

Le cassoulet new-yorkais avec la bénédiction des Gascons

Sous la houlette d'Ariane Daguin



Le cassoulet new-yorkais avec la bénédiction des Gascons

Les champions du meilleur cassoulet du monde ont été élus hier soir, à New York, au cours de la 6e édition de la Guerre du Cassoulet organisée par Ariane Daguin avec son entreprise D'Artagnan. Soirée sponsorisée par des partenaires gascons garants de haute qualité comme la famille Lesgourgues avec leur Madiran et leur Armagnac.

Témoign privilégié, Xavier Abadie, autre Gascon passionné qui partage le bonheur de la gastronomie gersoise à travers ses volailles festives et sa marque Tradition des Coteaux.

Trois catégories de cassoulets étaient primés. **Celui du public**, gagnée par la chef, Laëtitia Rouabah du café Benoît, le restaurant de Ducasse, **le cassoulet revisité**, gagné par Andy Knudson et **le Grand Prix** gagné par Dieter Samijn du Bar Boulud.



Les Chevaliers du Fiel avaient fait le déplacement avec le gagnant du championnat du cassoulet de Toulouse qu'ils organisent depuis deux ans.

Gastronomie, bonne humeur, bandas et Paquito.

Les bénéfices de la soirée étaient au profit de l'ONG humanitaire, Action contre la faim.

Le bonheur n'était pas que dans le Gers lundi soir, il était aussi au cœur de Manhattan.

Bravo, Ariane Daguin et les Gascons de New York !

Rendez-vous en juin avec les Chevaliers du Fiel pour déguster, à Toulouse, le cassoulet réalisé par le champion de New York 2020. Sans complexe, il viendra relever le défi au cœur de l'Occitanie face aux plus grands spécialistes de ce plat traditionnel.

