

## Les Vignerons fêtent la Saint Vincent



Les Vignerons fêtent la Saint Vincent

**Les Vignerons convient le public à venir fêter la Saint Vincent, samedi 20 et dimanche 21 janvier.**

**Samedi 20, dès 8 h 45**, à la Maison Gascogne Armagnac c'est l'ouverture du 41e Concours des Vins de Gascogne organisé par la Fédération des Vignerons Indépendants de Gascogne et sous l'égide de la mairie d'Eauze.

Les inscriptions sont possibles en tant que dégustateurs auprès des Vignerons Indépendants au 05 62 08 15 10 ou mail : [vigascogne@wanadoo.fr](mailto:vigascogne@wanadoo.fr)

**La randonnée vigneronne est à 13 h 30** (circuit de 8-10 km). Le départ depuis le Domaine de La Lèbe à Saint-Amand à Eauze. Le café est offert. Le vin chaud sera servi à l'arrivée et il y aura une visite des chais

**De 14 heures à 18 heures**, il est proposé la découverte des producteurs avec des Portes ouvertes chez les vigneron Elusates suivants : Domaines du Hour, de Lagajan, Laguille, La Lèbe, de Millet et de Pajot.

C'est une occasion de rencontrer les vigneron et de partager un moment convivial dont ils ont le secret. Les réservations se font auprès des vigneron directement

**À partir de 18 h 30**, au Hall des expositions, aura lieu la Cérémonie de remise des prix et la dégustation des vins ayant participé au concours.

**Dès 20 heures**, au Hall des expositions c'est la grande soirée festive et gastronomique.

**Le menu est concocté par les Tables du Gers**

Chefs-traiteurs « Jeux de Braise » par Perle et Guillaume Manchado

**Au menu**

Apéritif au Floc de Gascogne

Assortiments de tapas à partager

Croque au confit de canard parfumé au romarin gratiné au Brebis

Tartine de boudin noir aux pommes, pickles et moutarde Gasconne

Crème brûlée au foie gras de canard, zeste de citron vert

Tartelette aux légumes de saison, haddock, crème au raifort

Poulet du Gers désossé farci aux champignons,

jus de poulet, pommes de terre confites au lard,

ail confit, légumes de saisons

Fraîcheur de faisselle de chèvre,

sorbet roquette, poudre d'olive, croûtons, basilic

"Chocola'thé"

mousse chocolat parfumé au thé jasmin,

crème brûlée à l'orange, dacquoise noisette

Vins Côtes de Gascogne

Buffet Armagnac

Brûlot traditionnel offert

**TARIF : 35 € par personne**

**Les réservations se font jusqu'au 12 janvier 2024**

Billetterie en ligne : [www.lamaisongascognearmagnac.fr](http://www.lamaisongascognearmagnac.fr)

Paiement à la réservation et placement libre

**Dimanche 21 janvier**

La messe dominicale en l'honneur de Saint Vincent des Vignerons est **10 h 30**, en la cathédrale saint Luperç.