



VIVE LES CUISINES DE GASCOGNE

FÊTE DE LA GASTRONOMIE À LA VILLA MIRASOL

RENCONTRE-DÉBAT

La cuisine du canard hier, aujourd'hui et demain

Vendredi 23 septembre – 18h30

entrée libre

avec

Jean Coussau ❀❀

chef étoilé du Relais de la Poste à Magescq,
Maître Cuisinier de France,
membre de l'association des Grandes Tables du Monde

André Daguin ❀❀

ancien chef étoilé de l'Hôtel de France à Auch, ancien
président de l'Union des Métiers et Industries de l'Hôtellerie
membre du Conseil économique, social et environnemental

Philippe Garret ❀

ancien chef étoilé de « Pain, Adour et Fantaisie » à Grenade-sur-Adour,
conseiller culinaire de la société Delpeyrat, foie gras et gastronomie depuis 1890

Animation François Bajou, écrivain, journaliste

LECONS DE CUISINE POPULAIRE DE GASCOGNE

Pour découvrir et transmettre la cuisine d'ici,
celle de toujours, des petites ou des grandes occasions

Samedi 24 septembre

ATELIER 1 le matin de 9h30 à 11h30

La garbure à l'ancienne
par Bernadette Cassagnau, agricultrice

La pintade au verjus
par Violette Valès, cuisinière à domicile

ATELIER 2 l'après-midi de 15h30 à 17h30

Gourmandises gasconnes et autres brigailles :
sanguette, langues et cœurs de canard, alicuit
par Sylvie Bize, cuisinière amateur

Les abignades d'oie (tripes)
par Eric Costedoat, chef de cuisine

Dimanche 25 septembre

ATELIER 3 le matin de 9h30 à 11h30

La croustade gasconne
par Jacqueline Commère et Claudie Corty
cuisinières

Les oreillettes
par Adrienne Cabanot, agricultrice

ATELIER 4 l'après-midi de 15h30 à 17h30

La cruchade
par Isabelle Bazot, agricultrice

Pastis landais et tourtière
par Christophe Roca, chef de cuisine

Ateliers sur réservation
participation aux frais 10 €
tel. 05 58 44 14 14



Villa Mirasol
2 bd Ferdinand de Candau
40000 Mont de Marsan