

Fête du tourteau

Qui remportera le trophée cette année ?



Fête du tourteau

La fête du tourteau.

Le tourteau sera célébré cette année encore le lundi de Pâques à Mirande comme il l'est traditionnellement depuis 1991. Un changement cependant, la manifestation se déroulera non plus, place d'Astarac mais au clos du 88 eme RI, rue de l'évêché. Un lieu plus propice pour déguster ce gâteau et le vin blanc qui l'accompagnera. Le tout offert par la Confrérie des artisans boulangers-pâtisseries et le comité des fêtes. Animation musicale, Tombola et danses folkloriques avec Lous Mirandès, seront là pour animer les lieux.

Un vainqueur et donc un Roi sera distingué après délibération du jury, qui remportera le trophée détenu depuis l'an dernier par les frères Duprat Benoît et Romain de Viozan.

Le tourteau, dessert des paysans

À l'origine, ce dessert était préparé le dimanche par les paysans qui le confectionnaient à partir de la pâte à pain, qu'ils agrémentaient d'uf 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 dans la devanture des boulangers et l'Astarac. Il s'accommode parfaitement avec une crème anglaise ou un petit verre de vin doux.

Lundi 10 avril, à partir de 9h, vente de tourteaux, dégustation, concours, au clos du 88 eme RI rue de l'évêché.



20220417053005D