

Sur le sentier de la randonnée

Sur le sentier de la randonnée

Pause au domaine de LAPLAINE (vins des côtes de Gascogne)

Dégustation de produits du Terroir de RIGUECOOP (foie gras - confit ...)

Faire découvrir les paysages, c'est très bien, mais c'est encore mieux quand le circuit aboutit à une pause dégustation « produits du pays »

Domaine de Laplaine - Christian Cassagne et fils - C'est une exploitation familiale d'un vignoble où une sélection et un assemblage de cépages donnent un vin de grande qualité qui ont reçu des noms lors de leur baptême = Un rouge est « le rubi » rappelant l'excellent troisième ligne qu'était Christian, on peut aussi déguster « lou limac » - gastéropodes gascons qui font d'excellentes escargolades sur les grilles des associations, et à l'apéritif un délicieux « blanc doux - Cassagnot » ; Les randonneurs eurent droit à déguster toutes les catégories de vins, dans la fraîcheur du chai et pour certains les derniers kilomètres pour rejoindre la Conga qui recevait aussi avec un cocktail, furent durs à parcourir

Le Canard tradition de Riguecoop : Les sociétaires de Riguecoop s'étaient associés avec les Cassagne pour offrir les produits de leur conserverie notamment pâté de canard, foie gras. RIGUECOOP est un exemple de ce que peuvent faire des personnes dans la solidarité : l'établissement ayant failli il avait baissé la grille. Puis un jour on reprit le chemin, de la conserverie et avec beaucoup de courage on fit le grand nettoyage et la conserverie était prête à fonctionner. Dans tout l'univers du Canard Gras, RIGUECOOP est l'unique structure agréée « Entreprise solidaire ». Aussitôt on reprend contact avec les éleveurs gaveurs qui élèvent leurs canards sans OGM. De plus ils reprennent les recettes de leurs grand-mères en y ajoutant les méthodes techniques du moment et ils sortent « le CANARD TRADITION ». Leurs canards bénéficient de l'IGP GERS qui garantit au consommateur l'authenticité du lien entre le produit (canard à foie gras) son territoire d'origine (le Gers) et le savoir faire traditionnel des producteurs et transformateurs. La garantie d'origine atteste que les palmipèdes (canard mular) ont bien été élevés, gavés abattus et cuisinés dans le Gers et ceci sous le contrôle de l'INAO (institut régional de l'origine et de la qualité)



M. et Mme Duffau, M. et Mme Cassagne qui ont accueilli les randonneurs