



- Festival / Gastronomie -

**LES GASCONNERIES D'ANDRÉ DAGUIN :
LE MEILLEUR DE LA GASTRONOMIE GASCONNE SERA À L'HONNEUR LE LUNDI 30
JANVIER À GROUND CONTROL (PARIS 12^{ème})**

Le calendrier 2023 de la gastronomie compte un petit nouveau avec la première édition du festival « Les Gasconneries d'André Daguin » ! C'est en hommage à son père, figure emblématique de la gastronomie du sud-ouest, décédé il y a deux ans, qu'Ariane Daguin a imaginé cet événement, avec le souhait de perpétuer la promotion de la culture gasconne qui lui était si chère. Le lundi 30 janvier, une vingtaine de producteurs seront présents toute la journée à Ground Control, dans le 12^{ème} arrondissement de Paris, pour faire découvrir aux professionnels puis au grand public l'excellence de leurs produits et « l'esprit gascon ». Au programme : des dégustations culinaires bien sûr, mais aussi des conférences, des bandas, des initiations à la mêlée de rugby, ... Et bien d'autres gasconnades !

**Foie gras, porc noir, noix, Armagnac, truffe, ...
Une vingtaine de producteurs, à la rencontre des professionnels et du grand public**

Cette première édition des Gasconneries réunira à Ground Control (Paris 12) une vingtaine d'exposants, véritables ambassadeurs de la gastronomie et de la joie de vivre gasconnes. Des producteurs de volailles, de truite, de truffe, de noix, de vins et spiritueux, mais aussi de pop-corn seront notamment au rendez-vous (liste et programme détaillés à venir !).

Les portes ouvriront dès 10h00 pour les professionnels CHR (chefs, cavistes, acheteurs de grands magasins, ...). Outre les rencontres avec les producteurs, les dégustations, ainsi que les festivités dans l'esprit gascon (bandas, courses de canard, concours de pastis, initiation à la mêlée de rugby, ...), l'événement poursuit un objectif ludique et instructif. Ainsi, deux conférences sont prévues, en présence d'Hélène Darroze et Thierry Marx.

À partir de 17h00, place au grand public ! Dans l'espace central, une offre de restauration sera proposée : plusieurs chefs (gascons évidemment !) viendront cuisiner *en live*, pour le plus grand plaisir des gourmands ! « *Nous avons hâte de vous accueillir et de vous faire découvrir tout le talent, la passion et la bonne humeur qui animent les femmes et les hommes qui font vivre la gastronomie gasconne* » indique Ariane Daguin. « *Pensez à prendre votre filet à provisions : vous ne repartirez pas les mains vides !* »

**Faire vivre la gastronomie et « l'esprit » gascons :
une ambition désormais portée par sa fille, Ariane Daguin**

Né à Auch (Gers) le 20 septembre 1935 et descendant d'une longue lignée de cuisiniers, André Daguin scintille pendant 40 ans aux fourneaux de l'Hôtel de France (deux étoiles Michelin). Célèbre pour sa carrure, sa faconde et sa plume malicieuse, c'est au canard qu'il doit son immortalité. En 1959, André, pris d'une intuition fulgurante, grille une poitrine de canard gras plutôt que de la confire. C'est ainsi que le « magret de canard » est né !



C'est en mémoire de cet extraordinaire cuisinier, fier représentant de la culture gasconne à laquelle il a donné toutes ses lettres de noblesse, que sa fille Ariane a souhaité organiser un évènement, baptisé avec malice « Les Gasconneries d'André Daguin ».

« Tout au long de sa vie, mon père a eu à cœur de promouvoir non seulement la gastronomie gasconne, mais aussi son état d'esprit » souligne Ariane Daguin. *« La Gascogne, c'est une zone géographique du sud-ouest de la France aux contours diffus, entre les Pyrénées, l'Océan Atlantique et la Garonne. Mais la Gascogne, c'est surtout une émotion et des valeurs communes, incarnées par des personnages mythiques, empreints de panache, tels qu'Henry IV, d'Artagnan, Cyrano de Bergerac, ... Nous les gascons, nous sommes des gens qui aimons la vie, passionnément, qui ne nous prenons pas au sérieux, mais qui prenons nos produits très au sérieux ! »* De très beaux et très bons produits qui seront à l'honneur le lundi 30 janvier !



Les Gasconneries d'André Daguin

Lundi 30 janvier à Ground Control (81 Rue du Charolais, Paris 12)

- Ouverture aux professionnels de 10h00 à 18h00
- Ouverture au grand public à partir de 17h00

www.gasconneries.com/

=> Programme détaillé à venir !