



## DOSSIER DE PRESSE

# Fête de la Gastronomie 2017



## SOMMAIRE

**POURQUOI UN TEL ÉVÉNEMENT ?**

**LE GERS, TERRITOIRE GASTRONOME**

**UNE 5EME 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.

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.

## 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 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.

## THEME 2017 « AU CŒUR DU PRODUIT »

### Selon François Gagnaire

« **Le cœur du produit, c'est finalement la base** ». Sans produits de qualité, on ne fait rien. **Mais derrière le produit, il y a des hommes** : c'est mieux de connaître la ou les personnes qui, chaque matin, se lèvent de bonne heure pour cultiver et travailler les produits. Il y aura de l'affection et du cœur, et on pourra encore mieux sublimer le produit en cuisine. Je pense que le mot-clé qui va avec produit est « **respect** » : respect des produits, respect de la terre, respect des gens qui n'ont rien à manger, qui ont des difficultés à se nourrir, respect du client...

## 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 : les oies et les canards à Foie Gras, les volailles fermières, le Porc Noir Gascon, l'Ail de Lomagne, 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.

## UNE 5EME EDITION GERMOISE RICHE

*Echanges sur les produits, dégustations et apprentissage seront à l'honneur aux côtés des producteurs afin que gersois et touristes puissent goûter, en toute convivialité, à la richesse des productions du département en tout point du département, la fête sera totale dans le Gers !*

Le goût et les produits de qualité font la notoriété du Gers, cœur du Sud Ouest. C'est pourquoi l'ensemble des partenaires réunis proposent au grand public de venir découvrir ou redécouvrir la gastronomie et le bien-vivre gersois les 22, 23 et 24 septembre. Réparties dans tout le département pour faire écho aux nombreuses manifestations prévues ce dernier week-end de septembre dans le Gers, les animations séduiront tous les gastronomes, petits ou grands.

Préambule dès le mardi 19 septembre - 20H30 : Projection Film "**Regards sur nos assiettes**"  
Débat, échanges avec la salle : En présence d'Alain CANET, Olivier ANDRIEU, Noël LASSUS, Nicolas PETIT - Ciné 32 à Auch  
22H20/22H30 : Cocktail agroforestier offert au Bar de Ciné 32

- Vendredi 22 septembre

11H : Auch **CONFERENCE DEBAT**

**Bon, Bio, sain, local, équilibré, et responsable.... : Qu'est-ce que bien manger en 2017 ?**

Enjeux et perspectives pour le développement économique du Gers, département pilote pour une alimentation de qualité, saine et durable A LA CCI DU GERS

13h00 : Buffet « Sain et Durable » mis en scène par des chefs Tables du GERS

16h Simorre **MARCHE FESTIF** de Producteurs et artisans

Dans une **ambiance musicale** sous la halle de Simorre – Exposition sur le vignoble et dédicace du livre Gers, Vignes et Gourmandises

19h Dégustation de vins de Côtes de Gascogne et rencontre

20h **repas « L'assiette du Marché »**, un plat cuisiné avec des produits locaux, en circuits courts et souvent Bios au **Bouche à Oreille**

19 H : Auch : **DINER CARITATIF** au Daroles



Parrain : Yannick DELPECH L'Amphitryon

Apéritif d'échange sur la terrasse Avec pôles « producteurs partenaires agroforestiers »

Dîner réalisé à 8 mains par des chefs « Tables du Gers » servis en salle – tarif 65 euros

Reversement des bénéfices à l'association Pierre et Nature à Riscle qui œuvre pour le développement des pratiques Eco citoyennes

- Samedi 23 septembre

9h : Auch **Marché et animations découvertes des produits**

Le centre ville d'Auch sera le théâtre **de dégustations de produits de qualité** comme le canard et le foie gras bien sûr, mais également l'ail de Lomagne, l'agneau des Pyrénées, 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 pour les grands avec l'Ecole des Métiers. Dégustations et démonstrations culinaires sur la Place de la Libération jusqu'à 13 heures.

10h30 – 17h00 : Base de loisirs de Samatan – **journée slow conviviale et gourmande**

Activités initiations sportives : randonnée pédestre, balades en vélo à assistance électrique accompagnées, animations autour du lac de Samatan  
Animations ludiques de découverte du vignoble (quizz, fabrication de Floc de Gascogne, dégustation, cocktails, exposition...)

Déjeuner à base de produits locaux en accord mets-vins  
En présence des producteurs

**...Et tout le week end**

les restaurants des Tables du Gers partenaires...

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.

Les fermes du réseau Bienvenue à la Ferme ouvrent leurs portes pour faire découvrir leur produit et leur savoir faire



## A l'occasion de la Fête de la gastronomie Le Gers agite la blogosphère !



Dorian dans le Gers

Un des blogueurs cuisine les plus suivi Dorian a choisi le Gers pour fêter la gastronomie en 2017

Accueil en partenariat avec l'Office de Tourisme Grand Auch Cœur de Gascogne, la Maison du Floc et les Gîtes de France du Gers

Par ailleurs, 4 influenceurs Voyage et Cuisine vont sillonner le Gers, entre Simorre et Samatan, sur la thématique "Dans le Gers, le slow a du goût !" : itinérance douce, patrimoine, gastronomie et oenotourisme seront au rendez-vous ! Cet accueil est organisé par le CDT Destination Gers, en partenariat avec les offices de tourisme Coteaux Arrats Gimone et du Savès, ainsi qu'avec l'Association des 3 filières (Armagnac, Floc de Gascogne et vins Côtes de Gascogne).

### **Instameet**

c'est le nom donné au rendez-vous collectif des passionnés d'Instagram pour vivre sur un lieu une journée riche et pleine de partages, d'échanges, de rencontres et de beaux visuels partagés !

Dimanche un rendez vous « Pinard, Canard, Cochon » avec ateliers culinaires et rencontres chez les producteurs du réseau Bienvenue à la ferme et Excellence Gers

## 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.

Sur le marché du samedi matin Place de la Libération à Auch seront présents :

- ❖ Famille DELLA VEDOVE - Domaine de Bilé - Producteur de Floc de Gascogne, d'Armagnac et de vins Côtes de Gascogne
- ❖ Famille BAYLAC - Domaine du Grand Comté - 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
- ❖ Audrey MAURENS - La Ferme de Bidache - Producteur de Porc Noir Gascon
- ❖ Nathalie FLORIS – Domaine de Lailhou- Producteur de Vin Côtes de Gascogne
- ❖ Marie DUFFO- La Chèvre qui Rit- Productrice de fromage de chèvre BIO

A l'occasion du repas champêtre de Samatan

- ❖ Famille BOUTINES - Esprit Foie Gras - conserveur canard
- ❖ Carine FITTE et Hélène ARCHIDEC - Domaine de Herrebouc - Productrices de vins Côtes de Gascogne BIO

A Simorre :

- ❖ Domaine de Pajot - producteur de vins Côtes de Gascogne BIO, Floc de Gascogne et Armagnac

De nombreuses filières du département sont également investies dans cette manifestation : Bienvenue à la Ferme et la Chambre d'Agriculture du Gers, l'Association Gersoise de promotion du Foie Gras, la Maison du Floc de Gascogne, le Syndicat des Vins Côtes de Gascogne, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, l'Association de Défense de l'Ail de Lomagne, la CoPyc, les Tables du Gers et la Chambre de Commerce et d'Industrie du Gers, l'École des Métiers et la Chambre des Métiers du Gers, le Comité du Tourisme Destination Gers, L'Association Arbres et Paysages 32, l'Office de Tourisme et la municipalité d'Auch, des Coteaux Arrats Gimone, l'office du Tourisme du Saves, la Ville de Samatan.

Tous ensemble, ces acteurs de la gastronomie gersoise mobilisent tout leur savoir-faire et leur passion pour que la 5ème Fête de la Gastronomie du département soit une réussite.

## CONTACTS PRESSE

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 - Cyrielle MARIN  
05 62 09 85 41 - c.marin@floc-de-gascogne.fr

Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac  
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

Comité Départemental du Tourisme Destination Gers – Raphaëlle LEQUAI  
05 62 05 87 37 - communication@tourisme-gers.com

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 - ailblanccdelomagne@valorhea.fr

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

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