



DOSSIER DE PRESSE

Fête de la Gastronomie et de la Culture Gasconnes

23-25

Nov. 2018

SAMATAN



gasconhatable.samatan@gmail.com



07.81.66.67.15



@gasconhatable



www.gasconhatable.fr



Carole DAIGNAN

Co-présidente de Gasconh'à Table

Mathieu DESPLAS

Co-président de Gasconh'à Table

Le salon **Gasconh'à Table** donne rendez-vous à tous les amoureux du terroir pour découvrir ou redécouvrir les saveurs de la Gascogne.

Depuis 2014 chaque dernier week-end de novembre vous avez l'occasion de déguster la traditionnelle cuisine gersoise autour de repas gastronomiques et d'initier vos enfants à la cuisine avec les ateliers culinaires.

Vous pouvez également assister au prestigieux concours des écoles hôtelières avec la remise du trophée André Daguin.

Tout au long du week-end, les artisans, producteurs, vigneron et œnologues vous font partager leur savoir faire, à travers ce parcours à la fois ludique et culturel.

Sommaire



Qui sommes-nous ? page 4

- Le bureau
- Nos parrains



Nos événements page 5

- Le concours foie gras
- Le repas gascon et le salon



Ce qu'il faut retenir page 9

- Les chiffres clés
- La revue de presse

Qui sommes-nous ?

Contacts de l'association

- Carole Daignan, co-présidente
- Mathieu Desplas, co-président
- Nadine Gimenez et Nadine Cauvin, trésorières
- Mélanie Desplas et Pierre Alaux, secrétariat
- Lyne Coulbaut et Stéphanie Bats, stands
- Valéry Maradeï, communication

Nos parrains, invités d'honneur du salon

- Chef Bernard Bach (2014)
- Chef Philippe Urraca (2015)
- Chef Michel Sarran (2016)
- Chef Olivier Chaput (2017)
- Chef André Daguin, invité d'honneur permanent

Notre volonté est de
**Promouvoir et partager en toute convivialité la
Gastronomie et la Culture gasconnes**

Plus de 50 bénévoles animent l'association



Concours Foie Gras

Deux semaines avant le salon Gasconh'À Table, nous organisons le concours foie gras départemental du Gers qui distingue les meilleurs producteurs dans les catégories canard et oie.

Les palmes sont décernées lors de la cérémonie du « Festival de Cane » qui se déroule lors du repas gascon du vendredi soir, veille d'ouverture du salon.

Les atouts du concours

- Réalisé sous contrôle d'huissier
- Règlement similaire à celui du concours de la foire agricole de Paris
- Participation d'environ 50 producteurs
- Déroulement assuré en collaboration avec le lycée hôtelier de Beaulieu Lavacant
- 10 tables de dégustation avec des jurys composés de restaurateurs, producteurs, élus locaux et consommateurs



15 palmes ont été décernées en 2017

CATEGORIE	OIE	Canard	Oie
	ARGENT	OPITAL Bernard 32290 MARCOUET MEYMES	LARDENNES Marlène et Christophe 32020 TERNES D'ARMAÇAN
	BRONZE	Ferme des Granges Famille BRAZALLOTTI 32130 MONTESQUIOU	BEGUE David 32170 CASTEX
	BRONZE	Etablissement LANUSSE 32110 LUPPE VOLLES	Ferme du Platons 32000 SAINT MARTIN
			Famille LAFARGUE 32130 GONDORN
			Les Savours du moulin Famille LAFONT 32200 SAINTE MARIE
			LABIE Pierre 32270 ALIBET
			La Ferme aux canards THOMAS Pascal 32120 MANDERPIPUY
			EXELLE Théophile 32930 BARBAN
			LE MOULLEUR Jean-Robert 32970 BOURSCULLAN
			Les Canards de Xavier BESNARD Xavier 32140 MIRADOUX
			LUCANTIS Joëlane 32170 ESTAMPES
			TIRNON Jean-Claude 32500 LA SALVETAT

Repas Gascon

Le week-end débute vendredi soir par le repas de gala qui allie convivialité, culture gasconne et produits du terroir.

La soirée est ouverte par le « Festival de Cane » qui attribue les palmes du concours foie gras.

Puis 300 repas élaborés par un chef cuisinier local sont servis à la salle des fêtes par les bénévoles.

Menu 2017



Animation par Les BRASS'ART

Apéritif Gascon offert

Entrée : Escalope de foie gras du Gers, sa vinaigrette aux petits condiments, mousseline de panais aux noisettes et crème de volaille du Gers au citron

Plat : Côte a l'os de canard sauce foie gras du Gers, petites pommes de terre façon mamie par notre ami Attonati

Fromage de la ferme de Peyrecor

Dessert : Dessert de la Hount (Verrine)



Salon Gasconh'à Table

Le salon dont l'entrée est gratuite ouvre ses portes du samedi matin au dimanche soir.

Plus de **60 exposants** sélectionnés pour la qualité de leurs produits vous proposent de découvrir les **spécialités du terroir gascon** (foie gras, charcuterie, vins, bières, armagnac, miel, fromages) ainsi que leur savoir faire (bijoux, ébénisterie, décoration et autres artisanats).

Des repas typiques sont servis le samedi midi (magret de canard) et le dimanche midi (garbure) au Boulodrome.

Une **grande soirée tapas gascons** avec animation musicale a lieu le samedi soir.

Les temps forts du salon

- La confrérie du Foie Gras intronise le parrain
- Concours culinaire et sommellerie **André DAGUIN** avec l'Association de Sommeliers Midi-Pyrénées
- Démonstration de **danses traditionnelles**
- Atelier **pâtisserie pour les enfants**
- Démonstration culinaire par le chef samatanais **Olivier ANDRIEU**, labellisé « Tables du Gers »

Plus de photos sur www.gasconhatable.fr/galerie-photos



Edition 2017

PROGRAMME

24 Novembre

19h30 : Ouverture du festival de Cane, remise des récompenses du concours foie gras repas gascon (20€ / sur réservation au 07 81 66 67 15). Animation par BRASS' ART.

25 Novembre

9h : Ouverture du salon aux visiteurs (plus de 60 exposants).
10h30 : Inauguration du salon et intronisation, en présence du parrain, Olivier CHAPUT.
12h : Repas « magret – frites » (13€).
14h : Concours culinaire André DAGUIN, binômes cuisinier/sommelier des lycées hôteliers.
16h : Démonstration de chants par les Chanteurs de SAVES EN GASCONHA.
Toute la journée : ateliers pâtisserie pour enfants (inscription sur place).
16h30 : Démonstration de la fabrication d'un gâteau à la broche (Confrérie du gâteau à la broche de Arreau)
19h30 : Grande soirée tapas gascons animée par le groupe SUHILTZAILEEN KANTUA.

26 Novembre

9h : Ouverture du salon aux visiteurs (plus de 60 exposants).
9h30 : Concours culinaire des familles, et débats/conférences : « nous les gascons » « nousautes les gascoûs » à la salle J.-C Brialy.
10h30 : Brassage de bières artisanales bio et gersoise JEAN BRASSE.
11h : Démonstration de danses traditionnelles par les DANCAIRES DEU SAVES.
12h : Repas « garbure gasconne » (13€).
15h : Démonstration culinaire par le chef samatanais Olivier ANDRIEU labellisé « Tables du Gers ».
16h : Démonstration de danses traditionnelles par les DANCAIRES DEU SAVES.
Toute la journée : ateliers pâtisserie pour enfants (inscription sur place).
18h : fermeture du salon.

Présence sur le salon des Confréries des Chevaliers du Goûte Boudin, Confrérie du Piment d'Espelette et la confrérie du Gâteau à broche de Arreau



Nos principales actions de communications :

- La dépêche du Midi (édition papier et web)
- Sud Radio (interview et spot publicitaire)
- Boudu le mag (édition papier et web)
- Distribution de Flyers aux marchés de Toulouse
- Le petit journal (presse locale du Gers)
- Tickets de parking Vinci à Toulouse
- Réseaux sociaux Facebook et Instagram

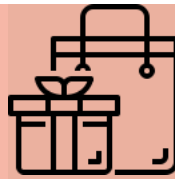
Partenaires officiels de l'édition 2017



Chiffres Clés 2017



~ 1000
Repas servis
sur le week-end



+ de **60**
Exposants



15
Palmes Foie Gras
décernées



35 000€

de Budget



+ de **800**

abonnés Facebook

Revue de Presse

« Gasconh'a table : éclectisme, plaisir des yeux et papilles »

« Dimanche, l'édition de Gasconh'a table a continué à faire le plein de visiteurs, ravis de déambuler parmi les exposants. Une grande variété de produits gourmands et autres leur était proposée » (1)

LA DÉPÊCHE
DU MIDI

Gersicotti ? Gersicotta !

« Je résume : au Salon Gasconh'à table t'en prend plein les yeux, plein le cœur, plein les papilles et t'es fichtrement bien dans ton assiette ! Vivement l'édition 2017. » (2)