

## Fabien Armengaud, le nouveau Mousquetaire de la Ronde



Fabien Armengaud, le nouveau Mousquetaire de la Ronde

Après Bernard Ramouneda, Vincent Casassus et Marc Abramovici, les trois chefs originaires de la Bigorre, c'est au tour du chef cuisinier tarbais Fabien Armengaud de rejoindre la fameuse Ronde des Mousquetaires gersoise.

Son histoire a débuté auprès du chef bagnérais Bernard Ramouneda et son établissement gastronomique Le Florida, à Castéra-Verduzan.

Bras droit de ce dernier pendant quatre ans, Fabien y découvre la passion de la gastronomie, et la passion tout court auprès d'Hélène, qu'il épousera quelques années plus tard.

Les voyages formant la jeunesse, ils partent tous deux voir ailleurs ce qui se mijote en cuisine. Dans diverses régions de l'Hexagone pour commencer, puis en Italie, avant de traverser l'Océan Indien pour se poser en Australie.

Là-bas, le patron lui laisse carte blanche pour des menus élaborés à travers une approche différente des accords. Une expérience qui lui ouvre les portes de nouvelles saveurs, et la découverte d'alliances de goûts parfaites.

La famille, les amis et la France leur manquent malgré tout. Une opportunité les attire en Corse, mais c'est plus près de leur région de cœur qu'ils souhaitent ouvrir leur propre restaurant. Ce sera la superbe bâtisse à colombages de la place de Lannepax, dans le Gers, qui les fera succomber en 2017.



Le nom de leur établissement, **La Falène Bleue**, est issu de l'union de leurs prénoms, Fabien et Hélène, et du bleu de Lectoure qui enlumine les volets. Le lieu s'impose très vite comme un rendez-vous incontournable des gourmets. On y retrouve le mélange de tradition et originalité caractérisant si bien le couple, dans une ambiance des plus conviviales qui sied parfaitement à leur esprit « bistrannique ».

En ce printemps, on y dégustera un maké de canard, un œuf mollet en habit vert, un lapin en deux façons, une trilogie de cochon... avant de succomber à la sphère chocolat, ou aux poires Tonka.

C'est donc à bras ouverts que la Ronde des Mousquetaires, créée en 1962 sur l'impulsion d'André Daguin, Roger Duffour et Maurice Coscuella, a accueilli Fabien, auprès de Bernard Ramouneda, Vincent Casassus (Hôtel de France à Auch) et Marc Abramovici (Le Florida à Castéra-Verduzan), tous trois natifs des Hautes-Pyrénées.

De grands noms de la gastronomie, réunis autour d'une même passion généreuse.

**A suivre sur la page Facebook – cliquez ici**

Photo de Une : Fabien Armengaud, aux côtés de Pauline d'Antin lors de la soirée Archi'Cook (Crédit photo A.Liarés)

**Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic ici**

