

Immersion



Engagé au cœur du festival Auch le Goût 2025

Cette année encore, nous avons pris part avec enthousiasme au Festival Auch le Goût, événement emblématique célébrant la gastronomie locale et le savoir-faire régional. Organisée du 15 au 17 mai 2025, cette édition réunit chefs, producteurs, apprenants et passionnés autour du goût et de l'excellence.

Une présence en quatre temps forts

Dès la soirée d'ouverture du jeudi 15 mai, notre établissement a été mis à l'honneur à la préfecture lors de **La Ronde des Mousquetaires**, un moment culinaire fort où les chefs invités ont sublimé les produits du terroir. À cette occasion, Jean-Philippe et Mathieu ont proposé une création originale : "Mélodie de pois chiche, symphonie des saveurs", valorisant les produits issus de notre exploitation. Jean-Luc Rouet a également présenté les productions agricoles de l'EPL, témoignant de notre engagement pour une agriculture de qualité, locale et durable.



Un projet porteur de sens

Auch le Goût 2025 est une belle vitrine pour valoriser les talents de nos apprenants, l'engagement de nos équipes, et le lien fort entre formation, territoire et patrimoine culinaire.

Le vendredi 16 mai à midi

un repas d'exception dans ses deux espaces de restauration. Ce menu, concocté par trois chefs partenaires du festival, nous a permis de savourer :

- Tarte fine aux courgettes et chèvre frais, mesclun - Recette de Guillaume Manchado - Jeux de Braise, traiteur à Roquelaure
- Poitrine de veau Lou Béthet farcie aux herbes, jus corsé et mousseline de céleri - Recette d'Arnaud Daguin
- Pavlova fraise basilic - Recette de Nadège Blasig, pâtissière - Les Fines Bouches, Mirande

Le samedi matin

Au marché d'Auch, devant la cathédrale, dégustation de nos produits agroalimentaires réalisés par nos apprenants, et à un atelier de fabrication de ravioles à l'effiloché de canard animé par les étudiants de BTSA Bioqualim 1ère année du CFA. Un moment d'échange et de transmission riche en saveurs.

Et bientôt : rendez-vous le 4 juin !

Notre participation se poursuivra à l'occasion de la soirée Jeunes Agriculteurs, organisée à la Maison de Gascogne. À cette occasion, nos chefs et nos apprentis de BTSA Bioqualim 1ère année proposeront une farandole de pâtes, véritable clin d'œil à la créativité et au travail collectif.