

# A Paris, Excellence Gers réunit pour mieux promouvoir le Gers



Du 25 février au 4 mars, la plus grande ferme de France a ouvert les portes du monde agricole à Paris. Après avoir rendu visite à Valentine, Vache Gasconne, vedette du SIA, les amateurs de bonne chère se sont rendus au Hall des Régions pour y savourer les produits de nos terroirs.

Au cœur de l'espace «Sud Ouest», Excellence Gers les accueillait sur un bout de terre gersoise afin de partager ensemble le Secret du Bonheur.

## Un stand fédérateur pour la promotion des produits de qualité gersois ...

Sous la tutelle de la Chambre d'Agriculture, 4 producteurs et 12 filières de l'Association de Promotion de l'Excellence Gersoise ont invité les 681 213 visiteurs à la rencontre de notre département, de ses hommes et de leurs produits.

Durant 9 jours, le Floc de Gascogne, l'Armagnac, les vins de Côtes de Gascogne, les vins de Saint Mont se sont unis au Foie Gras, Agneau Sélection des Bergers, Ail de Lomagne, Poulets du Gers, Porc Noir de Bigorre et Veau Lou Béthet pour emmener les papilles de nos concitoyens dans un voyage gastronomique gersois.

Les 17 m<sup>2</sup> du Gers au cœur de la capitale ont permis aux filières présentes de donner rendez-vous à leurs fournisseurs et aux médias. Les représentants sur place ont apprécié l'énergie sur le stand et le retour des visiteurs sur les produits.

Au rythme des Bandas, entre deux paquitos, la culture gersoise a éga-

lement brillé avec des dédicaces de livres (André Daguin Française Laborde, Christiane Pieters), des rencontres avec des personnalités, des jeux pour les enfants, des distributions de poules, ...

Lors de la nocturne du Salon, une soirée conviviale a rassemblé un public nombreux autour de nombreuses personnalités parisiennes et gersoises pour un instant de partage et de convivialité dont Excellence Gers a le Secret.

Pierre Buffo a animé toute la semaine durant, ce stand en racontant le Gers aux parisiens, son histoire, son bien vivre, sa culture de la convivialité et la qualité des modes de production à la vigne. Le mardi, sur le stand de démonstration culinaire régionale, Henri Saint Lannes fermier aubergiste a réalisé de nombreuses recettes à base de foie gras, ail, Armagnac, agneau,...

## ... Et 4 producteurs «Excellence Gers» ravis de l'édition 2012...

Comme chaque année, la Chambre d'Agriculture a également accompagné La Ferme Le Bayle, le Domaine de Guilhon d'Aze, la Ferme En Sabailan et le Domaine de Pujo. Les 4 producteurs, en synergie avec le Stand «Excellence Gers», ont permis aux visiteurs de repartir avec un bout de l'Excellence de notre département.

La Ferme Le Bayle a obtenu le prix du plus beau stand des adhérents Bienvenue à la Ferme présents au SIA.

## ...Sous la Bannière «Sud Ouest»

...

Salon par Excellence du Monde Agricole, le 49<sup>ème</sup> SIA a vu la première sortie de la bannière Sud Ouest. A cette occasion, la Région Midi-Pyrénées a mis un stand à disposition des départements. La Chambre d'Agriculture du Gers en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Haute-Garonne y ont mis «Nos Terroirs dans Vos Assiettes».

Accompagné du Lycée Hôtelier de Toulouse, le Chef Fermier Aubergiste Gersois et les producteurs «Bienvenue à la Ferme» ont réalisé des animations culinaires en direct de nos campagnes : Tourin à l'Ail, Brochettes de Viande, Collettes d'Agneau, Saucisse de Toulouse, Magrets et Foie Gras alliés aux Floc de Gascogne, Vins de Fronton et Vins des Côtes de Gascogne.

Une belle synergie de nos départements qui a conquis le public nombreux aux saveurs de notre région !

## ... La réussite d'un travail en commun !

Ce stand fédérateur des meilleures productions de notre département a su enchanter organisateurs et visiteurs où tous se sont promis de continuer dès cet été dans le Gers !

Le bilan partagé se fera dans les prochains jours afin que chacun rapporte son expérience, ses impressions positives et négatives et pourquoi pas envisager pour l'an prochain une nouvelle expérience SIA riche des enseignements de l'édition 2012 !