

« Le 13H fête Noël » sur TF1 : la recette du magret flambé à l'armagnac en finale

Créatrice de contenus gersoise, Pauline Vivès alias « Popo Mood » représente son terroir en finale du concours « Le 13H fête Noël » avec un complice de choix : le chef étoilé Julien Razemon. Une aventure culinaire qui met en lumière le Gers.

Avant de faire cuire, il convient de le parer. Fidèle ambassadeur culinaire du Gers, le magret est mis à l'honneur bien au-delà des frontières du Sud-Ouest. Aux fourneaux, deux personnalités locales récemment mises en lumière dans le JT de TF1 du 8 décembre. Pauline Vivès, créatrice de contenu bien connue des réseaux sociaux dans le département sous le nom Popo Mood, vit « une expérience inattendue et incroyable ».

Sélectionnée pour la cinquième édition du concours culinaire « Le 13H fête Noël », aux côtés du chef étoilé de la maison Despouey (Puylausic), Julien Razemon, elle représentera le Gers lors de la grande finale diffusée ce vendredi avec une recette qui en fera saliver plus d'un : un magret de canard flambé à l'armagnac et sa forestière de champignons.

Une convivialité partagée

Repérée par TF1 sur Instagram, la jeune Gersoise raconte d'abord avoir hésité à l'idée d'un tournage télévisé. Mais très vite, l'ambiance chaleureuse la rassure. « J'avais un peu peur, mais finalement, tout était très chaleureux. Même la journaliste et la cadreuse sont restées manger avec nous ! » confie-t-elle. Une atmosphère qui lui a permis de défendre avec naturel ce qui lui tient le plus à cœur : son terroir.



Le tournage s'est déroulé la semaine dernière avant diffusion ce lundi 8 décembre. / Pauline Vivès.

Pour le reportage, l'équipe s'est rendue chez Isabelle Bassetto, une élevageuse de canards de Barbarie située à Monblanc. « idéals pour les magrets » précise Pauline Vivès. Car c'est bien là l'essence du projet : « Le but, c'était de faire du

100 % Gers. Nous avons joué la carte du local jusqu'au bout. » Les champignons ont été récupérés aux Jardins de la Save chez Xavier Ciscato et l'armagnac provient de la maison que l'on ne présente plus : Delord (Lannepax).

Une ambassadrice engagée pour son territoire

Fière représentante du département, Pauline assume ce rôle avec ferveur. « C'est un beau département, une belle région, qui propose tellement de cho-

ses. Je suis honorée de pouvoir le représenter alors qu'à la base, je faisais des vidéos simplement pour faire connaître de belles adresses. »

Elle souligne aussi la rareté d'une présence féminine dans l'univers très masculin du terroir sur les réseaux sociaux. « Je suis la seule fille à faire ça. C'est une petite fierté. »

Avec son projet inspiré des « Carnets de Julie », elle sillonne déjà le Gers au volant des 2CV de son grand-père, retapées avec son père. Une démarche autant patrimoniale qu'émotive, qui correspond à l'esprit du concours.

En finale, elle défendra cette recette emblématique imaginée avec le chef Razemon et qui fera la fierté de l'Occitanie. « C'est typiquement un repas de Noël. Chez moi, il y a toujours du magret sur la table, et ça continuera ! » sourit-elle. Une création à la fois festive, traditionnelle et audacieuse, à l'image... du Gers.

À la fin, Pauline Vivès espère que la France entière pourra découvrir son département, et pourquoi pas accueillir Marie-Sophie Lacarrau dans ses terres : « Ce serait une immense fierté pour nous et pour tous ceux qui font vivre le terroir. »

Aimer Benallouche

Pour la soutenir et voter pour la recette de magret, rendez-vous sur le site de TF1 à l'adresse : www.tf1info.fr/le-13h-fete-noel