

Le dimanche 2 juillet, cinq chefs régaleront à la Maison de Gascogne



Le manciétois Eric Sampietro, étoilé au Michelin à Condom, est l'un des cinq chefs qui sera aux fourneaux, le dimanche 2 juillet à la Maison de Gascogne/ Photo DDM. Archives. S.L

A la Maison de Gascogne, le dimanche 2 juillet sera gourmand puisque cinq chefs «Toqués d'Oc» y seront aux fourneaux pour nous y régaler

Parmi ces chefs , l'auscitain Vincent Casassus de l'Hôtel de France... jouera à domicile. Mais l'on peut en dire autant des trois autres «toqués» gersois qui seront de la fête , à savoir Bernard Bach, double étoilé au Michelin («Le Puits Saint-Jacques» à Pujaudran), l'autre étoilé gascon Eric Sampietro («La Table des Cordeliers» à Condom) et Olivier Andrieu qui a fait de «La Table d'Olivier» à Samatan l'un des tout meilleurs restaurants de la région, seront de la partie. Et avec eux, le chef haut-garonnais Franck Renimel, étoilé aux restaurants «En Marge» (Toulouse et Aureville). «Unis comme les doigts de la main» selon l'expression de Bernard Bach qui est l'un des «piliers» de ces Toqués d'Oc, ces cinq chefs qui pour régaler le plus grand nombre (1400 convives lors de «l'étape» toulousaine il y a quelques mois...) travaillent avec le réputé GIMM traiteur promettent «le meilleur à prix d'amis» puisque leur menu haut de gamme (1 entrée, 2 plats, 1 dessert, 2 verres de vin et café) est proposé à 36€. On en salive à l' avance avec en entrée, signée Bernard Bach, «une crème verte à l'anguille fumé, gnocchis de ricotta, chantilly & rapé de citron». Pour le poisson, c'est Olivier Andrieu qui se jettera à l'eau : «filets de rougets et encornets farcis de risotto au porc noir grillé et parmesan, crème de citron confit et coulis de poivron à l'huile de langoustine, poudre d'olive noire». Pour la viande avec «du magret de canard cuit doucement, condiment datte orange, petit épautre aux champignons», Vincent Casassus jouera sur du velours avant que l'on ait à choisir, à l'heure

du dessert, entre «le yaourt à la violette» de Franck Renimel et «le pain perdu d'aubergine, fruits rouges, sorbet fromage blanc» d'Eric Sampietro.

L'évènement culinaire «les Toqués d'oc» répond à un double objectif : «Mettre en avant la gastronomie de la région avec des produits locaux et ouvrir la gastronomie au grand public, la démocratiser en proposant un menu d'exception à un prix très raisonnable».

Réervations : www.toquesdoc.fr

L'évènement culinaire «Les Toqués d'oc» est organisé par le Groupe La Dépêche du Midi avec sa filiale La Dépêche Events. Après Montpellier, Toulouse, Agen, Nîmes et Albi, [Auch](#) et le Gers sont donc invités le dimanche 2 juillet entre 11 h et 16 h avec déjeuner servi à partir de midi, à venir «se toquer de grande, bonne et généreuse cuisine à prix raisonnable» dans une ambiance festive avec accompagnement musical et rencontres/échanges avec les chefs. Déjà plusieurs centaines de convives sont inscrits. Pour réserver : www.toquesdoc.fr