

Ce lundi, la fête est au tourteau

Son roi sera à l'honneur



Ce lundi, la fête est au tourteau

Le tourteau roi et le roi des tourteaux

Depuis les années 1900, le tourteau, spécialité boulangère à l'origine, est, en Astarac, le dessert privilégié au moment de Pâques.

À partir des Rameaux, il tient sa place dans toutes les boulangeries. Mais son histoire remonte bien au-delà, puisqu'il aurait son origine chez les paysans qui, pour améliorer le pain ordinaire qu'ils cuisaient le dimanche pour la semaine, agrémentaient l'un d'eux d'œufs et de beurre. Depuis, la recette a été reprise par les boulangers et chacun a développé en secret un petit tour de main ou un savoir-faire pour améliorer la texture, la conservation, l'aspect ou le parfum : des astuces qui font la différence d'un artisan à l'autre et qui ont permis aux tourteaux d'éviter la standardisation voire l'industrialisation.

Ainsi, le tourteau a su garder son caractère de terroir. Cette spécialité que l'on ne peut pas appeler gâteau, a connu son heure de gloire au début du siècle dernier où l'on venait en train d'Auch pour le grand marché de Pâques de la sous-préfecture. Tombé en désuétude durant quelques décennies, Il est revenu en force sous l'impulsion du comité des fêtes à partir de 1991 aujourd'hui certains boulangers en proposent tout le long de l'année.

Le concours du meilleur tourteau et du plus gros mangeur

Le premier concours a eu lieu en 1991 à un moment où la tradition semblait se perdre.

Une première épreuve très sérieuse avec un jury composé de professionnels et de consommateurs. Le tourteau doit respecter sa fabrication traditionnelle, levain, pâte à pain, farine, œuf, beurre, sucre, sel, parfum. Il doit être de forme ronde pour un poids maximum de 600 grammes. Chaque pièce, présentée sous un numéro anonyme, est jugée sur le goût, l'aspect et la présentation. Chacun de ces critères est noté de 0 à 5 par les jurés : la moyenne globale des notes permettra la désignation de la meilleure pièce présentée. Son auteur se verra remettre le trophée le consacrant Roi des tourteaux.

Une seconde épreuve s'est déroulée durant une décennie celle du plus gros mangeur de tourteaux ou quelques ogres et ogresses même s'en étaient fait une spécialité.

Un succès populaire qui ne se dément pas

Comme chaque année, ce lundi, les stands de vente de tourteaux envahiront donc la place d'Astarac et les boulangeries pâtisseries de la ville. Il ne faudra cependant pas traîner pour faire son choix, car, sur le coup de midi, malgré l'abondance, les tourteaux viendront à manquer. L'opération est menée conjointement par la Confrérie des artisans boulangers-pâtisseries du pain du terroir gersois et l'Office mirandais d'Animation. Le concours est ouvert à tous les artisans boulangers-pâtisseries de l'Astarac et même au-delà. Le groupe "Kocka Neba" en partenariat avec le Festival Welcome en Tziganie animera le podium à partir de 10 h 30 ; le concours s'achèvera par une distribution gratuite de tourteaux et de vin blanc à déguster sur place.