

Le chef Michel Arsuffi anime un atelier au Talouch

Gastronomie - Initiative



Michel Arsuffi lors d'un atelier culinaire au Grand Comté explique sa recette avec pédagogie./ Photo DDM, N.D.

Durant l'été, les chefs de l'association «Les Tables du Gers» proposent des ateliers culinaires dans des campings gersois. Sept campings au total. Une opération qui en est déjà à sa 4e édition. Cette année, l'initiative a été étendue à 4 producteurs partenaires, qui l'accueillent lors d'opérations Marchés à la ferme. Neuf chefs labellisés animent donc 25 ateliers au total jusqu'à la dernière semaine d'août... Dont Michel Arsuffi du restaurant Le Papillon, à Montaut-les-Créneaux.

Michel, nouvel atelier pour vous ce jeudi ?

Tout à fait. Je me rends au camping Le Talouch à Rauquelaure où je serai d'ailleurs accompagné de mon ami Michel Baylac, du domaine le Grand Comté. Dans le même temps, Jean-Christophe Rousseau, du Solenca à Nogaro, sera au camping le Castex, accompagné des vins de Saint-Mont, et Éric Maupas de l'Europe Hôtel à Mirande sera lui au domaine de Bilé. Cette opération a débuté avec seulement 3 campings. Elle prend un bel essor. Les gens sont très contents de cet atelier.

D'autant que chaque année vous vous renouvelez ?

Les touristes qui ont leurs habitudes dans un lieu peuvent cumuler les recettes (rires). Chaque année en effet, j'en propose une différente. Une recette conviviale, simple à réaliser, et à base de produits du terroir. Je réalise tout devant les gens, sauf la cuisson. Aussi, je prépare la même recette dans mon restaurant avant de venir et j'amène le plat achevé que les gens peuvent alors goûter. Cette année, je propose une terrine de canard gras aux pruneaux, pistaches et foie gras.

Un moment bien sympathique alors ?

Je dois dire que j'ai été surpris. Les gens adorent... et moi aussi. Nous avons des échanges très sympathiques. À tel point que certains reviennent très rapidement dans mon établissement notamment pour prolonger cette rencontre.

Donc une démarche tout à fait positive ?

Un vrai bonheur... Que j'ai pu aussi tester positivement lors de l'opération Marchés à la ferme au domaine du Grand Comté. Aussi, je souhaiterais vraiment que tous les sites Marchés à la ferme songent à ce genre de rapprochement avec des établissements qui utilisent les produits des producteurs du terroir, en accueillant systématiquement à la ferme un restaurateur de leur secteur ; il viendrait ainsi réaliser une recette en utilisant les productions proposées ce jour-là. On travaille tous pour le Gers et s'afficher ensemble sur une même opération démontre une démarche cohérente. Une démarche que je qualifierai même de militante...

Recueilli par Serge Boulbès