

Retour à Termes-d'Armagnac sur « Le bonheur est dans le Gers »

Table ronde de « Saint Mont, vignoble en fête »



Retour à Termes-d'Armagnac sur « Le bonheur est dans le Gers »

Lors du week-end traditionnel Saint Mont, vignoble en fête, il y a traditionnellement une table ronde sur le bien-être gascon. Et cela se passe à la salle des Mousquetaires de la Tour de Termes-d'Armagnac. Il en a été ainsi dimanche 31 mars. Ce jour-là, une rencontre avec dégustation a lieu autour du thème Le bonheur est dans le Gers. Avec Claire Fourcade, productrice de foie gras d'oie (participante à l'émission L'Amour est dans le pré), Bruno Sirven (Arbres et Paysages 32), Thierry Blanchard (Comité départemental du tourisme), Florent Leclerc (magazine Plaisir du Gers) et Nadine Raymond, responsable technique de R&D de Plaimont. Une septième personne s'est jointe aux autres à la fin de la conversation : Jean-Paul Tossens, le chef qui va tenir le Monastère de Saint-Mont avec son épouse.

Florent Leclerc définit ainsi la mission de la table ronde : « Comprendre pourquoi, dans le Gers, la nature, le paysage et les hommes sont en harmonie ».

Thierry Blanchard : son enfance gersoise heureuse et le tourisme

Thierry Blanchard est chargé du développement du tourisme gersois. Il témoigne : tout en se souvenant de son enfance heureuse à Riscle, il porte un œil professionnel sur le Gers. « Ici, on peut faire du tourisme toute l'année et tourisme et vin vont ensemble : les 2/3 du département sont en appellation ». Dans la vieille maison où il a grandi, il voyait l'Arros, l'Adour, la voie ferrée, la vigne et de Riscle à la Tour de Termes. « Il a eu la chance, il y a 30 ans, de travailler avec des bénévoles dans les vignes autour de Termes et de garder en mémoire les couleurs du territoire : rouge, ocre et marron.

« On espère, avec l'ouverture du Monastère, que celui-ci sera un phare de l'œnotourisme du Gers ».

Thierry Blanchard note que la capacité d'accueil du Gers est de 30 000 places (sans grand complexe d'hébergement), c'est-à-dire 10 % de celle de l'Hérault, soit la capacité moyenne d'une station mer-montagne. Mais en notoriété, le Gers égale la Bretagne, le Périgord ou le Pays Basque.

Bruno Sirven : de la joie plus des paysages, œuvres des générations

Chef de projet à Arbres et Paysages, Bruno Sirven a publié Paysages du Gers (Éditions du Rouergue), véritable encyclopédie sur le sujet.

Pour lui, « c'est quand ne se pose pas la question du bonheur qu'on est heureux ». Notre paysage paraît très homogène, mais il est très diversifié et, sans diversité, il n'y a pas d'harmonie. Ici, y a toujours quelque chose à voir au détour d'une route. C'est un paysage façonné par la polyculture et l'élevage : « c'est important qu'il y ait des animaux ! » La douceur des paysages est pour quelque chose dans l'âme gasconne faite d'esprit, de tempérament, de joie, mais aussi de sérieux et de roublardise.

Nadine Raymond parle avec enthousiasme des vins de Saint Mont

La responsable de recherche à Plaimont est possédée de l'amour du territoire de l'appellation Saint Mont ressuscitée par André Dubosc et d'autres. Son intervention est très applaudie.

Elle est manifestement passionnée par la compréhension du paysage et des cépages exclusifs que l'on a fait revivre : tannat, arufiac, pinenc, petit courbu etc. « Des cépages qui n'ont jamais été vus ailleurs ! » C'est grâce aux belles parcelles conservées à travers les générations. Le tardif, pour ainsi dire « exhumé » de la parcelle antéphyloxérique inscrite aux Monuments historiques, est progressivement mis en culture : il a l'avantage d'avoir un faible degré d'alcool, alors qu'il est très aromatique : il est donc adapté aux attentes actuelles. Idem pour le manseng noir, que l'on confondait d'abord avec le tannat. Il a, lui aussi, un degré d'alcool de 11° environ. 21 ha seront plantés au début de 2020 par un groupe de vigneron volontaires. À noter que les clients chinois réclament, eux, plus d'alcool...

Elle ajoute qu'il est passionnant de toujours se remettre en question, pour le plus grand plaisir des amateurs de vin.

Nadine Raymond termine en annonçant que des parcours œnologiques sont prévus en 2019.

Claire Fourcade, productrice de bonheur gersois

L'intervention de Claire Fourcade est brève. Elle est célèbre grâce à l'émission L'amour est dans le pré grâce à laquelle elle a trouvé son époux. Elle a repris la ferme familiale (1) et n'a qu'une seule idée, produire ce produit noble qu'est l'oe de Gers. Ses produits sont vendus sous la marque L'Amour est dans le Pot.

Arrivée de Jean-Paul Tossens, cuisinier du Monastère de Saint-Mont

Jean-Paul Gaussens arrive de Belgique. Il a bien assimilé l'intention des créateurs du projet « Monastère » : créer un hôtel restaurant haut de gamme, mais à prix abordables (repas et chambres), qui contribue au prestige des vins de Plaimont Producteurs et de leur territoire. Et pour que les habitants de la région puissent venir y faire la fête sans se ruiner. On y trouvera aussi un bar à vin – avec quelques plats - pour se rencontrer. La cave du Monastère sera parfaite pour organiser réunions et séminaires.

Le cuisinier veut démarrer doucement, travailler les produits de la région (« surtout mettre en valeur le produit ! ») et faire découvrir les vins de Plaimont. Ce Monastère va devenir un haut lieu de la gastronomie et de l'œnologie de la région. L'ouverture est prévue entre le 15 et le 20 avril.

(1) <<http://fermedurantoy.fr/produit/lamour-est-dans-le-pot/>> au village de Saint-Ost, à une quinzaine de km à l'ouest de Masseube.

N.B. - La photo du haut de page montre le parvis de la Tour de Termes-d'Armagnac.



Claire Fourcade, Bruno Sirven et Florent Leclerc



Bruno Sirven, Nadine Raymond et Thierry Blanchard



Claire Fourcade et Bruno Sirven



Thierry Blanchard



Nadine Raymond au micro et Thierry Blanchard



Claire Fourcade et Bruno Sirven



Jean-Paul Gaussens