

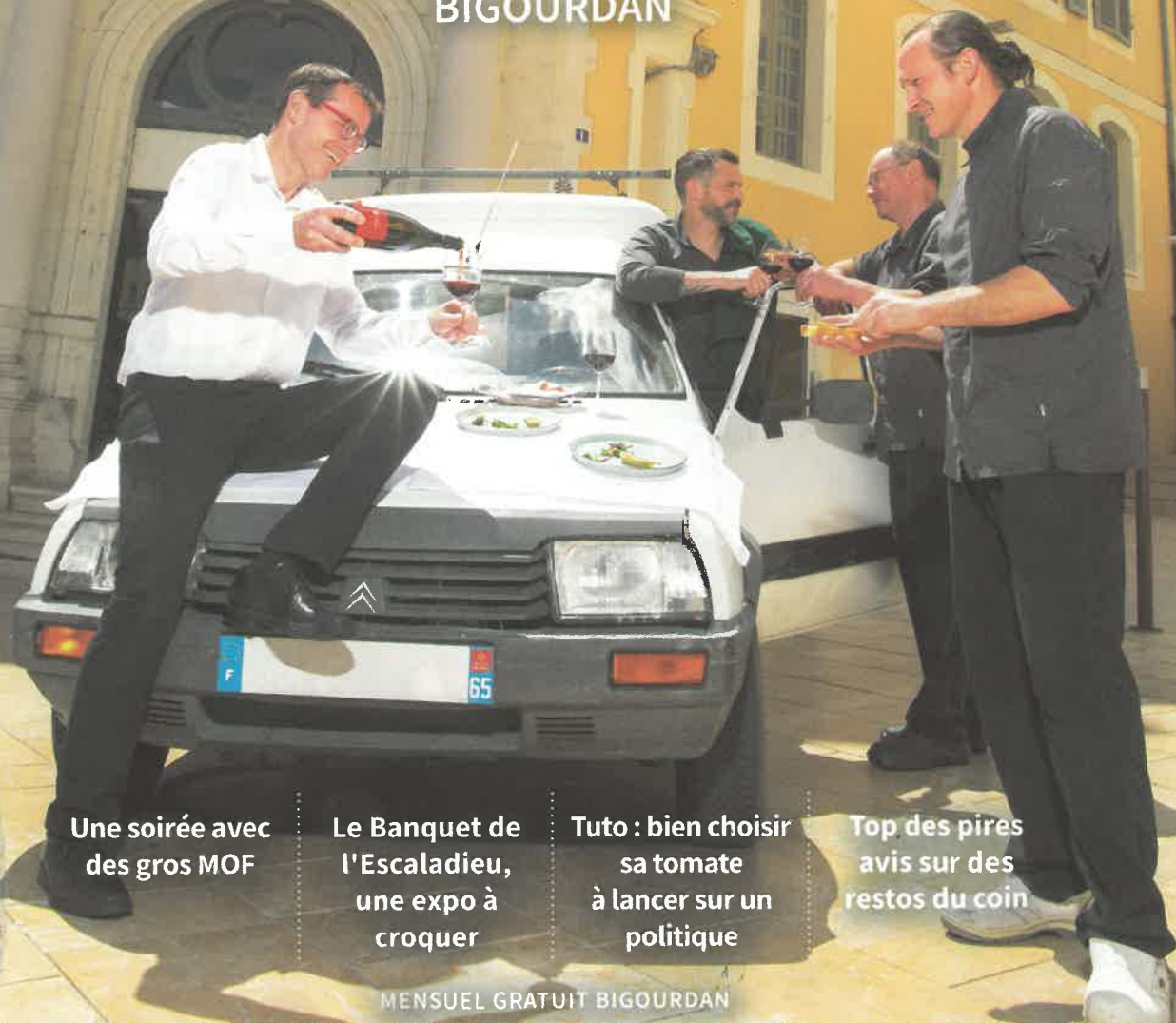
# Yvette

LE MAGAZINE QUI GARBURE

Été  
2022  
42

## Entrée - plat des frères

ROAD TRIPES  
BIGOURDAN



Une soirée avec  
des gros MOF

Le Banquet de  
l'Escaladieu,  
une expo à  
croquer

Tuto : bien choisir  
sa tomate  
à lancer sur un  
politique

Top des pires  
avis sur des  
restos du coin

MENSUEL GRATUIT BIGOURDAN

Les frères Carassus et leur père, des Bigou dans la tête de l'Hotel de France à Auch

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommation responsable.



AUCH

# Entrée - plat des frères



**A**UCH. — Décidément le C15 est increvable. Près de 500 000 km et il nous a portés sans rechigner jusque là. Là, c'est la frontière du Gers qui se trouve derrière ces collines. On arrive au bout de notre périple qu'on terminera dans le grand-monde de la gastronomie. À l'Hôtel de France à Auch, longtemps tenu pour l'un des plus célèbres chefs cuisiniers de France et de Navarre, André Daguin. Depuis 2009, ce sont trois frères qui l'ont repris. Mais pourquoi diable aller les rencontrer ? Parce qu'ils sont Bigourdans, téh ! Bienvenue chez les Casassus.

« Il est où le cul-cul, elle est où la tête ? », « Tatatum temporis », « On a tué le mort », « Zui pas une salope ! » Dans la voiture, fenêtres ouvertes avec la manivelle, on s'est refait les meilleures répliques du film pour tout évacuer avant d'arriver. « Avec ou sans patates ? » On l'avait oubliée celle-là. C'est Bruno qui la sort. Bruno, c'est l'aîné et le maître d'hôtel, Fabien le cadet et le pâtissier, et Vincent le benjamin est le chef cuisinier. Et accessoirement le patron. Avec son épouse Lucie, ils ont repris le paquebot en 2009, à 25 ans à peine. Ses frérots l'ont rejoint dans l'année. Et maintenant leur papa, Jacques, aussi. Et la maman ? « Elle s'occupe des petits-enfants, elle fait partie de l'aventure. »

Ils auraient voulu être aussi complémentaires qu'ils n'auraient pas réussi. D'ailleurs rien ne laissait supposer qu'ils bosseraient en famille. Bruno était en Thaïlande depuis 10 ans d'où il rayonnait partout dans le monde pour conseiller les resorts, Fabien s'éclatait à New York au resto frenchy La Goulue ou chez un chocolatier MOF. Mais voilà, le modèle familial, le schéma comme disent les pys, les a rattrapés.





« On est nés à Tarbes, mais on a grandi à l'hôtel Dupont, à Castelnau-Magnoac. Notre mère est née dans l'hôtel. » Attends tends tends... Des grands cousins d'Antoine Dupont ? « À deux-trois ans, il était déjà une boule de muscles », se souvient Vincent. « On le voyait quand il était en formation à Auch, ça a été un soulagement quand il a signé au Stade, on était déjà supporters ». Les cousins restaurateurs s'intéressent aussi forcément aux exploits du grand-frère Clément avec ses porcs noirs. Mais revenons-en à nos Gersois : « J'ai eu le goût du métier avec ma grand-tante, raconte Bruno. J'ai appris à marcher derrière le bar. J'ai ouvert mes premières bouteilles et servi mes premiers pousse-rapières il y a 40 ans. » (Il n'en a pas beaucoup plus.) « Tout le monde était content, ça picolait. Et il y avait toujours un tracteur pour te sortir du fossé. » Bah ça, c'est pas le C15 qui te dira le contraire.

### Moi, MOF et gentil

Ici ce n'est pas la même ambiance, même si Bruno a fait aménager son « mur d'Armagnac » dans une fausse-porte. D'ailleurs, ils ont inauguré la nouvelle déco de la Grande Salle (le côté gastro, à différencier du côté bistrot) avec sa cheminée rose pétard peinte par Fabien un certain 13 mars 2020. « À 20 h, Édouard Philippe annonçait la fermeture des lieux publics », se souvient Vincent... Mais c'est en 2019 que Bruno était devenu



meilleur ouvrier de France catégorie « Maître d'hôtel, du Service et des Arts de la table », une récompense qui « valide la qualité de travail collectif, je suis juste passé le premier ». Daguin n'espérait pas autre chose de ses poulains, lui qui a parlé de l'Hôtel de France comme d'un futur « nid de MOF ».

Daguin, c'était un personnage. Pour vous situer, si Yvette était gersoise, elle s'appellerait « André ». « C'était une table hors du temps, qui a eu deux étoiles, l'une des plus grandes tables françaises », situe Vincent. « Il était visionnaire et ouvert. Il est connu pour avoir "inventé" le magret qui ne se faisait qu'en confit et l'avoir rôti comme

une viande rouge. Il a véritablement structuré des filières, fait connaître les vignobles d'ici, la volaille... ». Le maestro ne leur a pas pour autant mis la pression : « Il aurait pu vendre, faire des appartements, mais il voulait que ces 4 ou 500 ans d'Histoire aient une suite. Quand on a commencé à 25-26 ans avec Lucie, on a pris la grêle, mais Daguin faisait le SAV en jurant qu'on était vaillants et qu'on allait y arriver. »

Vincent n'aime pas en faire des caisses sur sa cuisine. Ce qu'il aime c'est connaître les producteurs dont il travaille les produits. « Petit, j'avais été traumatisé par le film Soleil vert et le débat qui avait suivi à la télé avec des spécialistes persuadés que 20 ans plus tard on s'alimenterait avec des pilules. Aujourd'hui on parle de cantines bios, de circuits courts, ça va dans le bon sens. » Il prend sa part en se mobilisant pour la Semaine du goût dans les écoles ou en participant au premier festival de la Gastronomie à Auch en mai dernier aux côtés des chefs Darroze ou Constant.

Mais si on vérifiait enfin tout ça à table ? La fête commence avec un beurre de foie gras en amuse-bouche, « parce qu'on n'a pas d'algues dans le Gers », glisse le MOF maître d'hôtel qui a adopté la facon gasconne. Puis des giroles, lardons de Noir de Bigorre, mousse verveine. On est au 7<sup>e</sup> ciel. Et voilà le 8<sup>e</sup> avec l'agneau des Pyrénées. Sans y penser – « avec l'âge ? », se questionne-t-il –, Vincent travaille de plus en plus de produits des Hautes-Pyrénées. Ils sont complémentaires des filières du Gers, parce que cette crème d'ail noir fait son effet. En dessert, glaces maison de

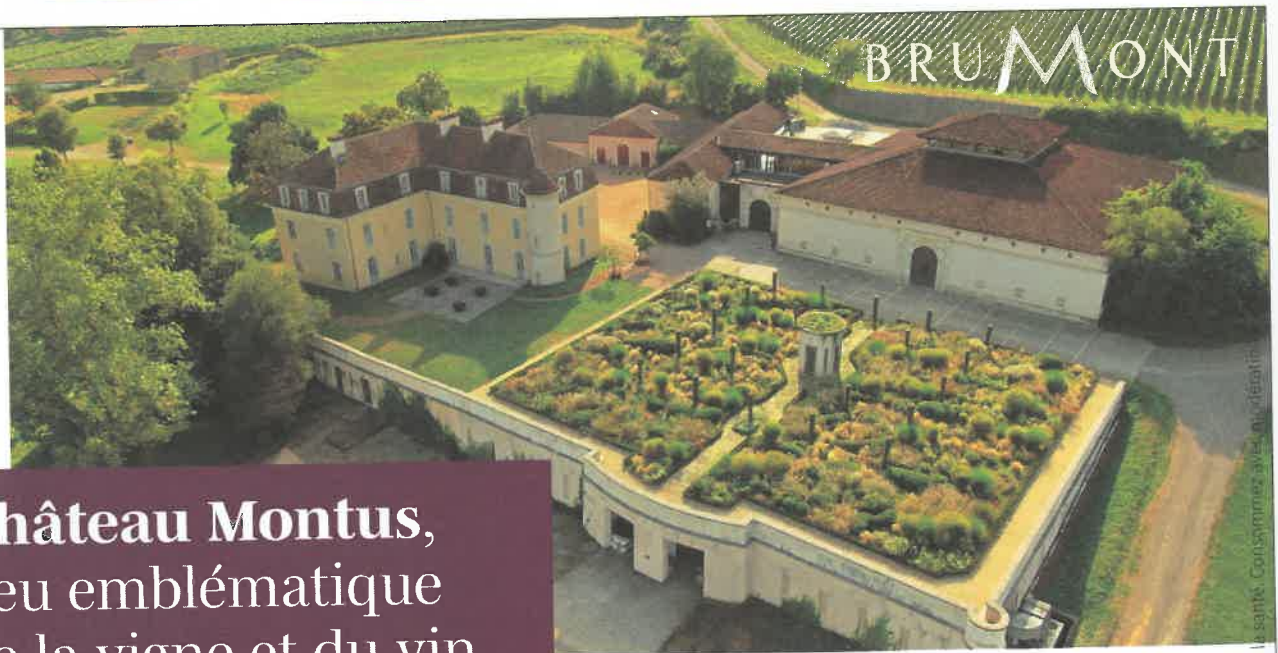


**« Quand on a commencé à 25-26 ans avec Lucie, on a pris la grêle, mais Daguin faisait le SAV en jurant qu'on était vaillants et qu'on allait y arriver »**

Fabien, fruit et aromate. Un bonheur en 3 boules. Pour 3 frères qui aiment profondément travailler ensemble. Que manque-t-il pour l'étoile ? Yvette n'en sait fichtrement rien. En même temps, la façon d'aller au resto a changé et perso, on se passe parfaitement d'étoile dans les Hautes-Pyrénées ! Les étoiles, c'est dans les yeux. Laissons plutôt Bruno conclure le repas et le road-trip avec cette sentence toute trouvée : « *C'est le french paradox : on mange gras, on boit beaucoup, mais on est bien.* »

### LA VÉRITABLE HISTOIRE DU MAGRET-COCOTTE

Dans leur autre restaurant au bord du Gers, La Cantine, les Casassus servent le fameux magret-cocotte de l'hôtel Dupont. Jacques, le papa, nous en raconte l'origine. « *Je sors de chez Bocuse en 73. Daguin avait commencé à rôtir le magret. Je raconte à Pierre Dupont, l'oncle de ma femme, que chez Bocuse on servait à la cocotte en fonte. Pierre a l'idée de faire le magret en cocotte. À Lyon j'avais connu les pommes de terre à la lyonnaise (à cru, avec des oignons). Là on les fait revenir dans la graisse de canard, on pose notre magret dessus. C'était un peu trop sucré, alors on ajoute une sauce à la diable (avec échalote et vinaigre). On a les quatre saveurs pour un plat très équilibré. On le fait déguster au directeur de Garaison, le Père Laguillon, à Jacques-Bernard Dupont, patron de l'ORTF puis des Wagons-Lits, au Dr Casterets de Trie. Tous l'ont adopté. Depuis, le magret-cocotte m'a toujours suivi. Quand des clients me disent qu'il ressemble à celui qu'ils ont connu à Castelnaud, je leur raconte l'histoire.* »



**Château Montus,  
lieu emblématique  
de la vigne et du vin  
dans le Sud-Ouest**

Programme des expériences uniques  
à vivre sur [www.brumont.fr](http://www.brumont.fr)

Découvrez la philosophie  
avant-gardiste de son fondateur  
**Alain Brumont.**

Château Montus / Château Bouscassé - 32400 Maumusson-Laguian 05 62 69 74 67