

FÊTEZ LA GASTRONOMIE DANS LE GERS DOSSIER DE PRESSE

21 22 23
SEPTEMBRE 2018

LE GOÛT
DANS TOUS
SES SENS



NOS PARTENAIRES

Les tables du gers
Les gourmands du vin s'y retrouvent



ASSOCIATION GERMOISE
POUR LA PROMOTION DU FOIE GRAS
& DE L'AVICULTURE





Sommaire

p.3 - Pourquoi un tel évènement ?

p.4 - 2018 : le Goût dans tous ses sens !

p.6 - Le GERS, territoire de gastronomie

p.7 - Le Slow Tourisme

p.10/14 - La 6ème édition gersoise riche et gourmande : le programme

p.15 - Vos contacts

21 22 23
SEPTEMBRE 2018



FETE DE LA GASTRONOMIE 2018
LE GOUT DANS TOUS SES SENS
AU COEUR DU GERS



Pourquoi un tel évènement ?

Créée en 2011, **la Fête de la Gastronomie** vise à promouvoir dans un grand rendez-vous annuel, gourmand et populaire, notre tradition de la table, de la bonne chair et de la convivialité, autour de valeurs d'échange, de partage et de découverte. 2018 représente une nouvelle étape pour **la Fête de la Gastronomie** qui change d'appellation pour se nommer «**Goût de France**».

La gastronomie, synonyme de plaisir et de créativité, est également un enjeu économique important en termes d'emploi et de rayonnement. La Fête vise à célébrer la pluralité des acteurs, professionnels et amateurs, qui participent à sa renommée internationale. Populaire et généreuse, la Fête de la Gastronomie s'adresse à tous les publics, de tous âges et de tous horizons.



Pièce maîtresse de l'histoire de nos modes de vie, synonyme de qualité, de convivialité et de fraternité, la gastronomie est au cœur de l'art de vivre à la française. Elle fait du repas un moment unique. C'est par elle que nos restaurants, nos brasseries, nos bouchons et nos commerçants façonnent nos territoires, notre urbanisme, nos paysages... et bien entendu notre goût !

Notre gastronomie, mélange de tradition et de modernité, de terroirs et d'influences étrangères, constitue une part essentielle de l'identité française. L'Unesco l'a d'ailleurs inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

La Fête de la Gastronomie offre une occasion privilégiée de célébrer cette culture culinaire française : de mettre en valeur le savoir-faire des professionnels, de découvrir et partager leurs produits et leurs recettes.

Cette fête est **le grand rendez-vous annuel** de toutes les tables et doit être partagée par tous !

Ce grand rassemblement culinaire et convivial sera une nouvelle fois l'occasion de transmettre, d'ouvrir un savoir-faire parfois élitiste à un savoir-faire populaire et régional. **La gastronomie** transmet notre patrimoine, notre agriculture, et véhicule une mixité de saveurs, de terroirs dont elle est issue.

21 22 23
SEPTEMBRE 2018



FÊTE DE LA GASTRONOMIE 2018
LE GOÛT DANS TOUS SES SENS
AU CŒUR DU GERS



Thématique 2018 : le goût dans tous ses sens !

Nous percevons le monde à travers **nos 5 sens** : le goût, le toucher, la vue, l'ouïe et l'odorat, lesquels entretiennent une parfaite complémentarité.

Or, nous l'oublions souvent, mais la cuisine est une exaltation de tous ces sens. C'est lorsqu'une fusion s'opère entre les saveurs, le goût, la texture, l'esthétique et la sonorité que le plaisir se révèle.

Le goût dans tous ses sens, c'est d'abord **une approche visuelle** avec le produit.

Un légume coloré, une assiette bien dressée, sont les premiers attraits qui nous font apprécier le mets.



Le goût dans tous ses sens, c'est également **une expérience gustative**. Un soupçon de sucré, une pointe de salé, une nuance d'acidité ou d'amertume peuvent nous envoûter.



Le goût dans tous ses sens, c'est ensuite **un contact corporel**. La texture du produit, sa densité, sa fermeté, son onctuosité sont autant de façons de nous faire voyager.



Le goût dans tous ses sens, c'est aussi **la rencontre de senteurs**. Une effluve de saveurs épicées, pimentées ou florales peuvent forger toute la subtilité du produit.



Le goût dans tous ses sens, c'est enfin **une proximité sonore** avec le produit.

Le couteau qui tranche la viande, le vin qui se déverse, le toast qui croustille délectent notre ouïe.



21 22 23
SEPTEMBRE 2018



FETE DE LA GASTRONOMIE 2018
LE GOÛT DANS TOUS SES SENS
AU COEUR DU GERS





Gers,

territoire de gastronomie



Dans le Gers, la gourmandise n'est pas un défaut et la table est une véritable institution.

La gastronomie gersoise est solidement ancrée dans le terroir et dans la préparation traditionnelle des produits de la Ferme, elle a su s'adapter aux tendances de la cuisine nouvelle.

Notre département est souvent cité pour l'excellence de sa gastronomie. Cette réputation s'est construite autour d'une cuisine traditionnelle qui a su marier le salé avec le sucré, le traditionnel et l'innovation.



De nombreuses spécialités font la richesse de notre territoire :

- les oies et les canards à Foie Gras,
- les volailles fermières,
- le Porc Noir Gascon,
- le melon de Lectoure
- l'Ail de Lomagne,
- les croustades et autres gourmandises...

Et bien sûr une forte tradition viticole, avec les vins des Côtes de Gascogne, le Floc de Gascogne, Saint Mont, Madiran/Pacherinc du Vic-Bilh ou l'Armagnac, qui constitue l'un des piliers de notre territoire et dont la renommée ne cesse de croître.

En faisant rimer produits de qualité avec convivialité, le Gers a su se faire une place de choix sur la scène de l'Excellence Gastronomique Française.

21 22 23
SEPTEMBRE 2018



FETE DE LA GASTRONOMIE 2018
LE GOUT DANS TOUS SES SENS
AU COEUR DU GERS





Le Slow Tourisme

Le contrat SPÔTT

Le Gers fait partie des 12 premiers lauréats du contrat de Structuration de Pôles Touristiques Territoriaux (SPÔTT) porté par le Secrétariat d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie Sociale et Solidaire, sous le label « Terra Gers®, l'expérience Slow Tourisme ».

Ce projet s'inscrit dans une politique de valorisation des territoires afin de mettre en avant leur excellence touristique et de structurer à travers toute la France une offre de proximité de qualité.

2018 est l'année 3 du contrat. Le Comité Départemental du Tourisme Destination Gers poursuit donc le déroulement de la programmation avec le développement de **la thématique du goût**. C'est donc naturellement qu'il participe à la Fête de la Gastronomie 2018 avec une mise en valeur du **label «CittaSlow»** au travers de la promotion du Slow Tourisme.



Le Label CittaSlow

Le Gers, destination de campagne par excellence, a su développer au fil du temps une qualité de vie aujourd'hui fortement enracinée dans son identité culturelle.

Pour préserver et valoriser notre précieuse singularité, le Gers a choisi de s'engager en faveur d'un nouveau mode de découverte du Gers en Gascogne, étroitement lié aux notions de tourisme responsable, équitable et solidaire.

Le label international «CittaSlow» s'inscrit dans la lignée de l'association « Slow Food » existant depuis 25 ans en Italie en opposition aux «Fast Food» américains. L'obtention de ce label est très qualitatif, et est remis à une commune après validation de **plus de 60 critères**.

L'objectif : **valoriser le bien vivre, la qualité de vie, la convivialité, les produits locaux, artisanaux et traditionnels et bien sûr leurs producteurs.**

Le Gers est fier de ses **trois communes** labellisées «CittaSlow» : **Mirande** depuis 2011, **Samatan** et **Simorre** cette année. Avec les candidats que sont les communes de Caзаubon, d'Eauze et de Saint-Clar, il souhaite pour 2019 compter six communes labellisées.



La 6ème édition gersoise

le programme



Samedi 22 septembre : Journée slow conviviale et gourmande autour du lac de Samatan

À 9h30 : Au départ de la base de loisirs de Samatan, venez participer à la randonnée matinale avec Geneviève qui vous propose une balade au cœur du Gers. Elle vous racontera l'histoire de la vigne et du vin, en particulier dans le quartier Soulès à Samatan.

Durée : 1h30 - 6km - Tarif : 2€

À partir de 12h : Profitez d'un apéritif musical et d'un déjeuner slow que vous pourrez composer à partir des produits locaux proposés par les producteurs présents. Vous trouverez différents stands : charcuterie, pain, légumes, vins.. pour une expérience gustative conviviale.

À partir de 14h30 et jusqu'à 17h : Une animation autour du vin vous attend. Venez découvrir et déguster des vins du Gers : régaliez-vous des saveurs de l'Armagnac, du Floc de Gascogne et des vins Côtes de Gascogne de manière ludique...et mobilisez vos 5 sens...

Durée : 3h - Animation gratuite

À 14h30 : Ne ratez pas la balade en Vélo à Assistance Électrique qui vous permettra d'approcher la nature d'une façon différente et de tester ce mode d'itinérance douce.

Durée : 20 min : Animation gratuite

Infos et réservations auprès de l'Office de Tourisme du Savès - Samatan : 05 62 62 55 40 - Lombez : 05 62 62 37 58 - contact@tourisme-saves.com



Simorre

De la fourche à la fourchette au cœur du Gers



Vendredi 21 septembre

À partir de 16h : Venez nombreux au marché festif de producteurs et artisans organisé par l'association Palaces sous la Halle de Simorre.

Chaque vendredi de 16h à 20h, les habitants et les visiteurs de passage se pressent au cœur du village pour faire leurs provisions de produits locaux : pain bio, légumes de saison, fromages et jus de fruits locaux, miel, pâtisseries artisanales, produits laitiers... il s'agit essentiellement de produits issus de circuits courts !

Infos auprès de M. Goddard de l'association Palaces : 06 08 21 12 47 - contact@tourisme-3cag-gers.com

À partir de 20h : « L'assiette du Marché » vous fera découvrir des produits locaux avec un plat cuisiné lors d'un repas valorisant le circuit court et le Bio au café culturel Le Bouche à Oreille. Ce moment gourmand se fera au rythme d'une ambiance musicale.

Infos, tarifs et réservation auprès du Bouche à Oreille : 05 62 05 52 42 - cafe.boucheaoreille@free.fr

Samedi 22 septembre

À 10h : Venez participer à la visite d'un potager ou chez un maraîcher bio, habitué du marché de Simorre et fournisseur du Bouche à Oreille.

Prolongez la découverte jusqu'au déjeuner avec le repas maraîcher préparé par Séverine, chef au Bouche à Oreille.

Infos, tarifs et réservation auprès du Bouche à Oreille : 05 62 05 52 42 - cafe.boucheaoreille@free.fr



Saint-Clar

Journée découverte de l'ail blanc de Lomagne



La Maison de l'Ail
Saint-Clar - Gers

Samedi 22 septembre

De 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h : Visite de la Maison de l'ail.

Rendez-vous à la Maison de l'ail pour une découverte originale et ludique de l'ail. Vous apprendrez son histoire, sa culture et son conditionnement, vous trouverez des tresses d'ail et des produits régionaux. Un accueil dans la salle vidéo vous permettra de connaître toutes les étapes du cycle de l'ail, du semis à la commercialisation.

Tarif : gratuit - Informations auprès de l'Office de Tourisme Bastides de Lomagne à Saint-Clar : 05 62 66 34 45 et à la Maison de l'ail : 05 62 66 40 57 - tourisme-saintclar@ccbl32.fr

Dimanche 23 septembre

De 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h : Visite de la Maison de l'ail.

Rendez-vous à la Maison de l'ail pour une découverte originale et ludique de l'ail. Vous apprendrez son histoire, sa culture et son conditionnement, vous trouverez des tresses d'ail et des produits régionaux. Un accueil dans la salle vidéo vous permettra de connaître toutes les étapes du cycle de l'ail, du semis à la commercialisation.

Tarif : gratuit - Informations auprès de l'Office de Tourisme Bastides de Lomagne à Saint-Clar : 05 62 66 34 45 et à la Maison de l'ail : 05 62 66 40 57 - tourisme-saintclar@ccbl32.fr

À 11h : Dégustation de tourin à l'ail.

Rendez-vous sur la place du village pour goûter cette fameuse soupe du Sud-Ouest qui est un mets connu pour son goût inoubliable et son côté réconfortant !

Tarif : gratuit - Informations auprès de l'Office de Tourisme Bastides de Lomagne à Saint-Clar : 05 62 66 34 45 tourisme-saintclar@ccbl32.fr

Cazaubon

La Bastide
EN GASCOGNE 

Dimanche 23 septembre : Demi-journée entre œnologie et détente au pays de d'Artagnan

Après avoir pris le temps de vous reposer et de vous préparer à une expérience insolite, venez éveiller tous vos sens en douceur au Château de Sandemagnan à Cazaubon de 11h à 15h.

Max Dumolié, notre Maître de Chai depuis plus de 35 ans, va vous faire découvrir son terroir, ses chais, ses vins, son Armagnac. Son Armagnac, ou presque, car il est signé Michel Guérard, grand chef triplement étoilé et propriétaire des lieux.

Imaginez tout le soin apporté à l'élaboration de cet Armagnac d'exception, pourtant très confidentiel, car vous ne le retrouverez pas en boutique.

Et comme un bonheur des sens n'arrive jamais seul, le Chef Jérôme Artiguebère, Chef de La Bastide en Gascogne, Hôtel 5* Relais et Châteaux à Cazaubon / Barbotan-Les-Thermes, formé par Michel Guérard, vous aura préparé une délicieuse musette remplie de bouchées salées et sucrées, aux accents du terroir, qui ne manqueront pas de finir d'éveiller tous vos sens. Si le dimanche 23 septembre, vous voulez découvrir les Goûts de France de manière authentique et insolite, c'est ici...

Tarifs : Adulte 25 € / Enfants 15 € (jusqu'à 12 ans) boissons comprises

Réservation auprès de La Bastide jusqu'au 18 septembre : 05 62 08 31 00 - labastide@chainethermale.fr

Eauze et Montréal-du-Gers



Samedi 22 septembre : Journée et soirée sur les traces des gallo-romains

11h à Montréal-du-Gers : Une équipe vous accueille pour une visite commentée de la villa gallo-romaine de Séviac.

Tout juste restaurée, la Villa de Séviac est célèbre pour la richesse de ses mosaïques (625m²) et ses vastes thermes privés. Implantée en hauteur, au milieu des vignes, elle constitue un exceptionnel exemple de l'architecture aristocratique du IV^e siècle. Remontez le temps pour plonger dans la vie quotidienne de ses anciens propriétaires !

Durée : 1h30 - Tarif : 2 €

Réservation auprès de l'Office de Tourisme de la Ténarèze : 05 62 29 42 85 - accueil@tourisme-condom.com

De 11h à 14h à Montréal-du-Gers : À l'Office de Tourisme, marché de producteurs et immersion dans le vignoble « Armagnac-Gascogne » suivi d'un apéritif offert par les filières Armagnac, Vins des Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne à 12h.

Venez à la rencontre de la fine fleur de nos producteurs sur la place de Montréal-du-Gers. Au sein du nouvel Office de Tourisme, immergez-vous dans le vignoble à la découverte de l'Armagnac, des Vins des Côtes de Gascogne et du Floc de Gascogne. Au travers d'activités ludiques et de visuels inédits, cet espace est une invitation à une découverte sensorielle, véritable mise en bouche pour la dégustation dans les domaines viticoles. Des ateliers insolites de découverte et de dégustation mettront vos sens en éveil...

Réservation auprès de l'Office de Tourisme de la Ténarèze : 05 62 29 42 85 - accueil@tourisme-condom.com

Après votre matinée sur les traces des gallo-romains à Montréal-du-Gers ... direction Eauze !

À 17h à Eauze : Venez découvrir le Musée du Trésor au cours d'une visite commentée.

Le Musée abrite un exceptionnel trésor gallo-romain mis au jour en 1985. Constitué de 28 000 pièces de monnaies et d'une cinquantaine de bijoux et d'objets précieux, le musée date du II^e siècle de notre ère. La richesse, la qualité et l'état de conservation remarquable des bijoux et des monnaies en font l'un des plus importants trésors retrouvés en France.

Durée : 1h30 - Tarif : 2 €

Réservation auprès de l'Office de Tourisme du Grand Armagnac à Eauze - 05 62 09 85 62 - accueil@grand-armagnac.com

À partir de 19h à Eauze : Profitez d'un apéritif et dîner à la Domus de Cieutat.

À l'époque gallo-romaine, la domus est une demeure urbaine d'une grande richesse, qui appartient à une famille de classe aisée. Atteignant les 2700 m² au IV^e siècle de notre ère, elle constitue le lieu d'apparat et de réception d'un notable local. Un centre d'interprétation, installé dans l'ancienne gare d'Eauze et doté d'outils multimédias, complète la visite du site archéologique.

Au menu : les saveurs gersoises revisitées à la gallo-romaine...Cocktails de bienvenue, « tapas gasco-romaines » de 3 Chefs des « Tables du Gers® » (Fabien ARMENGAUD, Charlotte LATREILLE et Thibault LAGOUTTE), accords mets & vins en présence des vignerons des Côtes de Gascogne, buffet Armagnac : farandole d'Armagnacs (VSOP, XO, Millésimés).

Tarif : 36€ - réservation obligatoire avec paiement à la réservation - Domus de Cieutat à Eauze : 05 62 09 71 38 contact@elusa.fr



Auch

Les Produits au coeur des Grands Sites !



Samedi 22 septembre Place de la Libération AUCH : La Grande Fête des Produits du Gers au coeur d'Auch

Marché de producteurs Bienvenue à la Ferme et animations découvertes des produits avec les filières Excellence Gers - Chambre d'Agriculture et Chambre des Métiers

Une matinée de découverte et de promotion des produits et des savoir faire gersois.

Cette opération installée depuis 5 ans permet de faire découvrir les bons produits de notre région et les tours de mains qui permettent la réalisation de recettes simples et savoureuses

De 9h à 13h : Marchés des producteurs locaux Bienvenue à la Ferme: 6 producteurs (fromage de chèvre bio, légumes bio, canard et oie, Porc Noir Gascon, Vins, Floc, Armagnac). Dégustation vente

Durée: 4 heures

De 10h à 13h : Animation proposées par les filières découvertes des produits et contact producteurs, informations sur les productions.

Durée: 3 heures

Dès 10h : Les apprentis de l'Ecole des Métiers réaliseront des démonstrations culinaires et ateliers du goût animés par les professeurs. Au menu: Samoussa de Légumes, mini brochettes canard, agneau de Pyrénées... Pédagogique, ludique et savoureux cette animation s'adresse aux petits et aux grands (à partir de 7 ans)

Durée 2 heures

De 12h à 13h : Grand Apéritif convivial proposé par les filières Excellence Gers: dégustation produits issus palmipedes gras, Cocktail Floc Armagnac avec Barman ambassadeur

Durée 1 heure





Les producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme ouvrent leurs portes tout le week-end !



Rendez-vous chez les producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme. Ils auront plaisir à faire découvrir leur produits de la terre à l'assiette!

La liste est disponible sur le site www.bienvenue-a-la-ferme.com

Bienvenue à la Ferme réseau Leader de la vente directe et de l'accueil chez le producteur

Créé en 1988 par des agriculteurs, le réseau «Bienvenue à la ferme» est la marque des Chambres d'Agriculture pour promouvoir la vente directe, les circuits courts et l'accueil à la ferme. 8 000 agriculteurs adhérents au niveau national, le label est attribué suite à la visite réalisées par des conseillers «Bienvenue à la Ferme».

Une charte assure que les produits proposés à la vente sont issus de l'activité agricole du producteur et garantit un accueil de qualité sur l'exploitation.

Dans le Gers, département agricole par excellence, les hommes et les femmes du réseau Bienvenue à la Ferme sont particulièrement dynamiques et proposent tout au long de l'année des rencontres avec le grand public. L'idée : chaque visiteur sensibilisé à la qualité des produits et aux savoir faire des producteurs devient un ambassadeur du Gers et de ses richesses culinaires !

Des temps forts estivaux de rencontre entre grand public et agriculture !

L'accueil à la ferme : chaque jour les producteurs se rendent disponibles pour rencontrer et échanger avec les visiteurs sur leurs produits. Ils proposent aux visiteurs la découverte des modes de production et la visite de l'exploitation, la dégustation des produits à la ferme auberge ou à la boutique à la ferme.

Le réseau Bienvenue à la ferme regroupe également des fermes de découverte et centre équestre notamment permettant un contact privilégié avec les animaux et la découverte du monde animal et végétal.

Durée 2 jours

Informations auprès du Pôle promotion tourisme de la Chambre d'Agriculture du Gers 05 62 61 77 96



Vendredi 21 septembre : Visite aux accents fermiers

À 15h : Visite de la ferme La Chèvre qui rit et dégustation d'une assiette fermière aux notes sucrées ou salées. Marie Duffo, dont la devise est « Bien se nourrir, pour bien vivre » vous présentera ses chèvres qui ont une personnalité bien à elles : curieuses, intelligentes, éprises de liberté... Elles sont le noyau central du travail de Marie qui met un point d'honneur à produire un lait dans le respect de l'animal et surtout avec beaucoup de bienveillance. Pour elle, un lait produit dans la douceur ne peut donner que de la douceur ! Découvrez par vous-mêmes ses pratiques d'élevage slow, et surtout venez goûter les différents produits bio qu'elle réalise dans sa fromagerie fermière. Il y en a pour tous les goûts salés ou sucrés !

Durée : 1h30 - Tarif : 4,50€/pers - Réservation auprès de Mme Duffo : 05 62 05 33 08 - lachevrequirit@gmail.com

Samedi 22 septembre : Journée découvertes et dégustations surprenantes

À 11h30 : Visite de la ferme hélicicole du Crusole et dégustation originale « des escargots de Malicorne ». Thierry Malicorne dont les maîtres-mots sont le respect de la nature et le goût des bonnes choses, vous propose de découvrir sa passion pour ce drôle d'animal qu'est l'escargot. Dans un domaine qui s'étend sur 12 hectares venez découvrir son élevage insolite de 75 000 petits et gros gris, qu'il fait grandir dans le respect de l'agriculture biologique.

Découvrez tout les secrets de ces petites bêtes à cornes et venez goûter quelques unes de ses spécialités à la ferme du Crusole. Les escargots de Malicorne vous y attendent, laissez-vous tenter par de nouveaux goûts !

Durée : 1h - Visite et dégustation gratuite - Réservation auprès de M. Malicorne : 06 81 40 07 02 - contact@lecrusole.fr

À 15h : Visite de la ferme La Chèvre qui rit et dégustation d'une assiette fermière aux notes sucrées ou salées. Marie Duffo, dont la devise est « Bien se nourrir, pour bien vivre » vous présentera ses chèvres qui ont une personnalité bien à elles : curieuses, intelligentes, éprises de liberté... Elles sont le noyau central du travail de Marie qui met un point d'honneur à produire un lait dans le respect de l'animal et surtout avec beaucoup de bienveillance. Pour elle, un lait produit dans la douceur ne peut donner que de la douceur !

Découvrez par vous-mêmes ses pratiques d'élevage slow, et surtout venez goûter les différents produits bio qu'elle réalise dans sa fromagerie fermière. Il y en a pour tous les goûts salés ou sucrés !

Durée : 1h30 - Tarif : 4,50€/pers - Réservation auprès de Mme Duffo : 05 62 05 33 08 - lachevrequirit@gmail.com

Dimanche 23 septembre : Entre escargots et terroir gersois

À 11h30 : Visite de la ferme hélicicole du Crusole et dégustation originale « des escargots de Malicorne ». Thierry Malicorne dont les maîtres-mots sont le respect de la nature et le goût des bonnes choses, vous propose de découvrir sa passion pour ce drôle d'animal qu'est l'escargot. Dans un domaine qui s'étend sur 12 hectares venez découvrir son élevage insolite de 75 000 petits et gros gris, qu'il fait grandir dans le respect de l'agriculture biologique.

Découvrez tout les secrets de ces petites bêtes à cornes et venez goûter quelques unes de ses spécialités à la ferme du Crusole. Les escargots de Malicorne vous y attendent, laissez-vous tenter par de nouveaux goûts !

Durée : 1h - Visite et dégustation gratuite - Réservation auprès de M. Malicorne : 06 81 40 07 02 - contact@lecrusole.fr

À partir de 12h : Déjeuner slow à base de produits du terroir gersois.

Eric Maupas, chef du réseau Tables du Gers®, vous propose un menu « CittaSlow » concocté avec des produits issus de circuits courts. Venez découvrir ou redécouvrir les douces saveurs de la cuisine gasconne, sublimes par un chef qui met l'accent sur une cuisine locale où se mélangent sagement traditions et tendances. Au menu : apéritif mojifloc, duo de foie gras de canard sur une compotée de fruits acidulés, millefeuille en wrap de volaille et porc noir de Bigorre et feuilleté aux figues et chocolat.

Tarif : 29€ - Réservation auprès de l'Europotel Maupas : 05 62 66 51 42 - europ.hotel@wanadoo.fr

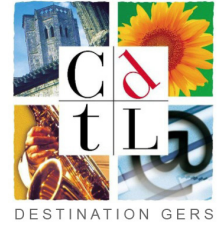
COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DESTINATION GERS

Fiona NISOLI remplaçante de Raphaëlle LEQUAI

Tél : +33 (0)5 62 05 87 37 (ligne directe)

Mail : communication@tourisme-gers.com

www.presse.tourisme-gers.com



Informez vous également auprès de :

Excellence Gers – Stéphanie NEDELEC
05 62 61 77 77 - excellence-gers@asso32.org

Syndicat des Vins Côtes de Gascogne - Amandine LALANNE
05 62 09 82 19 - amandine@vins-cotes-gascogne.fr

Maison du Floc de Gascogne - Marion PETITJEAN
05 62 09 85 41 - c.marin@floc-de-gascogne.fr

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac - Olivier GOUJON
05 62 08 11 15

Association Gersoise pour la promotion du Foie Gras et de l'Aviculture - Philip EVERLET
05 62 61 77 40 - foie-gras@gers.chambagri.fr

Tables du Gers - Marie-Stéphane CAZALS
05 62 61 62 25 - ms.cazals@gers.cci.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers - Laure LACOURT
05 62 61 62 66 - l.lacourt@gers.cci.fr

Ecole des Métiers du Gers - Laëtitia COLLADO
05 62 61 22 50 - l.collado@cma-gers.fr

Association de Défense de l'Ail blanc de Lomagne - Christiane PIETERS, Présidente
05 53 77 22 71 - ailblanclomagne@valorhea.fr

COPYC - Agneau des Pyrénées – Fabienne GILOT
05 62 62 32 04 – f.gilot@valdegascogne.coop

Office de Tourisme du Grand Auch Coeur de Gascogne - 05 62 05 22 89 - direction@auch-tourisme.com

Office de Tourisme Mirande-Astarac - 05 62 66 68 10 - bienvenue@ot-mirande.com

Office de Tourisme du Grand Armagnac - 05 62 09 85 62 - developpement@grand-armagnac.com

Office de tourisme du Savès - 05 62 62 55 40 - contact@tourisme-saves.com

Office de Tourisme Bastides de Lomagne à Saint-Clar - 05 62 66 34 45 - tourisme-saintclar@ccbl32.fr

Office de Tourisme Coteaux Arrats Gimone - 05 62 67 77 87 - contact@tourisme-3cag-gers.com

Office de Tourisme de le Ténarèze - à Montréal-du-Gers - 05 62 29 42 85 et à Condom - 05 62 28 00 80

21 22 23
SEPTEMBRE 2018



FETE DE LA GASTRONOMIE 2018
LE GOUT DANS TOUS SES SENS
AU COEUR DU GERS



Informations



COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DESTINATION GERS

3 bd Roquelaure - BP 50106
32002 AUCH Cedex - FRANCE
Tél. : + 33 (0)5.62.05.95.95

www.tourisme-gers.com

www.fete-gastronomie-gers.com



www.facebook.com/gersgascogneturisme



twitter.com/GersTourisme



@TourismeGers



@TourismeGers



Gers Gascogne Tourisme

