

A la Saint-Martin, le foie gras revient !

Le foie gras confirme son statut de fer de lance des produits festifs.

Dans le prolongement d'une année 2009 qui a vu une progression de 7,5 % des volumes achetés par les ménages, 2010 confirme l'engouement des Français pour le foie gras avec une augmentation de 19 % des achats sur les 8 premiers mois de

l'année, sachant cependant que 80 % des ventes se feront sur la fin de l'année.

La Saint-Martin (11 novembre) ouvre symboliquement la saison du foie gras et les professionnels de la filière multiplient les messages aux consommateurs pour préparer dès à présent les fêtes de fin d'année.

La tendance du «fait maison»

Les ventes de foie gras cru ont bondi de 18 % en 2009 alors que le prêt à consommer progressait honorablement de 3,5 %. Ceci marque l'importance grandissante du «fait maison» dans l'habitude des Français.

Il est vrai que le foie gras est un produit naturel et typique qui permet de multiples déclinaisons en termes de préparations culinaires.

Alliant le souci d'économie et le plaisir de partager des instants savoureux, de plus en plus de Français cherchent à travailler eux-

mêmes une matière première en s'inspirant des très nombreuses recettes disponibles auprès des professionnels des filières et sur les sites internet.

Ainsi, à l'occasion de la Saint-Martin, le Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFOG) a lancé son nouveau site Web www.lefoiegras.fr avec des recettes inédites à tester avant les fêtes, dont les fameuses tartines de la Saint-Martin.

Le Gers, symbole de la Saint-Martin

Le Gers est le seul département français à avoir conservé 5 halles dédiées aux palmipèdes à foie gras (Samatan, Seissan, Gimont, Fleurance et Eauze). Ces marchés symbolisent l'histoire d'une production traditionnelle dont la commercialisation dans les halles débute souvent pour la Saint-Martin.

Cette année, les municipalités ayant un mar-

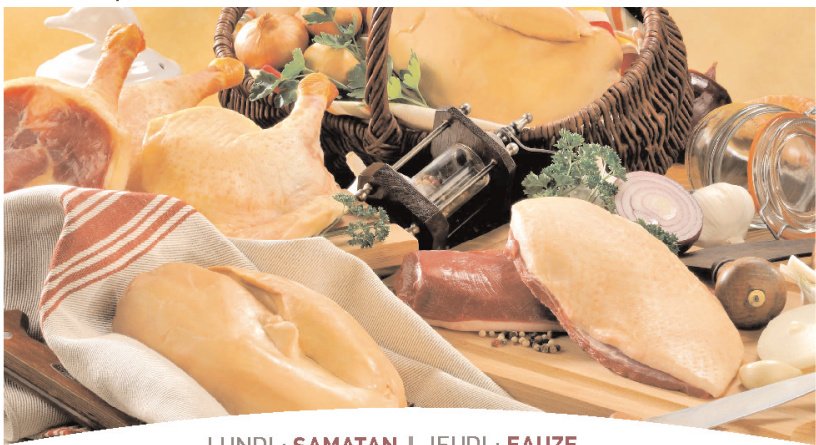
ché au gras ont lancé une grande campagne de promotion avec des affichages 4 par 3 sur Bordeaux, Toulouse, Agen et Tarbes.

A l'heure de la tendance du «fait maison» qui demande des produits frais de qualité, le Gers propose aux particuliers, à partir de la Saint-Martin un marché au gras quasiment chaque jour de la semaine.



Les Marchés au Gras du Gers

pour cuisiner Foie Gras et Confits traditionnels



LUNDI : SAMATAN | JEUDI : EAUZE
MARDI : FLEURANCE | VENDREDI : SEISSAN
MERCREDI : GIMONT | DIMANCHE : GIMONT



www.foie-gras-gers.com

Marchés au Gras du Gers

Le Club sandwich foie gras et magret



Photo Ph. Asset/Adocom

- pain de mie briochée
- mesclun
- fleur de sel
- poivre du moulin.
- une vinaigrette
- Couper en triangles 6 tranches de pain de mie puis les toaster soit au four soit au toasteur.
- Ajouter une goutte de vinaigrette sur les feuilles de salade mesclun.
- Pour monter le club sandwich, déposer sur une assiette un premier triangle de pain de mie, puis ajouter sur le dessus quelques feuilles de mesclun, ensuite une fine tranche de magret et enfin une tranche de foie gras.
- Saler, poivrer.
- Renouveler l'opération une seconde fois, en terminant par une tranche de pain de mie toasté.
- Piquer le club sandwich avec une brochette en bois pour en bloquer les ingrédients.
- Disposer quelques feuilles de mesclun à côté du club sandwich et servir.
- Facultatif, pour la vinaigrette de la salade, ajouter un peu de miel afin d'allier sucré et salé.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de Foie Gras mi-cuit
- 12 fines tranches de magret de canard fumé

Le Foie Gras dans son Palais

A Samatan, le foie gras est roi, à tel point que depuis 5 ans, un palais lui est dédié durant tout un week-end.

Du 26 au 28 novembre 2010, les Samatanais, en partenariat avec l'Association Foie Gras, organisent le Foie Gras dans son Palais, un salon où le foie gras est au centre de toutes les manifestations : dîner dégustation, concours des Ecoles hôtelières, cuisine et sommellerie avec le trophée André Daguin, dégustation de l'alicuit géant, démonstrations culinaires

par les chefs régionaux, atelier de cuisine pour enfants, atelier du vin...

Pour l'occasion, la halle au gras de Samatan accueille de nombreux stands de vente de foie gras associés aux producteurs de vins du Sud-Ouest et aux métiers des arts de la table.

Renseignements : Office du tourisme de Samatan - Tél : 05.62.62.55.40 et sur : www.lefoiegrasdanssonpalais.fr

