

Le grand marché du goût a connu un vif succès



Le grand marché du goût a connu un vif succès

Samedi 13 mai en matinée sur le parvis de la cathédrale dans le cadre « Auch, le goût » se déroulaient en parallèle des exposants « du grand marché du goût » deux concours dont l'un culinaire et l'autre portant sur la réalisation de cocktails.

Sous l'œil avisé des chefs tels Vincent Casassus (Hôtel de France), Philippe Urraca (Chef pâtissier), Bernard Ramounéda (Le Florida), Christian Couzier (cuisine centrale d'Auch) et bien d'autres, ont concourus les lycéens de Masseube Saint Christophe et de Pardailhan à Auch, et les apprentis du CFA de Pavie. C'est Sofiane Hafid qui remporte le prix André Daguin avec un coulis de roquette et menthe servi avec des fraises fraîches et une vinaigrette aux noix.

Quant au cocktail c'est Yanis Outoulout du CFA de Pavie, hôtellerie et restauration, qui s'impose.

La matinée se conclura par le travail d'une pâte pour réaliser des croustades. La croustadière Jocelyne Baptiste Gilet sera aidée par Philippe Urraca et Dominique Toulousy.



Le jury du concours André Daguin.



Préparation d'un cocktail.



La croustadière Jocelyne Baptiste Gilet sera aidée par Philippe Urraca et Dominique Toulousy.



Dégustation du gâteau au Floc.