



Gasconh' A Table

DOSSIER DE PRESSE

Fête de la Gastronomie et de la Culture Gasconnes

22 - 23 - 24

Novembre 2019

SAMATAN



gasconhatable.samatan@gmail.com



07.81.66.67.15



@gasconhatable



www.gasconhatable.fr



Carole DAIGNAN

Co-présidente de Gasconh'à Table

Mélanie DESPLAS

Co-présidente 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
- Mélanie Desplas, co-présidente
- Nadine Gimenez et Nadine Cauvin, trésorières
- Pierre Alaux et Franck Gaubeen, secrétariat
- Lyne Coulbaut, stands
- Mathieu Desplas, communication

Nos parrains, invités d'honneur du salon

- Chef Bernard Bach (2014)
- Chef Philippe Urraca (2015)
- Chef Michel Sarran (2016)
- Chef Olivier Chaput (2017)
- Carole Delga, présidente de la région Occitanie (2018)
- 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



Les palmes décernées en 2018

CATEGORIE OIE		OR	FABE Mireille et Laurent Ferme de Peyssoutet	32250 LABARRERE
	ARGENT		JULEN Pascale et Gregory Euf du Douc	32190 LANNEFAX
	BRONZE		FLOURET Nadine & Anthony EARL, Flourat - Le bosche	32280 PESSOLENS

CATEGORIE CANARD		OR	FLOURET Nadine & Anthony EARL, Flourat - Le bosche	32280 PESSOLENS
	ARGENT		LAUJ Pierre La Ferme d'en Sigats	32270 AUBLET
	ARGENT		FABE Mireille et Laurent Ferme de Peyssoutet	32250 LABARRERE
	ARGENT		OREJA Daniel et Chantal La Ferme Le Bayle	32110 LOUREDAT
	BRONZE		THOMAS Pascal Ferme aux Canards	32120 MANSEMPUY
	BRONZE		MONCLUS Claude et Thierry La Ferme du Petit Genest	32130 LAHAS
	BRONZE		Famille Lamothe Ferme du Furbouin	32300 SAINT-MARTIN
	BRONZE		ENARD Hugues Gers et Papilles	32200 GIMONT
	BRONZE		LUCANTIS Joanne	32170 ESTAMPES
	BRONZE		Claude et Pierre SENAC Ferme de Phalange	32170 AUX AUSSAT
	BRONZE		BECOYE Thomas Ferme d'Espouquet	32200 SAINT-MEDARD

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.



Exemple de menu

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 cuisine **pour les enfants**
- Concours du meilleur **Tourin**
- Démonstration culinaire par le chef samatanais **Olivier ANDRIEU**, labellisé « Tables du Gers »

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



Edition 2018

★ PROGRAMME 2018 GASCONH'A TABLE

★ VENDREDI 23 NOVEMBRE

19h30 Ouverture du festival de Cane
Remise des récompenses du concours foie gras
Repas gascon avec animation par LAZIKAGREG
20€ - sur réservation au 07 81 66 67 15



★ SAMEDI 24 NOVEMBRE

9h30 Ouverture du salon aux visiteurs : plus de 60 exposants.
10h30 Inauguration du salon et intronisation à la confrérie du Foie Gras Gersois.
12h00 Repas magret - frites (**13€ - ticket sur place**).
14h00 Concours culinaire André DAGUIN, binôme cuisinier -
sommelier des lycées hôteliers.
16h00 Démonstration de chant par les chanteurs de SAVES EN GASCONHA
Toute la journée, atelier pâtisserie pour enfants sur place.
19h30 Grande soirée tapas animée par le groupe SUHILTZALEEN KANTUA.

★ DIMANCHE 25 NOVEMBRE

9h30 Ouverture du salon aux visiteurs : plus de 60 exposants.
10h00 Concours du Meilleur TOURIN gascon.
10h30 Brassage de bière artisanale bio gersoise JEAN BRASSE.
11h00 Démonstration de danses traditionnelles par les DANCAIRES DEU SAVES.
12h00 Repas Garbure gasconne (**13€ - ticket sur place**).
15h00 Démonstration culinaire par le chef samatanais Olivier ANDRIEU,
labélisé TABLE DU GERS.
16h00 Démonstration de danses traditionnelles par les DANCAIRES DEU SAVES.
Toute la journée, atelier pâtisserie pour enfants sur place.
18h00 Fermeture du salon.



Conception et impression : BCL. Imprimé avec encres végétales. * - ne pas jeter sur la voie publique.



Nos principales actions de communications :

- La dépêche du Midi (édition papier et web)
- Sud Radio (interview et spot publicitaire)
- Radio France Bleu Occitanie (Interview)
- Distribution de Flyers à Toulouse
- Le petit journal (presse locale du Gers)
- Réseaux sociaux Facebook et Instagram

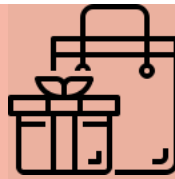
Partenaires officiels de l'édition 2018



Chiffres Clés 2018



~ 1000
Repas servis
sur le week-end



+ de **60**
Exposants



14
Palmes Foie Gras
décernées



30 000€

de Budget



+ de **1000**

abonnés Facebook

Revue de Presse

« Le salon gourmand Gasconh'à Table à Samatan »



Radio France Bleu Occitanie,
« La vie en bleu » épisode du 20/11/2018 (1)
Par Emmanuelle Wiener, Franz Massard

« Gasconh'à 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 » (2)

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. » (3)

(1) www.francebleu.fr/emissions/la-vie-en-bleu-bien-manger-au-quotidien/toulouse/le-salon-gourmand-gasconh-a-table-a-samatan

(2) www.ladepeche.fr/article/2017/11/30/2695023-gacsonh-a-table-eclectisme-plaisir-des-yeux-et-papilles.html

(3) www.gersicottigersicotta.fr/archives/2016/12/05/34647105.html