

13 - 14
mai 2022

AUCH, LE GOÛT

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE GASCONNE

PROGRAMME

VENDEDI 13 MAI

« L'Ecole du Goût »

Lieu : cuisine centrale : cantines scolaires et portage des repas à domicile

Horaire : service du vendredi midi

Le festival Auch le Goût démarrera avec les écoliers. Un menu est élaboré par la Ronde des Mousquetaires avec la cuisine centrale d'Auch autour du thème de cette première édition : hommage à André Daguin.

Voilà une bonne manière d'inaugurer le festival avec une initiation au goût gascon pour le plus grand nombre.

Le menu

Soupe froide de haricots tarbais IGP et tomates confites huile d'olive

Marmite de gésiers de canards et ses légumes confits (cuisson de nuit)

Croustades aux pommes (produites à Gimont)

Dîner gastronomique à l'Hôtel de France

Thème du dîner : hommage à André Daguin

Lieu : Grande salle de l'Hôtel de France à Auch

Horaire : 19h30

[Réservation via ce lien](#)

Repas pour 70 personnes vendu 70 € par personne et réalisé par la Ronde des Mousquetaires.

Ce repas gastronomique est ouvert sur réservation et propose un menu autour des recettes d'André Daguin revisitées par la Ronde des Mousquetaires, en présence d'Hélène Darroze, Christian Constant et Philippe Urraca.

Dîner gastronomique à l'Hôtel de France

Le menu

André Daguin par la Ronde des Mousquetaires en 2022

L'apéritif autour de la prussienne

Pousse-rapière - Monluc

Huître pochée, mousse à l'échalote et magret pétrifié et fumé

Les Flacons d'André 2010, Saint Mont

Foie gras vapeur, pot-au-feu de fèves

Jardins Philosophiques de Bouscassé 2017, Vignobles Brumont

La lamproie Grand Classique à l'accent Gascon

Madiran Château Bouscassé 2016, Vignobles Brumont

Huître au caviar d'Hélène Darroze et Blanche d'Armagnac

Blanche Armagnac - Distillation 2021, Domaine Tariquet

La pomme de terre farcie aux pieds de cochon, par Christian Constant

Chardonnay, tête de cuvée 2019, Domaine Tariquet

Lou Maigret grillé sur la braise, une viande rouge grillée...

Madiran du Château d'Aydie, Famille Laplace

Fromage de brebis et le pruneau d'Agen à l'Armagnac glacé

Madiran du Château d'Aydie, Famille Laplace

La géométrie variable sucrée, par Philippe Urraca

Maydie du Château d'Aydie, Famille Laplace

Armagnacs

Domaine Tariquet

Château de Laubade

Monluc

Service d'eaux minérales plates et pétillantes « Abatilles »

13 - 14
mai 2022

AUCH, LE GOÛT

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE GASCONNE

SAMEDI 14 MAI

Inauguration festive de la rue André-Daguin

Lieu : rue André-Daguin

Horaire : 10h30

Cette inauguration sera festive avec la présence pour l'animer de l'association des amis d'André Daguin. Un Pousse-rapière sera offert par Monluc et des feuilletés seront servis en collaboration avec l'école des métiers de Pavie. Thibaut Lagoutte de la Ronde des Mousquetaires interviendra également avec ses rôtissoires pour animer le moment. Les plaques de rues seront officiellement dévoilées ainsi qu'un panneau consacré à la biographie d'André Daguin.

La Gasconnade

Grand Cocktail gourmand et festif avec les Tables du Gers

Lieu : Maison de Gascogne

Horaire : 11h30 à 14h30

[Réservation via ce lien](#)

Ce « cocktail » est prévu pour 350 personnes et vendu 30 € par personne.

Cette grande fête autour de la gastronomie Gasconne sera un moment convivial et festif associant des chefs des Tables du Gers, des producteurs, des associations, des interprofessions... L'objectif est de faire découvrir et déguster le meilleur des savoirs faire gersois autour de la gastronomie. Six préparations élaborées par six chefs seront servies dans toute la Maison de Gascogne. Des vigneron et interprofessions viendront également présenter et servir leurs produits. Une scène située au milieu de la Maison de Gascogne et animée par Hit FM permettra de mettre en avant les participants et d'animer la manifestation. Le challenge de ce moment du festival est de présenter le meilleur de la Gascogne dans une ambiance festive et conviviale.

Les chefs, les producteurs, leurs produits et leurs plats

L'apéritif par Pascale Salam, de l'Atelier en Gascogne à Auch.

Producteurs associés : Foliz Kombucha, à Cologne ; Eauzons, ferme aquaponique à Aux-Aussat

Matin détox en Gascogne

Thierry Lair, de l'Echappée belle, à L'Isle-Jourdain.

Producteurs associés : Domaine Entras, Michel Maestrojuan à Ayguetinte ; La Ferme de Bidache, Audrey Bourrust, à Castéra-Verduzan.

Jambon de Porc Noir Gascon sur une focaccia, crème d'artichaut à l'huile de truffe

Corentin Lagache, du Canard gourmand, à Samatan.

Producteurs associés : L'Étuverie, ail noir bio à Cadeilhan ; Trésor noir, pruneaux à La Romieu ; Natais, pop-corn à Bézéril.

Foie gras de canard mi-cuit, cœur de pruneaux bio gascons, gaufre à la farine de maïs et condiment à l'ail noir

Quentin Monruffet, du Comptoir des colibris à Cologne.

Producteur associé : brasserie Jean Brasse, à Gimont.

Bun printemps gascon

Thibault Lagoutte, de l'Auberge de la Baquère à Préneron et Vincent Casassus, de l'Hôtel de France à Auch.

*Producteur associé : SICA Noire d'Astarac Bigorre
Domaine de l'Airial, vinaire, Lagraulet du Gers.*

Poulette gasconne fumée, petit épeautre bio aux légumes de printemps vinaigre balsamique de cerisiers du Gers

Olivier Andrieu, de la Table d'Olivier à Samatan et Frédéric Ducauze, Maison Ducauze à L'Isle-Jourdain.

*Producteurs associés : Safran d'En Marre, à Escorneboeuf ; ferme de la Mamounette, à Monblanc ;
Domaine de Herrebouc, à Saint-Jean-Poutge*

Tartare de fraises et gel, pistou huile d'olive vanillée, duo de crémeux au safran du Gers et thé blanc de Chine, tuile de meringue à la poudre d'agrumes

13 - 14
mai 2022

AUCH, LE GOÛT

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE GASCONNE



Autour des chefs et de leurs producteurs, seront présents des vigneronns et animations, qui pour certains resteront par la suite pour l'après-midi.

Les vigneronns :

Domaine Tariquet,
Madiran de la famille Laplace,
Les Vigneronns de Plaimont,
Le domaine de Monluc, pousse rapière et armagnacs,
Chateau Laubade

Les interprofessions :

Le Floc de Gascogne AOC
le BNIA pour l'Armagnac

Brasseur

Brasserie «Moussequetaire»

Torréfacteur

Cafés Di Costanzo

Les stands :

Gasconh'à table,
Librairie Les Petits Papiers,
Arbres et paysages,
Oh Mama, Diane Van Beeck,
Nataïs pop-corn,
Biscuiterie des Moussequetaires, etc.

Animation; à la Maison de Gascogne

Lieu : Maison de Gascogne

Horaire : à partir de 14h30

Entrée libre et gratuite

A partir de 14h30 la Maison de Gascogne ouvrira ses portes à tous avec la présence des interprofessions et des producteurs. Des animations programmées se succéderont sur la scène afin de faire profiter au plus grand nombre des chefs et des partenaires présents.

Les animation; grand public

- Ateliers olfactifs pour les enfants avec Gasconh'à table
- Ateliers de cuisine animé par Les Maryses, collectif de femmes chefs
- Master class de sommellerie
- Dédicaces avec Perry Taylor, auteur et dessinateur anglo-gascon, Michel Carrère, Arnaud Daguin, chefs étoilés.
- Sketches de Jean-Jacques Cripia, du Duo des Non
- Animations pour les enfants
- Rencontres et échanges avec les chefs et les producteurs

