

Trente ans d'expérience récompensés



Trente ans d'expérience récompensés

À Terre Blanche, cette année 2020 commence bien !. Toute l'équipe, Isabelle, Sabine, Marie-Caroline, Marie-Christine et Christine, est très heureuse de recevoir les récompenses attribuées par le Concours Général Agricole de Paris 2020:

- ▶ Médaille d'argent pour les rillettes pur canard
- ▶ Médaille d'argent pour rillettes au foie gras
- ▶ Prix d'Excellence attribué jusqu'en 2022 pour l'ensemble de la production.

C'est une nouvelle reconnaissance qui donne du sens à leur travail et les encourage dans la continuité, cuisiner avec des recettes simples, dans la pure tradition de nos campagnes gersoises : les rillettes sont cuisinées à la graisse de canard, travaillées et emboîtées à la main, et elles sont excellentes,

Les rillettes au foie gras sont à recommander, une véritable "Tuerie !" comme me le dit la petite fille de notre correspondant"

Mais, la plus belle récompense, c'est avant tout, la satisfaction des clients et le plaisir de les recevoir pour les petits déjeuners, les repas campagnard et toutes les activités autour du canard", nous précise Christine.

Infos pratiques : Terre Blanche est ouvert du lundi au samedi, visites dégustations, repas campagnards et petits déjeuners gascons,

Christine Labatut propose des démonstrations de gavage, l'initiation à la cuisine du canard et sa dégustation mais elle partage aussi ses recettes.



Toute l'équipe de Terre Blanche : Marie-Caroline, Marie-Christine, Christine, Isabelle et Sabine.