

Un petit tour au marché et une halte à l'office du tourisme



Un petit tour au marché et une halte à l'office du tourisme

Faites son shopping sur un vrai marché local pour profiter de produits frais, reste un bonheur incomparable que les autochtones trouvent naturel au point d'en oublier les petits plaisirs, mais les touristes, notamment ceux des grandes villes plus habitués aux grandes surfaces en cette période estivale s'en régaleront.

Des saveurs, des couleurs, des senteurs, des producteurs, des amoureux des bons produits du Gers et de la Gascogne ! Venez les rencontrer et partager avec eux des moments savoureusement Gersois. Avant de quitter les lieux, un petit tour du côté de l'office de tourisme s'impose. Chaque vendredi, jusqu'à la fin août, il y a du nouveau et de bien belles découvertes à faire. Anais se fera un plaisir de vous recevoir

Vendredi 15 juillet – De 10h à 13h :

Dédicace de Perry TAYLOR à l'occasion de la sortie de son 5ème tome intitulé « Plaisirs Simples ». Nous proposerons l'ensemble de ses livres à la vente à l'Office de Tourisme .

Dégustations : Philippe FEZAS du Domaine Chiroulet présentera Floc de Gascogne et vins des Côtes de Gascogne en trois couleurs (blanc moelleux, blanc sec, rosé et rouge) ; Patrick GIACOSA du Château Le Courréjot fera déguster ses Armagnacs ; les visiteurs pourront accompagner ces produits avec des toast de produits autour du canard de la Ferme de Martin Neuf (foie gras, pâté à l'Armagnac, rillettes de canard).

Vendredi 22 juillet – De 10h à 13h :

Dégustations : Stéphane PICARELLI du Domaine de Pouypardin fera déguster ses vins en trois couleurs (blanc demi sec, rosé et 2 rouges), Rémi BROCARDO du Château Lassalle Baqué fera déguster ses Armagnacs (assemblages et millésimes), le tout accompagné de biscuits secs réalisés par Cyril GARNIER de la pâtisserie Garnier à Condom, et représentée par Virginie et/ou Cyril Garnier. IL y aura des biscuits au piment d'espelette pour l'accord avec les vins rouges et des biscuits au raisin pour l'accord avec l'Armagnac. Ils proposeront aussi des tourtières à la dégustation, qui seront vendues uniquement le jour J. Les autres produits seront proposés à la vente dans notre boutique au sein de l'Office de Tourisme.

Vendredi 29 juillet – De 10h à 13h :

Dégustations : Le Domaine de Séailles fera découvrir ses vins et Armagnacs biologiques et le Château de Monluc son Pousse Rapière. L'accord mets & vins se fera avec des toast de produits autour du canard de la Ferme de Terre Blanche.



montreal du gers ot 2.JPG