

★ LES EXPOSANTS ★

À LA HALLE AUX GRAS

Samedi de 9h30 à 19h30 - Dimanche de 9h30 à 18h

Avec plus de **50** exposants **gascons**,
venez découvrir nos richesses locales !

Vin, bière,
floc et
armagnac

Foie gras,
magrets, etc.

Miel, safran,
ail, piment,
spiruline

Fromage,
yaourts, pain

Art de la table
et décoration

Vêtements, sacs,
bijoux

Charcuterie,
Porc noir

Croustades,
Chocolats et autres
gourmandises

Année de la gastronomie

cci.fr/gastronomie

GOVERNEMENT

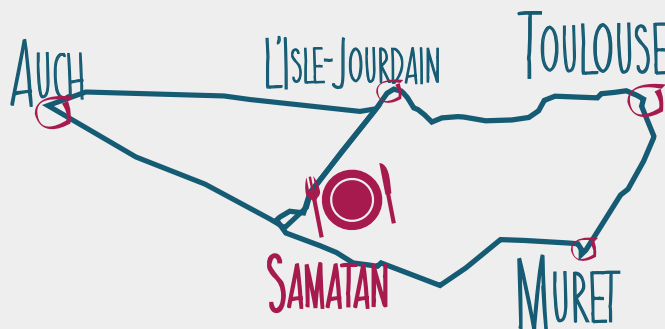
CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

A Samatan – 32 GERS

40 mn de Toulouse

35 mn de Muret

35 mn d'Auch



Ligne de bus :

LIO - N°365

Boulogne/Gesse-Toulouse



CONTACT

07 81 66 67 15

www.helloasso.com/associations/gasconh-a-table

Gasconh'A Table

GASCONH'À TABLE

Hommage à
André DAGUIN

Gastronomie &
Culture Gasconnes



25
26 novembre
27 2022

SAMATAN

32 GERS

Gasconh'A Table

info / réservation 07.81.66.67.15



Hommage à André Daguin

Bien qu'il paraisse avoir été connu de tous temps, le magret est une invention récente. C'est à André Daguin qu'on le doit, lui qui l'a mis à son menu dès 1959 à l'Hôtel de France (Auch).

Ce passionné s'est donné du mal pour imposer le magret, il le relatait lui-même : « Pendant trois ou quatre ans, je me suis engueulé avec des clients qui, après l'avoir mangé, ne croyaient pas que c'était du canard ! ».

Ce Gascon, qui avait reçu 1 étoile Michelin en 1960 puis une seconde 10 ans plus tard, était un grand défenseur et un ambassadeur de la gastronomie du Sud Ouest et des bons produits.

C'est tout naturellement qu'André Daguin est devenu le fidèle parrain de Gasconh'À Table.

Sa présence et son franc parler nous manque mais sa cuisine inventive et audacieuse continuera à égayer nos papilles.

Chapeau bas Monsieur DAGUIN !!



★ LES REPAS

Vendredi 25 novembre à 19h30

Salle des fêtes de Samatan

Repas Gascon servi à table

24€ sur réservation

- L'apéritif vous est offert par les filières viticoles du territoire : **Floc de Gascogne, Vins Côtes de Gascogne et Armagnac.**
- Entrée foie gras aux couleurs d'automne concoctée par le chef **Corentin Lagache** du **Canard Gourmand.**
- Parmentier de Canard cuisiné par **Cédric Attonaty**
- Fromage de **Valentin Lacaze**
- Dessert conçu spécialement par **Les Délices de la Fontaine**

Animation par MONSIEUR GREG

Samedi 26 novembre

12h - Au boulodrome

Magret - frites - fromage - dessert - 14€

19h30 - À la Halle aux gras

Soirée dégustation

Vente sur place d'assiettes des producteurs / Buvette avec les vins des exposants

Animation par le groupe SUHILTZAILEEN KANTUA

Dimanche 27 novembre midi

Au boulodrome

Garbure - Fromage - dessert - 14€

Vente sur place d'assiettes des producteurs / Buvette avec les vins des exposants

Tickets en vente à partir du 4 novembre

Par téléphone au 07 81 66 67 15 ou

en ligne sur le site de Gasconh'À Table :

www.helloasso.com/associations/gasconh-a-table

LES ANIMATIONS ★

À LA HALLE AUX GRAS

Samedi 26 novembre

9h30 : ouverture du salon au public

10h00 : inauguration de la **halle André DAGUIN**

11h30 : intronisation à la confrérie du foie gras de 3 personnalités sélectionnées

12h20 : remise des récompenses du concours foie gras

16h00 : démonstration culinaire par le chef **Julien RAZEMON de la maison Despoues** labellisé Table Du Gers

17h00 : démonstration de chant par **SAVES EN GASCONHA**

Dimanche 27 novembre

9h30 : ouverture du salon au public

11h00 : dégustation de TOURIN gascon et atelier de danse, en collaboration avec l'association **Rondau de Castelnau**

14h30 : bal animés par le groupe La Croch'bal

14h30 : atelier de danses gasconnes

14h30 : Bal gascon

15h30 : démonstration culinaire par le chef **Corentin LAGACHE** du **Canard Gourmand** labellisé Table Du Gers

18h00 : fermeture du salon

ET AUSSI... ★

À LA HALLE AUX GRAINS

Atelier pour les enfants, Atelier petits chefs, jeux pour enfants

Musée Paysan d'Emile, Atelier Ecriture, Espace Culturel
Atelier de danse