

REGAL Sud de France : 27 exposants gersois à y retrouver ou à découvrir



REGAL Sud de France : 27 exposants gersois à y retrouver ou à découvrir

Cette année encore, les richesses gastronomiques et le patrimoine agricole gersois seront représentés sur le salon REGAL Sud de France, organisé par la Région au Parc des expositions de Toulouse. L'édition 2019 du plus grand marché d'Occitanie réunira notamment 27 exposants (éleveurs, producteurs ou artisans) originaires du département.

Ils représenteront le Gers à REGAL Sud de France :

- Les Terrasses de Rubens (Nogaro) : IGP Côtes de Gascogne
- Compagnie des produits de Gascogne (Nogaro) : AOC Armagnac, Blanche d'Armagnac AOP et Floc de Gascogne
- Les Moulots (Monblanc) : magrets frais et séchés, aiguillettes, gésiers, confits, foie gras de canard, pâtés à base de canard et produits dérivés à base de canard
- Authesserre (Noilhan) : spécialités à base d'escargots
- Domaine de Guilhon D'aze (Larée) : Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne
- La Ferme des Héritiers (Catonville) : conserves de foie gras, pâté, plats cuisinés, magret frais, aiguillettes, foie gras rôtis Royal et foie gras mi-cuit
- Les Delices D'Aliénor (Gimont) : Pastis Gascon Croustad'OC et Croustades
- Esprit Foie Gras (Montégut-Savès) : foie gras, confits de canard, plats cuisinés, pâtés et produits frais
- La Ferme d'En Sigues (Aubiet) : foie gras fermier, confits fermier, pâtés, rillettes, cou farci, magret séché et magrets fourrés foie gras du Gers
- Association avicole du Gers (AVIGERS) (Mirande) : volailles fermières et œufs bio
- Maison Tête (Valence-sur-Baïse) : foie gras et confit de canard, découpe de canard, pâtés, rillettes et plats cuisinés
- Ferme des Grisettes du Petit Haget (Montesquiou) : foie gras d'oie Label Rouge et produits dérivés à base d'oie
- Domaine de Bile (Bassoues) : Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne
- Domaine Polignac (Gondrin) : Armagnac et Floc de Gascogne
- La Petite Gascogne (Mouchan) : Armagnac et vin Côtes de Gascogne
- La ferme du Hitton (Biran) : pâte à tartiner au lait d'ânesse
- Domaine du Moulié (Cannet) : Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh
- Le Gers Gourmet (Saint-Germé) : foie gras, terrines de canard, cassoulet, garbure, confit de canard, magret, rôtis de canard et plats cuisinés
- Domaine Bernet (Viella) : Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh
- Producteurs de Plaimont (Saint-Mont) : Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, St-Mont et Côtes de Gascogne
- La Ferme de Bidache (Castéra-Verduzan) : pâté de campagne, boudin noir, salaisons, plats cuisinés et viande fraîche de porc noir Gascon

- Les ruches d'Embideau (Saint-Cricq) : miels, propolis, pain d'épices, bonbons au miel, sucettes au miel, hydromel et vinaigre de miel
- GAEC de Mastric (Le Houga) : Côtes de Gascogne bio et Côtes de Gascogne
- Domaine Laguille (Eauze) : Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne
- Domaine de Juclaron - Armagnac Duffau (Eauze) : Armagnac
- Domaine du Grand Comté (Roquelaure) : Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne
- Désirs et Traditions (Duran) : foie gras de canard, foie gras mi-cuit, magret frais, rôti de magret et confit de canard

REGAL Sud de France : le meilleur de l'Occitanie

Créé et organisé par la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, REGAL Sud de France est LE salon du bien vivre et du bien manger. Avec près de 550 produits à la dégustation et à la vente, dont 40% référencés sous la marque régionale Sud de France, ce rendez-vous offre aux visiteurs une occasion unique de découvrir ou redécouvrir la richesse et la diversité de l'agriculture régionale, dans un cadre ludique et convivial. Plus d'une centaine d'animations culinaires, gastronomiques et sensorielles seront en effet proposées aux petits et aux grands : escape game, concours et cours de cuisine, expériences inédites...

Au cœur de La Ferme, un « ring » sera installé pour la première fois, cette année, et permettra aux éleveurs de présenter leurs animaux et de partager leur passion avec le public.

Ambiance marché, cuisine ou brasserie à l'ancienne, REGAL Sud de France est un concentré de l'art de vivre et du bien manger propre à l'Occitanie. Cette année encore, l'accès au salon est gratuit pour tous, sur inscription.

Renseignements pratiques : **Du 12 au 15 décembre 2019**

Parc des expositions de Toulouse (Rond-point Michel Benech) de 10 h à 19 h, nocturne le vendredi 13 jusqu'à minuit

Métro ligne B - Palais de Justice / Tram - Arrêt Ile du Ramier - Espace « arrêt-minute » : 5 emplacements dédiés, devant l'entrée du Parc des expositions -Un salon 100 % accessible aux personnes en situation de handicap

Entrée gratuite sur inscription : téléchargement des invitations en ligne, sur le site www.regal.laregion.fr

Pour entrer, les visiteurs devront impérativement présenter leur invitation à l'accueil du salon.