

Festival des Bandas à Condom

Une édition riche en produits du terroir



A l'occasion des 40 ans du Festival des Bandas à Condom, Excellence Gers et Bienvenue à la Ferme ont renforcé leurs partenariats afin de mettre en avant la gastronomie gersoise et ses hommes.

Retour sur un week-end en direct des producteurs.

Dès la remise des clés, le Floc de Gascogne et l'Armagnac se mettent à l'honneur avec le cocktail officiel du Festival : le « Festi Floc ».

Ensuite, tout au long du week-end, les festayres retrouvent produits et producteurs sur différents lieux du festival.

Au Restaurant Excellence Gers :

Cette année, le Château de Mons ouvrait sur le restaurant du festival s'approvisionnant majoritairement auprès des sites qualifiés Excellence Gers.

Deux menus étaient proposés aux festayres avec foie gras, viande bo-

saint Michel pour le Foie Gras. Les producteurs ont proposés assiettes de dégustation et sandwiches avec les produits issus de leurs fermes. La Bodega light proposait également des jus de fruits fermiers.

Après de certaines associations condomoises tenant des bodega, les festayres ont également pu retrouver les produits « Excellence Gers » : magrets, coeurs, aiguillettes, steak hachés, charcuterie, ...

« En off », les produits Excellence Gers se retrouvent dans les 4 300 repas des bénévoles et organisateurs.

L'hébergement local a été mis en avant avec la centrale de réservation « Gers Tourisme en Gascogne » et « Gîtes de France ».

Au total, cette consommation locale et en direct représente 500 kilos de viande bovine, 1/2 tonne de canard, 1 300 croustades, 950 cuisses de poulet et 72 kilos de fromage is-



vine, fromages fermiers, croustades, vin, Floc de Gascogne et Armagnac. A la fin du week-end ce sont 480 repas qui ont été servis. Les Vignerons de Plaimont ont présentés et servis leurs vins. Le cocktail officiel du festival « Festi Floc » mettait à l'honneur le Floc de Gascogne et l'Armagnac.

A la Bodega Light, les amateurs des Bandas ont retrouvé une petite restauration fermière en direct de 4 producteurs : L'Élevage GRAU de Mongauzy avec le Porc Noir de Bigorre, La Ferme de la Mouniche à Noilhan et son fromage fermier de brebis, La Ferme du Hourcot à Ornezan avec le fromage fermier de vache, La Ferme de la Patte d'Oie à

sus des sites qualifiés « Excellence Gers » et producteurs fermiers « Bienvenue à la Ferme » aux quels s'ajoutent : le Floc de Gascogne, l'Armagnac, les Vins des Côtes de Gascogne, les Jus de Fruits, du Lait Fermier, de la confiture, ...

Partenaire incontournable du Festival, Excellence Gers récompense chaque année une bandas avec le Prix « Bandas y Penas Création – Trophée Excellence Gers ». Cette année, le lauréat est « KALEJIRA » de Jorge Fernandez Ruiz interprété par « Irulitxa Fanfarrea ».

Excellence Gers, Bienvenue à la Ferme et leurs adhérents vous donnent rendez-vous l'année prochaine les 9, 10 et 11 mai 2014 !

