

## Pâques, c'est le chocolat mais ici c'est aussi le Tourteau

### Le Tourteau Roi et le Roi des Tourteaux



Pâques, c'est le chocolat mais ici c'est aussi le Tourteau

Les traditions ont ceci de bon qu'elles ne meurent jamais. Celles du lundi de Pâques dans la sous-préfecture ne font pas exception. Après deux années d'absence forcée, la fête autour du tourteau revient en force ce lundi.

### Un succès populaire qui ne se dément pas

les stands de vente de tourteaux envahiront donc la place d'Astarac et les boulangeries pâtisseries de la ville. Il ne faudra cependant pas traîner pour faire son choix, car sur le coup de midi malgré l'abondance, les tourteaux viennent toujours à manquer.

### Le Tourteau Roi

Depuis les années 1900 le tourteau est en Astarac le gâteau de saison. À partir des Rameaux, il tient sa place dans toutes les boulangeries. Mais son histoire remonte bien au-delà, puisqu'il aurait son origine chez les paysans qui, pour améliorer le pain ordinaire qu'ils cuisaient le dimanche pour la semaine, agrémentaient l'un d'eux 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 en 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.

Ainsi, le tourteau a su garder son caractère de terroir. Cette spécialité que l'on ne peut appeler gâteau, a connu son heure de gloire au début du siècle dernier, où l'on venait en train d'Auch pour la grande foire de Pâques de la sous-préfecture. Tombé en désuétude durant quelques décennies, il est désormais revenu en force sur le devant de la scène et certains boulangers en fabriquent tout au long de l'année mais son apogée reste cette période festive où des milliers de pièces sont réalisées en Astarac entre Rameaux et Pâques. Une spécialité que les gourmands comme les gourmets apprécient accompagnée d'un vin blanc goulayant ou d'une crème anglaise et pourquoi pas conjuguer le tout.

### Le Roi des tourteaux

Le premier concours a eu lieu en 1991 à un moment où la tradition semblait se perdre. Sur une idée de Denis Verdier, membre du comité des fêtes alors présidé par Philippe Landais. Il comportait deux épreuves, un concours du plus gros mangeur, abandonné depuis, et un concours de qualité qui, lui, perdure.

Le concours est des plus sérieux avec un jury composé de professionnels. Les tourteaux présentés doivent respecter sa fabrication traditionnelle, levain, pâte à pain, farine, œuf, beurre, sucre, sel, parfum. Il doit être de forme ronde pour un poids maximum de 600 grammes. Chaque pièce présentée sous N° anonyme est jugée sur le goût, l'aspect et la présentation. Chacun de ces critères est noté de 0 à 5 par les jurés : la moyenne globale des notes permettra la désignation de la meilleure pièce présentée et de nommé son créateur Roi des Tourteaux de l'année. Il recevra cérémonieusement le trophée reconnaissant son mérite des mains du président de la confrérie créée depuis pour donner plus de faste à la cérémonie.



Comme chaque année, deux personnalités seront intronisées dans la confrérie. A charge pour eux de faire connaître le tourteau de l'Astarac au plus grand nombre.

Le dernier titre Roi des Tourteaux a été décerné en 2018 à la boulangerie Cabiran. Quel sera son successeur en 2022 ? Rendez vous demain lundi sous la halle mirandaise pour le savoir mais aussi pour goûter vin blanc ( du Domaine Laprune de Sarragachies. et tourteaux offerts par les boulangers.

### Le programme

- 9h- Ouverture du Marché aux Tourteaux
- 10h- Présentation du concours et de la Confrérie du Tourteau et départ de la procession, accompagnée des musiciens et danseurs du groupe folklorique "Lous Mirandes" en direction de la Halle .
- 10h30 - Intermède avec les danses sévillanes et flamenco du groupe Alegria Flamenca
- 11h - Présentation du jury du concours, annonce des résultats, intronisation et dégustation
- 12h15 - Danses sévillanes et flamenco avec Alegria Flamenca



tourteaux jury degustation.jpg