

AVICULTURE / Le salon de la culture et de la gastronomie gasconne, a célébré un hommage à Samatan André Daguin, fidèle parrain du salon.

Gasconh 'A Table, l'événement du moment à Samatan

Le Salon de la Gastronomie et de la Culture Gasconh' A Table à Samatan les 25, 26 et 27 novembre a rendu un hommage appuyé à André Daguin. En présence de sa fille Ariane chef d'entreprise à New York et intronisée, pour l'occasion dans la Confrérie du Foie Gras Gascon du Gers. L'inauguration du Salon a aussi consacré officiellement la dénomination Halle André Daguin à la halle du marché au gras de Samatan.

Une cinquantaine d'exposants gascons, repas, concours et de nombreuses animations culinaires et culturelles gasconnes ont assuré la réussite de ce salon.

La remise de palmes du Concours foie gras

Dans le cadre du Salon Gasconh 'A Table à Samatan le concours départemental de foie gras s'est déroulé le mercredi 11 novembre et la remise des palmes a fait l'objet d'une cérémonie au cours du Salon le samedi 26 novembre.

Les 38 échantillons prélevés par l'organisation du Salon ont été jugés par 35 jurés issus de la profession agricole et de la société civile, selon un protocole piloté par l'Association Gersoise pour la Promotion du

Foie Gras et sous le contrôle d'un huissier. France 3 Occitanie était présent pour retranscrire l'événement dans son journal télévisé du soir.

• Foie Gras entier d'Oie en conserve - Assaisonnement simple

PALME D'OR : EARL Flouret, Nadine et Anthony Flouret, Pessoulents ; Les Délices d'Isabelle, Isabelle Massimino, Mauvezin.

PALME D'ARGENT : EARL Fabe, Mireille et Laurent Fabe, Castelnau d'Auzan Labarère ; La Ferme des Grisettes, Famille Brazzalotto, Montesquiou.

• Foie Gras entier de Canard en conserve - Assaisonnement simple

PALME D'OR
La Ferme de Lestive, Bernard Cazaux, Masseube ; La Ferme Le Bayle, Chantal et Daniel Oréja, Loubédats ; Maison Seguin Volailles, Maxime Seguin, Monblanc.

PALME D'ARGENT
EPLEFPA Mirande ; Ferme du Puntoun, Saint Martin ; Les Fleurons de Samatan, Samatan.

PALME DE BRONZE

Earl de Lacassagne, Kristina et Aurélien Fourcade, Loubersan ; Earl En Castéra, Famille Gesta, Castelnau Barbarens ; Ferme



Ariane Daguin a été intronisée à la Confrérie du foie gras du Gers.



Les membres du jury à l'écoute des consignes de l'organisation.

D'Empluhaut, Christophe Roux, Saint Antonin ; Gaec Les Saveurs du Moulin, Famille Lafont, Sainte Mère ; Gersemnt Bon, Arnaud Chotard, Aubiet ; Les Délices d'Isabelle, Isabelle Massimino, Mauvezin.

PRIX André DAGUIN
• Foie gras d'oie : Les Délices d'Isabelle, Isabelle Massimino, Mauvezin.
• Foie gras de canard : Maison Seguin Volailles, Maxime Seguin, Monblanc.

Les ouvertures des marchés au gras

Lundi à Samatan : Ouvert toute l'année, couplé à un marché aux volailles vivantes.

Depuis le 14 novembre 2022 au 27 mars 2023 inclus : marché aux carcasses à 9 h 30 et marché aux foies gras à 10 h 30.

Mercredi à Gimont : Réservé aux professionnels. Depuis le 19 octobre 2022 au 15 mars 2023.

Vendredi à Seissan : Depuis le 21 octobre 2022 au 10 mars 2023 inclus : marché aux carcasses et marché aux foies gras à 10 h.

Dimanche à Eauze : Couplé à un marché de volailles de chair. Depuis le 16 octobre 2022 : marché aux carcasses et aux foies gras à 10 h.

Dimanche à Gimont : La Grasse Matinée couplée à un marché de volailles de chair. Depuis le 16 octobre 2022 au 12 mars 2023 : marché aux foies gras et aux carcasses à 10 h.