

## Etape gersoise samedi pour le « Good Occitanie Food Tour » et Sud France.

Animations et démonstrations culinaires à l'appui



Etape gersoise samedi pour le « Good Occitanie Food Tour » et Sud France.

**La ville de Fleurance accueille samedi 28 août sur son marché de producteurs le « Good Occitanie Food Tour ». Fleurantins et touristes pourront y déguster des produits régionaux.**

Le marché de Fleurance sera, samedi 28 août, une des étapes de la caravane Goodoccitanie et Sud de France. Les gourmands pourront y déguster le meilleur des produits de la région. Goodoccitanie Food Tour est consacré aux meilleurs produits alimentaires issus du terroir d'Occitanie, à ceux qui les produisent, à ceux qui les transforment et à ceux qui les consomment !!

Depuis un an, Goodoccitanie s'attache à faire connaître les meilleurs produits issus des terroirs de la région Occitanie, ceux qui les cultivent avec soin, ceux qui les transforment avec virtuosité. Le message est simple : ces produits sont bons parce qu'ils sont de quelque-part, d'une histoire ; ces femmes et ces hommes sont inspirés parce qu'ils sont d'une tradition, d'un savoir-faire. Tout cela fait non seulement goût (bon goût) mais également sens (bon sens).

Entamée le 2 juillet le podium Goodoccitanie, accompagné par l'équipe mobile d'animation de la marque Sud de France, seront présents toute la matinée sur le marché de Fleurance place de la République, seule étape gersoise de la tournée 2021. .

Ils vous feront déguster gratuitement une multitude de produits labellisés issus de différents terroirs d'Occitanie.

Sur le podium Goodoccitanie, le jeune chef aveyronnais Adrien Lacaze montrera au public comment sublimer le roquefort dans une pana cotta aux amandes grillées ou comment cuisiner un gigot d'agneau label rouge à la planche. La matinée sera animée par Steve Courtot, spécialiste de ce genre d'événement.

Le Goodoccitanie Food Tour a pour vocation de faire découvrir au public (les habitants et les vacanciers) la qualité des productions de la région et le savoir-faire des producteurs et des restaurateurs.