

Cinquième édition du festival Auch le Goût! un « recentrage » pour un nouvel élan selon le Président Vincent Casassus.



Cinquième édition du festival Auch le Goût! un « recentrage » pour un nouvel élan selon le Président Vincent Casassus.

Thierry Cornilleau, proviseur du lycée Pardailhan, s'est réjoui de recevoir Bruno et Vincent Casassus de l'Hôtel de France ainsi que Marie Stéphane Cazals de la CCI /Tables du Gers, ensemble pour présenter la nouvelle édition d'Auch le Goût!

D'emblée, Vincent Casassus annonce un programme concentré sur une seule journée qui ne manquera ni de prestige ni de gastronomie en ce jeudi 16 avril en précisant : réussir- non sans mal - à réunir 15 chef(fe)s, c'est un véritable tour de force !

Le contenu de cette journée sera , fidèle comme précédemment, aux thèmes chers aux organisateurs, privilégiant « L'attractivité des métiers de la restauration et la formation des jeunes, la mise en avant des savoir-faire et des productions locales, la valorisation d'une culture du goût et de l'alimentation de qualité pour tous » a annoncé Vincent Casassus ,expliquant" Le festival , d'années en années, a acquis une importance toujours grandissante, mobilisant de plus en plus de monde et d'énergie, c'est pourquoi cette cuvée est allégée afin de préparer un festival 2027 d'une durée plus longue, plus riche, incluant patrimoine, art , etc"

Cette édition 2026 est dédié à la jeunesse et aux formations dispensées à Auch dans les lycées Pardailhan, Beaulieu-Lavacant, le CFA de la chambre des métiers, Saint -Christophe de Masseube,

Les quinze chef(fe)s invités, des élèves issu(e)s du lycée Pardailhan, du CFA et de Saint Christophe, installés ou travaillant dans des établissements réputés sont les suivants:

Nicolas Lormeau, Alexis Peroux, Paul Barragué, Rémy Touja, Christelle Ginestet, Lucie Mendousse, Andréa Grigore, Théo Gruet, Bruno Chaintrier, Sébastien Cairat et leurs élèves du lycée Pardailhan, Jérôme Sarraméa et ses élèves de l'institut Saint Christophe, Jean -Philippe Prévot et ses élèves du lycée Beaulieu-Lavacant, Virginie Depret et leurs élèves du lycée Pardailhan, Pascale Salam , Thomas Grateloup et Roy Presse.

L'obtention, toute fraîche, du **label Tables du Gers pour le restaurant d'application du lycée Pardailhan fut annoncée** par Marie-Stéphane Cazals "c'est une vrai fierté de compter le restaurant d'application dans la liste,c'est la récompense d'une formation et d'un travail rigoureux."

Programme du jeudi 16 avril

Dès le matin, au marché basse ville , démonstrations et dégustation en direct de pâtes fraîches fabriquées avec de la farine maison élaborée à partir de leur propre culture, par les élèves du lycée Beaulieu -Lavacant

Un stand du lycée présentera les formations, proposera divers produits de leur fabrication à déguster ou a vendre et deux ateliers de ravioles

A midi les élèves des écoles dégusteront le fameux menu signature composé de :

Flan aux légumes, truite fumée et chantilly agrumes de Christelle Ginestet

Volaille du Gers farcie à l'ail noir, vichyssoise, jus de viande, agrumes, poivre de Sichuan de Nicolas Lormeau

Panna cota au miel gersoises, steusel amandes et fraise de Rémi Touja

Puis, de 19 h à 23h, **place au dîner cocktail au lycée Pardailhan** , troisième temps fort de la journée, ouverte au public, jusqu'aux cuisines !

Les bouchées gastronomiques

Nicolas Lormeau

Caillette de volaille, ail noir, gel d'asperges, crumble parmesan

Alexis Peroux

Médailon de langoustines, bisque, siphon au champagne rosé

Paul Barragué

Tataki de filet de vache mirandaise mariné au Ponzu, coriandre

Rémi Touja

Satin d'ananas gingembre et citron vert (champion de France des desserts)

Lucie Mendouze

Bouchée de légumes de printemps

Théo Gruet

Croquemonsieur ail noir et cochon laineux

Bruno Chaintrier, Sébastien Quera et leurs élèves

Brouillade à la truffe du Gers

Jérôme Sarraméa et ses élèves

Bouchée à la Poule noire d'Astarac

Jean-Philippe Prévost et ses élèves

Pavie Breizh

Raphaëlle Antonicelli, Virginie Depret et leurs élèves

Gigot d'agneau à la voiture de tranche et pruneaux flambés à l'armagnac

Au service, Andreea Grigore, maison Castet à Martres-Tolosane

(ancienne élève du lycée Saint-Christophe à Masseube)

Pascale Salam

Mini baba à l'armagnac Delord et aux agrumes

Thomas Grateloup

Foie gras mi cuit du Gers, crackers anisés au blé noir, condiment acidulé

Roy Presse

Panino gourmand du maraicher

Apéritif par le comité interprofessionnel du floc de Gascogne

Le domaine de la Tuilerie en côtes de Gascogne

Le domaine Chiroulet en côtes de Gascogne

Les Vignerons de Plaimont avec du Saint Mont AOC

Le club des Marques avec les liqueurs Pousse Rapière

POUR CONCLURE

**Repas solidaire le dimanche 28 Juin à 12h00 avec l'Abri des Possibles
(programme à suivre)**



...proposées au dîner cocktail

Les bouchées gastronomiques