



Les chefs des Tables du Gers régalent et surprennent

Publié le 26-02-2020

Au salon international de l'agriculture, le Gers met en avant sa gastronomie. Quand les cuisiniers des Tables du Gers entrent en scène, toutes les papilles sont en éveil.

Ah, si les poules de Jean-Marie Carré savaient tout le bien qu'on pense d'elles dans la capitale ! L'éleveur de Monferran-Plavès n'a pas fait le déplacement au Salon international de l'agriculture, mais ses œufs agroforestiers y sont mis en avant grâce aux restaurateurs des Tables du Gers. Hier matin, le Samatanais Olivier Andrieu et le Castérois Marc Abramovici ont conjugué leur talent pour présenter au public une recette aussi succulente qu'originale : la mousse de blancs d'œufs à l'huile de truffe et choux à la farine de lentilles farcis. "C'est une entrée que j'ai sur ma carte au Florida. Je la sers avec une petite salade de blé et des légumes craquants. Les choux sont fabriqués à base de lentilles bios du Gers et pour les garnir, je prépare une compotée de poireaux", indique Marc, occupé à préparer la mousse à base de blanc d'œuf... et à répondre à une rafale de questions de visiteurs.

"L'œuf agroforestier, c'est l'œuf plus bio que bio. Les poules sont élevées en plein air, au milieu des plantes, des arbres. Elles ont vraiment un parcours rien que pour elles. On a un éleveur sensationnel dans notre département", s'enthousiasme Olivier Andrieu. Cet automne, lui aussi avait mis ce produit

à l'honneur à "La Table d'Olivier", en inscrivant sur sa carte un "œuf mollet sur une fricassée de champignons au lard, avec une mousse de porc noir de Bigorre et un crémeux de volaille labellisée du Gers".

Au Salon, c'est le blanc qui attire les gourmands... mais le jaune n'est surtout pas laissé de côté par nos chefs gersois. "Ce jaune est tellement bombé, avec cette couleur jaune très brillante, qu'on l'utilise fréquemment en pâtisserie. Quand je fais un crémeux au citron, automatiquement, en utilisant des œufs agroforestiers, il va être beaucoup plus jaune, plus naturel." Allez, midi approche, il est temps de passer à la dégustation, avec pour accompagner la recette un "Terra Gasconha", le rouge AOC côtes-de-Gascogne produit par le domaine du Grand Comté.