

Congrès national de la restauration et le festival "Auch le goût", le menu du 10 au 13 mai

Un programme copieux est offert durant ces 4 jours pour ce festival dont le thème est "la gastronomie partout, par tous et pour tous"



Congrès national de la restauration et le festival "Auch le goût", le menu du 10 au 13 mai

La ville d'Auch et le Département accueilleront au complexe du Mouzon plus de 400 congressistes du 10 au 12 mai, pour le 37e congrès national de la restauration collective territoriale, Agores. Cette manifestation sera couplée à la seconde édition du festival « Auch le goût » qui se déroule du 11 au 13 mai et qui aura pour thème, « La gastronomie par tous, partout et pour tous ».

Le coup d'envoi sera donné le vendredi 12 mai à 12 heures avec la venue de la présidente de la Région Occitanie, Carole Delga, qui inaugurera le Festival Auch le Goût à l'école élémentaire Rouget de l'Isle. D'ailleurs comme ce fut le cas l'an dernier, les enfants des écoles d'Auch mais aussi les personnes bénéficiant du portage des repas à domicile dégusteront un repas gastronomique dont le dessert aura été élaboré par Philippe Urraca, meilleur ouvrier de France.

Le président de l'association Auch, le Goût, Vincent Casassus, souligne que « la raison d'être du festival est de mettre en avant le patrimoine gastronomique gascon en y associant tous ses acteurs, producteurs, cuisiniers, arts de la table et clients ».

Quant au maire d'Auch, Christian Laprèbende, il s'agit « pour ce festival de faire la promotion de produits locaux de premier choix, soutenir et encourager les agriculteurs de notre territoire, militer pour une alimentation saine et équilibrée pour tous, mettre en avant tout ce qui fait le sel de notre identité ».

Le président du Département, Philippe Dupouy, avance que « la gastronomie française et le bien manger, partout et pour tous, sera au cœur des débats de ce 37e Forum Agores. Notre volonté de proposer des menus sains et une alimentation respectueuse de l'environnement s'inscrit dans le cadre d'une politique globale portée par le Projet Alimentaire Territorial « C'est fait dans le Gers ». Philippe Dupouy rappelle qu'aujourd'hui trois collèges sont déjà engagés dans une démarche 100% bio, Collège Françoise Héritier de l'Isle-Jourdain, collèges de Mauvezin et Condom.

Le programme complet est découvrir sur <https://www.auchlegout.fr/festival-2023-1> A noter cependant le mercredi 10 mai à 19 heures à la caserne Espagne remise des prix aux collégiens primés pour le concours « Les Gastronomômes ». Samedi 13 mai au marché d'Auch à partir de 9 heures les concours de cuisine et le grand cocktail gourmand et festif de 12 h à 15 heures à la maison de Gascogne (30 €).