

Concours culinaire Food'Ail Gascon

Lundi 18 août



Concours culinaire Food'Ail Gascon

Lundi 18 août 2025, jour de la fête de l'ail et du marché traditionnel, notre halle s'anime également avec notre 2ème édition du Concours Culinaire Food' Ail Gascon. Cette manifestation a pour but de valoriser l'ail produit dans le Gers, les produits fermiers et locaux gersois et plus largement de promouvoir les techniques, les produits, les savoirs- faire culinaires des cuisiniers et commis gersois. Corentin Lagache, chef cuisinier du Canard Gourmand à Samatan et vainqueur de concours 2024, parrainera cette manifestation.

4 duos Chef / Commis ont répondu à notre invitation : Allyssia MENOT Cheffe du restaurant « Ô Canard Toqué » à Urdens et son Commis Bruno CREPIN ; Mathieu DESPLAS Chef du restaurant « Chez Mamé » à Lombez et son Commis Tristan ABADIE ; Quentin MONRUFFET Chef au restaurant « La Fabrique des Colibris » à Mauvezin et son Commis Laetitia BOUISSON ; Pascal URRACA Chef pâtissier au « Domaine de Baulieu » à Auch et son commis Ankit GNAWALT ; Tous ces Chefs et Commis cuisineront en direct l'ail bien sûr ,de la Ferme « En Massion » de Mauvezin, et le porc laineux de la ferme « Lou Rey de Mouchon », tous 2 producteurs de Bienvenue à la Ferme .

Un règlement bien précis a été établi en amont et envoyé à chaque duo. Les ingrédients demandés par les duos, pour la confection de leurs plats, seront achetés le matin sur le marché. La recette proposée par le candidat devra être personnelle et élaborée en public à partir du panier.

Dès 9h, les duos démarrent le concours à 5 mn d'intervalle (tirage au sort le matin même), font leurs recettes au milieu de la halle, avec uniquement, comme ustensile de cuisson, une plaque à induction.

Vers 10h30, le 1er duo remet 4 assiettes dressées aux 4 jurés pour dégustation. Mr Michel Arsuffi , ambassadeur des « Tables du Gers » (Chef retraité du Papillon à Montaut Les Créneaux) nous fait l'honneur d'être membre du jury en compagnie de Mathilde Rey et Fabrice Bianchini. Le 4ème juré sera tiré au sort parmi les spectateurs le matin du concours.

Vers 11h30, désignation du vainqueur et remise des prix.

Nous vous attendons nombreux pour venir encourager tous ces Chefs qui ont poussé les murs de leurs cuisines pour se retrouver dans un environnement « rustique » afin de nous faire partager les valeurs de convivialité gersoise, de gourmandise gasconne et de partage.