

André Daguin, figure emblématique de l'identité gasconne, est décédé



André Daguin, figure emblématique de l'identité gasconne, est décédé

André Daguin, figure incontournable de la gastronomie gersoise, s'est éteint à son domicile, ce mardi 3 décembre, à l'âge de 84 ans. Né le 20 septembre 1935, à Auch, il avait hérité de l'Hôtel de France de ses parents, et en avait assuré la direction jusqu'en 1997.

Héraut d'une cuisine régionale revisitée, pape étoilé de la cuisine du Sud-Ouest, rendu célèbre par sa découverte du magret de canard, en 1959, le chef doublement étoilé au Guide Michelin avait réussi à imposer ce qui deviendra le plat préféré des Français quelques années plus tard. Personne avant lui n'avait su que faire de ce filet de viande maigre, issu de la poitrine du palmipède, à la saveur désormais iconique.

Ancien joueur de rugby, à Auch, chroniqueur aux Grandes Gueules sur RMC, chevalier de la légion d'honneur, président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, président de la CCI du Gers, auteur ou coauteur de nombreux livres sur la cuisine, mais aussi à l'origine de plusieurs initiatives portant la culture gasconne comme « La Ronde des Mousquetaires » et l'association « Esprit du sud », ce chef gascon avec ses recettes souvent audacieuses comme le foie gras frais aux langoustines ou la glace de haricots blancs, était aussi un homme qui a su faire évoluer la gastronomie de sa région.

André Daguin a été l'un des porte-drapeaux de la cuisine française, il a fait connaître Auch et la Gascogne dans le monde entier. Ce n'est pas rien !



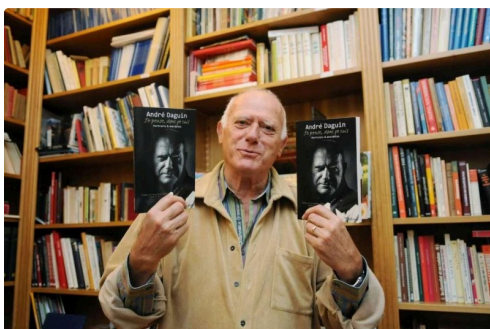
André Daguin devant l'Hôtel de France, en août 1992.



André Daguin reçoit la légion d'honneur des mains de Maurice Faure, le 4 septembre 1988



André Daguin au marché de la halle aux herbes, à Auch.



André Daguin présente à son domicile à Auch, le 13 juillet 2013, son recueil d'anecdotes « Je pense donc je cuis ».