

La Tropézienne se distingue encore par sa qualité

La boulangerie pâtisserie auscitaine remporte cette fois le titre "Roi des Tourteaux".



La Tropézienne se distingue encore par sa qualité

Jamais 2 sans 3 ! Quelle sera la prochaine distinction pour la boulangerie pâtisserie de l'avenue des Pyrénées à Auch? Après avoir remporté La Baguette d'Or fin mars, Mylène Jové peut garder le sourire. La semaine passée son enseigne a encore une fois brillé en remportant le concours du meilleur tourteau qui se disputait dans la sous-préfecture de l'Astarac, Mirande.

Un concours lancé il y a près de 30 ans pour mettre en vitrine un produit local de tradition qui tendait à disparaître. Opération réussie puisque ce gâteau, spécialité des boulangers, a retrouvé les faveurs des consommateurs. Et s'il était traditionnellement le roi des fêtes des Rameaux et de Pâques, il est dorénavant présent tout au long de l'année chez certains boulangers locaux.

Gourmandise traditionnelle qui remonte à des temps immémoriaux, ces gâteaux très simples exigent une parfaite maîtrise et un petit plus encore pour les meilleurs d'entre eux. Franck Picco a démontré qu'il était cette année Le Roi des Tourteaux, titre attribué par la confrérie mirandaise organisatrice du concours et avec ... le trophée.

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'œuf 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. Il s'accommode parfaitement avec une crème anglaise ou un petit verre de vin doux.



P1000122_0243.JPG