

Repas pique-nique et visite de l'Etuverie de Cadeilhan

Une belle journée en perspective !



Repas pique-nique et visite de l'Etuverie de Cadeilhan

La journée du samedi 7 septembre à l'Etuverie de Cadeilhan, située entre Fleurance et Monfort dans le Gers, est une véritable célébration de l'ail noir, ce produit raffiné et unique qui gagne en popularité dans le monde culinaire. Cet événement, ouvert à tous, promet d'être riche en découvertes, non seulement pour les amateurs de gastronomie, mais aussi pour les curieux souhaitant en savoir plus sur ce produit d'exception.

La visite guidée de l'Etuverie : un voyage au cœur de l'ail noir

La journée débutera à **11h** avec une visite guidée de l'Etuverie, un lieu dédié à la transformation de l'ail bio du Sud-Ouest de la France en ail noir certifié bio. Nicolas,



expert et passionné, partagera son savoir-faire et dévoilera les secrets de la production de cet ingrédient qui a conquis les chefs et les gourmets du monde entier. Vous découvrirez le processus de fermentation naturelle qui donne à l'ail noir sa texture fondante, son goût sucré et umami, et ses propriétés nutritionnelles exceptionnelles. Cette visite est une occasion unique d'en apprendre davantage sur le processus minutieux qui transforme l'ail frais en un produit aux multiples vertus, utilisé aussi bien dans les plats salés que sucrés.

Un moment littéraire pour les enfants



À **12h**, une pause littéraire sera offerte aux plus jeunes avec la présence d'**Isabelle Gagnier**, autrice de livres jeunesse. Elle lira des extraits de son dernier ouvrage, **BaVnabé l'escargot**, une histoire qui promet de captiver les enfants, où ils découvriront ce que fait BaVnabé tout au long de sa journée. Cette activité offre une belle opportunité pour les familles de partager un moment culturel, tout en s'imprégnant de l'ambiance conviviale de la journée. Après la lecture, Isabelle Gagnier sera disponible pour dédicacer ses livres jusqu'à 14h45, permettant ainsi aux enfants de repartir avec un souvenir personnalisé de cette journée.

L'apéritif et le pique-nique : une explosion de saveurs autour de l'ail noir

Vers 12h15, un apéritif sera offert à tous les visiteurs, mettant évidemment à l'honneur l'ail noir sous différentes formes. Ce moment de convivialité permettra de déguster ce produit d'exception dans une atmosphère détendue et de discuter avec d'autres amateurs de gastronomie.



Le point culminant de la journée sera sans aucun doute le pique-nique, préparé par le talentueux chef Vincent Casassus. Les paniers pique-nique, très attendus, seront composés de mets gourmands où l'ail noir occupera une place de choix. Si l'on se fie aux commentaires élogieux des convives de l'année précédente, ces paniers promettent de surprendre et de ravir les papilles. Chaque panier sera une découverte, avec des plats alliant créativité et tradition, mettant en valeur l'ail noir dans toute sa splendeur.

Un événement à ne pas manquer

Cette journée à l'Étuverie de Cadeilhan est une belle occasion de découvrir ou redécouvrir l'ail noir du Gers, un produit qui incarne le savoir-faire et la richesse gastronomique de la région. Que vous soyez passionné de cuisine, curieux de nature, ou simplement en quête d'une belle sortie en famille, cet événement vous promet une expérience inoubliable, alliant découverte, gourmandise et convivialité.

L'événement est également une vitrine pour les producteurs locaux et



un hommage à l'agriculture biologique du Sud-Ouest. Il illustre parfaitement l'importance de consommer des produits de qualité, respectueux de l'environnement et du terroir. Ne manquez pas cette opportunité de plonger au cœur de l'univers de l'ail noir et de partager une journée riche en émotions et en saveurs. Des producteurs locaux seront heureux de partager avec vous leur savoir-faire, leurs histoires, et les particularités de leurs produits. C'est une occasion idéale pour soutenir l'économie locale, échanger avec les artisans, et repartir avec des produits de qualité, tout en profitant d'un moment convivial et authentique. Que vous soyez amateur de sucré ou de salé, de produits bio ou traditionnels, il y en aura pour tous les goûts !

Réservation impérative pour commander votre panier du Chef ! Contacter Nicolas au 06 88 65 91 19

VISITE Repas PIQUE-NIQUE et Marché de producteurs
SAMEDI 7 SEPTEMBRE
 Au Grand Sauzens - 32380 Cadeilhan

Visitez l'Étuverie et découvrez les secrets de l'ail noir

Panier repas préparé par le chef **VINCENT CASASSUS** de L'hôtel de France à Auch

FABIEN CANDELON ET NICOLAS RICAU
 Au Grand Sauzens
 32380 Cadeilhan

AIL NOIR BIOLOGIQUE
L'étuverie

REPAS SUR RÉSERVA

Sans titre 15.jpg

Programme

11h : VISITE DE L'ÉTUVERIE suivie d'un apéritif offert

12H30 > 14H : PIQUE-NIQUE dans le parc autour du MARCHÉ DES PRODUCTEURS

Panier repas préparé par le chef **VINCENT CASASSUS** de L'hôtel de France à Auch

14H > 17H30 : JEUX (pétanque, Mölkky...)

Menu PIQUE-NIQUE À L'AIL NOIR

Panna Cotta de chèvre bio à l'ail noir, gaspacho de tomates locales	20 €
Colin farci, salade de pommes de terre aux herbes folles, émulsion à l'ail noir	Menu enfant 12 €
Île flottante à l'ail noir et agrumes	

REPAS SUR RÉSERVATION
 sur WWW.LETUVERIE.COM, en scannant le QR code ou par téléphone au 06 88 65 91 19
 (Merci de réserver avant le 26 août)

AIL NOIR BIOLOGIQUE
L'étuverie

Les Tables du Gers

Sans titre 16.jpg

Hello les enfants !!
 samedi 7 septembre à l'Étuverie de Cadeilhan à 12 h
 Isabelle - Philomène Iira BaV'nabé l'escargot

Venez tous, c'est gratuit !!
 Vous pourrez également vous inscrire au Pique-Nique proposé par Nicolas en vous inscrivant au 06 88 65 91 19

affiche Etuverie Cadeilhan.jpg