

La gastronomie est une fête !

Mettez vos cinq sens en appétit les 21, 22 et 23 septembre



La gastronomie est une fête !

Pièce maîtresse de l'histoire de nos modes de vie, synonyme de qualité, de convivialité et de fraternité, la gastronomie est au coeur de l'art de vivre à la française. Elle fait du repas un moment unique. C'est par elle que nos restaurants, nos brasseries, nos bouchons et nos commerçants façonnent nos territoires, notre urbanisme, nos paysages... et bien entendu notre goût !

Et pour la 6ème édition gersoise de la Fête de la Gastronomie, c'est de goût dans tous les sens qu'il sera justement question. Approche visuelle, expérience gustative, contact corporel, rencontre de senteurs et proximité sonore, vos cinq sens vont être délicieusement chatouillés, du 21 au 23 septembre, aux quatre coins du Gers.

Simorre vous proposera « De la fourche à la fourchette au coeur du Gers », le vendredi et samedi, tandis que vous participerez à une « Journée découverte de l'ail blanc de Lomagne » à Saint-Clar, samedi et dimanche.

Samedi sera également une journée slow conviviale et gourmande autour du lac de Samatan. De l'autre côté du département, Montréal, Séviac et Eauze vous entraîneront sur les traces des Gallo-romains

« La Grande Fête des Produits du Gers au coeur d'Auch » aura lieu le samedi sur la place de la Libération, à Auch, et Miranda vous accueillera ces trois journées pour une visite aux accents fermiers, découvertes et dégustations surprenantes et rencontre entre escargots et terroirs gersois.

Le dimanche à Cazaubon, vous ne résisterez pas à une « Demi-journée entre oenologie et détente au pays de d'Artagnan ».

Et pour compléter le tout, les producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme ouvriront leurs portes tout le week-end !

Tout le programme des manifestations sur <https://fete-gastronomie-gers.jimdo.com/le-programme/>



Capture d'écran (143).png