

Les jeunes barmen d'Occitanie subliment les produits de Gascogne !



Les jeunes barmen d'Occitanie subliment les produits de Gascogne !

Les Filières (Floc de Gascogne, Vins des Côtes de Gascogne, Armagnac) ont accueilli l'Association des Barmen d'Occitanie (ABO) et des étudiants sur le vignoble Armagnac-Gascogne ; dimanche 10 mars 2019 sur le territoire du Bas Armagnac de Nogaro. L'occasion de rencontrer une cible de jeunes prescripteurs dynamiques et réceptifs !

Près de 30 jeunes issus de divers cursus (élèves au CFA de Blagnac en mention complémentaire Barmen et 1ère année de BTS en lycée hôtelier) ont répondu présents à l'invitation des trois filières. Tous ont plongé dans l'univers de ces trois produits, le temps d'une journée découverte.



Au programme de la matinée, découverte pédagogique des trois produits (Floc de Gascogne, Vins des Côtes de Gascogne, Armagnac) et un concours de création de cocktails au Domaine de Fortunet, à Lanne Soubiran. Le midi, ils ont pu se restaurer autour d'un buffet préparé par le traiteur Tarbes. L'après-midi, les étudiants ont visité la cave coopérative Les Hauts de Montrouge en compagnie de son président en personne, Monsieur Patrick Farbos.

En ce dimanche, les jeunes prescripteurs ont su amener leur dynamisme, leur fraîcheur et leur inventivité dans la création de nouvelles recettes de cocktails à base de Floc de Gascogne, de Blanche d'Armagnac et de jeunes eaux-de-vie (Armagnac VS).

L'un d'entre eux précise : « Ces produits sont idéaux pour sublimer les nouveaux modes de consommation. Nous sommes repartis avec un discours étoffé et surtout beaucoup d'éclairage sur les trois produits complémentaires de Gascogne qui sont aux portes de Toulouse. »

Photo DR



Présentation pédagogique des filières Vins Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne et Armagnac



Des étudiants très attentifs à cette présentation.