

4 ième édition d "Auch, le Goût",le festival de la gastronomie gasconne sur le thème : Terroir et Patrimoine

Du 15 au 18 mai prochain



4 ième édition d "Auch, le Goût",le festival de la gastronomie gasconne sur le thème : Terroir et Patrimoine

Ce mardi,dans les salons de l'hôtel de France, Vincent Casassus, président du festival , a présenté le programme des festivités

"Auch, le Goût" 2025, quatrième édition se déroulera du 15 au 18 mai prochain .

Stéphane Tournié – Les Jardins de l'Opéra à Toulouse, 1* Michelin

Philippe Urraca – Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie

Dominique Toulousy – Meilleur Ouvrier de France Cuisine

Robert Bertolino – Meilleur Ouvrier de France Cuisine

Arnaud Daguin - Chef étoilé.

Vincent Casassus précise que des lieux d'exception tels que les salons de la Préfecture, l'ancienne chapelle du lycée Salinis, le cloître des Cordeliers ...ont été choisis et qu'ils accueilleront beaucoup de chefs , de professeurs et d'élèves.

Cette année encore la jeunesse en formation cuisine sera privilégiée puisque les élèves de l'Ecole des Métiers, les lycées Bealieu-Lavacant,Pardailhan et aussi Saint-Christophe de Masseube auxquels les jeunes de la maison d'enfants Louise-de-Marillac seront intégrés pour le repas du vendredi 16 mai.

" Bravo et merci " a félicité Christian Laprèbende, maire d'Auch ' cette manifestation donne le top départ à un saison estivale chargée , elle permet en plus la découverte d'un patrimoine remarquable.

Cathy Leplus, conseillère départementale a affirmé " Le goût ça s'éduque" , pour le Département c'est un objectif qui se traduit dans les institutions scolaires.

Le MECS Louise de Marillac avec sa première participation à laquelle travailleront éducateurs et élèves est une opportunité pour ces derniers en valorisant "les laissés de côté" .

L'élaboration du repas gastronomique caritatif sera également l'occasion de mettre en avant le patrimoine a souligné Gautier Ader directeur adjoint de l'établissement.

Dans les lycées Bealieu- Lavacant, Vincent Labarte précise que la valorisation des produits gersois est une priorité

Fredéric Terrasson , directeur de la Chambre des métiers s'est félicité d'être associé à l'organisation et annoncé l'ouverture de nouvelles formations (boucherie, charcuterie...) à l'Ecole des Métiers.

Auch, le Goût est aussi l'occasion de faire travailler ensemble, en équipe, plusieurs chefs de la Cuisine Centrale et chefs de collège . Dans ces moments se nouent des liens enrichissants pleins de mille histoires et de fraternité.

"L'Hôtel de France, plus qu'un hôtel-restaurant, une institution, qui redonnera à Auch ses lettres de noblesse" a conclu Christian Laprèbende ...C'est le souhait émis par tous.

PROGRAMME

JEUDI 15 MAI à l'ancien archevêché, Hôtel de la Préfecture

La Gastronomie aux champs

Vitello tonnato au veau bio du Gers par Christian Couzier et Michel Arsuffi, de La Ronde des mousquetaires avec Philippe Villas, ets Lapèze, éleveur de charolaises à Mascaras

Nem de pied de porc, petit jus par Rémi Pérez, chef invité

Panini à la poule noire par les élèves du lycée Saint-Christophe de Masseube

Agneau, olive et réglisse au tournebroche par Thibault Lagoutte, auberge La Baquère à Préneron

Douceur glacée autour du petit pois par Mélodie Masse, cheffe de l'Hôtel de la préfecture du Gers avec la ferme des Parettes, à Condom

Moelleux amandes safran, crémeux citron et croustillant noisettes par Frédéric Ducauze, La Maison Ducauze, pâtisserie à L'Isle-Jourdain avec Safran d'en Marre, à Escorneboeuf

Service assuré par les élèves en formation du lycée Saint-Christophe de Masseube

VENDREDI 16 MAI

L'école du goût

Menu signatures élaboré par trois chefs avec l'équipe de la cuisine centrale d'Auch et proposé aux chefs de restauration collective des lycées et collèges du Gers.

Tarte fine aux courgettes et chèvre frais, oeuf au parfum d'une carbonara Recette de Guillaume Manchado, Jeux de Braise traiteur à Roquelaure

Veau Lou Béthet farci, mousseline de céleri et jus de veau Recette d'Arnaud Daguin

Pavlova fraise basilic Recette de Nadège Blasig, pâtissière, Les Fines bouches à Mirande

Le dîner gastronomique à l'Institution Louise-de-Marillac

Pressé de paleron et de boeuf et foie gras, pickles et crémeux de légumes par Fabienne et Didier Esser, Fabrice Folz et Rémi Pérez, chefs des collèges du Gers

L'asperge, espadon grillé façon tataki et condiment ail noir par Valentin Millard, chef invité

La dodine de poulet au foie gras et vanille bleue par Robert Bertolino, MOF Cuisine, et Thibaut Lagoutte, auberge La Baquère à Préneron

Le dessert et les mignardises par Philippe Urraca, MOF pâtissier, et Fabien Casassus, pâtissier à l'Hôtel de France à Auch

L'apéritif et le repas seront accompagnés des grands vins d'ici sélectionnés par Bruno Casassus, MOF maître d'hôtel

Samedi 17 mai

L'animation phare : les lycéens mettent la main à la pâte

Renseignements et inscriptions sur www.auchlegout.fr

Textures de fromage de brebis et de chèvre, crumble noisette, balsamique vieilli en fût de cerisier par Martin Leconte et Mailys Klein, restaurant La Tablée de Tillac avec le domaine de l'Aïrial, à Lagraulet-du-Gers, et la bergerie des Arbolèts, à Montégut

Dimanche 18 mai

Le goût du bio solidaire

Réservations sur : <https://www.helloasso.com/associations/cafe-associatif-d-auch/evenements/repas>

Renseignements et réservations sur www.auchlegout.fr



auchlegout 2025.png