

Publié le 20/09/2018 à 03:55, Mis à jour le 20/09/2018 à 08:05

«Goût de France» et saveurs gasco-romaines ce week-end

Week-end

Du 22/09/2018 au 23/09/2018



Créée en 2011, la Fête de la Gastronomie vise à promouvoir autour d'un grand rendez-vous annuel, et populaire, la tradition de la table, de la bonne chère et de la convivialité. Pour la 6e année consécutive le Gers participe à cette manifestation. Pour cette 8e édition nationale la Fête de la Gastronomie change d'appellation pour se nommer «Goût de France», avec toujours la même ambition : faire (re) découvrir le patrimoine gastronomique et son incroyable richesse.

Événement inédit à Eauze

Dans le Gers, cette opération est le fruit d'un partenariat fort entre Excellence Gers et les filières de qualité du département, les Tables du Gers, le comité départemental du tourisme, la chambre d'agriculture, la chambre de métiers, la chambre de commerce et d'industrie, et les offices de tourisme du Gers. Comme partout en France, cet événement se déroulera l'avant-dernier week-end de septembre, soit les 22 et 23 septembre.

Plusieurs temps forts sont au programme : de la gastronomie «Gasco-romaine» à Eauze et Montréal ; le marché des producteurs d'excellence à Auch ; les animations Cittaslow de Samatan, Simorre et Mirande ; la découverte de l'ail à Saint-Clar et les repas de chefs à Mirande et Cazaubon. Tous ces sites mettent «le goût dans tous les sens».

Mais, l'un des temps forts majeurs et sans doute des plus surprenants se tient à Eauze pour une opération dénommée «Fêtez la gastronomie façon gallo-romaine !» Cela se passe donc au centre du vignoble Gascogne Armagnac, où les trois filières, Floc de Gascogne, vins Côtes de Gascogne et Armagnac. Ceux-ci co-animent un événement original aux côtés de leurs fidèles partenaires : Pays d'Armagnac, Tables du Gers, Office de Tourisme du Grand Armagnac, office de tourisme de la Ténarèze et Elusa Capitale Antique Au cours d'une fête inédite les saveurs gersoises seront revisitées à la mode... gallo-romaine ! Ce moment unique se tient le samedi 22 septembre à partir de 19 heures avec un grand apéritif et un dîner aux saveurs antiques à la Domus de Cieutat à Eauze. Une soirée inédite et atypique, au cours duquel le site de la Domus sera plongé dans l'atmosphère «Antiquité» avec au programme : cocktails de bienvenue aux saveurs oubliées de la Gaule Antique au Floc de Gascogne et à la Blanche Armagnac, tapas gasco-romaines réalisés par trois chefs «Tables du Gers» (Fabien Armengaud, Charlotte Latreille et Thibault Lagoutte), accords mets & vins en présence des vigneronns Côtes de Gascogne et farandole d'armagnacs.

À Auch sur le marché

Samedi prochain, centre-ville d'Auch sera le théâtre de dégustations de produits de qualité comme le canard et le foie gras bien sûr, mais également l'ail de Lomagne, l'agneau des Pyrénées, ainsi que les produits issus de la viticulture (vins Côtes de Gascogne, armagnac, floc de Gascogne...).

À l'heure du marché hebdomadaire auscitain du samedi matin, les producteurs, les artisans et les restaurateurs se sont donné rendez-vous pour proposer aux locaux et touristes de découvrir les savoir-faire et les produits de qualité gersois à travers des ateliers de cuisine.

Programme

Dès 10 heures : les apprentis de l'école des métiers de Pavie réaliseront des démonstrations culinaires et ateliers du goût animés par les professeurs. Au menu : samoussa de légumes, minibrochettes canard, agneau de Pyrénées...

Pédagogique, ludique et savoureuse cette animation s'adresse aux petits et aux grands (à partir de 7 ans). De 12 heures à 13 heures : grand apéritif convivial proposé par les filières Excellence Gers : dégustations de produits issus de palmipèdes gras, cocktail floc armagnac avec Barman ambassadeur.

Où aller ?

Simorre. Vendredi 21 septembre : 16 heures à 20 heures, marché festif de producteurs et artisans. 20 heures, l'assiette du marché au café culturel le Bouche-À-Oreille. Infos, tarifs et réservation au 05 62 05 52 42 ; cafe.boucheaoreille@free.fr. **Samedi** 22 septembre : à 10 heures

: visite d'un potager chez un maraîcher bio. Repas maraîcher préparé par Séverine, chef au Bouche-À-Oreille. Infos, tarifs et réservations auprès du Bouche-À-Oreille, Tél. 05 62 05 52 42 ; cafe.boucheaoreille@free.fr

Saint-Clar. Samedi 22 et dimanche 23 septembre : de 10 heures à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 heures : visite de la Maison de l'ail. Gratuit. À 11 heures, dégustation de tourin à l'ail (rendez-vous sur la place du village). Gratuit. Informations auprès de l'office de tourisme Bastides de Lomagne à Saint-Clar, Tél. 05 62 66 34 45 et à la Maison de l'ail au 05 62 66 40 57, tourisme-saint-clar@ccbl32.fr

Cazaubon. Dimanche 23 septembre, demi-journée entre œnologie et détente au Pays de d'Artagnan : au Château de Sandemagnan à Cazaubon, de 11 heures à 15 heures. Le chef Jérôme Artiguebère, chef de la Bastide en Gascogne, préparera une musette remplie de bouchées salées et sucrées. Adultes, 25 €; enfants, 15 € (jusqu'à 12 ans), boissons comprises. Réservation auprès de la Bastideau 05 62 08 31 00 ; labastide@chainethermale.fr

Eauze et Montréal-du-Gers. Samedi 22 septembre : à 11 heures, à Montréal-du-Gers : visite commentée de la villa gallo-romaine de Séviac. 2 €. Réservation auprès de l'office de tourisme de la Ténarèze, Tél. 05 62 29 42 85 ; accueil@tourisme-condom.com De 11 heures à 14 heures, à l'office de tourisme, marché de producteurs et immersion dans le vignoble Armagnac-Gascogne suivi d'un apéritif offert à 21 heures Réservation auprès de l'office de tourisme de la Ténarèze, Tél. 05 62 29 42 85, accueil@tourisme-condom.com. À 17 heures à Eauze : musée du trésor. 2 €. Réservations auprès de l'office de tourisme du Grand-Armagnac à Eauze, Tél. 05 62 09 85 62, accueil@grand-armagnac.com. 19 heures à Eauze : apéritif et dîner à la Domus de Cieutat 36 €, réservation obligatoire avec paiement à la réservation. Domus de Cieutat à Eauze, Tél. 05 62 09 71 38 ; contact@elusa.fr

Mirande et ses alentours. Vendredi 21 septembre : à 15 heures, visite de la ferme La Chèvre qui rit et dégustation d'une assiette fermière. 4,50 €. Réservations auprès de Mme Duffo au 05 62 05 33 08 ; lachevrequirit@gmail.com. **Samedi 22 septembre** : à 11 h 30, visite de la ferme hélicicole du Crusole et dégustation «des escargots de Malicorne». Visite et dégustation gratuites. Réservations au 06 81 40 07 02 ; contact@lecrusole.fr ; à 15 heures : visite de la ferme La Chèvre qui rit et dégustation. 4,50 € personne. Réservation auprès de Mme Duffo au 05 62 05 33 08 ; lachevrequirit@gmail.com. **Dimanche 23 septembre** : à 11 h 30 : visite de la ferme hélicicole du Crusole et dégustation originale «des escargots de Malicorne» ; 12 heures : déjeuner slow à base de produits du terroir gersois. Éric Maupas, chef du réseau «Tables du Gers», et menu «CittaSlow» avec des produits issus de circuits courts. 29 €, réservation à l'Europ hôtel Maupas au 05 62 66 51 42 ; europ.hotel@wanadoo.fr.

Rendez-vous chez les producteurs du réseau **Bienvenue à la ferme**. Ils auront plaisir à faire découvrir leurs produits de la terre à l'assiette ! La liste est disponible sur le site www.bienvenue-a-la-ferme.com

S.B.