

Excellence Gers au Tour de France

Le 16 juillet, Samatan accueillait le départ de la 15^{ème} étape du Tour de France. Capitale du Foie Gras par Excellence, le canard et la gastronomie du terroir y ont été mis à l'honneur auprès des 30 000 passionnés de la grande boucle.

Excellence Gers en synergie avec 11 filières du département a assuré animations, dégustations et jeux toute la journée : Foie Gras, Floc de Gascogne, Côtes de Gascogne, Me-

lon de Lectoure, Ail de Lomagne, Pain du Terroir Gersois, Saint Mont, Armagnac, Gîtes de France, Bienvenue à la Ferme, Agneaux Label Rouge Sélection des Bergers, ...

Les chefs des Tables du Gers ont mis en valeur le Foie Gras avec la réalisation de recettes gourmandes : Foie Gras Poêlé, Billes Melon de Lectoure au Floc de Gascogne accompagné d'un Côtes de Gascogne

et Tartare de Magrets de Canard, Chantilly au Chèvre accompagné du Bêret Noir de Saint Mont.

Auprès du chapiteau d'animation, une vingtaine de producteurs marqués Excellence Gers se sont engagés pour la promotion de notre département.

Un marché a permis aux visiteurs touristes et locaux de repartir avec un petit morceau de Bonheur à Partager.



Toasts de pain du terroir; confiture d'ail de Lomagne et Côtes de Gascogne.



Le marché des producteurs : Une forte mobilisation des agriculteurs pour la promotion de leurs produits !



Le Foie, IGP Sud Ouest Gers en sa capitale.



Recette de Foie Gras Poêlé, Bille de Melon de Lectoure au Floc de Gascogne



Le Tour de France arrive !



Des sportifs heureux de leur étape gersoise !