatre mains architecte-chef cuisinier recevait l'approbation enthousiaste du public, sous des « magnifique, splendide, sublime, une merveille... ». Car les amateurs de ce nouvel art architectural-culinaire étaient plus de deux cents à participer à cette déambulation gastronomique, organisée à travers neuf univers différents.

D'entrée, les amuse-bouches de Pascale Salam-Jaubert, supplée avec brio par Jean-Luc Arnaud et Bernard Ramouneda, les plus « anciens » de la Ronde, avaient tout pour émousser les papilles.



Comment résister à la poule d'Astarac de Thibault Lagoutte, cuite sur un « manège enchanté » et rehaussée d'une émulsion à la bière Cadette de Burosse ; aux ravioles de langoustine de Michel Arsuffi, à déguster...dans une raviole ; aux sucettes au foie gras de Charlotte Latreille, version pop-up ; à la promenade en sous-bois, où se cachaient morilles et fraises de Vincent Casassus ?



Comment ne pas succomber au sandwich au porc noir confit façon nippone de Philippe Marie-Piton ; au chou farci au canard et langoustine de Yoann Wojnarowicz, au cœur des quatre éléments ; au bœuf fumé au cigare et mousse Mojito -très cubaine- de Fabien Armengaud, le « petit dernier » de la Ronde des Mousquetaires ; ou au nougat glacé à la tanaisie et betterave rouge de Lionel Créteur, tombés du ciel ?...

Ulysse, passant par là et pourtant insensible au chant des sirènes, n'aurait jamais pu terminer son Odyssée !

Bonne nouvelle : face au succès de cette deuxième édition, les chefs réunis autour de leur président nous cuisinent déjà un prochain événement...

Mauvaise nouvelle : il faudra attendre un an et demi avant d'y succomber.

Et, en 2022, l'association La Ronde des Mousquetaires, née en 1962 sous l'impulsion d'André Daguin, Roger Duffour et Maurice Coscuella pour défendre les valeurs de la Gascogne, fêtera ses soixante ans.

Quelque chose nous dit déjà que l'événement restera gravé dans le Livre d'Or de la gastronomie.

Crédit photos A.Liarés

Duo architecte :

Plat : Nougat glacé à la tanaisie et betterave rouge - **Thème :**

Duo architecte :

Plat : (Décors d'assiette) Jus de porc réduit, sandwich club au porc noir - **Thème :** 乾杯 (kanpai !)

Duo architecte :

Plat : chou farci au canard et langoustine, jus de canard réduit et bisque de langoustine en espuma. - **Thème :**

Duo architecte :

Plat : Boeuf fumé au cigare, haricots noirs aux épices cubaines et mousse de Mojito - **Thème :**

Duo architecte :

Plat : crème de petit pois et fraises, sablé petit pois, mousse de morille et sandwich végétal - **Thème :**

Duo architecte :

Plat : Raviole de langoustines et son coulis - **Thème :**

Duo architecte :

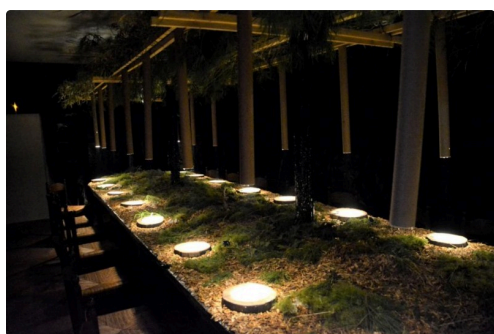
Plat : Deux sucettes au foie gras ; une au haddock, coulis kalamansi et panais, l'autre à la gelée de framboise, feuillantine et sucre pétillant - **Thème :**

Duo architecte :

Plat : Poulette noire d'Astarac-Bigorre rôtie à la ficelle, émulsion à la bière Cadette de Burosse et maïs soufflé - **Thème :**

Duo architecte :

Plat : 3 amuse-bouches : (1) Rose de carotte et yuzu, tourbillon croustillant au cumin ; (2) Loukoum au chou fleur et parmesan ; (3) Crème de Coco Tarbais, pétale de cabillaud, aioli à l'ail noir. - **Thème :**



Sous-bois



Le manège enchanté



Yoann Wojnarowicz - Jean-Marc Jourdain



Thibault Lagoutte - Jane Gosnell



Fabien Armengaud - Pauline d'Antin



Philippe Marie-Piton - Marie Pirot



Charlotte Latreille - Bérengère Bablet



Les gagnants du concours entourés des chefs



La grande salle des desserts



Photo de famille 2019