

Cadeilhan sous le signe de ail noir du Gers

Beaucoup de monde pour cet après midi à l'Etuverie



Cadeilhan sous le signe de ail noir du Gers

C'était une belle journée que celle de samedi 2 septembre à Cadeilhan, entre Monfort et Brugnens.

L'Etuverie organisait son repas champêtre autour de l'ail noir du Gers. Des paniers repas étaient fournis sur inscription par Les Tables du Gers. Proposés dans de très sympatiques petits paniers, ils furent le succès de la journée.

Dans la matinée une **visite de l'étuverie** amena les visiteurs dans le monde de l'**ail noir**, sous la conduite de Nicolas Ricau, le propriétaire de l'établissement.



Après quoi un apéritif bien alléchant attendait les visiteurs.

De nombreux exposants étaient venus proposer leur produits:

Safran d'En Marre, pour le safran, **La petite Aurore**, pour ses gâteaux, **Stephane Cauret Apishatz**, pour son miel, **Les Tables du Gers** proposaient les fameux paniers, la **Brasserie Jean Brasse** sa bière artisanale bien connue des gersois, **le Domaine Seailles** pour son vin bio, le restaurant samatanais **Au Canard Gourmand** et le Chef **Corentin Lagache** ont régalié l'assemblée avec démonstration culinaire et son menu à l'ail noir. Côté culture littéraire, Les livres pour enfants d' **Isabelle Gagnier** reçurent également de beaux compliments .

Une très belle matinée pour le plaisir de tous. La pluie annoncée par Météo France pour ce Week-End a heureusement contourné la fête, au grand soulagement de tous.



Dans l'après-midi, un **atelier de dessin** qui était offert par Isabelle aux enfants venus avec leur parents, eut lui aussi un joli succès. Même des adultes avaient rejoint la table pour le plus grand fou rire des petits. L'atelier laissait libre cours à leur imagination, tout en leur expliquant comment passer de la tache à de toutes petites choses à l'intérieur . Un tout petit monde...

Côté artisanat

Un artisan vannier , venu de Grenade, donna toute la journée des **démonstrations de son travail**. Précision, doigté et force dans les mains sont nécessaires pour tresser l'osier. Un matériau qu'il fait pousser lui même et dont il a une soixantaine de variétés.



L'AIL NOIR une valeur sûre !

Les nombreux convives se sont régalés comme lors des repas des années précédentes. C'est une valeur sûre que ces repas tout à base d'ail noir, y compris les desserts. Un rendez-vous champêtre devenu incontournable de cette fin d'été. Certains revenaient faire leur plein sur les étals, d'autres venaient découvrir cet **ail noir** qui monte de plus en plus chez les grands Chefs de la Gastronomie Gersoise mais pas uniquement !



Pour en savoir un peu plus sur l'étuverie et ses dirigeants ,L'ETIVERIE page Facebook.

Téléphone 07 72 20 75 25 - Mail : contact@letuverie.com

Site : letuverie.com

VIDEO sur l'entreprise l'Etuverie ICI !

