

De Bouche à oreille met en appétit



Avec leurs plats, les chefs Charlotte Latreille et Jérôme Artiguebere ont eu du succès auprès du public. /Photo H. P.

De jeudi dernier à dimanche a eu lieu la nouvelle édition du festival Bouche à oreille. Dès jeudi et jusqu'à samedi inclus, les élèves de l'école de musique ont animé les restaurants du village.

PUBLICITÉ

Samedi après-midi, le public était convié à la Maison du tourisme pour assister à une démonstration culinaire, suivie d'un moment de dégustation des plats concoctés par les ambassadeurs des restaurants Tables du Gers, les chefs Jérôme Artiguebere de Labastide Gasconne, à Barbotan et Charlotte Latreille du château Bellevue, à Cazaubon. Les deux chefs ont révélé leur savoir-faire, tout en communiquant au public leurs recettes.

Réveiller les papilles

Charlotte Latreille a ouvert la démonstration en cuisinant des maquereaux marinés au safran du Gers, pamplemousse et rubans de courgettes. Après la dégustation de ce plat, Jérôme Artiguebere a exprimé son talent de chef avec de l'andouille de noir de Bigorre, paysanne fondante de pommes et oignons. De nouveau, le public a pu déguster ce plat. Charlotte Latreille est revenue aux fourneaux pour cuisiner une soupe de fraises et tomates à la sauge ananas de sourcier, puis Jérôme Artiguebere a conclu ce moment gustatif avec une fine gelée de pêche au champagne et citron vert, chantilly infusée à la verveine.

Un label qui grandit

À l'issue de ce temps de gastronomie, les Tables du Gers ont offert au public un livret contenant les fiches des recettes présentées. Le label Tables du Gers, est un réseau de 34

restaurateurs engagés et volontaires, qui proposent des produits sains, de qualité, en circuits courts avec une transparence sans faille.

C'est aussi un réseau de 75 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés. Son taux moyen d'approvisionnement en produits locaux est de 71,3 % (donc très élevé) et le taux moyen de plats « fait maison » de 89 %. Le taux moyen d'approvisionnement en produits frais est de 91 %.