



Invitation presse - Toulouse le 24 juin 2020

Lancement de Toulouse à Table !

L'événement Toulouse à Table ! aura lieu du 2 au 10 septembre 2020, sur les places et marchés, dans les restaurants, chez les commerçants des métiers de bouche.... Fort de ses valeurs de partage et de solidarité en lien avec la gastronomie, Toulouse à Table a vocation à rassembler les toulousains et les toulousaines autour d'événements festifs et conviviaux, à la découverte du patrimoine culinaire de la région.



Toulouse à Table !
a le plaisir de vous inviter
à la conférence de presse de lancement
de ce grand festival culinaire

en présence d'Eric Fabre,
MOF Primeur et parrain de Toulouse à Table ! édition 2020

vendredi 26 juin 2020 à 11h
au Grand Marché - MIN Toulouse Occitanie
à l'Ecole de Cuisine Mode d'Emploi
200 avenue des États Unis, 31200 Toulouse
Parking gratuit sur place



**Vous êtes restaurateurs, traiteurs ou hôteliers
vous approvisionnant au Grand Marché ?
Affichez la qualité !**

Le Grand Marché MIN Toulouse Occitanie en chiffres :
227 000 tonnes de produits commercialisés - 153 entreprises - 295 producteurs - 3 634 acheteurs
408 millions d'euros de chiffre d'affaires - 4 restaurants ouverts à tous

Contact presse : Anaëlle MARIE - anaelle.marie@agencefls.fr - 06 83 37 21 11
www.lgm-mintoulouse.com  

Invitation presse Marché d'Intérêt National – Mercredi 24 juin 2020

Toulouse à Table célèbre la gastronomie

Du mercredi 2 au jeudi 10 septembre, le festival Toulouse à table prend ses quartiers dans la Ville rose. Avec de nombreuses animations qui devraient ravir les bons vivants !

C'est sans doute le festival préféré des fins gourmets. « Toulouse à Table » revient pour une nouvelle édition. Au menu de cette fête du bien-vivre : convivialité et gastronomie. Voici les temps forts de la septième édition de cette manifestation.

Un village gourmand à deux pas du Capitole

Le Village Gourmand s'installe au square du Général de Gaulle, à deux pas de la station de métro Capitole. Dégustation des produits régionaux, concerts, animations et autres expositions culinaires seront organisés sur place, de 9h à 19h.

Apéro bières et fromages

Trois nocturnes sont également au programme, de 18h à 22h, au square du Général de Gaulle. Mercredi 2 septembre,

une nocturne bières, légumes et fromages sera organisée dès 18h.

Foie gras champagne

Jeudi 3 septembre, une nocturne foie-gras champagne est organisée. Au programme : dégustation d'assiette de toasts de foie gras d'Occitanie accompagné d'une flûte de champagne et de pain de la maison Beauhaire. Une DJ sera aux manettes pour l'animation musicale.

Apéro huîtres, saucisse et vin blanc

Vendredi 5 septembre, Toulouse à Table organise la nocturne « huîtres, saucisse et vin blanc ». Des producteurs ostréicoles, des vignerons de l'IVSO et la fameuse saucisse de Toulouse, découverte des produits régionaux, qui se marient parfaitement les uns

avec les autres.

Un jeu de piste gourmand

Avis aux amateurs d'énigmes ! Un grand jeu de piste gourmand sera organisé pour petits et grands, dans les rues de l'hypercentre, samedi 5 septembre, à partir de 10 heures. Objectif de ce jeu d'une durée de deux heures : résoudre des énigmes tout en profitant de quelques surprises gustatives, en se promenant dans les rues de Toulouse. Une seul équipement est obligatoire pour participer : un smartphone. Deuxième session à 17h.

Cassoulet géant au Capitole

C'est l'autre événement incontournable de Toulouse à table : le grand banquet du cassoulet, qui se déroulera place Capitole, samedi 5 septembre. Plus de 2 500



Le cassoulet géant place du Capitole. ©archives Toulouse à Table

personnes vont savourer « le véritable cassoulet de Toulouse » et repartir (le ventre

plein) avec une cassolette.

■ Réservations et tarifs en ligne sur toulouseatable.org

gastronomie

Toulouse à table : la 7^e édition mijote



Un banquet géant avec du cassoulet au merlu.../DDM, Michel Viala, archives.

TOULOUSE/ Le festival le plus gourmand de la Ville rose débarque du 2 au 10 septembre prochains. « Il s'agit de faire découvrir la richesse des produits de la région Occitanie et de mettre en avant nos producteurs », indique l'association Toulouse à table, à l'origine de l'événement. Pour ce faire, la gourmandise sera à l'honneur avec de nombreuses animations pour toute la famille.

Le programme

Du 2 au 5 septembre, le square De Gaulle (métro Capitole) se transformera en Village Gourmand de 9 heures à 19 heures, avec de nombreux exposants venus de toute la région pour présenter et faire déguster leurs produits labellisés. Il sera également le théâtre de trois nocturnes thématiques de 18 heures à 22 heures : « Bière, fromage et légumes » le mercredi 2 septem-

bre, « Foie gras et champagne » le jeudi 3 septembre, et enfin « Huitres, Saucisse by Moustache et Vin blanc » le vendredi 4 septembre.

Autre temps fort, un jeu de piste gourmand, sorte de grande chasse aux trésors rythmée par des dégustations, est organisé samedi 5 septembre de 10 heures à 17 heures. Il sera suivi par le traditionnel banquet géant de cassoulet, sur la place du Capitole avec quatre services successifs (réservation en ligne ou sur place).

Le dimanche 6 septembre sera quant à lui marqué par un « vide cuisine et des arts de la table » au square De Gaulle, où seront bradés de nombreux matériels de qualité. Enfin, une soirée « food-trucks » clôturera le festival, de 18 heures à 23 heures au port Viguerie.

Infos : Toulouse à table, du 2 au 10 septembre. Programme : <https://toulouseatable.org/>

Journal La Dépêche – Jeudi 27 août 2020



Journal La Dépêche – Dimanche 30 août 2020



Journal La Dépêche – Lundi 31 août 2020

Nocturnes, jeu de piste gourmand et cassoulet géant : Toulouse à Table débute au centre-ville

Du mercredi 2 au jeudi 10 septembre 2020, le festival Toulouse à table prend ses quartiers dans la Ville rose. Avec de nombreuses animations qui devraient ravir les bons vivants !



Le cassoulet géant place du Capitole. (@Archives Toulouse à Table)

Article web Actu Toulouse – Mardi 1^{er} septembre 2020

https://actu.fr/occitanie/toulouse_31555/nocturnes-jeu-de-piste-gourmand-et-cassoulet-geant-toulouse-a-table-debute-au-centre-ville_34926305.html

Coronavirus à Toulouse : Grande braderie et cassoulet géant, le centre-ville s'anime en dépit de l'épidémie

VIVRE AVEC Malgré le classement de la Haute-Garonne en zone rouge, les manifestations traditionnelles reprennent leur droit dans la Ville rose. La Grande braderie démarre jeudi en mode aseptisé



Héliane Ménéal

Publié le 01/09/20 à 18h08 — Mis à jour le 01/09/20 à 18h08

15



COMMENTAIRES

158



PARTAGES



Une édition précédente de la Grande braderie de Toulouse. Sans masque donc. Archives. — Ville de Toulouse

À LIRE AUSSI



01/09/20 | EPIDEMIE
Partout dans le monde, les élèves font leur rentrée masqués



01/09/20 | TRAVAIL
Les pistes du gouvernement pour les parents en cas de fermeture de classe



01/09/20 | RUGBY
Le match entre le Stade Français et l'USAP officiellement reporté en Top 14

➤ D'ACTU

DANS LA RÉGION



14/02 | COMMERCE
Les terrasses taille XXL

Article web 20minutes – Mardi 1^{er} septembre 2020

<https://www.20minutes.fr/toulouse/2851439-20200901-coronavirus-toulouse-grande-braderie-cassoulet-geant-centre-ville-anime-depit-epidemie>

L'Union et Vous [TOUTE L'ACTUALITÉ DE VOTRE VILLE]

Nouveau à L'Union

SOIRÉE FOODTRUCKS

LE 2 OCTOBRE DE 18H À 23H • PLACE SAN BIAGIO • ENTRÉE LIBRE

Bonne ambiance, scène musicale, convivialité ... pour découvrir ou redécouvrir des recettes avec des produits régionaux ; sur place ou à emporter ! De nombreux Food Trucks seront présents pour éveiller vos papilles, le tout en plein cœur de L'Union !

1^{ÈRE} SOIRÉE

FOOD TRUCKS

18h - 23h

Mairie de l'Union
(Place San-Biagio)
31240 L'UNION

FOOD TRUCKS GASTRONOMIQUES :
Une sélection de food trucks gastronomiques
Des produits régionaux
Un savoir-faire
Convivialité, qualité et plaisir

BUVETTES
DÉGUSTATIONS DE VINS
SCÈNE MUSICALE
ATELIERS DE CRÉATEURS LOCAUX
ENTRÉE LIBRE

TOULOUSEATABLE.ORG

Magazine L'Unionnais – Septembre 2020

TOULOUSE A TABLE 2020

Publié le 2 septembre 2020 par maïté-infos



Grâce à de nombreux bénévoles, l'événement "TOULOUSE A TABLE 2020", parrainé par Eric FABRE et présidé par Guy Pressenda est l'occasion de belles rencontres, de convivialité et... de gourmandise.

Article web du blog Maïté-infos – Mercredi 2 septembre 2020
<http://www.maite-infos2-over-blog.com/>



Les produits de la région à déguster square de Gaulle à Toulouse. / DDM, Michel Viala

LES PLAISIRS DE TOULOUSE À TABLE

Jusqu'à samedi se déroule square Charles de Gaulle à Toulouse la 7^e édition de Toulouse à Table. Une invitation à la gastronomie locale clôturée samedi par un cassoulet géant place du Capitole autour de quatre services, 400 couverts et 1 000 places séparées de deux mètres... Hier, cet événement culinaire attirait déjà le public, venu faire une pause déjeuner autrement : « Toutes les mesures sanitaires sont prises, observent Anne et Pauline. On ne craint rien. Nous n'avons pas hésité un instant pour arpenter les allées. D'autant que nous sommes, depuis le confinement, à la recherche de circuits courts ». Effectivement dès l'accueil, passer ses mains au gel hydroalcoolique est cordialement rappelé par les vigiles. Avec port du masque obligatoire et distanciation signalée au sol, tout semble avoir été pensé. « Des officiers réservistes du service de santé des armées expliquent au public le protocole sanitaire », assurent Guy Pressenda, en charge de l'évènement et Jean-Jacques Bolzan, adjoint au

maire de Toulouse en charge du bien manger. « Il faut être vigilant et responsable. Il y a d'ailleurs moins de risques à venir ici que dans une grande surface ».

« L'organisation sanitaire est excellente » reconnaît Annie, une passante.

« Consommer mieux »

Cet événement gastronomique, le premier à Toulouse depuis plusieurs mois, est très attendu par les exposants. Comme Nathalie et Thomas, producteurs dans le Gard : « On a besoin de cette visibilité. Le public veut retrouver une vie normale. Il est d'ailleurs très prudent. Et puis les clients exigent de plus en plus des produits locaux. » Consommer moins mais mieux est devenu le nouveau credo. « Il est essentiel de relier le producteur à l'urbain, affirme un exposant du Gers. D'ailleurs depuis le Covid 19, tout est scruté à la loupe ».

« Il y a moins de risque sanitaire à venir ici que dans une grande surface. »

S. G.

Journal La Dépêche – Jeudi 3 septembre 2020

TOULOUSE À TABLE ! DU 2 AU 10 SEPTEMBRE 2020 MAIS PAS QUE !

DU MER 02 AU SAM 05 VILLAGE GOURMAND
10h-19h Métro Capitole

MER 02 NOCTURNE FROMAGES, BIÈRES ET LÉGUMES
18h-22h Métro Capitole

JEU 03 NOCTURNE FOIE GRAS, CHAMPAGNE
18h-22h Métro Capitole

VEN 04 NOCTURNE HUITRES, SAUCISSE ET VIN BLANC
18h-22h Métro Capitole

SAM 05 JEU DE PISTE GOURMAND
10h et 17h Centre ville Toulouse

BANQUET CASSOLET GÉANT SAM 05
Place du Capitole 18h30, 19h30, 20h30, 21h30

VIDE CUISINE DES ARTS DE LA TABLE DIM 06
Métro Capitole 9h-16h

SOIRÉE FOOD TRUCKS JEU 10
Port Viguerie à partir de 18h

SOIRÉE FOOD TRUCKS VEN 02 OCT
Place San Biagio, L'Union à partir de 18h

PARRAIN 2020 : ÉRIC FABRE
Meilleur Ouvrier de France
Le Frutier du Barry à Muret

et d'autres événements gourmands tout au long de l'année

INSCRIPTION SUR TOULOUSEATABLE.ORG

Toulouse à Table !

Toulouse à table !
Au plaisir des papilles !

L'histoire de « Toulouse à Table »
« Toulouse à Table » est le festival gourmand phare de la quatrième Ville de France et du grand Sud-Ouest. Créé en 2004, cet événement, soutenu aussi bien par la Ville que la Région Occitane et le Département de la Haute-Garonne, les institutions locales et des partenaires privés, a pour ambition de défendre les valeurs emblématiques de Toulouse : le goût, la convivialité, la générosité et le partage (la fameuse convivialité, la générosité, la solidarité, l'association, l'organisation, l'art de la table est là pour fédérer les différents acteurs de la manifestation et faire découvrir au plus grand nombre les grandes richesses de l'exceptionnelle culture gastronomique occitane. Durant une semaine, c'est l'occasion de partager de merveilleux moments autour de nos produits régionaux et de l'art de la table.

Un rassemblement convivial ouvert à tous...
« Toulouse à Table » est une fête du « bien-vivre » et du « bien-manger » ouverte à tous. Petits, grands, gourmands, gourmets, Toulouseans, touristes et globe-trotteurs sont invités à se rassembler dans une ambiance chaleureuse et sympathique. Une façon originale de mater l'esprit de convivialité aux délices et au tourisme. Si

le festival de septembre est LE grand rendez-vous, les organisateurs créent tout au long de l'année des événements trimestriels autour des valeurs de la Table. Ainsi, ils ont déjà prévu pour 2021 le 14 mars à 16h30 le **Le Village Gourmand des Toulouseans au hall 8 du Parc des Expositions (9h du samedi), les 8 et 9 mai, **Soupes & Smoothies pour tous**, avec des dégustations gratuites prévues au pied du restaurant La Compagnie Française, au marché des Carmes, sur le parvis de l'église Saint-Aubin et au marché Saint-Cyprien ; le 3 décembre à 19h, **Diner Handicap**, imaginé, créé et servi par des classes. Unités localisées pour l'inclusion Scolaire (ULIS) dans le restaurant d'application du lycée professionnel hôtelier Remie Bonnet de Toulouse**

... mais dans le respect des gestes barrières
Cette septième édition est évidemment un peu particulière du fait de l'épidémie de Covid-19 mais à ce jour, le festival prévu du 2 au 10 septembre, est maintenu, sous réserve de l'évolution sanitaire et donc des annonces de l'État et de la Mairie de Toulouse. Il est plus que jamais nécessaire de respecter les gestes barrières, en se lavant le plus souvent les mains avec du gel hydroalcoolique, de garder son masque sur soi et de respecter la distanciation physique entre chaque personne.

Le premier Éric Fabre, Meilleur Ouvrier de France, parrain de l'édition 2020
« Toulouse à Table ! » aime mettre en avant les meilleurs professionnels. Preuve en est avec le parrain de cette édition 2020 : Éric Fabre, récompensé du titre de Meilleur Ouvrier de France en 2018. Ce pionnier à la tête du Frutier du Barry à Muret, est un artisan passionné qui vient s'approvisionner plusieurs fois par semaine au Marché d'intérêt national Toulouse Occitane, « le ventre de Toulouse ». Dans sa boutique, il se fait un devoir de conseiller ses clients et parfois de leur donner une recette ou un conseil cuisine. Il propose aussi des buffets dinatoires en fruits et légumes.

Le Village Gourmand, centre névralgique de « Toulouse à Table ! »
Comme chaque année, le Village Gourmand sera le point central du festival gourmand, du 2 au 5 septembre, au Square Général de Gaulle (Métro Capitole) avec la dégustation des produits régionaux, des concerts, animations et autres expositions culinaires, de 9h à 19h.

Les trois nocturnes du Village
De 18h à 22h, ces afterworks de produits régionaux et en musique live se dérouleront les 2, 3 et 4 septembre :
• Le 2 septembre : Nocturne « Fromages, Bières et Légumes »
• Le 3 septembre : Nocturne « Foie gras et champagne »
• Le 4 septembre : Nocturne « Huitres, saucisse et vin blanc »

Avis aux amateurs d'enigmes !
Le samedi 5 septembre, à raison de deux sessions (une à 10h, l'autre à 17h), un grand jeu de Piste Gourmand de deux heures est organisé pour les plus petits comme les plus grands dans les rues de l'Hyper-centre. Cette animation ludique parsemée de gages, d'enigmes, de quiz, de tests, de dégustations et d'un atelier « Enl à goût » vous at-

Infos Pratiques

VILLAGE GOURMAND
Date : Du mercredi 2 septembre au samedi 5 septembre 2020 - 9h à 19h
Lieu : Square Général de Gaulle, au pied du Dupont du Capitole (Métro Capitole)
Village Toulouse à Table ! Entrée libre à tout moment

NOCTURNE 1 :
« Accord Fromages, Bières et Légumes »
Date : Mercredi 2 septembre 2020 - 18h à 22h
Lieu : Square Général de Gaulle (Métro Capitole) - Village Toulouse à Table !

NOCTURNE 2 :
« Accord Foie gras et Champagne millésimé »
Date : Jeudi 3 septembre 2020 - 18h à 22h
Lieu : Square Général de Gaulle (Métro Capitole) - Village Toulouse à Table !

NOCTURNE 3 :
« Accord Huitres, Saucisses et Vin Blanc »
Date : Vendredi 4 septembre 2020 - 18h à 22h
Lieu : Square Général de Gaulle (Métro Capitole) - Village Toulouse à Table !

Jeu de Piste pédestre Gourmand grand public :
Date : Samedi 5 septembre 2020 - Premières sessions : 10h, Dégustation occasion : 17h.
Département : Village Gourmand (Métro Capitole)
Lieu : Dans les rues de l'Hyper-centre

Banquet Géant : « Cassoulet au Capitole 1 »
Date : Samedi 5 septembre 2020 4 services au choix : 18h30 - 19h30 - 20h30 - 21h30
Lieu : Place du Capitole

Vide cuisine et des Arts de la table
Date : Dimanche 6 septembre 2020 9h à 16h
Lieu : Square Général de Gaulle (Métro Capitole) - Village Toulouse à Table !

Rassemblement de Food Trucks gastronomiques
Date : Jeudi 10 septembre 2020 9h à 18h
Lieu : Quai de l'Est républicain (Port Viguerie) - Port Viguerie

INSCRIPTIONS SUR
<https://toulouseatable.org/billetterie-inscription/>

Le grand banquet du Cassoulet au Capitole
Qui dit Toulouse, dit Cassoulet. Le plat gastronomique et convivial iconique du Sud-Ouest est évidemment à l'honneur. Sur la place du Capitole, ce sont plus de 2 500 personnes, autour de 4 services au choix, qui sont attendus pour saouler le véritable cassoulet de Toulouse ! En souvenir de ce moment qui promet d'être exceptionnel, vous repartirez l'estomac bien plein de bons produits de chez nous et avec votre propre cassolette en terre cuite !

Les arts de la table à petits prix
Le dimanche 6 septembre, vous pourrez, toujours du côté du square Général de Gaulle, échanger, chiner, dénicher du mobilier, de la vaisselle professionnelle à bons prix, avec évidemment la possibilité de se restaurer sur place.

Les Food trucks au Port Viguerie
Le jeudi 10 septembre, venez profiter d'une balade gourmande originale en bord de Garonne. Là, du côté de Port Viguerie et du Quai de l'Est républicain espagnol, vous assisterez au plus grand rassemblement toulousain de food trucks gastronomiques. Au son des Djs et dans une ambiance conviviale et décontractée, vous irez piocher de camion en camion, de succulents produits locaux et autres produits labellisés (SISQO) et déguster des vins de l'interprofession des vins du sud-ouest. Une manière de (re)découvrir des recettes authentiques et revisitées, pour le plus grand plaisir des papilles !

A la Toulousaine...
Et si vous deveniez les ambassadeurs de la Ville rose et de « Toulouse à Table ! » à travers le monde ? Rien de plus simple. Il vous suffit de vous photographier aux couleurs de « Toulouse à Table ! » en portant le bandana de la manifestation et de poster vos clichés sur les réseaux sociaux. Les plus drôles et les plus funs seront mis à l'honneur. Pour en savoir plus, rendez-vous sur <http://toulouseatable.org/>

La philosophie de « Toulouse à Table ! »
Les trois grands axes de la philosophie du festival :
La Générosité : des actions sociales et solidaires
Le Goût : De la cuisine à la simple gastronomie, les bons produits, le plaisir de la table
Le Partage : la convivialité, l'échange et le partage
A « Toulouse à Table ! », grâce à toute son équipe et à ses bénévoles, il y a toujours une place qui vous attend pour discuter, déguster, savourer, vivre et aimer le patrimoine incroyable de la Ville rose !
Toulouse à Table ! l'événement qui nous rassemble et nous rassemble...

TOULOUSE À TABLE ! DU 2 AU 10 SEPTEMBRE 2020 MAIS PAS QUE !

DU MER 02 AU SAM 05 VILLAGE GOURMAND Métro Capitole 10h-19h

MER 02 NOCTURNE FROMAGES, BIÈRES ET LÉGUMES Métro Capitole 18h-22h

JEU 03 NOCTURNE FOIE GRAS, CHAMPAGNE Métro Capitole 18h-22h

VEN 04 NOCTURNE HUITRES, SAUCISSE ET VIN BLANC Métro Capitole 18h-22h

SAM 05 JEU DE PISTE GOURMAND Centre ville Toulouse 10h et 17h

SAM 05 BANQUET CASSOLET GÉANT Place du Capitole 18h30, 19h30, 20h30, 21h30

DIM 06 VIDE CUISINE DES ARTS DE LA TABLE Métro Capitole 9h-16h

JEU 10 SOIRÉE FOOD TRUCKS Port Viguerie à partir de 18h

VEN 02 OCT SOIRÉE FOOD TRUCKS Place San Biagio, L'Union à partir de 18h

PARRAIN 2020 : ÉRIC FABRE
Meilleur Ouvrier de France
Le Frutier du Barry à Muret

et d'autres événements gourmands tout au long de l'année

INSCRIPTION SUR TOULOUSEATABLE.ORG

gastronomie

« Cuisiner 1 500 cassoulets pour Toulouse à Table, c'est un sacré défi »

l'essentiel Chef du restaurant La Dinée à Port Lauragais depuis 37 ans, Georges Gouttes, 72 ans, concocte depuis 2018 le cassoulet géant de Toulouse à Table. Samedi, il a la charge de 1 500 préparations dans les deux fours géants de son établissement. Entretien.

Comment cette aventure culinaire a-t-elle commencée ?
Par le plus pur des hasards et d'une manière toute fortuite. En 2018, Guy Pressenda, coprésident de Toulouse à Table cherchait quelqu'un pour organiser un cassoulet géant, moment phare de l'événement. L'ancien chef Jacques Lanau lui a parlé de moi en lui affirmant que j'étais le seul à pouvoir le faire. Je me suis donc retrouvé à faire 1 600 cassoulets la première année, puis 2 500 en 2019 et seulement 1 500 en 2020 à cause du COVID. Il est vrai que je suis spécialiste de ce plat traditionnel du sud-ouest depuis trente-sept ans.

Une préparation ardue vu le nombre de plats à servir. Comment faites-vous ?
Tout se fait dans mon établissement, la Dinée à Port Lauragais. Il faut effectivement de grandes cuisines et des équipes en nombre.

« C'est une fierté de relever un tel défi. L'année dernière j'avais déjà préparé 2 500 cassoulets. »

Il y a aussi la cuisson de 200 kg de haricots. Sans oublier les trois heures pour gratiner le cassoulet. Après tout cela, on confectionne les terrines, soit 240 cassoulettes en deux jours. Il est ensuite mis au frigo et réchauffé le samedi place du Capitole dans des fours avant d'être servis au public par les bénévoles de Toulouse à Table.

Combien de jour de travail et de personnes aux manettes pour cette préparation ?
Six jours de travail à raison de cinq heures hebdomadaires, soit 30 heures de travail. Avec une équipe de trois personnes. C'est un exercice très intense et rigoureux. Mais vous savez le mérite revient surtout à mes équipes. Ils savent désormais comment je travaille.

Que ressentez-vous face à cette expérience ?
C'est une fierté de relever un tel défi. Et cela, j'aime beaucoup. A Bangkok j'ai préparé 200 cassoulets pour l'ambassade de France avec des produits importés de France en Thaïlande. Ce qui me plaît c'est sortir des sentiers battus et de l'ordinaire.

Pourquoi êtes-vous devenu monsieur cassoulet ?
Simplement parce que ma mère tenait un restaurant à Castelnau-d'Aud et qu'ensuite elle a ouvert La Dinée à Port Lauragais autour du cassoulet. Je l'ai aidée et repris l'affaire depuis trente-sept ans. J'ai été à bonne école pour apprendre les ficelles d'un bon cassoulet. Une affaire familiale où je travaille d'ailleurs avec l'un de mes fils tandis que l'autre est restaurateur à Lyon. C'est dans les gènes.

Samedi, toute l'équipe sera place du Capitole ?
Bien sûr. Pour apprécier le travail accompli et la joie du public. L'an passé, 2 500 personnes ont consommé ce plat. Si avec le Covid, on en attend moins, le plaisir sera bien présent.

Propos recueillis par Silvana Grasso



Le chef Georges Gouttes met les petits plats dans les grands pour ce cassoulet géant. / Photo DDM, Michel Viala

Journal La Dépêche – Vendredi 4 septembre 2020

Toulouse. 1200 convives ont dégusté le cassoulet géant au Capitole



Hier soir, place du Capitole : tous à Table ! Ci-dessous, au milieu de la place, l'arbre végétal, fait de fruits et légumes verts : courgettes, salades, artichauts, raisins chasselas de Moissac, poireaux et réalisés par Éric Fabre, parrain du Festival Toulouse à Table 2020, meilleur ouvrier de France, et primeur à Muret / Photo DDM Michel Viala

Article web La Dépêche – Dimanche 6 septembre 2020

<https://www.ladepeche.fr/2020/09/06/1200-convives-ont-deguste-le-cassoulet-geant-au-capitole-9052995.php>



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Eauze, le 7 septembre 2020

Toulouse à Table 2020 : Le Floc de Gascogne et l'Armagnac à l'assaut de la ville Rose

Le samedi 05 septembre dernier s'est tenu le traditionnel « Cassoulet au Capitole, Toulouse à Table » à Toulouse. Le Floc de Gascogne et l'Armagnac étaient bel est bien présent pour raviver les papilles des convives amateurs du patrimoine gastronomique de la région.

Toulouse à Table, une vitrine pour les produits sous signes de qualité

Pour la troisième année consécutive, le Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne et le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) étaient au festival Toulouse à Table pour faire (re)découvrir les produits emblématiques de la Région Occitanie : le Floc de Gascogne et l'Armagnac.

Grâce au soutien de la Région et la ville de Toulouse, plus de 1 200 personnes ont pu déguster en apéritif le Floc de Gascogne, sublimé en cocktail par des barmen professionnels, ainsi qu'un Armagnac Hors d'Age pour terminer en apothéose ce banquet géant. En complément de la dégustation, il s'agissait d'un moment idéal pour échanger avec les citoyens toulousains sur le savoir-faire et le travail que fournissent, chaque année, les maisons d'Armagnac et de Floc de Gascogne pour élaborer ces produits d'excellence qui contribuent à la renommée d'une région 100% gastronomie.

Des liens forts qui s'inscrivent dans le rapprochement de nos territoires

« Cette manifestation est encore une fois l'occasion parfaite pour solidifier les liens qui unissent nos territoires et accompagner la ville de Toulouse dans sa démarche de mise en avant des vignobles qui l'entourent dont font partie le Floc de Gascogne et l'Armagnac. » stipule Patrick Farbos, Président des interprofessions respectives Armagnac et Floc de Gascogne. Et de poursuivre « Nous tenons à remercier chaleureusement l'association Toulouse à Table et la Mairie de Toulouse pour ce beau partenariat et pour l'organisation de cet événement convivial, devenu incontournable pour les passionnés de produits sous signes officiels de qualité. »

Contact Presse Floc de Gascogne | Marion Petitjean : m.petitjean@floc-de-gascogne.fr - 05 62 08 11 05

Contact Presse Armagnac | Maeva Vidonne : maeva.vidonne@armagnac.fr - 05 62 08 11 06



Comité Interprofessionnel de Floc de Gascogne
www.floc-de-gascogne.fr



BUREAU NATIONAL
INTERPROFESSIONNEL
DE L'ARMAGNAC



Communiqué de presse Armagnac / Floc de Gascogne –
Lundi 7 septembre 2020

Presse 2020

RESTAURANT TOULOUSE A TABLE 2020 - SUR L'EMBLÉMATIQUE PLACE DU CAPITOLE

Publié le 7 septembre 2020 par maite-infos



Article web du blog Maïté-infos – Lundi 7 septembre 2020

<http://www.maite-infos2-over-blog.com/2020/09/restaurant-toulouse-a-table-sur-l-emblematic-place-du-capitole.html>

Toulouse. Des affaires au vide-cuisine !



Vaisselle, couverts... en vente à petits prix / Photo DDM Michel Viala

Article web La Dépêche – Lundi 7 septembre 2020

<https://www.ladepeche.fr/2020/09/07/des-affaires-au-vid-cuisine-9054377.php?fbclid=IwAR2Ekd72nsnsw1NfrLjPOdkSHL5FnXJkKCvajoTzJG-j-NOnf6faeJgqZQg>

Presse 2020

TOULOUSE À TABLE 2020 : LE FLOC DE GASCOGNE ET L'ARMAGNAC À L'ASSAUT DE LA VILLE ROSE

Floc de Gascogne



Le Floc de Gascogne et l'Armagnac présents au Festival Toulouse à Table

Article web Le petit journal – Mardi 8 septembre 2020

https://www.lepetitjournal.net/32-gers/2020/09/08/toulouse-a-table-2020-le-floc-de-gascogne/?fbclid=IwAR2eY_acNrlx8-fU1bTu3o59117JoecxPjxj4gFnydU82zFXMs12PQeJ_Zo#.X1iCeLQj03Q.facebook&gsc.tab=o