

Un chapon du Gers dans la cuisine des Mousquetaires



Un chapon du Gers dans la cuisine des Mousquetaires

Un chapon du Gers dans la cuisine des Mousquetaires

Dans La cuisine des Mousquetaires ce samedi 22 mars, sur France 3 Occitanie à partir de 11h30, le chapon gascon, le fameux Noir d'Astarac Bigorre sera mis à l'honneur avec une recette inédite !

Le reportage a été effectué à Miélan au moment des fêtes de fin d'années

La préparation de l'émission a commencé fin décembre avant les réveillons de Noël à Miélan à l'atelier de chapon de la Maison Abadie, Tradition des coteaux. Une entreprise familiale ancrée au cœur de l'Astarac, dans le Gers. Depuis plusieurs générations, qui cultive avec passion un savoir-faire unique autour de la volaille festive d'exception.

Comment choisir un bon Chapon?

Dans ce reportage Xavier Abadie explique en direct depuis Miélan, comment choisir un bon chapon: bien gras avec cette peau soyeuse « de bébé » caractéristique du chapon fin. La vidéo a été diffusée en avant première dans les réseaux sociaux à Noël et illustrera en cours d'émission la recette gourmande baptisée « Chapon retour de Méditerranée » !

Maïté Gersoise d'exception à Mirande

L'émission emblématique de Maïté qui nous a quitté récemment, avait été la première marraine du chapon gascon emmailloté en torchon bleu pastel de Lecture.

C'était à Mirande au marché de Noël 2004. La poule gasconne venait à peine de renaître avec la création d'une association soutenue par Les chefs de la Ronde des mousquetaires et son président de l'époque Philippe Piton.

Sollicité par l'association des commerçants de Mirande pour animer le marché de Noël, André Daguin avait invité Maïté à participer à ce marché qui s'était clôturé autour d'un repas de Noël gourmand. Floc de Gascogne, Foie gras et Chaponnade au menu.

Les Freres St vignes étaient baptisés pour l'occasion « Embrocheurs d'Exceptions ». Sous la Halle aux volailles qui porte aujourd'hui son nom, André Daguin baptisait Maïté « Gersoise d'Exception ». Avec ces deux ambassadeurs emblématiques et hauts en couleurs de la cuisine gasconne, la Convivialité, la gastronomie et l'humour avaient assaisonné le menu de la journée. Un très bon souvenir qui donna l'envie aux Mirandais avec le Rugby local de poursuivre l'aventure de la Chaponnade qui a fêté ses 20 ans début février 2025.

Merci Maïté et André Daguin !



abadiechapon tele cuisine mousquetaire.jpg