

fete de la gastronomie 2017 : une edition gersoise tres slow et oeno !

Tourisme du Gers en Gascogne <send@newscdtlgers2.com>

mardi 5 septembre 2017 à 15:20

réception

À : dfm930@orange.fr

Si vous ne visualisez pas correctement cette lettre, Cliquez ici



À qui s'adresse la lettre @ctu Gers ? > À tous les professionnels et partenaires du tourisme gersois.
Quelles informations y sont diffusées ? > Toutes les actualités sur les actions menées par le CDT Destination Gers et ses partenaires.

FÊTE DE LA GASTRONOMIE DANS LE GERS

JOURNÉES TERRA GERS® ET BONS CRUS D'ARTAGNAN®

Impulsée par le Comité Départemental du Tourisme Destination Gers avec la complicité des villes de Samatan et Simorre ainsi que de leurs Offices de Tourisme respectifs (OT du Savès et OT Coteaux Arrats Gimone), l'édition 2017 de la Fête de la Gastronomie a pour objectifs de mettre en avant l'oeno-tourisme avec les Bons Crus d'Artagnan® et le slow tourisme avec Terra Gers®.

La Fête de la Gastronomie vise à promouvoir lors d'un grand rendez-vous annuel, gourmand et populaire, notre tradition de la table, de la bonne chère et de la convivialité, autour de valeurs d'échange, de partage et de découverte.

Des valeurs propres au GERS, terre de gourmandise, terre de rencontres et d'échanges, terre d'équilibre entre l'homme et la nature et terre d'aventure et d'histoire.



Voici le programme que vous retrouverez au cours de ces deux journées :

A SIMORRE le vendredi 22 septembre

A partir de 16h :

-> **Marche testu de producteurs et artisans** sous la Halle de Simorre. Chaque vendredi de 16h à 20h, les habitants et les visiteurs de passage se pressent au coeur du village pour faire leurs provisions de produits locaux : pain bio, légumes de saison, fromages et jus de fruits locaux, miel, pâtisseries artisanales, produits laitiers... il s'agit essentiellement de produits locaux!

-> **Exposition sur le vignoble avec séance de dédicace du livre "Gers, Vignes et Gourmandises"**, écrit par les auteurs Bernard Delor et Bernard Dugrof. Une belle occasion pour découvrir la richesse de terroir viticole du Gers en Gascogne.

19h : Dégustation de vins de Côtes de Gascogne en présence d'un vigneron qui vous dévoilera son savoir-faire tout en vous présentant son domaine.

A partir de 20h : Un repas «L'assiette du Marché» vous fera découvrir des produits locaux avec un plat cuisiné, valorisant le circuit court et le Bio au café culturel "Le Bouche à Oreille". Ce moment gourmand se fera au rythme d'une ambiance musicale (sur réservation) Infos et réservation auprès du Bouche à Oreille - Tél.: +33(0)5 62 05 52 42.

A SAMATAN le samedi 23 septembre

9h : Balade gourmande et contée (durée 2h env.) Départ depuis la Base de Loisirs (participation : 2€ ou gratuité pour tout repas réservé à 12h). Geneviève vous propose une balade dans notre belle campagne gersoise, elle vous racontera l'histoire de la vigne et du vin, en particulier dans le quartier Soulès à Samatan. Vous pourrez profiter d'une pause gourmande qui sera l'occasion de déguster les vins du domaine de Herrebouc accompagnés des produits du terroir de Damien Boutines (Esprit foie gras) avec pains 100% bio. Retour à la Base de Loisirs.

A partir de 11h :

-> **Espace d'informations touristiques avec le CDT Destination Gers.**

-> **Exposition photos et séance de dédicace du livre : « Gers, vins et gourmandises ».**

-> **Stand Gers Gascogne Wine Experience** (stand d'animation proposé par l'association des 3 filières Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne). Animations ludiques de découverte du vignoble (quizz, dégustations, cocktails...).

A 11h30 : Apéritif musical (cocktail à base de Floc de Gascogne) et discours de bienvenue.

A partir de 12h : Repas champêtre au bord du lac. Quand Esprit Foie gras et Domaine de Herrebouc se rencontrent, ils vous concoctent un accord met/vin pour le plaisir de vos papilles. *Au menu : - Foie Gras mi-cuit du Gers - Magret de canard du Gers / Piperade - Fromage de Brebis du Gers - Panna cotta - Café et un verre de vin compris. Vin servi au verre ou à la bouteille en sus.* Repas 18€, sur réservation à l'office de tourisme du Savès : Bureau de Samatan : 05.62.62.55.40 - Bureau de Lombez : 05.62.62.37.58.

A partir de 14h : Masterclass Armagnac avec le Gers Gascogne Wine Experience.

A partir de 14h30, animations gratuites autour du lac :

-> **Initiation Tir à l'arc** par les Archers de la Save.

-> **Découverte du canoë et du paddle sur le lac.**

-> **Balade accompagnée** (par les bénévoles de la Roue Libre association de cyclotourisme locale) en vélo à assistance électrique.

-> **Mini-golf et Parcours de santé.**

-> **Animation pêche** par la société de pêche locale.

A partir de 15h30 : Masterclass sur les cépages des vins Côtes de Gascogne avec le Gers Gascogne Wine Experience.

Sans oublier d'autres animations organisées à Auch les 22 et 23 septembre 2017.

[Cliquez ici !](#)

CDTL du Gers - 3 boulevard Roquelaure - BP 50106 - 32002 Auch Cedex
Tél : +33 (0)5 62 05 95 95 - Fax : +33 (0)5 62 05 02 16

E-mail : info@tourisme-gers.com - Retrouvez tout le Gers touristique sur www.tourisme-gers.com

Nous vous prions de nous excuser si cette lettre d'information vous a causé un quelconque désagrément.
Si vous désirez exercer vos droits et ne plus recevoir de courrier de notre part, vous pouvez [vous désabonner de la newsletter](#).

ATTENTION, NE PAS RÉPONDRE A CE MAIL ! CECI EST UN MAIL AUTOMATIQUE GÉNÉRÉ PAR UN ROBOT.

