

# 1<sup>ère</sup> édition du concours départemental foie gras de Gasconh'A table

Ce concours est organisé par Gasconh'A table (anciennement le Foie Gras dans son palais), manifestation autour de la gastronomie gasconne et par l'Association Gersoise pour la Promotion du Foie Gras.

Cet événement, destiné à promouvoir le foie gras dans Gers, sera présidé par André Daguin, ancien chef étoilé de l'Hôtel de France à Auch (deux étoiles Michelin) et ancien Président de Union des métiers de l'industrie hôtelière.

Le concours est ouvert à l'ensemble des transformateurs du département : producteurs fermiers, artisans et entreprises.

Les produits admis sont classés dans deux catégories :

- Foie Gras entier de canard en conserve

- Foie Gras entier d'oie en conserve.

Le concours se déroulera **le vendredi 28 novembre 2014 au matin à Samatan** avec la proclamation des résultats et la remise des récompenses (palmes d'or, d'argent et de



bronze) en soirée. Qu'elle soit d'or, d'argent ou de bronze, la palme du Concours Foie Gras de Samatan sera révélatrice de la qualité des foies gras et permettra la promotion de l'ensemble de la filière foie gras du

département.

**Pour tout renseignement :**

- [gasconhatable@gmail.fr](mailto:gasconhatable@gmail.fr) - Tél : 06.87.26.57.67

- [foie-gras@gers.chambagri.fr](mailto:foie-gras@gers.chambagri.fr)  
Tél : 05.62.61.77.40.