

Le CLUB UVUP (Un Village Un Produit) et Les « Tables du GERS » seront à NOGARO pour la Route du SUD



Après le tour de France, l'année dernière à l'Isle-Jourdain, le circuit et la ville de NOGARO accueillent l'arrivée de la Route du SUD le dimanche 18 Juin.

Le Club UVUP en avait rêvé, aujourd'hui c'est une réalité : Le GERS accueillera 2 étapes de cette route du Sud et les 5 villages U.V.U.P. seront traversés. Une belle aventure en perspective et une grande avancée pour une future arrivée du Tour de France.

Soutenus par le Département du GERS, le Club U.V.U.P. et les Tables du GERS proposeront des animations toute la journée

La tente UVUP de 80 m² sera basée dans l'enceinte du circuit de NOGARO toute la journée du dimanche 18 Juin. Un Village, Un Produit (UVUP) est un club qui regroupe 5 villages gersois, avec pour objet de valoriser leurs produits phares.

Ces 5 villages seront présents et exposeront des objets, vidéo, animations pour échanger avec les visiteurs sur les spécificités de chacun. L'Isle-Jourdain, Terre de Vélo, exposera un tandem et des spécialistes du cyclisme seront présents sur le stand, Saint Mont, l'Art de vivre le Vin, expliquera son circuit touristique de découverte des vins de Saint Mont, Nogaro, Passion Mécanique, exposera une voiture de course monoplace et présentera la programmation du circuit Paul Armagnac, Samatan, Cité du foie gras proposera bien sûr des dégustations en lien avec des producteurs gersois et Eauze, Capitale de l'Armagnac vous parlera de cet alcool gersois et de son territoire.

Pour le plaisir des petits comme des grands, le stand UVUP a aussi mis en place une tombola avec de nombreux lots à gagner. Une occasion de découvrir ou de redécouvrir les savoir-faire et les produits typiquement gersois. L'occasion de revenir aussi en Terre Gasconne...

Un chef « Tables du Gers » présent

Les Tables du Gers mettront en scène, lors de 3 ateliers culinaires, les produits du terroir gersois en fin d'après-midi. Pascale JAUBERT, de l'Atelier de Cuisine en Gascogne,

proposera des animations gastronomiques et partagera avec le public ses idées recettes, son savoir-faire et ses petites astuces à partir de 17h.

Au programme : Magret de Canard à l'Orange, filet mignon de Porc Noir de Gascogne, moutarde violette et lentilles du Gers, soupe de fraises.

Chaque atelier fait la part belle aux produits du GERS : Canard, Armagnac et vins de Saint Mont. Une dégustation est prévue à la fin des ateliers, accompagnée d'un Floc de Gascogne, d'un Armagnac ou d'un vin de Saint Mont.