

La Dépêche du Midi - samedi 4 mars 2023

locale

Des chefs gersois valorisent leurs produits au SIA



Cette année, le Département du Gers a souhaité mettre à l'honneur les nombreux chefs gersois issus d'univers différents : chefs de cantines de collège ou encore chefs des Tables du Gers, tous sont là pour faire déguster les produits frais et locaux de la Gascogne. Tout au long du salon, ils réalisent des démonstrations culinaires sur leur stand. C'est le cas de Bastien Boulard, chef cuisinier du restaurant lectourois de l'Auberge des Bouviers.

Pour ce passionné de cuisine, le Salon de l'agriculture est un « moyen de valoriser les produits gersois et de donner envie aux Parisiens de venir découvrir notre département ». C'est la troisième fois que ce chef participe au SIA et il constate cette année « une très forte affluence avec beaucoup de monde dans les allées du parc des expositions ».

Faire déguster les produits du Gers

Jusqu'à la fin du Salon de l'agriculture, Bastien Boulard et d'autres chefs tels qu'Olivier Andrieu

animent le stand gersois en faisant des dégustations. Pour sa première démonstration de cette année, Bastien Boulard a concocté un menu 100 % local et gourmand. Au menu, purée de pois carrés, variété propre au Gers, poulet en ballottine à l'ail noir et jus de volaille monté au beurre fumé au foin. « C'est la troisième édition à laquelle je participe et à chaque fois on voit un certain intérêt des visiteurs pour notre cuisine. Le fait de réaliser des dégustations a forcément un côté interactif et convivial », confie le chef lectourois. Il ajoute que le département a toujours soigné les stands réservés au Gers. « C'est toujours joli et propre et évidemment l'ambiance est au rendez-vous autour de nos stands », ajoute Bastien Boulard.

Bastien Boulard a toujours été passionné par la cuisine. Ayant fait ses études à Souillac dans le Lot, il est passé par le Quercy, la Ville rose ou encore le Périgord avant de poser ses valises dans le Gers. « J'ai toujours été attiré par le Sud-Ouest car les produits sont frais et locaux », indique le chef cuisinier. Celui qui est à la tête de l'Auberge des Bouviers espère juste « perdurer dans ce métier et continuer à créer cette petite bulle de bonheur grâce à la cuisine ».

Le clap de fin du Salon de l'agriculture est prévu demain à 19 heures.

Axelle Clerc-Pellegatta

À la veille de la clôture du Salon de l'agriculture 2023, les visiteurs continuent d'affluer vers les stands, notamment ceux des chefs cuisiniers gersois, à l'image de Bastien Boulard.