

www.petiterepublique.com

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Festival de Luchon : l'Agneau des Pyrénées et la Gasconne des Pyrénées mis à l'honneur par les chefs Tables & Auberges



visuels indisponibles

C'est le grand rendez-vous télévisuel de région Occitanie ! La 22<sup>ème</sup> édition du Festival de Luchon se déroule du 5 au 9 février 2020. A cette occasion, 2 filières d'excellence du terroir seront mises à l'honneur par des chefs Tables & Auberges sur le stand du Conseil Départemental de la Haute-Garonne, à savoir l'Agneau des Pyrénées et la Gasconne des Pyrénées.

Ainsi, samedi 8 février 2020, 3 chefs Tables & Auberges vont sortir de leur cuisine et réaliser différentes recettes sur le stand du département dans le village du festival. Ci-après le programme détaillé de ces démonstrations culinaires :

www.petiterepublique.com

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)



Samedi 8 février à 11h30 : Les chefs Fanny Manuguerra et Jean-Charles Briquet – Restaurant Le Trendy à

Cazères (Table Bistronomique) : ***Epaule agneau des Pyrénées confite, célerisotto, jus d'agneau corsé***

Samedi 8 février à 13h30 : Le chef Juan Benedetto – Restaurant el Almacèn à Cires (Table Gastronomique) :

***Gigot d'Agneau des Pyrénées Citron Menthe, Chimichurri et légumes d'hiver***

Samedi 8 février à 16h00 : Le chef Olivier Verheecke – Restaurant L'Etang d'Ô à Villemur sur Tarn (Table de Terroir) : ***Wok de Bœuf Gascon des Pyrénées à l'asiatique***