



DOSSIER DE PRESSE

FETE DE LA GASTRONOMIE 2013

SOMMAIRE

POURQUOI UN TEL ÉVÉNEMENT ?

LE GERS, TERRITOIRE GASTRONOME

UNE PREMIÈRE POUR LE DÉPARTEMENT

LES PRODUCTEURS ET FILIÈRES ENGAGÉS

LE LABEL DES TABLES DU GERS et LES RESTAURATEURS ENGAGÉS

PROGRAMME DE LA FÊTE

CONTACTS ET INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES



Les 20, 21 et 22 septembre, la gastronomie sera célébrée partout en France, entre tradition et innovation.

C'est le grand rendez-vous des amateurs et professionnels pour **mettre en valeur et partager les produits, les recettes**, et découvrir le travail de ceux qui font vivre l'Art Culinaire Cette fête consiste, un peu comme la Fête de la Musique depuis 20 ans, à multiplier les découvertes et les rencontres autour de notre patrimoine culinaire (banquet, repas, dégustations, découverte de produits, présentation des métiers, visites,...).

Rendre la Gastronomie accessible au plus grand nombre; renforcer son rayonnement, par la promotion de notre savoir-faire d'excellence, tels sont les objectifs de ces journées.

L'édition 2013 de la fête de la Gastronomie sera consacrée aux métiers de la cuisine et aux arts de la table.

POURQUOI UN TEL ÉVÉNEMENT ?

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 Français. 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 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.

LE GERS, TERRITOIRE GASTRONOME

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 saupoudrent notre territoire et de grands chefs gersois ont su les mettre en valeur : la garbure, le magret, la croustade ou encore le confit de canard grâce à des produits locaux d'excellente qualité: les canards à Foie Gras, le fameux veau « Lou Béthêt », les volailles fermières, le Porc Noir Gascon ... Sans oublier une forte tradition viticole avec les vins des Côtes de Gascogne, le Floc de Gascogne 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.

UNE PREMIÈRE POUR LE DÉPARTEMENT

C'est naturellement que ce rendez-vous sera décliné dans le Gers à travers une manifestation grand public conviviale de découverte de la gastronomie gersoise. Cette initiative est le fruit d'un partenariat fort entre Excellence Gers et les filières de qualité du département, les Tables du Gers et la ville d'Auch.

Les acteurs mobilisés pour cette manifestation sont de fins connaisseurs du sujet, mais surtout des passionnés qui se font un plaisir de partager la passion qui les anime et l'amour de leur terroir. Le Gers, pour sa première participation, met les petits plats dans les grands pour offrir au plus grand nombre la possibilité de s'imprégner le temps d'un week-end de tout ce qui fait la richesse gastronomique de son territoire.

LES PRODUCTEURS ET LES FILIÈRES ENGAGÉS

Avec le soutien de la ville d'Auch, l'Office de Tourisme du Grand Auch et le Comité Départemental du Tourisme et des Loisirs du Gers

Producteurs et filières ont répondu à l'appel d'Excellence Gers et s'investissent pour proposer une Fête à la fois conviviale, ludique et pédagogique. 7 entreprises Excellence Gers partageront la tête d'affiche:

Pierre MATAYRON – Élevage de Larroche – producteur de Porc Noir de Bigorre

Famille PÉRÈS – La Ferme de la Patte d'Oie - producteur de Foie Gras,

Famille DELLA VEDOVE - Domaine de Bilé - producteur de Floc de Gascogne, d'Armagnac et de vins Côtes de Gascogne,

Caroline PEIGNIER - Domaine apicole du Pillardon - productrice de miel et pains d'épices,

Ramajo Foie Gras,

Les Ducs de Gascogne

Les Délices d'Aliénor, entreprise en cours d'adhésion à l'association Excellence Gers.

Plusieurs filières de qualité du département sont également investies dans cette manifestation : l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras, le Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, le Syndicat des Vins Côtes de Gascogne, les Vignerons Indépendants, l'Association des Éleveurs du Gers (ADEL 32), Bienvenue à la Ferme.

LE LABEL DES TABLES DU GERS et LES RESTAURATEURS ENGAGÉS

Le label Tables du Gers, piloté par la CCI du GERS, regroupe un réseau de restaurateurs qui partagent les mêmes valeurs culinaires et travaillent main dans la main avec des producteurs du Gers.

Ensemble ils s'engagent dans une démarche de qualité, locale et responsable.

Au cœur des engagements des restaurateurs :

- cuisiner maison des légumes et fruits frais de saison
- sélectionner des produits provenant de notre terroir
- privilégier les circuits courts
- informer sur la provenance des produits

4 Chefs se mobilisent pour cette première édition de la fête de la gastronomie et organisent un dîner caritatif de prestige le vendredi 20 septembre à l'hôtel de France.

Philippe PITON, Chef au Rive Droite à VILLECOMTAL, Vincent CASSASSUS, chef à l'hôtel de France, Julien GUICHARD, chef au BARTOK et Yoann WOJNAROWICZ, membre de la Ronde des Mousquetaires seront tous les 4 présents aux côtés de leurs producteurs partenaires pour échanger avec les clients.

Ensemble, ils mobilisent tout leur savoir et leur passion pour que la première Fête de la Gastronomie du département soit une réussite.

PROGRAMME DE LA FÊTE

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

De 17h30 à 20h30 : un moment de convivialité ouvert à tous, Place de la Libération (accès gratuit)

Marché de producteurs labellisés Excellence Gers, formidable moment d'échange de savoirs-faire entre producteurs, filières et visiteurs qui pourront déguster gratuitement les produits qui leur seront proposés. S'en suivront des animations mises en place par les filières, mettant en avant des produits du terroir.

Point d'orgue de cette soirée autour d'un apéritif convivial servi au son des Bandas.

A 20h : « Dîner prestige, saveurs du terroir » à l'Hôtel de France à Auch.

Ce repas gastronomique mettra en avant les produits du Gers, et sera réalisé par 4 Chefs labellisés « Tables du Gers ». Producteurs et filières seront également présents lors de ce dîner afin d'expliquer aux participants leurs produits. Voir le programme détaillé du dîner prestige sur la plaquette

Réservation directement auprès de l'Hôtel de France : 05 62 61 17 17 ou contact@hoteldefrance-auch.com.

L'ensemble des bénéfices de cette soirée seront reversés au centre pédiatrique de médecine physique et de réadaptation de Roquetaillade.

SAMEDI 21 SEPTEMBRE :

De 8h à 13h suite du Marché de producteurs initié la veille (accès gratuit).

En parallèle du traditionnel Marché du Samedi matin, les visiteurs pourront déguster et acheter de nombreux produits. Les filières seront quant à elles toujours présentes pour assurer diverses animations au travers de leurs productions. La fête sera clôturée en beauté, dès 11h30, par un apéritif ouvert au grand public.

Les restaurants labellisés « Tables du Gers » du département participent aussi à la fête de la gastronomie pendant tout le WE et proposeront des menus élaborés à partir de produits frais et locaux.

La fête se poursuivra aussi chez les agriculteurs du réseau « Bienvenue à la Ferme » qui ouvriront leurs portes à l'occasion de ce week-end festif.

Vous pouvez retrouver toutes ces informations sur le site :

www.fete-gastronomie-gers.jimdo.com

Site Internet national : www.fete-gastronomie.fr

POUR CONTINUER LA FÊTE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Associaion Excellence Gers

Tél : 05 62 61 77 96

Mail : excellence-gers@asso32.org

<http://www.excellence-gers.fr>

Les Tables du Gers, CCI

Tél : 05 62 61 62 61

Mail : lestablesdugers@gers.cci.fr

<http://www.restaurant.tourisme-gers.com>

Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne

Tél : 05 62 09 85 41

Mail : contact@floc-de-gascogne.fr

<http://www.floc-de-gascogne.fr>

Syndicat des Vins Côtes de Gascogne

Tél : 05 62 09 82 19

Mail : contact@vins-cotes-gascogne.fr

<http://www.vins-cotes-gascogne.fr>

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

Tél : 05 62 08 11 00

Mail : info@armagnac.fr

<http://armagnac.fr>

Fédérations des Vignerons Indépendants de Gascogne

Tél : 05 62 08 15 10

Mail : vigascogne@wanadoo.fr

<http://www.vigneron-independant.com>

Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras et de l'Aviculture

Tél : 05 62 61 77 40

Mail : foie-gras@gers.chambagri.fr

<http://www.foie-gras-gers.com>

Association Départementale des Eleveurs du Gers

Tél : 05 62 61 79 72

Mail :

<http://association-eleveurs-gers.fr>

Bienvenue à la ferme

Tél : 05 62 61 77 96

Mail : bienvenuealaferme@asso32.org

<http://www.fermes.tourisme-gers.com>

En partenariat et avec le soutien actif de :

Office de tourisme du Grand Auch

Tél : 05 62 05 22 89

Mail : info@auch-tourisme.com

<http://www.auch-tourisme.com>

Ville d'Auch

Tél : 05 62 61 66 00

Mail : accueil@mairie-auch.fr

<http://www.mairie-auch.fr/>

Comité Départemental du Tourisme & des loisirs du Gers

Tél : 05 62 05 95 95

Mail : info@tourisme-gers.com

<http://www.tourisme-gers.com>