

Les gasconneries aux portes du Gers

Sur les pas d'André Daguin



Les gasconneries aux portes du Gers

LES GASCONNERIES D'ANDRÉ DAGUIN : LE MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE GASCONNE VOUS DONNE RENDEZ-VOUS LE DIMANCHE 20 OCTOBRE AUX HALLES DE LA CARTOUCHERIE

C'est l'événement de cette rentrée 2024 ! La deuxième édition des Gasconneries d'André Daguin prend le contrôle des Halles de la Cartoucherie à Toulouse !

Après une première édition à Paris en 2023, le festival créé par Ariane Daguin en hommage à son père, figure emblématique de la gastronomie du sud-ouest, décédé il y a quatre ans, donne rendez-vous au meilleur de la Gascogne et aux épicuriens. Le dimanche 20 octobre, une vingtaine de producteurs seront présents toute la journée aux Halles de la Cartoucherie, pour faire découvrir au grand public l'excellence de leurs produits. Un programme animé par « l'esprit gascon » a été concocté, rythmé par des dégustations culinaires mais aussi des rencontres avec des chefs, des bandas, une vendange des personnalités gasconnes, des initiations à la mêlée de rugby, des concours de lancer de béret... Et bien d'autres gasconneries !

Le meilleur de la Gascogne au cœur du temple de la gastronomie à Toulouse

Cette deuxième édition des Gasconneries réunira aux Halles de la Cartoucherie une vingtaine de producteurs, véritables ambassadeurs de la gastronomie et de la joie de vivre gasconnes. « La Gascogne, c'est une zone géographique du sud-ouest de la France aux contours diffus, entre les Pyrénées, l'Océan Atlantique et la Garonne » détaille Ariane Daguin, à l'initiative de cet événement. « Mais la Gascogne, c'est surtout une émotion et des valeurs communes, incarnées par des personnages mythiques, empreints de panache, tels qu'Henri VI, d'Artagnan, Cyrano de Bergerac, ... Nous les gascons, nous sommes des gens qui aimons la vie, passionnément, qui ne nous prenons pas au sérieux, mais qui prenons nos produits très au sérieux ! » De très beaux et très bons produits qui seront à l'honneur le dimanche 20 octobre.

Au menu des découvertes : producteurs de foie gras, de conserves, de caviar, d'Armagnac, éleveurs de bœuf, de veau et de volaille, vigneron, brasseurs, pruniculteurs, créateurs de bougies... Le tout orchestré par les apprentis de la Cité des Formations et des Apprentissages de Toulouse Blagnac, partenaire de l'événement. « La CFA entretient des liens affectifs forts avec Ariane Daguin, notre marraine de promotion 2023-2024 ! Il était logique que tous les apprentis soient impliqués dès le début du projet à ses côtés : sur la préparation en amont jusqu'au jour J » explique Florence Bar-Ledieu, directrice générale de la CFA. « Il s'agit d'une formidable opportunité pour eux de participer à la réalisation d'un événement qui a à cœur de mettre en valeur les producteurs de notre belle Gascogne. Un partenariat qui s'inscrit dans la pédagogie que nous portons à la CFA, le diplôme avec l'expérience en plus ! ».

De belles gasconneries au programme

Les portes ouvriront dès 10h00 pour aller à la rencontre des producteurs et des chefs, profiter des dégustations, ainsi que des festivités dans l'esprit gascon.

Un accès gratuit pour un dépaysement garanti au cœur de la Gascogne, avec une immersion dans toutes ses traditions. Bandas, course palmée, pétanque avec Sud de France-Occitanie, dégustation de demoiselles de canard et initiation à la mêlée de rugby avec des légendes du XV Gascon seront notamment au programme !

Rendez-vous à 11h aux Canons de la Daronne pour les vendanges des Halles de la Cartoucherie ! Les raisins de Saint Mont seront récoltés et foulés à pied nu (et propre) par les chefs et des personnalités gasconnes.

Une offre de restauration « spéciale Gasconneries » sera proposée par les commerçants des Halles de la Cartoucherie. En effet, des jumelages ont été initiés entre producteurs et chefs de la Place du Marché. « La Place du Marché, c'est 25 stands de restauration, 4 bars, 1 épicerie collaborative de quartier, 1 école de cuisine. C'est un lieu fertile, populaire, vivant et expérientiel, qui montre la richesse des productions du territoire et des savoir-faire alimentaires locaux ».

Une journée festive et gourmande à ne pas manquer aux Halles de la Cartoucherie ! « Nous avons hâte de vous accueillir et de vous faire découvrir tout le talent, la passion et la bonne humeur qui animent les femmes et les hommes qui font vivre la gastronomie gasconne » assure Ariane Daguin.

Faire vivre la gastronomie et « l'esprit » gascons : une ambition désormais portée par Ariane Daguin

Né à Auch (Gers) le 20 septembre 1935 et descendant d'une longue lignée de cuisiniers, André Daguin scintille pendant 40 ans aux fourneaux de l'Hôtel de France (deux étoiles Michelin). Célèbre pour sa carrure, sa faconde et sa plume malicieuse, c'est au canard qu'il doit son immortalité. En 1959, André, pris d'une intuition fulgurante, grille une poitrine de canard gras plutôt que de la confire. C'est ainsi que le « magret de canard » est né !

C'est en mémoire de cet extraordinaire cuisinier, fier représentant de la culture gasconne à laquelle il a donné toutes ses lettres de noblesse, que sa fille Ariane a souhaité organiser un événement, baptisé avec malice « Les Gasconneries d'André Daguin ». « Tout au long de sa vie, mon père a eu à cœur de promouvoir non seulement la 'Gascognomie', mais aussi son état d'esprit. Avec ce festival, je souhaite faire perdurer son héritage mais aussi permettre aux artisans gascons de partir à la rencontre des occitans, professionnels et particuliers. Pensez à prendre votre filet à provisions : vous ne repartirez pas les mains vides ! » conclut fièrement Ariane Daguin.

Les Gasconneries d'André Daguin

Dimanche 20 octobre aux Halles de la Cartoucherie - Ouverture de 10h00 à 22h00 - Entrée gratuite - **Information** : www.gasconneries.com/