

## Un samedi campagnard à Cadeilhan.

Quand l'Etuverie à ouvert sous la pluie et terminée sous le soleil



Un samedi campagnard à Cadeilhan.

### Une belle journée à la Campagne sur le domaine de l'Etuverie de Cadeilhan.

Bien que la matinée ait commencé sous des nuages menaçants, le soleil a rapidement pris sa place, illuminant les visages et réchauffant l'atmosphère pour le plus grand plaisir des participants.

L'événement mettait à l'honneur **l'ail noir** de l'Etuverie, **un produit phare**, accompagné de diverses créations de producteurs locaux. Parmi les délices proposés, on pouvait déguster une bière à l'ail noir, des gâteaux à la broche, des madeleines au citron, de la charcuterie artisanale et du vin bio, comblant les papilles des nombreux convives.

Après une visite guidée de l'Etuverie, les participants se sont vu offrir un apéritif copieux et fin en même temps, pendant que l'auteure illustratrice de "**la Scargotte** à lire " **Isabelle** régalaient une dizaine de petits avec son histoire d'escargot baveux et de sa chanson de l'escargot qui fait des bulles...

A mi journée , le top départ fut donné pour annoncer que le repas pique-nique était disponible!



**Le Chef Vincent Casassus aux commandes de la cuisine sous les marronniers!** Puis ce fut le tour du fameux repas pique-nique orchestré par le **talentueux Chef Vincent Casassus de l'Hôtel de France** à Auch. Loin des classiques jambon-beurre et salade de riz des traditionnels pique-nique des dimanches en famille, ce pique-nique offrait un véritable festin gastronomique.



Le menu comprenait une panna cotta de chèvre bio à l'ail noir, un gaspacho de tomates du jardin, du colin farci accompagné d'une salade de pommes de terre aux herbes folles, le tout agrémenté d'une émulsion à l'ail noir. Pour finir en beauté, une île flottante à l'ail noir et agrumes venait couronner ce repas.



À l'heure de la distribution des paniers gastronomiques, une foule enthousiaste attendait patiemment son tour, preuve du succès de cette journée placée sous le signe du partage et de la gastronomie.



Une fois servi, chacun regagna sa place réservée sous les arbres. En famille, en couple ou seul chacun se rencontra pour deviser de la pluie et du beau temps ( et ils eurent les deux en prime !).



**Cette journée était offerte ce samedi par Nicolas Ricau et Fabien Cadelon ainsi que toute l'équipe de l'Étuverie . Il s'agissait de la troisième édition. Une très belle initiative qui sera très certainement reconduite l'an prochain, à l'attente de tous, convives comme artisans.**

Pour rappel, l'Étuverie est une entreprise spécialisée dans la transformation de l'ail frais biologique du Sud-Ouest de la France en ail noir certifié bio. Leur savoir-faire repose sur un processus de production minutieux qui met en avant la qualité naturelle du produit final. Grâce à une sélection rigoureuse des matières premières et un suivi strict tout au long de la production, L'Étuverie garantit un ail noir d'une grande qualité, apprécié pour ses propriétés gustatives uniques et ses nombreux bienfaits pour la santé.

Pour contacter se rendre à l'Étuverie : Au Grand Sauzens, 32 380 Cadeilhan Tél : 07 72 20 75 25 Site web : <https://www.letuverie.com>



estuverie 1.jpg



estuverie 3.jpg



estuverie 2.jpg