

Les Gersois fêtent la Gastronomie !

VENREDI 26 SAMEDI 27 DIMANCHE 28 SEPTEMBRE 2014

L'Isle-Jourdain

Vendredi soir

Auch | Condom | Marciac
Samedi matin | Samedi | Dimanche

DOSSIER DE PRESSE

Fête de la Gastronomie 2014



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



Programme complet sur
www.fete-gastronomie-gers.jimdo.com

SOMMAIRE

- POURQUOI UN TEL ÉVÉNEMENT ?
- LE GERS, TERRITOIRE GASTRONOME
- UNE DEUXIEME EDITION GERMOISE RICHE
- LES PRODUCTEURS ET FILIÈRES ENGAGÉS
- PROGRAMME DE LA FÊTE
- POUR CONTINUER LA FÊTE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



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 chère et de la convivialité, autour de valeurs d'échange, de partage et de découverte.

Fêter la gastronomie française, c'est fêter notre culture, nos savoir-faire, notre patrimoine, notre identité. C'est reconnaître que ce bien commun des Français est à la fois un héritage culturel majeur, ainsi que l'a distingué l'UNESCO en inscrivant le repas gastronomique français sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité, mais aussi une matière toujours prête à être explorée, réinventée, grâce aux talents et à l'audace de ceux qui agencent les goûts et juxtaposent les couleurs.

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 réparation 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 : les oies et les canards à Foie Gras, les volailles fermières, le Porc Noir Gascon, croustades et autres gourmandises... Et bien sûr 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.

Echanges sur les produits, dégustations et apprentissage seront à l'honneur aux côtés des producteurs afin que gersois et touristes découvrent en toute convivialité la richesse des productions du département. Le goût et les produits de qualité font la notoriété du Gers, cœur du Sud Ouest. C'est pourquoi l'ensemble des partenaires réunis au sein de la bannière Excellence Gers proposent au grand public de venir découvrir ou redécouvrir la gastronomie et le bien-vivre gersois les 26, 27 et 28 septembre. Au cœur des 3 Grands Sites de Midi-Pyrénées du Gers -Auch, Flaran-Baïse-Armagnac et Marciac- restaurateurs et producteurs ont concocté des temps forts tout au long du week-end.

A Auch, le marché du samedi sera le théâtre de dégustations de produits de qualité comme le canard et le foie gras bien sûr ainsi que les produits issus de la viticulture (vins Côtes de Gascogne, Armagnac, Floc de Gascogne...). A l'heure du marché hebdomadaire auscitain du samedi matin, les producteurs, les artisans et les restaurateurs se sont donnés rendez-vous pour proposer aux locaux et touristes de découvrir les savoir-faire et les produits de qualité gersois à travers des ateliers de cuisine pour les enfants à la Halle aux Herbes ainsi que des dégustations et démonstrations culinaires sur la Place de la Libération.

A Condom, après une randonnée dans les vignes proposée le matin au Château de Cassaigne, la journée se poursuivra par une balade gourmande. Des rendez-vous surprises seront proposés à tous. En fin d'après-midi, un moment de convivialité sur la Place de la Cathédrale autour d'un marché de producteurs.

A Marciac le week-end des vendanges sera ponctué de rendez-vous très variés autour du vin, des produits de qualité et de la convivialité, en partenariat avec les vins de Saint-Mont qui organisent un week-end « Vendanges de Saint-Mont à Marciac » les 27 et 28 septembre. Dans ce cadre, l'Association des commerçants organise de nombreuses animations (voir programme ci-contre).

Enfin, et en préambule à tous ces rendez-vous, l'Isle-Jourdain accueillera vendredi 26 septembre au soir un grand dîner de prestige, avec la collaboration de 4 chefs des Tables du Gers ; une soirée caritative dont les bénéfices seront reversés au Centre Pédiatrique de Médecine Physique et de Réadaptation de Roquetaillade.

LES PRODUCTEURS ET FILIÈRES ENGAGÉS

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 :

Le samedi matin à Auch :

- Famille DELLA VEDOVE - Domaine de Bilé - producteur de Floc de Gascogne, d'Armagnac et de vins Côtes de Gascogne
- Jean-Luc GARROUSSIA - Domaine de Turet - producteur de Floc de Gascogne, d'Armagnac et de vins Côtes de Gascogne
- Famille PERES - Ferme de la Patte d'oie - Producteur à la Ferme de Foie Gras IGP Gers
- Miraine et Pierre-Marie RAMAJO - Ramajo Foie Gras - Artisan conserveur de Foie Gras IGP Gers

Le samedi après-midi à Condom :

- Gérard TÊTE - Maison Tête - Artisan conserveur de Foie Gras IGP Gers
- Famille BOUSQUET - Domaine de Gaturlon - producteur de Floc de Gascogne et d'Armagnac
- Anne DELMAS - Aux Evêques gourmands - producteur de confits de fleurs

Et le dimanche à Marciac :

- Famille DELLA VEDOVE - Domaine de Bilé - producteur de Floc de Gascogne, d'Armagnac et de vins Côtes de Gascogne
- Cindy et Fabien DE PUNIET - Ferme du Serré - producteur de fromage de chèvre
- Les Producteurs Plaimont - producteur de vins de Saint-Mont et de vins Côtes de Gascogne
- Patricia et François PILLEUX - Ferme Aux Picharrots - producteur de fromage de chèvre

De nombreuses filières du département sont également investies dans cette manifestation : l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras, la Maison du Floc de Gascogne, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, le Syndicat des Vins Côtes de Gascogne, les vins de Saint-Mont, Bienvenue à la Ferme, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Gers, le Comité Départemental du Tourisme du Gers, ainsi que les Offices de Tourisme du Grand Auch, de la Ténarèze (Condom) et des Bastides et Vallons du Gers (Marciac).

Les municipalités d'Auch, Condom et Marciac ont également apporté tout leur soutien sur les aspects de la communication et de la logistique.

Enfin, les Tables du Gers, label de qualité créé par la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers pour identifier les restaurants du département privilégiant des produits locaux et le "fait-maison", occupe également une place importante dans le dispositif 2014, en organisant le vendredi soir un repas de prestige à l'Isle Jourdain, et en mettant en place dans tous les restaurants partenaires un menu spécial pour l'occasion.

Tous ensemble, ces acteurs de la gastronomie gersoise mobilisent tout leur savoir-faire et leur passion pour que la deuxième Fête de la Gastronomie du département soit une réussite.



LE PROGRAMME DE LA FÊTE

Auch
Samedi matin

(Halle aux Herbes, de 9h30 à 11h30)
Ateliers de cuisine gratuits pour les enfants animés par 2 chefs auscitains (Pascale Salam de l'Atelier de Cuisine en Gascogne, et Patrick Bonnans de La Table d'Oste)

(Place de la Libération, de 9h à 13h)
Marché de producteurs locaux
Dégustation de produits du terroir
Démonstrations culinaires

A 11h30 : apéritif convivial offert par les filières

Condom
Samedi

(matin)
Découvertes dans la vigne au Château de Cassaigne

(après-midi, centre-ville)
Marché de producteurs
Dégustations commentées
Circuit du goût,
Ballades gourmandes
Rendez-vous surprises



Marcillac
Dimanche

(Place de l'Hôtel de Ville)
Marché de producteurs
Participation aux vendanges avec transferts en tracteurs place/colline
Stands de vente de St-Mont
Exposition de vieux matériel agricole
Rallye de voitures anciennes

(tout le week-end)
Bandas et fanfare jazz
Menu à tarif unique dans les restaurants (« menu des vendanges » à 18€00)

L'isle-Jourdain
Vendredi soir

Dîner de prestige à l'Hôtel l'Échappée Belle :

(à noter le samedi dans le cadre du week-end des vendanges de Saint-Mont : des animations/jeux toute la journée sur le site du lac)

Les Tables du Gers, en partenariat avec les producteurs du Gers, organisent un "Dîner prestige, saveurs du terroir" pour la Fête de la Gastronomie

LE VENDREDI 26 SEPTEMBRE À 20H

À L'HÔTEL "L'ÉCHAPPÉE BELLE" À L'ISLE-JOURDAIN

Les tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent

DÎNER CARITATIF
Participation de 70 € par personne

Réservation obligatoire au **05 62 07 50 00**

Compris : cocktail apéritif et mises-en-bouche, vins, café et mignardises, sélection d'armagnacs

Et dans tous les restaurants des Tables du Gers partenaires...

Menus spéciaux, mise en avant des produits du terroir... Les restaurateurs des Tables du Gers vous attendent pendant tout le week-end pour vous faire découvrir les saveurs de notre département et vous faire partager leur passion.

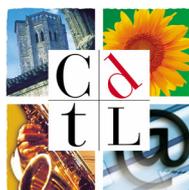
Dîner à quatre chefs :

| ENTRÉE FROIDE | ENTRÉE CHAUDE | PLAT | DESSERT |
|---|--|---|---|
| PAR OLIVIER ANDRIEU CHEF À LA TABLE D'OLIVIER À SAMATAN | PAR LE CHEF MARC AMBROVIČ & BAPTISTE RAMOUNEDA AU FLORIDA À CASTERA-VERDUZAN | PAR NICOLAS LORMEAU CHEF À L'ÉCHAPPÉE BELLE À L'ISLE-JOURDAIN | PAR BERNARD BACH CHEF AU PUIITS SAINT-JACQUES À PUJAUDRAN |
| Trio Terre & Mer : crème froide de tomates vertes Zebra, Tartare "cuit" de langoustine et Chips de porc du Gers | Valse à quatre temps de chipirons plancha & ventreche confite de 7h de porc noir de Bigorre, Douce réduction de Floc de Gascogne rouge, Jeunes pousses de roquette | Poitrine de volaille fermière farcie au foie gras du Gers & trompettes de la mort, Compotée de poireaux au lard paysan gascon | Crème fromagère citronnée sur un sable petit beurre aux framboises, Tronçon de rhubarbe confite, Jus centrifugé & sorbet à l'estragon infusé |

POUR CONTINUER LA FÊTE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE



www.excellence-gers.fr



GERS - GASCOGNE
Comité Départemental
du Tourisme et des Loisirs

www.tourisme-gers.com



Offices de
Tourisme
de France

www.udotsi-gers.com



www.vins-cotes-gascogne.fr



Floc
de Gascogne

Saveurs et Couleurs du Sud-Ouest

www.floc-de-gascogne.fr

ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES

www.armagnac.fr



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

www.foie-gras-gers.com



BIENVENUE
à la ferme

www.fermes.tourisme-gers.com

les tables du gers
les gâteaux du vrai art de vivre

www.restaurant.tourisme-gers.com



AUCH
La Gascogne au cœur

www.mairie-auch.fr



Ville de Condom

www.faran-baise-armagnac.com



mairie de
Marciac

www.marciactourisme.com



26 27 28 septembre 2014

CONTACTS PRESSE

- Excellence Gers - Stéphanie NEDELEC - 05 62 61 77 77
✉ stephanie.nedelec@gers.chambagri.fr
- Syndicat des Vins Côtes de Gascogne - Amandine LALANNE - 05 62 09 82 19
✉ amandine@vins-cotes-gascogne.fr
- Maison du Floc de Gascogne - Cyrielle MARIN - 05 62 09 85 41
✉ c.marin@floc-de-gascogne.fr
- Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac - Sandra LEMARECHAL - 05 62 08 11 15
✉ sandra.lemarechal@armagnac.fr
- Association Gersoise pour la promotion du Foie Gras et de l'Aviculture - Philip EVERLET - 05 62 61 77 40
✉ foie-gras@gers.chambagri.fr
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gers - Françoise POUJAL - 05 62 61 22 13
✉ f.poujal@cma-gers.fr
- Office de Tourisme du Grand Auch - Sylvain PECHCONTAL - 05 62 05 22 89
✉ direction@auch-tourisme.com
- Office de Tourisme de Condom - Catherine GOXE - 05 62 28 00 80
✉ c.goxe@tourisme-tenareze.com
- Office de Tourisme de Marciac - Nathalie Barrouillet - 05 62 08 26 60
✉ direction.tourisme@bastidesetvallonsdulugers.com

Les Gersois fêtent la Gastronomie !

VENDREDI 26

SAMEDI 27

DIMANCHE 28 SEPTEMBRE 2014