

Fête de la gastronomie dans le Gers sous le signe de la découverte de la gastronomie et du bien vivre-gersois



La cinquième édition gersoise de la Fête de la gastronomie se déroulera en trois temps du 19 septembre au 23 septembre. Des opérations spécifiques sont programmées à Auch, Samatan et Simorre alors que tout le week-end les restaurants des Tables du Gers feront découvrir les saveurs du département et les fermes du réseau Bienvenue à la Ferme accueilleront les visiteurs pour leur présenter leurs produits et leur savoir-faire. Et à cette occasion de la fête de la gastronomie « Le Gers agite la blogosphère » avec Dorian, un des blogueurs cuisine les plus suivis. Il sillonnera le Gers et particulièrement le dimanche 24 septembre. A découvrir sur Instameet « Cochon Pinard Canard et pas que... », pour connaître le lieu de départ.

Le programme

Mardi 19 septembre à 20 h 30 à Ciné 32, Auch –préambule- Projection du film « Regards sur nos assiettes »

Deux courts métrages seront projetés en avant-première suivi d'un débat en présence d'Alain Canet (Arbre et Paysage 32), Olivier Andrieu (La table d'Olivier), Noël Lassus (Château de Monluc) et Nicolas Petit (La Ferme en coton). Un cocktail agroforestier sera offert au bar de Ciné 32.

Vendredi 22 septembre à Auch et Simorre

Auch à 11 heures à la CCI : conférence débat « Bon, bio, local, équilibré, et responsable ...Qu'est-ce bien manger en 2017 ? ». Le bio dans le Gers et une table ronde avec des entrepreneurs gersois qui ont relevé le défi concluront la matinée. A l'issue de laquelle sera offert un buffet « Sain et durable' mis en scène par les Tables du Gers.

A 19 heures Dîner agroforestier et caritatif des Tables du Gers au Daroles réalisé par des chefs « Tables du Gers ». Tarif : 65 euros. Réservation obligatoire au 05 62 05 00 51.

Simorre à 16 heures marché festif de producteurs et artisans dans une ambiance musicale sous la halle. 19 heures dégustation des vins de Côtes de Gascogne et rencontre ; 20 heures, repas « L'assiette du marché » avec des produits locaux et souvent bios au « Bouche à oreille ».

Samedi 23 septembre

Auch, place de la Libération, samedi 23 septembre jusqu'à 13 heures : marché et animations découvertes des produits. Dégustations et démonstrations culinaires. Et de 10 h à 12 heures devant la Table d'Oste atelier culinaire pour les enfants à partir de 5 ans.

Samatan, base de loisirs de 10 h 30 à 17 heures « Journée slow conviviale et gourmande. Animations sportives et ludiques avec découverte du vignoble, déjeuner à base de produits locaux en accord mets-vins en présence des producteurs.

