

Gasconh'a table : le chef Olivier fait frissonner les papilles



Jeune chef, Olivier Andrieu révèle son secret : la patience et il en faut pour réussir les veloutés qui font sa renommée./Photo DDM Maia Alonso.

Hier soir, en ouverture du Festival du foie gras qui s'étale sur tout le week-end à la halle au gras, Olivier Andrieu, le chef de la Table d'Olivier, a proposé un zeste de magie aux convives du repas de gala, sous l'égide de «Table du Gers», partenaire de Gasconh'a table. Il lui revenait de préparer les entrées. A donc été servi un cube de foie chaud accompagné d'une chantilly au jambon sec et fines herbes que les serveurs allaient, en un ballet soigneusement chorégraphié, napper généreusement d'un crémeux de courge du Gers. Une mise en bouche plus que prometteuse. Aujourd'hui, Olivier Andrieu va accueillir le parrain de cette nouvelle édition de Gasconh'a table, Michel Sarran, qu'il a déjà rencontré quand il débutait dans la profession. Demain, le jeune chef proposera, à 15 heures, une démonstration culinaire dont il a le secret : une raviolle de foie gras du Gers aux champignons (trompettes de la mort) et noisettes servies avec une fine crème de volaille du Gers à l'huile de truffe : «J'accompagne Gasconh'a table depuis la première édition. Nous partageons le même esprit : convivialité et mise en avant des producteurs de notre terroir. Le salon, c'est 60 bénévoles qui sourient, s'entendent ; les présidents se donnent à fond...». Gersois de cœur, présent à Samatan depuis treize ans et à la tête de son restaurant depuis cinq ans, Olivier Andrieu œuvre selon deux axes primordiaux : donner du bonheur aux gens et travailler avec les petits producteurs locaux : «Sans eux, on n'est rien». Avec sa petite brigade (Rémy, chef de salle, Malo, au service, et Martial, apprenti en cuisine), c'est une équipe soudée : «Des clients nous disent : on sent dans l'assiette l'ambiance de votre restaurant». Autre atout de la Table d'Olivier, le client peut suivre la traçabilité des produits sur la carte. Lors du salon, Olivier Andrieu va revoir les

producteurs : «On va parler des heures, ce sont de belles rencontres». Et il évoque avec chaleur celui qui fut son mentor à l'école hôtelière de Toulouse, M. Danjou, Meilleur Ouvrier de France : «Une de mes plus belles rencontres préprofessionnelles. Un homme de savoir, profondément humain. Je l'ai reçu ici et j'avais bien plus de trac que pour un guide».