

Les journées du patrimoine culinaire sont lancées

Les cuisines du monde s'invitent dans le Gers



Les journées du patrimoine culinaire sont lancées

Vendredi 9 septembre, à 10 heures, à Barbotan le Thermes, le public était au rendez-vous pour découvrir la 2e édition des Journées du patrimoine culinaire avec ses chefs et ses producteurs.

Le thème de cette année est « Les cuisines du monde » avec la présence des stands représentant la France dont la Guadeloupe, le Brésil, l'Indonésie, le Portugal...

Dès 10 heures, le public a assisté à l'atelier Recette By avec « Les tables du Gers », un atelier animé par Séverine Pailhes (restaurant Le Bouche à oreille à Simorre).

À 11 heures, Isabelle Tintané, maire de Cazaubon-Barbotan les Thermes a accueilli le chef toulousain, Michel Sarran, ainsi que les maires des villages de l'ancien canton de Cazaubon, celui de Labastide d'Armagnac, le directeur de l'établissement thermal, et celui d'Intermarché de Cazaubon.

Après son chaleureux mot d'accueil, Isabelle Tintané, a invité le public à se rendre à 14 heures à la maison de la presse où le parrain de cette édition 2022, Michel Sarran allait dédicacer son livre « Un chef dans ma cuisine - Marmiton invite Michel Sarran, édité chez Michel Lafon.

Isabelle Tintané a rappelé que l'an dernier, le parrain de la 1ère édition était le Chef Michel Guérard, puis elle a présenté le Chef Michel Sarran :

« Un chef talentueux et passionné, natif du Gers doublement étoilé, ambassadeur de notre territoire, et connu dans le monde entier... »

Après avoir remercié Michel Sarran pour sa présence, Isabelle Tintané a abordé les trois journées du patrimoine culinaire :

« Pendant ces trois journées, ainsi que dans le village des chefs, toutes les saveurs de La France, du Brésil..., vont égayer nos papilles. Effectivement de 12 heures à 15 heures, vous pourrez découvrir les spécialités cuisinées par les chefs Montane (Cheffe Brésilienne), Lerriche (Chef Guadeloupéen), et Latreille des Tables du Gers et du Château Bellevue de Cazaubon... »

Isabelle Tintané a poursuivi son discours en présentant le riche programme proposé avec les animations culinaires, les dégustations d'Armagnac et de Floc, ainsi que le marché des producteurs présentant l'excellence du terroir, sans oublier l'ambiance musicale avec bandas, groupes de jazz et de flamenco.

Pour les diners, en soirée, le public pourra se rendre au Casino et savourer les diners élaborés par plusieurs chefs et en accord avec les vins du château de Montus et Bouscassé...

Les balades gastronomiques en vélos et pédestres ont été présentées.

Isabelle Tintané a remercié Christophe Marciano, président de l'association Passion Gourmande, qui a créé cet événement, Electrolux qui a mis à disposition le matériel de cuisine, le réseau Le Saint qui a fourni les produits frais qui seront cuisinés, tous les partenaires de ces trois journées du patrimoine culinaire, ainsi que le personnel de l'ensemble des services communaux et l'ensemble du personnel de l'Office du tourisme.