

Des Happy Hours à la ferme et aux restos

C'est les vacances !

Du 20/07/2017 au 10/08/2017



Ils vous invitent à leurs «happy hours»/ Photo DDM, Sébastien Lapeyrère.

Trois producteurs fermiers labellisés Excellence Gers et Bienvenue à la Ferme, s'associent à deux chefs du réseau Les Tables du Gers, pour proposer des «happy hours». Des heures heureuses que les visiteurs (touristes et autochtones) mettront à profit pour découvrir les meilleurs produits de ces fermes et déguster ce que les chefs cuisiniers savent faire de meilleur avec. Et vous apprendre à le faire. Foie gras au pain d'épice, melon-floc-miel, moulinée de garbure glacée, terrine de foie gras à l'armagnac et au pain d'épice etc, de quoi se régaler ! Ces happy hours (entre 17 h 30 et 20 h sur réservation) sont gratuites. «On donne à découvrir notre domaine, nos produits, on offre à déguster» souligne Marie-Claude Della Vedove au nom des trois producteurs à la ferme. Ce n'est donc pas «le repas du soir» qui est offert mais un moment de rencontre, de partage, un moment gourmand et musical. C'est en Astarac que ça se passe. Chez Marie-Claude et sa famille au domaine de Bilé (armagnac, floc, vin) à [Bassoues](#), chez Caroline et Paul Peignier (domaine apicole du Pillardon), à Bassoues également, chez la famille Péres à la Patte d'Oie (élevage et transformation de canards) commune de Saint-Michel. Dans ces trois domaines, les soirs de happy hours, l'un des deux chefs partenaires, Eric Maupas (Europ Hôtel à Mirande) et Marc Passera (château du Haget à Montesquiou) sera aux fourneaux pour réaliser toutes «les gourmandises» maison à déguster. Et comme les producteurs savent rendre la politesse, les jours «d'happy hours» dans ces deux restaurants, ils seront présents avec leurs produits de la ferme. Ainsi dès le 19 juillet, au château du Haget, théâtre de la première happy hour au resto

A partir de demain

L'opération «Happy Hours dans nos fermes» se déroulera , aux heures (de 17 h 30 à 20 h) et aux dates suivantes : au domaine de Bilé à Bassoues (06.12.86.01.97) ,les jeudi 20 juillet et 10 août, à La Ferme de la Patte d'oie à Saint-Michel, le jeudi 27 juillet et le mercredi 16 août (05.62.67.01.10), au domaine apicole du Pillardon, à Bassoues (les jeudis 3 et 24 août). Chez Eric Maupas, «happy hour» au resto, le 28 juillet, les 4, 11, 18 et 25 août. Chez Marc Passera, château du Haget, le mercredi 19 juillet. Pour l'occasion ces deux chefs du réseau Les Tables du Gers proposeront des menus «terroir» dédiés à cette opération happy hour. Eric Maupas : 05.62.66.51.42/ Marc Passera, 05.62.70.95.80

B.D.