



L'ensemble des chefs « Tables du Gers » et la CCI du GERS rendent hommage à **Richard POUILLAIN** qui nous a quittés subitement la semaine dernière.

A 5 ans, Richard savait déjà qu'il voulait devenir Chef de Cuisine. Il suivait partout sa grand-mère maternelle qui organisait des repas de famille.

Richard est né en Normandie et a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière de Granville (Manche). Il a débuté sa carrière à 17 ans par un poste de commis de cuisine et a grimpé rapidement les échelons grâce à son opiniâtreté, son professionnalisme, et sa volonté de devenir chef.

Sa carrière se poursuit dans des Relais et Châteaux et lors d'un stage chez Lenôtre. Il a aussi passé 3 ans à l'hôtel de France à Auch aux côtés d'André Daguin, qui lui a tout appris sur l'art de cuisiner le canard gras, et son foie.

Il s'est ensuite formé au management et a dirigé avec son épouse Christine, plusieurs établissements 4*.

Richard est ensuite devenu formateur en cuisine afin de transmettre aux jeunes son expérience et sa passion. En 1997, il revient dans le Sud-Ouest, afin de reprendre les rênes du Château de Projan, hôtel 3* de charme à la campagne, où il s'était remis en cuisine pour le plus grand plaisir de ses clients.

Au Château de Projan, Richard met en place un menu du marché réalisé avec des produits frais du terroir, soigneusement sélectionnés chez les producteurs voisins. Il a su créer une cuisine généreuse en revisitant les recettes classiques autour du canard. Il collaborait d'ailleurs étroitement avec les viticulteurs voisins et proposait régulièrement des accords mets et vins.

Il était devenu l'un des ambassadeurs de la cuisine gasconne en participant à l'élaboration de repas ou à des représentations à l'étranger qui lui permettaient de faire de belles rencontres, de partager des moments forts en échange et convivialité tout en faisant la promotion des produits de notre riche territoire.

C'était un grand ambassadeur du label des Tables du GERS, toujours volontaire pour parler de la cuisine gersoise et des produits locaux et pour participer aux événements proposés.

Dernièrement, il avait mis en place au château, un poulailler avec de magnifiques poules noires d'Astarac Bigorre pour le plus grand plaisir de ses clients et souhaitait avec Christine aller plus loin avec la mise en œuvre d'un potager autour du Château.

Beaucoup de projets ...

C'est le cœur serré et rempli de tristesse que tous les chefs du label des Tables du GERS, les élus et collaborateurs de la CCI du GERS qui ont eu le plaisir de travailler avec Richard, lui rendent hommage et garderont un souvenir impérissable d'un chef enthousiaste, volontaire et dynamique.

Tu vas nous manquer Richard.