

La P'tite Marmite Gasconne, une devanture de Noël



La P'tite Marmite Gasconne, une devanture de Noël

Depuis plusieurs années Joëlle et Erick Segré décoorent la devanture de leur restaurant La P'tite Marmite Gasconne. Chaque année ils innovent et surprennent le passant. Après avoir réalisé avec plus de 150 santons et un mètre cube de sable une crèche provençale ; ou encore une vitrine interactive composée de 25 automates ; puis l'an dernier leur façade couverte de plus de 15 m² de tapisserie murale aux décors de Noël, cette année, ce sont les fenêtres du premier étage qui sont à l'honneur. A une fenêtre, trône un Père Noël, à l'autre c'est un ours qui parade et à la troisième ouverture, des petits rennes.

A la nuit tombée tout ce monde s'illumine. Le mieux c'est de se déplacer pour admirer la féerie de fêtes.

Installés à Miélan depuis bientôt 25 ans, Joëlle et Erick Segré proposent leur cuisine traditionnelle et locale ou exotique et les pizzas à emporter le vendredi soir en toute simplicité. « Chez nous, on cuisine vraiment, les plats sont faits maison, le pain et tous les desserts aussi. » précise Joëlle qui est aux fourneaux pendant que son époux est en salle au service.

En 2020, la cheffe de la P'tite Marmite participa à un concours international de cuisine qui était organisé par le Comité national de la pintade française, rassemblant 250 professionnels et 250 amateurs venant de France, Allemagne et Belgique, pour proposer une recette originale autour de la pintade. Elle proposa une composition mettant en valeur la pintade du Gers avec sa recette "Pintade du Gers en Yassa". Elle termina cette épreuve sur le podium. Puis trois professionnels et trois amateurs furent conviés à l'école internationale "Le Cordon bleu" à Paris. Là, il fallut présenter un plat avec un panier de produits imposés par le chef Nicolas Conraux. Un seul produit régional était permis : un Floc rouge choisi par Joëlle. Elle concocta un roulé de cuisse de pintade, présenté avec ses petits légumes dans une sucrine du Berry. Un risotto d'avoine, une duxelles de champignons, avec un écrasé de vitelottes, le tout arrosé de la sauce au floc de Gascogne, et accompagné d'une mizuna. Joëlle fut à nouveau primée sur le podium.

Hélas ce plat authentique ne sera pas à la carte de la P'tite Marmite, trop long à cuisiner, la cheffe et deux aides pendant deux heures...

Un accueil chaleureux, un moment convivial, un lieu typique, un menu aux produits locaux, réservez vos couverts !

Contact sur le site <http://www.laptitemarmitegasconne.sitew.fr/>



Ptite Marmite 18122023 (18).JPG



Ptite Marmite 18122023 (12).JPG



Ptite Marmite 18122023 (13).JPG



Ptite Marmite 18122023 (14).JPG



Ptite Marmite 18122023 (16).JPG