

# L'agenda des recettes

## Samedi 25 et dimanche 26 février chefs des collègues

### **Veau Lou Bethet Label Rouge & porc noir gascon**

*Sucette de veau « Lou Béthet » roulée au jambon de porc noir gascon et à la tome de Troncens, panure à l'ail noir gersois, jus corsé au miel de Gascogne* par Arnaud Finazzi, Chef remplaçant des Collèges du Gers

Accord met et vin proposé par Saint-Mont

### **La Truite fumée du Gers**

*« Houmous de haricot Azuki, Salade de chou rouge et truite fumée du Gers sur un crackers à l'ail des ours »* par Marielle Barbara, cuisinière du Collège Salinis à Auch

Accord met et vin proposé par les Côtes de Gascogne, Milady Domaine du Grand Comté

## Mardi 27 février et mardi 28 février les Maryses

### **Céréales et légumes bio du Gers & Ail noir,**

*« Polenta au mai' rouge du Gers, Crème mascarpone à la gelée de safran, shitakés en persillade à l'ail noir du Gers, éclats de noisettes du Gers torréfiées et tuile au parmesan »* Hemma Lemberon, Cheffe de Le Comptoir des Colibris à Mauvezin .

*« Le Tac 'Auch de mai' rouge d'Astarac »* » Séverine Pailhès, Cheffe du Bouche à oreille à Simorre

Accords mets et vins : Madiran

### **Noisettes du Gers**

*« Tartelette aux noisettes du Gers, Confit d'oranges safranées »* Marie-Perle Manchado, Cheffe pâtissière consultante

Accord met et vin : Pacherenc du Vic Bilh

## Mercredi 1 mars et jeudi 2 mars Chefs des collègues

### **armagnac**

Thomas Idrac, Chef du Collège Françoise Héritier de L'Isle Jourdain

*« Fondant au chocolat aux pois chiches du Gers, cœur de meringue à l'aquafaba et à l'Armagnac, chantilly au citron bio »*

Accord met et vin : Milady Domaine du Moulié

### **Vache Mirandaise**

Rémi Pérès, Chef du Collège d'Aignan

*« Gougère au fromage de brebis, Effiloché de bœuf mirandais et légumes croquants »*

Accord met et vin : Saint-Mont

## **Vendredi 3 mars et 4 mars chefs des tables du Gers**

### **Canard IGP Gers**

Olivier Andrieu, Chef de La table d'Olivier à Samatan

*« Magret de Canard /G.P. du Gers farci aux Noix, Olives et Anchois, Mousseline de Panais au beurre noisette, Jus brun au poivre de sichuan du Gers torréfié »*

Accord met et vin : Plaimont vigneron

### **Poulet fermier du Gers**

Bastien Boulard, Chef de L'Auberge des Bouviers à Lectoure

*« Tartines de ballottines de poulet fermier du Gers farci à l'ail noir bio sur son pain, Purée de pois carrés et jus monté au beurre fumé au foin »*

Accord met et vin : Plaimont Vignerons

Milady Domaine de Bilé pour les dégustations de Floc de Gascogne et Armagnac

## **Dimanche 5 mars Les tapas gersois de Jean-François**

Jean-François Robinet, Chef du Département du Gers proposera un ensemble de tapas gersois

*« Foie gras IGP Gers cuit au sel, Pain d'épeautre aux fruits secs, tapenade d'ail noir du Gers »*

*« Tapas au tartare de truite et esturgeon fumés du Gers, blinis au sarrasin et Œuf mimosa à l'ail noir du Gers »*

*« Houmous de pois carrés, galette aux flocons de céréales »*

Accord met et vin : Plaimont Vignerons

## **Foie gras IGP Gers**

Ce produit d'exception fera l'objet d'une attention particulière tout au long de la semaine.

Il sera proposé aux visiteurs de le déguster à l'occasion de temps forts dédiés à l'explication du processus de fabrication par les producteurs présents sur le stand de vente.

Le Chef Jean-François Robinet dévoilera sa recette de foie gras IGP Gers au sel pour une dégustation qui ravira les visiteurs.

## **Livrets de recettes**

Des livrets de recettes seront distribués aux visiteurs. Ils pourront y retrouver toutes les étapes de la réalisation, les conseils des Chefs et les produits utilisés. Ils retrouveront également les contacts des filières et producteurs. Les accords mets et vins seront proposés par les filières viticoles et les productrices des « Bons crus Miladys »