

La poule noire gagne ses galons d'or

Les gourmets apprécieront



La poule noire gagne ses galons d'or

La poule au pot et les pêches blanches au sirop, à l'honneur dans le Guide des Gourmands 2018!



A l'occasion de la sortie du 30^{ème} Guide des Gourmands deux nouveaux Gersois recevaient à Paris un Coq d'Or . Tout d'abord Jean Paul Beuste, des Plaisirs du Vidalies à l'Isle de Noé, éleveur de volailles festives dont le fameux chapon gascon, le Noir d'Astarac Bigorre.

Depuis 2015 il préside la Sica créée pour produire et distribuer cette volaille locale en pleine renaissance qui tenait récemment sa première Assemblée Générale à Puydarrieux avec des premiers résultats encourageants. Mais citons Elisabeth de Meurville du Guide: "...Jean Paul soigne avec amour ses chères volailles gasconnes, comme on le fait dans sa famille depuis plusieurs générations!.. Mais ce grand gourmand a mis au point sa poule-au-pot toute prête à déguster. Une gasconne bien sûr, farcie comme le faisait sa grand mère. Dans la grosse boîte on découvre, outre la bestiole entière, tendre et dodue, les légumes et un divin bouillon. Rien que du très, très bon: de quoi attribuer un Coq d'Or à l'unanimité!..."

Un Coq d'Or aussi à Pascal Lafont des Vergers de Gascogne pour sa pêche blanche au sirop, issue de cette fameuse conserverie née en 1946 qui vient de se donner un nouveau départ en 2017 en déménageant dans des locaux tout neuf à Fleurance. "... Effectivement ces pêches blanches sont délicieuses, à tel point que nous leur accordons sans hésiter un Coq d'Or. Les gourmets ne s'arrêteront pas là et goûteront également les autres fruits au sirop comme les poires et les abricots, les "fruits rafraîchis" (d'un peu d'alcool), les confitures mais aussi les légumes bio au naturel, mijotés, en soupe, en purée, ...Une trouvaille!"

Un bon cru gersois pour ce 30^{ème} Guide des Gourmands puisque deux Gersois élus parmi les 11 coqs d'Or décernés cette année sur les 2000 adresses de producteurs et artisans en France et en Europe. Deux jeunes coqs d'Or gersois qui rejoignent leurs prédécesseurs venus les soutenir comme le Domaine du Tariquet de la famille Grassa pour leur Armagnac, Le Légendaire, " attribué en 2015 un Coq d'Or, les volailles festives de Tradition des coteaux à Miélan coq d'or en 2001.

André Daguin en bon ambassadeur fidèle, était présent à leur coté avec son ami étoilé Guy Savoy et retrouvait un des coauteurs du Guide , Jacques Tessier, diplômés Gersois d'exception à une des Chaponnade du Rugby de Mirande: "... C'est ça le Guide des Gourmands, 30 ans de traditions respectées retrouvées ou inventées, de rencontres avec des hommes et des femmes souvent exceptionnels,..."

"Le guide des gourmands", un guide que l'ont peut retrouver en ligne sur guidedesgourmands.com.



De gauche à droite: Xavier Abadie, Guy Savoy, André Daguin, Jean Paul Beuste et Pascal Lafont. Daguin montrant la poule au pot gasconne, La Noire d'Astarac Bigorre. Et Pascal Lafont ses pêches blanches au sirop.



De gauche à droite: Xavier Abadie, Guy Savoy, André Daguin, Jean Paul Beuste et Pascal Lafont. Daguin montrant la poule au pot gasconne, La Noire d'Astarac Bigorre. Et Pascal Lafont ses pêches blanches au sirop.



Jean Paul Beuste au micro à la remise du diplôme de Coq d'Or. En arrière plan en rouge la patronne du Guide de Gourmands, Elisabeth de Meurville patronne du Guide et à sa droite Jacques Tessier que nous avons baptisé Gersois d'exception à la Chaponnade du Rugby à Mirande