

Semaine culturelle à Aninon



Semaine culturelle à Aninon

Depuis six ans, le Comité de Jumelage de Saint-Clar répond avec plaisir à l'initiative de ses amis espagnols du village d'Aninon. En effet, chaque année au printemps, ces derniers organisent une semaine culturelle et ils y ont introduit un repas gastronomique destiné à faire découvrir la cuisine gersoise. Cette fois-ci, ils étaient 80, la salle ne pouvait pas en accueillir plus, à s'être inscrits pour le repas et pour la troisième fois, Jean-Marie Brunel, formateur de cuisine, avait accepté de relever le défi.

Jean-Marie est parti avec deux apprentis de deuxième année CAP Cuisine, Cissé Abdoul-Karim, apprenti au restaurant le XIVème à Mauvezin, et Diabaté Moussa, apprenti au restaurant du café du Centre à Fleurance, pour cuisiner et proposer de nouvelles délicieuses recettes.

Jugez-en par vous-même :

Entrée : Feuilleté de gésiers de canards aux pommes sur son mesclun

Plat : Manchons de canard au Madiran, écrasée de pomme de terre aux aillettes, foie chaud et ail confit.

Dessert : Crème brûlée aux pruneaux et à l'Armagnac.

De quoi saliver ! et les convives d'Aninon ont été enchantés, un commentaire parmi d'autres : « c'était à tomber ! ». Le comité de jumelage remercie Jean-Marie Brunel et ses deux apprentis ravis de cette expérience.

Un autre groupe de Gersois, membres du comité, se prépare à partir à Aninon pour les traditionnelles et très animées fêtes du mois de mai.

Aninon – Saint-Clar, Voilà un jumelage actif et festif !

Photo : Jean-Marie Brunel entouré de ses deux apprentis



Ils ont montré leur savoir faire des bonnes saveurs gersaises