

Rencontres gourmandes sauce vicoise

Producteurs locaux, ateliers culinaires, repas gastronomique...



Rencontres gourmandes sauce vicoise

On connaissait Vic la taurine, Vic la latine, Vic la festive... On va découvrir Vic la gastronomique !

Le samedi 23 mars, l'Office de Tourisme d'Artagnan en Fezensac organise en partenariat avec la Maison Gelas et l'Auberge de la Baquère, une journée « Goût de France » dédiée aux plaisirs gourmands et gourmets.

Neuf producteurs locaux seront présents dès 11h30 sur le site de la Maison Gelas, pour des rencontres alléchantes et des démonstrations culinaires animées par des chefs cuisiniers autour des produits du terroir.

Les visiteurs pourront se renseigner auprès des exposants participant à l'opération, et bénéficier de « tuyaux » pour cuisiner au mieux toutes ces succulentes choses proposées.

Comme il flottera très vite de bonnes odeurs qui viendront chatouiller les narines, il sera déjà l'heure de se restaurer avec des assiettes tapas, au son de la banda vicoise, le Brik à Brass Band qui animera l'événement.

Retour aux fourneaux à 13h30 pour les ateliers participatifs pour petits et grands, avec Thibault Lagoutte, chef cuisinier de l'auberge La Baquère, et Jean-Michel Fauché, chocolatier vicois.

Au menu, nuggets de canard et macarons bi-colorés pour les enfants (à partir de 7 ans). Pour les adultes, ce sera cordons bleus gascons et éclairs à la pistache. Avec dégustation bien sûr à l'arrivée !

La journée se terminera en beauté, avec le repas gastronomique à 19h30 dans les chais de la Maison Gelas -dont la visite, ainsi que celle de la boutique sont programmées- en partenariat avec Plaimont.

Sous la cuillère du chef Thibault Lagoutte, on y savourera cappuccino vert-tiges aux pépites de foie gras, riz crémeux aux pleurotes et saumon fumé à chaud, pressé de queue et joues de bœuf...

Une vraie journée bien remplie, aux couleurs de la gastronomie telle qu'on l'apprécie dans le Sud-Ouest !

Réservation et renseignements : 05 62 06 34 90.



Thibault Lagoutte, Jean-Claude Vuillemin, Cathy Portau et Philippe Gelas



Une visite des chais et de la boutique sont au programme



L'événement se déroulera à la Maison Gelas - Photos M.F.

GOÛT DE FRANCE

VIC-FEZENSAC

À la Maison Gélas

Samedi 23 Mars 2019

11h30 à 17h30:
Rencontres gourmandes
9 producteurs locaux
&
Des démonstrations culinaires
animées par des chefs cuisiniers
autour des produits du terroir



4 ateliers participatifs
sur réservation: SE (12 pers max)
13h30-14h30:
sucré Eclairs Printaniers pour les adultes
&
15h30-16h30:
sucré Macarons bicolorés pour les enfants (7 à 12 ans)
&
salé cordons bleus gascons pour les adultes



assiettes 'Tapas'
&
ambiance musicale

19h30: Repas Gastronomique

Avec le chef cuisinier Fabrice Legault "Les bistrot de Gers":
Cochonnet

- * Coppaux avec figes, pipettes de foie gras et huile de noix
- * Rig saucisse crémeuse aux pommes de terre et saumon fumé à chaud
- * Pressé de queue et jarret de bœuf, sauce périllouse
- * Macaron de jaunes-passées et fromage de chèvre
- * Omelette de gromardines
- * Café
- * Vin de Plaimont

* visite des chais d'Armagnac
* visite boutique

* Dégustations des vins
des producteurs Plaimont &
des Armagnac Gélas

Organisé par l'Office de Tourisme d'Armagnac en Fezensac en partenariat avec la Maison Gélas de Vic-Fezensac
et l'Hôtel de la Baquette de Prétenon.

Renseignements/Reservations au 05.62.06.34.90

Capture d'écran (329).png

