

Les volailles festives au coeur du Gers

Haut lieu de l'aviculture de qualité, le Gers continue de développer des opérations commerciales autour des volailles festives. Déjà renommé pour ses marchés au gras et ses volailles élevées en plein air, le Gers a aussi réussi à donner son nom à la rue qui dessert le Pavillon de la Volailles de Rungis et les producteurs locaux s'y rendent maintenant chaque année pour animer une *nuît du festif* en novembre.

Récemment Gimont a créé un marché à la volaille festive couplé à la Grasse Matinée qui précède Noël. A noter que depuis cette année un espace est ouvert tous les dimanches aux producteurs de volailles fermières sous la halle. Enfin 2013 verra également la mise en place d'un marché dédié aux volailles traditionnelles le 30 novembre au matin dans la Halle du marché de Mirande et sous la bannière Citta Slow.

Nouveau Le marché de Mirande pour les volailles festives le 30 novembre

Mirande et sa région Astarac sont depuis longtemps le haut lieu de la production de volailles de qualité traditionnellement commercialisées dans le cadre des marchés du lundi sous la belle halle de style Baltard au XIV^{ème} siècle.

Poulets, poules gasconnes, pintades, dindes, oies et chapons sans oublier le divin foie gras et tout ce que notre terroir produit de plus savoureux seront mis à l'honneur de cette fête de la qualité et de l'authenticité. Ce Marché de Volailles Festives est organisé sous pavillon Citta Slow, Label international des villes du bien-vivre obtenu récemment par Mirande. Lieu de convivialité, d'échan-

ge, le public pourra y rencontrer des producteurs passionnés, fiers de leur savoir-faire.

Un déjeuner gastronomique composé à 4 mains par les chefs Maupas de l'Europ'Hotel et Passera du Château du Haget, tous deux labellisés « Tables du Gers » réglera les convives qui s'inscriront auprès de l'Office du Tourisme.

Programme
9 h : Ouverture du Marché au public.

Divers stands de producteurs (volailles festives, dindes, pintades, chapons, poule gasconne, foie gras, légumes, croustades,

porc noir, floc, vins de pays, etc...) et d'artisanat. A l'extérieur, volière présentant les diverses espèces de volailles.

Animations :
• Intervention du Chef André Daguin qui dédicacera son dernier livre.
• Démonstrations de découpe et de préparation de volailles
• Exposition photographique sur les marchés à la volaille à Mirande.

11 h 30 : Inauguration officielle du Marché en présence du Président Gian Luca Marconi et du Directeur Pier Giorgio Olivetti représentants du Réseau International Citta Slow.

Le foie Gras dans son palais

Du 22 au 24 novembre à Samatan

A Samatan, le foie gras est roi, à tel point que depuis 9 ans, un palais lui est dédié durant tout un week-end.

Du 22 au 24 novembre, les Samatanais, en partenariat avec l'Association Foie Gras et le soutien financier du CIFOG, organisent le *Foie Gras dans son Palais*, un salon où le foie gras est au centre de toutes les manifestations.

PROGRAMME

- Vendredi soir :
Dès 20 h 30, dîner dégustation (sur réservations à l'Office du Tourisme). Le foie gras et vins du Sud-Ouest, commentés par les oenologues mettront en valeur les saveurs gersoises dans une ambiance raffinée.

- Samedi :
10 h - Inauguration et intronisations dans la confrérie du Foie Gras Gascon.
12 h - Repas grillades magrets.
13 h 30 - Concours des écoles hôtelières, Cuisine et Sommelierie.
17 h - Remise du Trophée André Da-

guin aux élèves des écoles.
21 h - Spectacle «Trio Pradal» (réservation Office du Tourisme).

- Dimanche :
10 h - Démonstration de découpe de canard et début du concours des producteurs de Foie Gras.
11 h - Démonstration de préparation de l'alicuit et signatures de livres culinaires.
12 h - Alicuit géant préparé par les producteurs.
14 h - Démonstrations culinaires par les chefs régionaux jusqu'à 17 h.
15 h - Remise des prix concours foie gras par l'Association pour la Promotion du Foie Gras.

Durant tout le week-end, la halle au gras de Samatan accueillera de nombreux stands de vente de foie gras associés aux producteurs de vins du Sud-Ouest, aux métiers des arts de la table et à la littérature culinaire. Mais aussi des ateliers de démonstrations de découpe, d'oenophètes, de cuisine Petits Chefs.

Renseignements : Office du Tourisme de Samatan - Tél : 05.62.62.55.40.
www.lefoiegrasdanssonpalais.fr

Marché de Gimont :

- Volailles grasses
- Volailles maigres
- Et bientôt volailles festives

La réputation de la Grasse Matinée de Gimont n'est plus à faire. Depuis trente ans, de nombreux gourmets viennent régulièrement faire leurs achats de carcasses, de foies de canards et d'oies.

La Chambre d'Agriculture et l'Association Foie Gras ont récemment accompagné les responsables de ce marché dans leur volonté de diversifier l'offre.

MARCHE DE NOEL AUX VOLAILLES FESTIVES

Depuis Noël 2011, l'offre du marché du week end avant Noël s'est élargie aux volailles festives et plusieurs producteurs gersois pratiquant l'élevage de qualité dans de petites exploitations ont mis en vente des volailles d'exception comme le chapon, le coq vierge, la poularde, la pintade chaponnée, la dinde.

Cette année le marché aux volailles festives aura lieu les **21 et 22 décembre 2013.**

MARCHE DE VOLAILLES MAIGRES

Fort du succès obtenu pour ces fêtes de fin d'année et pour satisfaire une demande récurrente des consommateurs, la Commission du marché de Gimont ouvre la halle au gras du **1^{er} dimanche de novembre jusqu'au 30 mars 2014** à des petits producteurs de volailles fermières : poulets, pintades, pigeons, etc.....

Ainsi les acheteurs venus de Toulouse, du Languedoc et de Provence seront en prise directe avec les producteurs pour ramener chez eux toutes les saveurs de la campagne gasconne.



Organisation du marché

Les producteurs intéressés pour exposer et vendre leurs volailles maigres à la halle au gras de Gimont le dimanche matin doivent les présenter « effilées, prêtes à cuire ». Elles doivent provenir d'une tuerie à la ferme, recensée par les services Vétérinaires.

Le marché aux volailles maigres a lieu aux mêmes horaires que le marché au gras, soit à 10 heures. Le droit de place est de 0,40 € la pièce comme pour le marché au gras.

Pour tout renseignement :
- Pierre Dubarry, responsable à la Commission du marché au gras de Gimont
Tél : 06.60.48.58.33
- la Chambre d'Agriculture - Pôle Aviculture
Tél : 05.62.61.77.40.

FOIE GRAS DANS SON PALAIS
SALON DE LA GASTRONOMIE GERMOISE

VENDREDI SOIR
DINER DÉGUSTATION

SAMEDI
GRAND CONCOURS DES ÉCOLES HÔTELIÈRES
• PRIX ANDRÉ DAGUIN •
REPAS GRILLADE

DIMANCHE
CONCOURS DES PRODUCTEURS FOIE GRAS
RECETTES DE CHEFS EN DIRECT
• ALICUIT GÉANT •

22 - 23 - 24 NOVEMBRE 2013

SAMATAN
Office de Tourisme 05 | 62 | 62 | 55 | 40

ENTRÉE GRATUITE