

MENU dévoilé du banquet

Dimanche 15 juin, dans le cadre de l'inauguration de La cuisine, centre d'art et de design.

Entrée :

Gaspacho glacé tomates poivrons basilic et piment d'Espelette

Gaspacho glacé concombre crème et aneth

Pesto aux orties

Terrines de poivrons à l'huile

Sablés aux parmesans

Plat :

Porc noir Gascon rôti sur l'île

Purée de fèves fraîches à la graisse d'oie

Tian de légumes

Table de fromage :

Ferme du Ramier (montauban), ferme de Laura (nègrepélisse), Les fromages de mathilde (Nègrepélisse), Fromagerie Le pic (Penne du Tarn)

Desserts :

Financiers cerise

Tartelettes aux fraises et basilic ou zeste de citrons

Les grandes tartes aux prunes

Tartes aux abricots et sirop de fleurs de sureau

Vin :

Un assortiment des vins du Tarn et Garonne, Domaine de Revel, Domaine de Lafage, Domaine de Montels, Domaine du Rastelat, Domaine de Maillac

Un repas bucolique sur l'île de Nègrepelisse, près de l'Aveyron et d'un ancien pigeonier, à l'ombre des chapeaux de pailles qui seront prêtés.

Le menu est inspiré du travail de Suzanne Husky sur des recettes anciennes, des gestes de cuisines oubliés.

Le choix du porc noir Gascon : une variété ancienne sauvegardée depuis peu grâce à des éleveurs soucieux de la conservation de races anciennes. Il est utilisé pour le pata negra, sa chaire est très réputée pour sa finesse. Didier Leverrier, éleveur de porc noir gascon qui tient également Le mas de Monille, une ferme auberge située à Loze s'occupe de la cuisson sur l'île de Nègrepelisse.

Au menu des plantes sauvages, cueillies à la main et préparé maison : pesto aux orties, sirop de fleurs de sureau, 70 klg de fèves écosées à la main...