

André Daguin, la figure emblématique de l'identité gasconne



André Daguin, la figure emblématique de l'identité gasconne

L'ancien chef étoilé de l'Hôtel de France, à Auch, qui a rejoint PresseLib', reste une référence incontournable quand on évoque la gastronomie du sud-ouest, mais aussi les traditions régionales...

Pendant plus de quarante ans, le chef doublement étoilé a été l'un des porte-drapeaux de la cuisine française. Il a fait connaître Auch et la Gascogne dans le monde entier.

La notoriété d'André Daguin a largement dépassé celle de sa créativité aux fourneaux. Cet ancien joueur de rugby fut le fondateur et président national, pendant une décennie, de l'Union des métiers des industries de l'hôtellerie (Umih), menant de grands combats comme celui de la baisse du taux de TVA dans la restauration. Le Gascon a également fait les beaux jours des médias avec sa verve légendaire, exprimée notamment comme chroniqueur dans les « Grands Gueules » sur RMC.

Prenant le relais de ses parents et de sept générations d'hôteliers, à partir de 1957, il a porté au sommet l'Hôtel de France, à Auch, décrochant une première étoile Michelin à 25 ans, puis une deuxième.

L'une des grandes créations d'André Daguin est tout simplement le magret. En 1959, il a imaginé d'autres utilisations des filets de canard ou d'oie, jusque-là uniquement proposés en mode confit. De quoi ouvrir de nouveaux horizons pour la filière.

Le chef gascon a largement innové pour faire évoluer la gastronomie de sa région, avec des recettes souvent audacieuses comme le foie gras frais aux langoustines ou la glace de haricots blancs. Et ses nombreux ouvrages de cuisine restent une référence. Il est aussi à l'origine de plusieurs initiatives portant la culture gasconne comme « La Ronde des Mousquetaires » et l'association « Esprit du sud ».

André Daguin a transmis le virus et sa passion à ses enfants. Sa fille Ariane, installée aux États-Unis depuis une trentaine d'année, a fondé la société D'Artagnan qui emploie près de 300 personnes, approvisionnant les restaurants et épiceries fines en foie gras, volailles, bœuf, viandes de gibier...

Quant à son fils Arnaud, après avoir tenu la première table d'hôtes étoilée, Hégia au Pays Basque, il a créé à Paris GAG (comme gras, alcool et gluten), un « comptoir naturiste, épicerie – cave à vins et à manger ». Tout un programme.

André Daguin a rejoint le Cercle des Aficionados de PresseLib' se reconnaissant dans cette démarche 100 % positive au service du territoire.



Photo archives Michel Amat