

Une affluence record

La 8^{ème} édition de ce salon organisé à Samatan les 24 et 25 novembre dernier a été un grand succès avec plus de 5 000 visiteurs venus faire leurs achats en foie gras et autres produits de qualité pour les fêtes, encourager les candidats au concours de cuisine André Daguin ou découvrir les recettes des grands cuisiniers locaux.

anti gavage venus de toute la France.

Face à cette provocation au coeur du pays du foie gras, l'affluence record du public et la maîtrise des «locaux» face aux arguments falacieux qui dénigrent le métier de gaveur ont répondu à ces associations qui militent en fait contre toute forme d'élevage à vocation alimentaire.

Confrérie du Foie Gras Gascon qui a reçue cette année le Préfet du Gers et Françoise Castex, Député Européenne très impliquée dans la défense du foie gras.

Elle organise également avec les producteurs la démonstration de découpe de canard, la préparation de l'alicuit géant servi le dimanche midi et l'organisation du concours foie gras entre les exposants.

Résultats des concours :

Concours des écoles hôtelières, cuisine et sommellerie :

Trophée André Daguin à Fabien Carayon (cuisine) et Benjamin Belvaux (sommellerie) du Lycée d'Occitanie de Toulouse.

1^{er} prix individuel en cuisine à Cédric Molinaro du Lycée Pardailhan d'Auch.

1^{er} prix individuel de sommellerie à Fabien Carayon du Lycée d'Occitanie de Toulouse.

Concours foie gras de canard entier en conserve :

1^{ers} prix : Famille Boutines à Montégut Savès ; Jean Pierre Brenta à Magnas

2^{èmes} prix : Gaec des Mouliots à Monblanc ; Earl Empluhaut à Saint Antonin.

3^{èmes} prix : les Fleurons de Samatan ; Earl Limour à Estampes



Signe de l'importance prise par ce rendez vous annuel, Samatan est reconnu comme un endroit symbolique et a été le point de rendez vous d'une cinquantaine de manifestants

L'Association Foie Gras apporte son soutien logistique à l'équipe de la Présidente du Salon, Marielle Marqué, lors de différentes animations comme l'intronisation dans la