

Le grand salon du bon goût ouvre ce jeudi à Toulouse

38 producteurs gersois représentés



Le grand salon du bon goût ouvre ce jeudi à Toulouse

Du 14 au 17 décembre, la Région organise le plus grand marché couvert de l'Occitanie, au Parc des expositions de Toulouse. Au programme : Quatre jours de dégustations, d'animations et de rencontres autour du meilleur du « Produit en Occitanie ».

En 2017, RÉGAL, devient le plus grand marché d'Occitanie, avec une large présentation de la diversité des produits de qualité, des spécialités traditionnelles et des savoir-faire agricoles emblématiques de la région. Quelques 200 producteurs, venus des 13 départements de l'Occitanie, seront présents cette année dont 38 gersois.

RÉGAL est aussi un temps de découverte et d'enrichissement, pour les petits comme pour les grands. En famille ou entre amis, les visiteurs pourront tenter de nouvelles Expériences sensorielles à base notamment de cocktails insolites et de dégustations en couleurs. Les amateurs de cuisine pourront quant à eux passer derrière les fourneaux en participant à des ateliers culinaires, aux côtés de chefs de la région. Du côté de La Ferme, agneaux aux lunettes noires du Quercy, chèvres à longs poils des Pyrénées ou encore chevaux de Camargue seront présents. Cet espace incontournable du salon s'enrichit cette année avec un espace dédié aux innovations culturelles et technologiques. Au total, plus d'une centaine d'animations seront proposées pendant toute la durée du salon. Côté « restauration », pour la 1ère fois cette année, un menu « pique-nique » de 10€ sera proposé, à composer soit même avec des produits à choisir chez les exposants participant à l'opération

Près de 200 exposants seront répartis dans le salon pour présenter toutes les richesses des produits issus des territoires des 13 départements. REGAL offrira une vitrine exceptionnelle aux 550 produits régionaux de qualité de toute l'Occitanie, sous "signes officiels de qualité", appartenant aux réseaux "bienvenue à la ferme" et "marchés des producteurs de pays" ou relevant des "spécialités régionales". Les producteurs vous emmèneront eux-mêmes à la découverte des produits de leur ferme. Les gourmands auront également l'occasion de goûter au patrimoine gastronomique de l'Occitanie et de redécouvrir les recettes traditionnelles.

Inauguration jeudi matin à 10 heures.

La présidente de la Région, Carole Delga, donnera le coup d'envoi de la manifestation jeudi matin à 10 heures. Elle sedra accompagnée de Jean-Louis Cazaubon, vice-président de la Région en charge de l'agroalimentaire et de la viticulture et président de l'Irqualim, de Vincent Labarthe, vice-président de la Région en charge de l'agriculture et de l'enseignement agricole, de Denis Carretier président de la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie, et de Pascal Augier, directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. Le chef triplement étoilé Christian Le Squer sera également présent pour dévoiler l'exposition de photos primées lors de la dernière édition du Festival international de la photographie culinaire (FIPC) dont il était le parrain.

Coté pratique : nocturne le vendredi 15 jusqu'à 22h. - Tarif : 5 € - Tarif famille : 12 € pour 2 adultes accompagnant jusqu' à 4 enfants de 12 à 18 ans - Tarif réduit : 3 € (étudiants, personnes de plus de 65 ans, personnes en situation de handicap, demandeurs d'emploi et adhérents au club des « Qualivores » - sur présentation d'une pièce justificative) - Billetterie en ligne : 2,5 € - Entrée gratuite : pour les moins de 12 ans, pour les plus de 65 ans (le jeudi 14 et le vendredi 15 décembre de 10h à 19h) - Metro : Ligne B - Station Palais de justice - Tramway : Ligne T1 - Station île du Ramier

Les entreprises gersaises présentes :

Hall 3

- LES DELICES D'ALIENOR de GIMONT - Aux évêques gourmands DELMAS ANNE de ROQUEPINE- LA FERME D'EN LOUNE de NOILHAN - FERME LES MOULIOTS de MONBLANC - FERME DES HERITIERS de CATONVIELLE - FERME DE BIDACHE - EARL DE VERONE de CASTERA-VERDUZAN - LES RUCHERS D'EMBIDEAU de SAINT-CRICQ

Hall 4

- STE FERMIERE DU PETO de LARROQUE/L'OSSE - ARMAGNAC ET VINS DE MONTAL - COMPAGNIE DES PRODUITS DE GASCOGNE S.A de NOGARO - LES FLEURONS DE SAMATAN de SAMATAN - ASSOCIATION LA POULE GASCONNE de MASSEUBE - de SAINT-JEAN-POUTGE - DUCS DE GASCOGNE de GIMONT - ESPRIT FOIE GRAS de MONTEGUT-SAVES - ARMAGNAC ZAGO de MONTREAL-DU-GERS- ASSOCIATION AVICOLE DU GERS (AVIGERS) de MIRANDE - MAISON TETE de VALENCE-SUR-BAISE - DOMAINE DE BILE de BASSOUES - FERME DES GRISETTES de MONTESQUIOU - DOMAINE POLIGNAC de GONDRIN - DOMAINE SEAILLES - SAS LA PETITE GASCOGNE de MOUCHAN - DOMAINE TAILLEURGUET de MAUMUSSON-LAGUIAN - PRODUCTEURS PLAIMONT de SAINT-MONT - DOMAINE BERNET de VIELLA - DUJARDIN FOIE GRAS de SAINT-GERME -- DOMAINE DU CAPITAINE de BEAUCAIRE - DOMAINE DE MASTRIC du HOUGA - DOMAINE DE LAGUILLE - SCEA LA TREILLE d'EAUZE - DOMAINE DE JUGLARON d'EAUZE - BUREAU INTERPROFESSIONNEL DE L'ARMAGNAC d'EAUZE - COMITE INTERPROFESSIONNEL DU FLOC DE GASCOGNE d'EAUZE - FERME DE MOUNET d'EAUZE - DOMAINE DU GRAND COMTE de ROQUELAURE - TRADITIONS de DURAN - COMMISSION OVINE DES PYRENEES CENTRALES (COPYC)

Le journal du Gers recherche correspondant sur Fleurance et alentours

contact e-mail : mh@lejournaldugers.fr ou 06 52 00 34 79



sisqa alimentaire_0021.JPG