Qualité - Traçabilité - Environnement - Accueil

Un symbole regroupant le meilleur du Gers

Excellence Gers partenaire de Jazz In Marciac

Appréciez les meilleurs produits gersois
dans une ambiance jazzy

Profitez de la boutique
des producteurs Excellence Gers,
le temps du festival.

Située sous les arcades elle est ouverte tous les jours de 11h à 28h et vous propose les animations suivantes avec les produits de terroir Gersois :

Dégustations Alliances Gourmandes* des produits de nos fermes de 17h30 à 18h30 à la Boutique des Producteurs Excellence Gers
(sous les arcades à la boutique l'Atelier des Détours
à côté du Restaurant La Petite Auberge)

- **Dimanche 25 juillet :** Foie gras/Confiture de figues/AOC Floc de Gascogne Blanc
- **Mardi 27 juillet :** Fromage au lait cru de vache/Confiture Pastèque orange/Vin IGP Côtes de Gascogne Blanc sec
- **Jeudi 29 juillet :** Magret séché de canard IGP Gers/AOC Floc de Gascogne rosé
- **Samedi 31 juillet :** Tapas de jambon noir de Bigorre/Vin IGP Côtes de Gascogne rosé
- **Lundi 2 août :** Fromage de chèvre/Miels de Gascogne/ Vin IGP Côtes de Gascogne demi sec
- **Mercredi 4 août :** Saucisson de Porc Noir de Bigorre/Vin IGP Côtes de Gascogne Rouge

* sous réserve de modifications

Excellence Gers
rejoignez-nous
Maison de l'Agriculture - Route de Mirande
CS 70161 - 32003 AUCH CEDEX
Tél. 05 62 61 77 40
mail : excellence-gers@orange.fr

Crédit photos : Michel Carossio - Création : J. Blanchard - Impression

Visites Découverte - Animations - Dégustations

Nouvelle adresse
Boutique des Producteurs :
Chez L'Atelier des Détours
20, pl de l'Hôtel de Ville - Marciac

Nouvel espace convivial dédié à la découverte de nos productions et savoir faire

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

édition 2021

Bienvenue à la boutique des producteurs Excellence Gers

AU CŒUR DE MARCIAC, Grand Site Midi Pyrénées, nous vous accueillons le temps du festival de Jazz dans notre **Boutique des Producteurs, 20, place de l'hôtel de ville**
(sous les arcades chez l'Atelier des Détours à côté du Restaurant La Petite Auberge)

BIENVENUE à la ferme

EXCELLENCE GERS

De 11h à 20h
Découvrez le meilleur du Gers, et partagez nos savoir- faire :

- Foie gras et conserves fermières
- Armagnacs,
- Flocs de Gascogne,
- IGP vins des Côtes de Gascogne
- Miels, nougats et confitures
- Agneaux
- Charcuteries de porc noir de Bigorre
- Plats cuisinés
- Fromages fermiers au lait cru
- Ail de Lomagne

De 17h30 à 18h30
Profitez des animations des Alliances Gourmandes spécial 2021

(Planning sur la dernière page)

ail blanc Lomagne

Gascogne

JAZZ MARCIAC

DOMAINE DE BILÉ
FAMILLE DELLA VEDOVE
ARMAGNAC - FLOC DE GASCOGNE
VINS IGP CÔTES DE GASCOGNE

FAMILLE DELLA VEDOVE
32320 BASSOUES - Tél. 06 12 86 01 97
www.domaine-de-bile.com

Domaine familial de vignerons indépendants avec visite guidée du vignoble et des chais. Dégustation gratuite Vins Cotes de Gascogne, Flocs de Gascogne et Armagnacs. Circuit de randonnée ludique des cépages. Location de vélos à assistance électrique. Expositions d'artistes. Ouvert tous les jours de 9h à 19h sauf le dimanche après midi. Accueil sur réservation pour les groupes.

Accès : *Au village de Bassoues prendre route de Belmont (D1) domaine à 3 kms (suivre panneaux).*

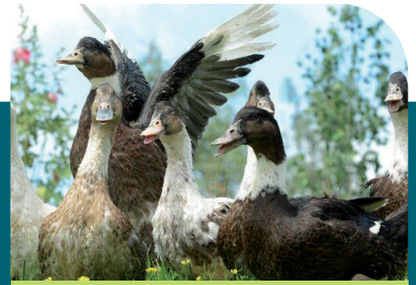
Mardi 20, 27 juillet, 3 et 10 août : de 10h à 14h **Le Petit Déj Champêtre des Producteurs. Animations gratuites au fil des mardi** (salsa, jazz, ateliers cocktails, orgue de barbarie, blues). **Assiettes salées et sucrées.** Ouvert à tous sans réserv. 11€/adulte - 6€/enfant.

Vendredi 23 juillet à partir de 19h. Concert Fanfare Lous Papalounès Chansons et musiques festives dans la tradition du Sud Ouest / Repas Atto traiteur.
Tarif soirée : 25€ /adulte . 10€/enfant. Réserv. : 06 12 86 01 97

Jeudi 5 août à partir de 19h : Soirée Théâtre une troupe Parisienne présente en mode Gascogne «L'Ours d'Anton Tchekkov» & Plateaux gastronomiques du Chef Thibault Auberge La Baquère.
Tarif soirée : 25€ /adulte. 10€/enfant. Réserv. : 06 12 86 01 97

Jeudi 12 août à 19h : Spectacle musical et théâtral suivi d'une soirée gourmande italienne avec Food Trucks.
Tarif spectacle : 15€ /adulte • enfant Gratuit. Réserv.: 06 12 86 01 97

Mardi 17 août à partir de 15h : Marché à la Ferme : stands de producteurs fermiers, animations gratuites pour petits et grands (balade en calèche, ateliers cirque..). Soirée champêtre et festive avec l'homme orchestre Greg. .
Réservation conseillée : 24€ /adulte 12 € enfant



FAMILLE PÉRÈS
Conserves fermières
ELEVEUR DE CANARDS
AGROFORESTIERS
CHAMBRES ET TABLES D'HÔTES

FERME DE LA PATTE D'OIE
32300 ST-MICHEL - Tél. 05 62 67 01 10
www.fermedelapattedoie.com

Ferme familiale traditionnelle où vous pourrez découvrir les différentes étapes de l'élevage du canard, jusqu'à la transformation, la valorisation de la pratique de l'Agroforesterie. Possibilité d'hébergement avec 5 chambres et table d'hôtes. Accueil à la ferme tous les jours de 9h à 19h sauf le dimanche après midi

Accès : *Au village de St Michel prendre direction Miélan/Trie sur Baise D639, à 1km tourner à droite suivre panneau FOIE GRAS*

Visites guidées et gratuites tous les jours à 11h et 17h30. Découverte de l'élevage à la transformation de notre production.
(dégustation offerte)
Renseignements : 05 62 67 01 10
06 08 47 54 23

LE NOIR DE BIGORRE

MARIE & NICOLAS REY
32300 LOUBERSAN
Tél. 06 27 04 24 01 - 06 22 80 10 42
www.porcnoir-domainerey.com
facebook : @reyporcnoirdebigorre

Ouvrez grand vos pupilles et régalez vos papilles lors de la visite de notre élevage de Porc Noir de Bigorre. Nés et élevés à la ferme sur de grandes prairies naturelles boisées, observez les tantôt dormeurs, tantôt marcheurs sur nos vallons loubersannais où ils grandissent à leur rythme pour développer une viande bien persillée et une qualité de gras unique. Pour mieux embrasser ce savoureux moment, découverte et dégustation gratuites sur notre boutique de produits du terroir.

Accès : *Lieu dit «La Caberte» à Loubersan. Suivre les panneaux de la ferme jusqu'au panneau en losange, vous êtes arrivé au bout de cette allée.*

Ouvert tous les jours sur RV: 06 22 80 10 42
Marché et repas à la ferme **le mercredi 28 juillet à partir de 14h30** : randonnée découverte de 8km (RV à 16h à la ferme), animation musicale et jeux enfants, porcs grillés à la broche et assiettes gourmandes.
Pour toute réservation en groupe, nous vous offrons l'apéritif au 06 27 04 24 01

La Ferme du Rigoulet
MIELS & CONFITURES du GERS

FERME DU RIGOULET
32300 Cuélas – 06 89 86 80 71
www.lafermedurigoulet.fr

Apiculteurs, éleveurs et transformateurs installés depuis 2006 dans le sud du Gers, nous vous proposons notre miel de pays ainsi qu'une gamme de confitures réalisées avec les fruits de notre ferme. Nous élevons également des agneaux en plein air, en agriculture biologique et toujours dans le respect de l'environnement.

Retrouvez tous nos produits dans les magasins à la ferme de la Famille Pérès, du Domaine de Bilé et du Domaine Rey .