

2ème édition du Marché Complice du Gers au Château Arton,



2ème édition du Marché Complice du Gers au Château Arton,

Le Marché Complice du Collège Culinaire de France est de retour à Lectoure

Fondé en 2011, par 15 Chefs de renom, le Collège Culinaire de France mobilise sur tout le territoire des hommes et des femmes engagés activement pour une cause : faire de l'artisanat et de la diversité culinaires, une alternative durable face à l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production. Ils sont aujourd'hui plus de 200 référents sur le territoire

Samedi 30 Novembre - Dimanche 1er Décembre 2024

Week-end gastronomique au domaine d'Arton, les Artisans Militants de la Qualité donnent RDV à tous les épcuriens du Gers pour une expérience culinaire exceptionnelle

À l'occasion de la 21ème édition de ses Portes Ouvertes, Château Arton reçoit, la deuxième édition du Marché Complice du Gers, avec le soutien de la Mairie de Lectoure et du Collège Culinaire de France. Le concept ? Un food court où de multiples stands permettront de découvrir chefs, producteurs et saveurs de nos régions, dans un décor prestigieux et un brouhaha joyeux. Cette année, il met à l'honneur près de 30 Artisans Militants de la Qualité, provenant d'Occitanie et de Nouvelle-Aquitaine, pour le plus grand plaisir des papilles ! Imaginé comme un véritable festival culinaire du Sud-Ouest, ce rassemblement inédit de pépites gastronomiques, à quelques semaines de Noël, est le lieu idéal pour préparer les repas de fête et faire son shopping de cadeaux. Chaque année, la sélection des exposants change et le format innove ! Loin d'être un marché hebdomadaire traditionnel, il réunit des produits artisanaux d'excellence que l'on retrouve sur la table des plus grands chefs. Les chais du domaine d'Arton se transforment en épicerie

Un "food court" qui fait des miracles

Pour la première fois dans le Gers, l'Armagnacais et le Collège Culinaire de France importent à Lectoure une tradition venue d'ailleurs : celle de la halle à manger qui révolutionne l'expérience culinaire en offrant une diversité gastronomique sous un même toit... Ici, manger, boire, et vivre des moments culturels deviennent une aventure collective.

Un terroir d'exception

Situé sur le plateau de Lectoure, au cœur de la Gascogne, le domaine s'étend sur 88 hectares et privilégie la permaculture pour offrir une expérience authentique du terroir. Ce terroir confidentiel, anéanti par le phylloxera au 19ème siècle, renaît à Lectoure en 1991, grâce à la famille Montal-Montesquiou, descendant de d'Artagnan.

De la vigne au vin et du vin à l'Armagnac, le vignoble s'est converti en biodynamie, plaçant le vivant au cœur de son agriculture. Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.

Un week-end aussi rythmé par de nombreuses animations :

- Visite du domaine, des jardins et du vignoble en permaculture
- Présentation des pratiques agricoles en biodynamie
- Visite des chais d'Armagnac Château Arton
- Dégustation de vins et Armagnacs, vente à emporter et commandes
- Tombola samedi / dimanche