

Benoît et Romain Duprat proclamés "Rois des Tourteaux"

La boulangerie familiale se distingue une fois de plus



Benoît et Romain Duprat proclamés "Rois des Tourteaux"

Le lundi de Pâques a retrouvé toutes ses animations des années passées. Après deux années en demi-teinte le public était au rendez-vous pour cette journée placée sous le signe du Tourteau.

Tôt ce lundi matin, les tourteaux s'alignaient dans toutes les boulangeries de la ville et sur les nombreux étals installés autour de la place d'Astarac où les boulangers venus de l'extérieur de la bastide pour participer au concours du meilleur tourteau présentaient leur production.

C'est dire s'il y en avait des quantités, plusieurs centaines assurément, et pourtant bien avant que midi n'ait sonné, les tourteaux commençaient à se faire rares.

Gros succès aussi côté dégustation offerte par la confrérie. Très appréciée, cette opération de séduction aura sans doute coupé l'appétit a quelques gros gourmands, repartis le ventre bien rempli.

Trêve de plaisanterie, les messieurs du jury s'affairaient sérieusement pendant ce temps pour déterminer quel était le meilleur des tourteaux qui leur était présenté. Et comme chaque année la délibération bien que mathématique, au final, a connu des résultats très serrés. - Les tourteaux présentés doivent respecter une 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 permet la désignation de la meilleure pièce présentée et de nommer son créateur Roi des Tourteaux de l'année -.



Un vainqueur et donc un Roi s'est tout de même distingué et même deux puisque ce sont les frères Duprat Benoît et Romain de Viozan qui repartiront cette fois avec le trophée. Les dignes successeurs de leur père Henri sacré aussi Roi des tourteaux il y a quelques années et même à plusieurs reprises depuis la création du concours en 1991. Le secret de fabrication a donc bien été transmis.

Sur le podium on retrouvait deux habitués avec la boulangerie Mendez- Nouven de Mirande et la boulangerie Baqué-Pères de Clermont Pouyguillès tous deux, plusieurs fois titrés au cours de ces dernières années.

Le président de la confrérie du Tourteau Eric Bourrec a donc assuré la transmission du trophée officiel entre le dernier Roi sacré, Raymond Cabiran boulanger à Mirande et les frères Duprat.

Photos Jean-Dominique FOURNET et Tatiana NERAUD



le groupe Lous Mirandès



Remise du trophée aux frères Duprat



IMG_8314.JPG



IMG_8323.JPG



IMG_8441.JPG



IMG_8463.JPG



IMG_8596.JPG



IMG_8541.JPG



IMG_8290.JPG



IMG_8295.JPG