

Hommage à André Daguin,

Un lien fort unissait André Daguin à Mirande et à l'Astarac



Hommage à André Daguin,

Un repas hommage à André Daguin, l'ami de Mirande !

L'amitié d'Andre Daguin avec Mirande est une longue histoire de gastronomie. La photo souvenir qui date de 1998, 25 ans déjà, réunissait à l'école hôtelière de Paris autour de lui un groupe de jeunes producteurs locaux, foie gras, floc de Gascogne et Armagnac, mini légumes, mini chapons, miel, bovin, céréales bio... Un galop d'essai en prévision de la création de la démarche Excellence Gers soutenu par les chambres consulaires et le Conseil Général avec les chefs de la Ronde des Mousquetaires et les filières de qualité représentées ce jour-là par le maire de Mauvezin et vice président du département Yvon Montane, par le chef Philippe Piton, Pierre Buffo pour les volailles fermières du Gers et André Dubosc pour le vignoble de St Mont. Jean Charles de Castelbajac notre grand couturier amoureux du Gers et de Loubersan s'était fait un plaisir avec Jean Luc Lagardere de parrainer cette manifestation gastronomique.

La Halle à l'origine des volailles de qualité



Les fidèles du marché de Mirande des samedi et lundi matin ne le savent peut-être pas ou ne s'en souviennent plus, mais la Halle de Mirande avant d'avoir été joliment rénovée était la Halle aux volailles et foies gras. Les volaillers arrivaient de tout le grand sud ouest de très bonne heure, de Bordeaux à Perpignan. Ils se garaient avec leur camion à cul autour de la halle en attendant le coup de sifflet du garde champêtre qui donnait l'autorisation d'acheter aux hommes et surtout aux femmes de l'Astarac qui venaient vendre leurs volailles. Le

lundi matin les deux grands marchés gersois aux volailles et aux foie gras étaient Mirande et Samatan. Ce n'est donc pas par hasard si la volaille fermière label rouge du Gers s'est structurée à partir des années soixante à Mirande et à Samatan. Successivement les jeunes éleveurs de l'époque créèrent à Mirande la Codam, la Codifeg, les Producteurs gascons, la Codigers à Samatan puis Avigers basée à Mirande qui regroupait toute la filière label fermière du Gers. Ces structures ont été pérennisées à Mirande avec Vivadour et à Samatan avec Euralis.

Les producteurs reconnaissants à André Daguin

C'est dans cette époque de développement des produits sous signe officiel de qualité que les éleveurs sont allés chercher Andre Daguin. Il était le grand chef étoilé gersois, créateur de la Ronde des Mousquetaires avec entre autre le chef Mirandais Andre Maupas. Il s'était fait un nom au delà de nos frontières en inventant le magret de canard et avait un réel talent de communicant qu'il cultiva toute sa vie. Quand il était le président national des hôteliers et restaurateurs français, son bureau parisien était ouvert à toutes les initiatives gersaises. C'est avec plaisir et conviction qu'il accepta de mettre ses compétences gastronomiques et médiatiques au service des fameuses volailles fermières du Gers « élevées en plain air, élevées en plein Gers ».

André Daguin, notre D'Artagnan gastronomique moderne

A défaut de Rapiere, c'est avec ses couteaux de cuisine, sa verve, son accent du rugby et son panache que ce cadet de Gascogne porta haut les couleurs de la gastronomie du Gers et plus largement du Sud Ouest. Au delà du foie gras et des volailles fermières, bien d'autres produits gersois bénéficièrent de ses talents. C'est entre autres le cas du Madiran et des cotes de Gascogne avec la création de la Colombelle, la mise au point et le lancement du cocktail gascon du Pousse Rapière, le haricot tarbais ou la redécouverte médiatique du pastis gascon ou croustade aux pommes. De ce fait on comprend mieux pourquoi plusieurs initiatives ont été déjà prises par des villes gersaises pour lui rendre hommage comme Auch bien sur mais aussi Jegun, Seissan ou Samatan. Ce Samedi de Pentecôte 2023 ce sera Mirande.

André Daguin voulait transmettre

Comme tous les grands chefs il avait le souci de transmettre son savoir et ses passions. C'est ce qu'il a réussi à faire à l'hôtel de France avec la famille Casassus qui a relevé le défi de perpétuer et développer l'histoire et le prestige de cette maison. Transmission familiale du savoir faire à ses enfants Ariane et Arnaud qui seront présents à la nouvelle Halle André Daguin Samedi. Ariane a développé le foie gras et la gastronomie gasconne à New York avec sa société D'Artagnan et Arnaud après une période au pays basque a développé son talent gastronomique et ses compétences médiatiques à Paris et sur France Inter.

André Daguin aimait soutenir les jeunes et les initiatives innovantes et relever des défis.

Ce fut le cas au premier festival de Country de Mirande en 1993. Quand Xavier Abadie lui demanda de le soutenir et de le conseiller dans la création de la première Chaponnade avec Rene Saint Vignes qui maîtrisait le méchoui mais n'avait jamais embroché de chapons, « je n'ai pas eu le temps de finir la phrase qu'il me disait oui: Très bonne idée , j'y serai, comptez sur moi...». Même réponse enthousiaste quelques années plus tard avec la création de la Chaponnade du rugby de Mirande dont il a été fidèlement parrain d'honneur avec Henry Broncan.

Un menu tradition et créativité

Ce Samedi à la Halle de Mirande les amis de la gastronomie présents, qu'ils aient connu ou pas Andre Daguin, lèveront le verre et la fourchette à sa mémoire et à ses enseignements qu'il a cherchés à transmettre. Cette envie du bien vivre enracinée dans la culture gasconne et la création quoi qu'il arrive.

Rendez vous à 11h pour l'inauguration et l'apéritif offert, Il est prudent de réserver pour le repas qui suivra au: 06.74.86.22.53

Texte photos Xavier Abadie



banquet paris daguin 1998.JPG



daguin baron abadie.JPG