

www.petiterepublique.com

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

L'Agneau des Pyrénées et la Vache Gasconne stars du Festival de Luchon



La recette de Juan Benedetto

Diaporama : 08 photos ; <https://www.petiterepublique.com/2020/02/13/lagneau-des-pyrenees-et-la-vache-gasconne-stars-du-festival-de-luchon/>

Que de belles rencontres samedi dernier dans les allées du village du Festival des Créations Télévisuelles de Luchon. Les acteurs de « Camping Paradis », des feuilletons « Un Si Grand Soleil » et des « Mystères de l'Amour », ou encore l'artiste Mimie Mathy sont venus à la rencontre du public en toute simplicité. Parmi les festivaliers, les plus gourmets ont vite repéré d'autres têtes d'affiches plus locales... L'Agneau des Pyrénées et la Vache Gasconne ont joué les stars toute la journée sur le stand du Conseil Départemental de la Haute-Garonne. Au casting : les éleveurs du Comminges, les chefs Tables & Auberges de France et les vigneron du Frontonnais pour mettre à l'honneur ces deux filières d'excellence du terroir. Les recettes proposées à la dégustation ont fait le bonheur de tous et d'ailleurs on ne résiste pas à les partager avec vous.

www.petiterepublique.com

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

Les chefs Fanny Manuguerra et Jean-Charles Briquet du restaurant Le Trendy à Cazères ont ouvert le bal en réalisant une « épaule d'agneau des Pyrénées confite, célerisotto, jus d'agneau corsé ». Et oui, vous avez bien lu un « célerisotto » ... petit cousin du risotto réalisé avec du céleri rave. Un délice qui s'accorde parfaitement avec de la viande d'agneau fondante à souhait.

www.tables-auberges.com/recettes/epaule-agneau-des-pyrenees-confite-celerisotto-jus-dagneau-corse/

Puis c'est un chef de la Vallée d'Oueil qui est passé derrière les fourneaux : Juan Benedetto du restaurant el Almacèn à Cires a concocté un « gigot d'agneau des Pyrénées, citron menthe, Chimichurri et légumes d'hiver ». Chimi... quoi ? Pas de panique ! Juan est argentin d'origine et vous explique tous les secrets de sa sauce dans sa recette. Épaulé par sa compagne Anne, tous deux ont mis en valeur l'agneau cette fois avec des épices.

www.tables-auberges.com/recettes/gigot-dagneau-des-pyrenees-citron-menthe-chimichurri-legumes-dhiver/

Pour terminer cette balade gourmande, le chef Olivier Verheecke, du restaurant l'Etang d'Ô à Villemur sur Tarn, a fait le déplacement du nord de Toulouse pour cuisiner un « wok de bœuf gascon des Pyrénées à l'asiatique »... Là encore les papilles ont voyagé, parfums d'Asie oblige !

www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/villemur-sur-tarn/9762-letang-do/

Difficile de résister à toutes ces saveurs qui ont rythmé cette avant dernière journée du Festival de Luchon. D'autant que les éleveurs étaient présents pour expliquer aux consommateurs les caractéristiques des produits goûtés. Les vigneron du département n'étaient pas en reste puisqu'ils ont aussi proposé des vins de Fronton à la dégustation.

Pour les chanceux qui ont programmé une visite au Salon de l'Agriculture à Paris (du 22 février au 1er mars à la Porte de Versailles), n'hésitez pas à passer sur le stand de la Haute-Garonne au Pavillon 3 (stand B130) pour rencontrer ces chefs et ces éleveurs qui ont à cœur de vous proposer tous ces bons produits du département bénéficiant d'un SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine).