DOSSIER DE PRESSE

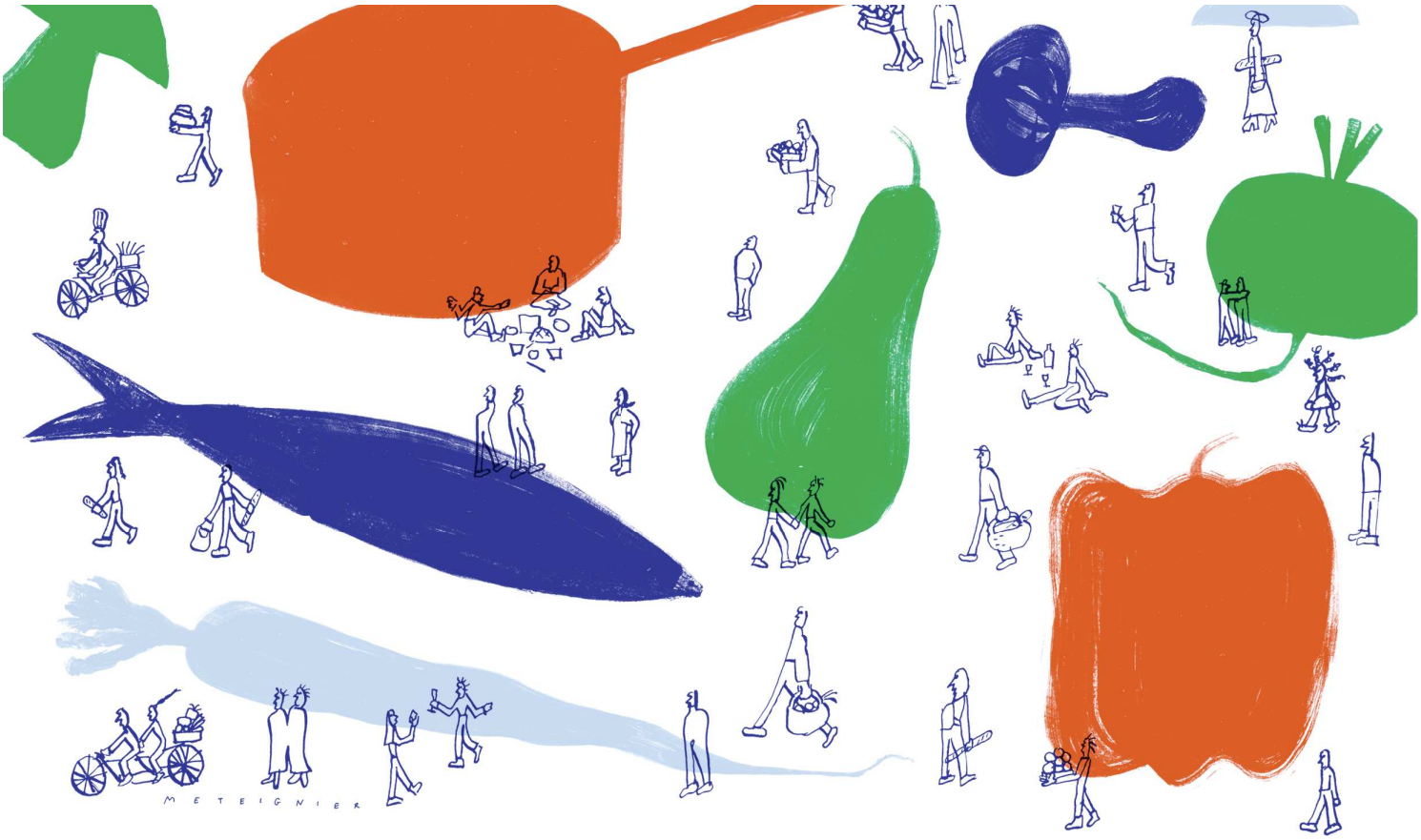
#Gers

Festival

GOÛT DE FRANCE

21 - 24 MARS

Fêtez le printemps de la gastronomie française



#GoutDeFrance #GoodFrance

goodfrance.com

Sommaire

p.4 - Pourquoi un tel évènement ?

p.5 - La cuisine responsable

p.6 - Le GERS, territoire de gastronomie

p.8 - Le Slow Tourisme

p.9 - 7ème édition gersoise :
le programme

p.18 - Les partenaires

p.19 - Contacts

Pourquoi un tel évènement ?

Créée en 2011, **Goût de France** (anciennement Fête de la Gastronomie) vise à promouvoir lors d'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.

La gastronomie, synonyme de plaisir et de créativité, est également un enjeu économique important en termes d'emploi et de rayonnement. L'événement vise à célébrer la pluralité des acteurs, professionnels et amateurs, qui participent à sa renommée internationale. Populaire et généreuse, Goût de France 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.

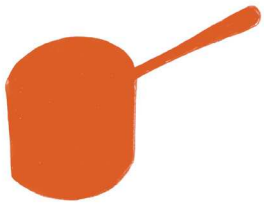
Goût de France offre une occasion privilégiée de célébrer cette culture culinaire française : de mettre en valeur le savoir-faire des professionnels, de découvrir et partager leurs produits et leurs recettes.

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.

www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie

Thématique 2019 : la cuisine responsable

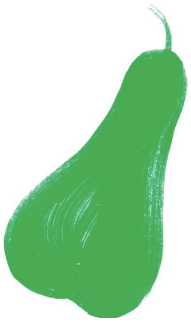


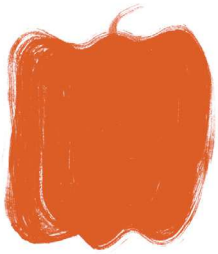
Consommer de façon plus intelligente, prôner une nouvelle philosophie de l'alimentation appliquée à tous : la cuisine responsable rime avec le respect de l'environnement et de l'humain, ce qui implique une consommation viable, sociale et équitable.

L'idée d'une cuisine responsable, c'est de retrouver le goût de faire nous-même pour manger plus sainement et rendre positifs les impacts de notre consommation au quotidien. En apprenant dès l'enfance à reconnaître les goûts et les saveurs, on apprécie mieux les recettes traditionnelles et les savoir-faire de qualité. La cuisine responsable permet également de nous rendre compte des conséquences de notre consommation sur la planète et sur notre santé (qualité nutritionnelle, pesticides, additifs, conservateurs). Ce sujet très médiatisé se retrouve au cœur de nos préoccupations contemporaines.

Cet évènement sera l'occasion de prodiguer des conseils afin de mieux se nourrir, de prendre conscience de notre rôle environnemental, sociétal et sanitaire et d'inciter chacun d'entre nous à devenir un modèle de consommateur pour les générations futures. Charte pour un consommateur responsable :

1.Ton temps tu prendras	•Trouver des plages horaires adaptées et non saturées pour les courses.
2.La qualité tu privilégieras	• Préferer des produits de meilleure qualité, faits dans le respect et l'amour du métier et dans des conditions durables qui ne recherchent pas le rendement à tout prix.
3. Proximité tu penseras	• Privilégier les circuits courts, qui ont un impact environnemental réduit, la vente directe, le marché, les petites épiceries. Chercher des alternatives à la grande distribution !
4. Contre le gaspillage tu lutteras	•Se lancer dans le défi zéro déchet : préférer le vrac, le tri, réutiliser et consommer au-delà des DLUO (date limite d'utilisation optimale). •Eviter les suremballages inutiles, les packagings en plastique ou non recyclables. On n'a pas les yeux plus gros que le ventre !
5. Avec les saisons tu te réconcilieras	•Cuisiner des recettes adaptées aux saisons. •S'intéresser aux céréales, épices, graines et légumes oubliés pour booster son assiette.
6. Produire et consommer raisonnable tu feras	•Favoriser la redistribution des surplus alimentaires et la revalorisation des déchets.
7. T'informer et communiquer tu n'oublieras pas	•Déchiffrer les étiquettes pour privilégier des produits labélisés respectueux de l'environnement. •Partager les informations recueillies au quotidien avec ses proches.
8. A ta santé tu penseras	• Se fier au Nutri-Score pour garantir les qualités nutrionnelles de son assiette. •Prendre plaisir à cuisiner des produits bons pour la santé et frais.
9. Le plaisir et la convivialité tu apprécieras	• Rencontrer les acteurs de ses assiettes, sensibiliser, impliquer notre entourage à notre démarche dans une atmosphère de convivialité.
10. Diversifier tu feras	•Chercher plusieurs sources d'approvisionnement et ne pas brider sa curiosité culinaire. •Adapter ses repas à ses besoins sans pour autant se donner de limites pour mieux manger.





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 Côtes de Gascogne, le Floc de Gascogne, Saint Mont, Madiran/Pacherenc du Vic-Bilh ou l'Armagnac, qui constitue l'un des piliers de notre territoire et dont la renommée ne cesse de croître.

La gastronomie, l'art de la table et du bien-vivre sont célèbres et les occasions de les découvrir nombreuses : flâner dans les allées d'un marché, prendre place à la table d'un restaurant, visiter une ferme, déguster les vins d'un domaine, participer à un stage de cuisine...

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.

les tables du gers
Les gourmets du vrai s'y retrouvent

Le label des Tables créatives, authentiques et responsables du Gers ! Il regroupe un réseau de restaurateurs et de producteurs gersois qui partagent les mêmes valeurs culinaires et travaillent main dans la main. Ensemble, ils s'engagent dans une démarche de qualité locale et responsable.

Le Slow Tourisme

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.
Terra Gers® fait la promotion du slow tourisme à travers les thématiques de l'itinérance douce et du goût. C'est donc naturellement que le CDT soutient Goût de France 2019 et met en valeur les labels qui oeuvrent au développement du slow tourisme : Station Verte et Cittaslow.

Le Label Cittaslow

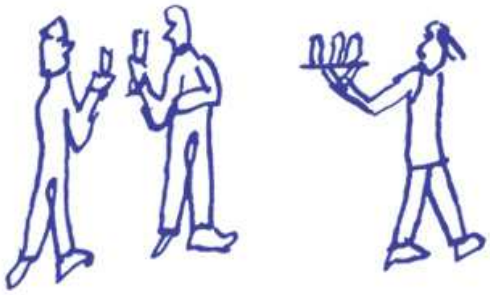
Le label international CittaSlow s'inscrit dans la lignée de l'association « Slow Food ». Ce label est remis à une commune après validation de **plus de 60 critères.** L'objectif : **valoriser le bien vivre, la qualité de vie, la convivialité, les produits locaux, artisanaux et traditionnels et bien sûr leurs producteurs**. Le Gers compte **trois communes** labellisées : Mirande, Samatan et Simorre. Les communes de Cazaubon, d'Eauze et de Saint-Clar candidatent au label cette anné.

Le Label Station Verte

15 stations vertes se mobilisent dans le Gers en faveur de l'écotourisme en s'engageant à appliquer à leur offre touristique les principes du développement durable : Lectoure, Cazaubon/Barbotan-les-Thermes, Fleurance, Eauze, Condom, Nogaro, Marciac, Masseube, Mirande, Gondrin, Samatan, L'Isle-Jourdain, Mauvezin, Montréal-du-Gers, Castéra-Verduzan.

7ème édition gersoise :

le programme



Jeudi 21 mars 2019

De 9h à 13h : marché de producteurs avec mise à l'honneur de l'ail blanc

Place de la Mairie, 32380 SAINT-CLAR

Le jeudi, c'est traditionnellement le jour de marché à Saint-Clar ! L'ail blanc de Lomagne est labellisé IGP et, en ce premier jour de printemps, c'est l'occasion de fêter l'ail nouveau, appelé «aillet». Producteurs, artisans, collectivités et associations de défense de l'ail blanc se retrouve sous la halle pour une animation et dégustation gratuites.

Tarifs : *animation et dégustation gratuites.*
Renseignements
Mairie de Saint-Clar : 05 62 66 40 45 - mairie-de-saint-clar@wanadoo.fr

De 15h à 16h30 : découverte gourmande de la Ferme La chèvre qui rit

SAINT-CHRISTAUD

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-même ses pratiques d'élevage slow, et surtout venez déguster les différents produits bio qu'elle réalise dans sa fromagerie. Il y en a pour tous les goûts : assiette salée-sucrée proposée !

Tarifs : *visite gratuite (réservation conseillée). Assiette dégustation : 5€*
Renseignements
Marie Duffo, La Chèvre qui Rit : 05.62.05.33.08

Vendredi 22 mars 2019

De 15h à 16h30 : découverte gourmande de la Ferme La chèvre qui rit

SAINT-CHRISTAUD

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-même ses pratiques d'élevage slow, et surtout venez déguster les différents produits bio qu'elle réalise dans sa fromagerie. Il y en a pour tous les goûts : assiette salée-sucrée proposée !

Tarifs : *visite gratuite (réservation conseillée). Assiette dégustation : 5€*
Renseignements
Marie Duffo, La Chèvre qui Rit : 05.62.05.33.08

A partir de 16h : marché animé de Simorre avec dégustation des produits sur les étals

Sous la halle centrale, rue Paul Saint Martin, 32 420 SIMORRE

Venez nombreux à un marché festif de producteurs et artisans sous la Halle de Simorre. Des dégustations de produits sur chaque étal vous attendent. 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 locaux!

Tarif: *gratuit*
Renseignements
Office de Tourisme Coteaux Arrats Gimone : 05 62 67 77 87

A partir de 20h, au Bouche à Oreille, repas à 4 mains préparé par Jérôme Navarre et Séverine, la cheffe du BAO.

Café, resto culturel Le Bouche à Oreille, rue Paul Saint Martin, 32 420 SIMORRE

Vous êtes conviés, à partir de 20h, à un repas cuisiné à 4 mains par Jérôme Navarre et par la cheffe du Bouche à Oreille. Ce sera l'occasion de découvrir des produits locaux avec des plats valorisant le circuit court et le Bio.

Tarif : *non communiqué à ce jour*

Renseignements

Restaurant le Bouche à Oreille : 05 62 05 52 42

Samedi 23 mars 2019

9h : balade découverte et repas gascon

Départ de la médiathèque de SAMATAN

Cette balade découverte vous amènera jusqu'au château Latour où vous pourrez découvrir le magnifique parc.

Aux environs de midi, le restaurant «Le Canard Gourmand», labellisé Tables du Gers, vous proposera de déguster les produits locaux et de saison .

Menu :Tourin Gascon (soupe à l'ail) / Parmentier de canard / Pastis Gascon

Tarifs : *balade : 2€ / repas : 18€*
Renseignements
Sur réservation au 05 62 62 55 40 (avant le 20 mars 2019) / contact@tourisme-saves.com

De 9h à 19h : visite du domaine viticole de Bilé

BASSOUES

Venez découvrir le Domaine de Bilé, labellisé Bons Crus d'Artagnan® / Vignobles & Découvertes ! Vous serez accueillis sur place par les vignerons, producteurs de floc de Gascogne, de vins Côtes de Gascogne et d'Armagnac. Découverte du vignoble, des chais de vinification et de vieillissement. Dégustation gratuite. Sur place, expositions d'artiste avec les dessins humoristiques de Perry Taylor. Randonnée pédestre possible dans les vignes ou autour du lac du domaine.

Tarif : *gratuit*
Renseignements
05 62 70 93 56 - contact@domaine-de-bile.com

A partir de 10h, visite du potager du restaurant le BAO avec Séverine, la cheffe du BAO et Sophie, la maraichère.

Rdv au café culturel le Bouche à Oreille, rue Paul Saint Martin, 32 420 SIMORRE

Rendez-vous au Bouche à Oreille pour la visite du potager du restaurant. Venez découvrir le travail de maraîcher en permaculture. La visite sera réalisée par Séverine, la cheffe du restaurant et par Sophie, la maraîchère. Prolongez la découverte jusqu'au déjeuner au Bouche à Oreille.

Tarif : *non communiqué à ce jour*
Renseignements
Restaurant le Bouche à Oreille : 05 62 05 52 42

De 11h30 à 17h30 : rencontres gourmandes à la Maison Gélas

Avenue de la Hountête, 32190 VIC-FEZENSAC

Rencontres gourmandes avec des producteurs locaux et démonstrations culinaires autour des produits du terroir animées par le chef cuisinier Tables du Gers Thibault Lagoutte de l'Auberge La Baquère.
Assiettes « tapas » de dégustation et de restauration - Visite des chais Gélas labellisé Bons Crus d'Artagnan® / Vignobles & Découvertes - Animation musicale avec le Brik à Brass Band.
4 ateliers sur réservation :
De 13h30 à 14h30 : 1 atelier salé pour les enfants / 1 atelier sucré pour les adultes
De 15h30 à 16h30 : 1 atelier sucré pour les enfants / 1 atelier salé pour les adultes

Tarif : *atelier sur réservation, 5€/personne (12 personnes maximum)*
Renseignements
OT d'Artagnan en Fezensac : 05 62 06 34 90 - promotion@tourismedartagnanenfezensac.com

12h : repas "tout ferme" au restaurant Betty Beef et visite de la ferme La Chèvre qui rit.

MASCARAS

Un élevage bovin à Mascaras et une chèvrerie à St Christaud vous ouvrent grand leurs portes ! Les deux productrices coopèrent pendant cette journée pour vous faire goûter leurs meilleurs produits. Elles se feront la joie de vous expliquer leur façon de travailler et la philosophie qui les guide au quotidien.

12h : Au "menu" chez Betty : présentation de la ferme et dans l'assiette :
- carpaccio de bœuf bio ferme Villas
- mijoté de bœuf, écrasé de pommes de terre en gratin
- croustade
- un verre de vin
- un café

14h30 : Au «menu» chez Marie : visite de la chèvrerie et dégustation à l'assiette

Tarif : *25€/personne tout compris (repas + visite-dégustation). Réservation obligatoire.*
Renseignements
Office de Tourisme de Mirande - 05 62 66 68 10 / La Chèvre qui rit - 05.62.05.33.08 / Betty Beef - 05 62 06 18 23

De 14h30 à 16h : A la découverte de la Maison de l'Ail

Maison de l'Ail «Barban» 32380 SAINT-CLAR

La maison de l'ail vous ouvre ses portes ! Venez visiter la Maison de Saint-Clar. Après une balade pédagogique dans la ferme afin de découvrir sa production, on vous livrera tous les secrets de la culture de l'ail grâce à un film de présentation. Vous pourrez également découvrir les maquettes en peaux et feuilles d'ail avant de déguster quelques toasts de tapenade. Conseils de préparation de l'ail, bienfaits physiologiques, recettes.

Tarif : *entrée gratuite et sans réservation préalable*

Renseignements

Marie Renée et Francis Gamot

05 62 66 40 57 - francis.gamot@wanadoo.fr

19h30 : repas gastronomique à la Maison Gélas

Avenue de la Hountête, 32190 VIC-FEZENSAC

Repas gastronomique avec le chef Thibault Lagoutte de l'Auberge La Baquère, labellisé Tables du Gers, dans la salle de dégustation des chais Gélas (Bons Crus d'Artagnan® / Vignobles & Découvertes).

Menu :

- Cocktail
- Cappuccino vert-tiges, pépites de foie gras et huile de noisettes
- Riz sauvage crémeux aux pleurotes et saumon fumé à chaud
- Pressé de queue et joues de boeuf, sauce printanière
- Mesclun de jeunes pousses et fromage de chèvre
- Ardoise de gourmandises
- Vins
- Café

Tarif : *55€/personne (sur réservation jusqu'au 22 mars)*

Renseignements

OT d'Artagnan en Fezensac : 05 62 06 34 90 - promotion@tourismedartagnanenfezensac.com

19h30 : menus spéciaux à la "Table du petit Maupas"

Europhotel Maupas - 2 Avenue d'Etigny, 32300 MIRANDE

Eric Maupas, dans son établissement estampillé «Les Tables du Gers», propose deux menus :

Menu Astarac :

- salade aux gésiers et magret séché ou mousseline de truite des Pyrénées et son beurre blanc
- filets de poulet du Gers à la moutarde de Gascogne ou filet de merlu au Porc Noir de Bigorre
- dessert maison

Menu Cittàslow :

- Mise en bouche
- Œufs brouillés au foie frais ou ardoise de l'Astarac (charcuterie locale)
- 1/2 magret aux fruits ou tranche de Mirande sauce forestière
- dessert maison.

Tarifs : *Menu Astarac :19€ / Menu Cittaslow : 28€*

Renseignements

05 62 66 51 42 - europ.hotel@wanadoo.fr

Dimanche 24 mars 2019

De 9h à 18h : Le Printemps de Montréal-du-Gers

Place de l'Hôtel de Ville, MONTRÉAL-DU-GERS

Rendez-vous autour d'un marché des producteurs locaux, d'une foire agricole, d'une jardinerie, d'un espace bien-être, d'un espace artisanat et art, d'une librairie... Une cinquantaine de personnes vous attendent ! Nombreuses animations, notamment des concours et des jeux pour les enfants …
Chacun pourra déguster et se restaurer sur place avec les produits locaux spécialement confectionnés pour l'occasion par les commerçants, restaurateurs et producteurs locaux.

Ce Printemps débutera en musique, avec la chorale d'hommes « Paz Aban » ainsi que le « Printemps des chorales » qui sera lancé à cette occasion et débutera par un concert à 16h00 dans l'église de Luzanet.

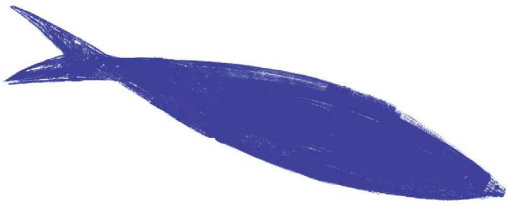
Tarif : *entrée libre*
Renseignements
Comité des fêtes de Montréal du Gers : 06.38.65.58.12 - comite.des.fetes.montreal32@gmail.com

De 9h à 12h : visite du domaine viticole de Bilé

BASSOUES

Venez découvrir le Domaine de Bilé, labellisé Bons Crus d'Artagnan® / Vignobles & Découvertes ! Vous serez accueillis sur place par les vignerons, producteurs de floc de Gascogne, de vins Côtes de Gascogne et d'Armagnac. Découverte du vignoble, des chais de vinification et de vieillissement. Dégustation gratuite. Sur place, expositions d'artiste avec les dessins humoristiques de Perry Taylor. Randonnée pédestre possible dans les vignes ou autour du lac du domaine.

Tarif : *gratuit*
Renseignements
05 62 70 93 56 - contact@domaine-de-bile.com



À partir de 12h : menus spéciaux à la "Table du petit Maupas"

Europhotel Maupas - 2 Avenue d'Etigny, 32300 MIRANDE

Eric Maupas, dans son établissement estampillé «Les Tables du Gers», nous propose deux menus pour la Fête du Goût.

Menu Astarac :

- salade aux gésiers et magret séché ou mousseline de truite des Pyrénées et son beurre blanc
- filets de poulet du Gers à la moutarde de Gascogne ou filet de merlu au Porc Noir de Bigorre
- dessert maison

Menu Cittàslow :

- Mise en bouche
- Œufs brouillés au foie frais ou ardoise de l'Astarac (charcuterie locale)
- 1/2 magret aux fruits ou tranche de Mirande sauce forestière
- dessert maison.

Tarifs : *Menu Astarac :19€ / Menu Cittaslow : 28€*

Renseignements

Europhotel Maupas : 05 62 66 51 42 - europ.hotel@wanadoo.fr

De 12h à 16h : après-midi gourmande et patrimoniale dans l'ancien couvent des Cordeliers

Rue Camille-Desmoulins, 32000 AUCH (lieu habituellement fermé au public)

Cette année encore dans le Gers, les filières de qualité Excellence Gers et six producteurs se mobilisent autour de la Chambre d'Agriculture, la ville d'Auch, l'Agglomération Grand Auch Cœur de Gascogne et son office de tourisme et propose à tous un repas alliant gastronomie en direct de producteurs et culture grâce à un partenariat fort avec le Pays d'Art et d'Histoire du Grand Auch.

12h : accueil autour d'un apéritif, puis repas.

Menu

- Entrée autour du Porc Noir Gascon : Coppa accompagnée de pâté de campagne,Toasts de boudin noir sur lit de pommes et jeunes pousses à la vinaigrette acidulée.
- Duo de brochettes : Cœur de canards et aiguillettes roulées au foie gras accompagné de frites
- Assiette de fromage de chèvre (pyramide, palets gersois, bûchette avec miel) ou Tome de chèvre et tome de vache
- Croustade
- Vin rosé et rouge traditionnel - vin rouge Terra Gasconha Domaine Grand Comté

Après le repas, des animations seront proposées par le Pays d'Art et d'Histoire :
13h – 16h : animation blason s'adressant aux familles (enfants et adultes)
16h : visite du lieu d'environ 45 minutes

Tarifs

Repas adulte (12 ans et plus) / personne : 25,50
Repas enfant (6 - 12 ans) / personne : 18,50 €
Repas moins de 6 ans : gratuit
Réservation en ligne du repas possible sur www.gers-reservation.com (onglet billeterie).

Renseignements

Centrale de réservation : 05 62 61 79 00

Nos partenaires

L'opération Goût de France est le fruit d'un partenariat fort entre Excellence Gers, le Comité Départemental du Tourisme Destination Gers et les filières de qualité du département, les Tables du Gers, la Chambre d'Agriculture, la Chambre des Métiers, la Chambre de commerces et d'industrie ainsi que les offices de tourisme du Gers.

Producteurs et filières ont répondu à l'appel d'Excellence Gers, les offices de tourisme et les communes à celui du Comité Départemental du Tourisme Destination Gers.
Tous ensemble, ils s'investissent pour proposer une fête à la fois conviviale, ludique et pédagogique.

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DESTINATION GERS

Raphaëlle LEQUAI
05 62 05 87 37 (ligne directe)
communication@tourisme-gers.com
www.tourisme-gers.com

DESTINATION GERS

Informez-vous également auprès de :

Excellence Gers – Stéphanie NEDELEC
05 62 61 77 77 - excellence-gers@orange.fr

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 - ailblancdelomagne@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
accueil@tourisme-condom.com

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

https://fete-gastronomie-gers.jimdo.com

www.facebook.com/gersgascognetourisme
twitter.com/GersTourisme
@TourismeGers
@TourismeGers
Gers Gascogne Tourisme

©copyright : Collection Tourisme Gers/CDT32/Michel Carossio/Gérard Vilminot/J.L Pereira/S. Daudirac-BNIArmagnac/Carossio Michel-Comité du Floc de Gascogne/Michel Carossio