

"Marché Complice du Gers" au Château Arton

Samedi 6 et Dimanche 7 Décembre 2025



"Marché Complice du Gers" au Château Arton

Communiqué de presse :

Week-end gastronomique au Château Arton, le Marché Complice du Collège Culinaire de France revient à Lectoure.

Une fois encore, les Artisans Militants de la Qualité se réunissent au Château Arton et convient les épicuriens du Gers à une expérience culinaire aussi festive qu'authentique.

À l'occasion de la 22^e édition de ses Portes Ouvertes, Château Arton accueille, les samedi 6 et dimanche 7 décembre 2025, la troisième édition du Marché Complice du Gers, avec le soutien de la Mairie de Lectoure et du Collège Culinaire de France.

Le concept ? Une halle gourmande éphémère où se croisent chefs, producteurs et saveurs du Sud-Ouest, dans un décor prestigieux et une ambiance joyeusement effervescente.

Un rendez-vous gourmand désormais incontournable

Pour la troisième année consécutive, Château Arton devient le complice du Collège Culinaire de France pour accueillir ce temps fort dédié à l'artisanat culinaire.

Près de trente Artisans Militants de la Qualité, venus d'Occitanie et de Nouvelle-Aquitaine, seront à l'honneur pour offrir une véritable célébration des terroirs et des savoir-faire.

Pensé comme un festival culinaire du Sud-Ouest, à quelques semaines des fêtes, cet événement rassemble des pépites gastronomiques rares, sélectionnées avec exigence.

Chaque année, la composition des exposants évolue et le format se réinvente, pour mieux surprendre. Loin d'un marché hebdomadaire, ce rendez-vous met en lumière l'originalité de produits de bouche d'exception, que l'on retrouve sur les tables des plus grands chefs.

Une halle à manger au cœur de la Gascogne

L'Armagnacais et le Collège Culinaire de France font revivre à Lectoure une tradition inspirée d'ailleurs : celle de la halle à manger, qui transforme la dégustation en une aventure collective.

Le temps d'un week-end, les chais du domaine se métamorphosent en épicerie fine et en food court de qualité, réunissant des artisans passionnés qui proposent une mosaïque de saveurs à déguster en toute liberté. On peut flâner, picorer, trinquer ou s'attabler avec ses proches pour un véritable tour d'horizon du savoir-faire régional.

Grâce à des assiettes à prix fixe de 5 € et 7 €, chacun peut se laisser tenter et composer, au gré de ses envies, un festin aussi généreux qu'abordable. Le food court d'Arton devient ainsi un lieu vivant, où gastronomie et culture se répondent dans une atmosphère aussi chaleureuse que raffinée.

Un terroir d'exception

Situé sur le plateau de Lectoure, au cœur de la Gascogne, le vignoble d'Arton s'étend sur 88 hectares et privilégie la permaculture pour offrir une expérience authentique du terroir. Ce terroir confidentiel, anéanti par le phylloxera au 19^{ème} 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 programme aussi riche que festif

- Visites du domaine, des jardins et du vignoble en permaculture
- Présentation des pratiques agricoles en biodynamie
- Visite des chais d'Armagnac Château Arton
- Dégustations de vins et d'Armagnacs
- Tombola samedi et dimanche

- Verre de bienvenue offert à chaque visiteur

Les Marchés Complices du Collège Culinaire de France en quelques mots :

Des marchés qui mettent en lumière la relation de complicité qui existe entre des producteurs et des chefs. Des marchés qui illustrent la diversité de l'artisanat culinaire. Des marchés qui permettent au grand public de rencontrer en toute convivialité des artisans, qui prennent aussi du temps pour partager leur histoire, leur métier, leur passion. Des marchés qui créent aussi l'événement dans des lieux emblématiques d'un territoire.

A propos du collège culinaire de France :

Créé en 2011 par 15 chefs français de renom, le Collège Culinaire de France est une communauté militante et indépendante coprésidée par Alain Ducasse et Alain Dutournier, qui fédère plus de 3 000 femmes et hommes de métiers — restaurants, producteurs, artisans — unis sous la bannière « Artisans Militants de la Qualité ».

Infos pratiques :

Samedi 6 & Dimanche 7 décembre 2025 — de 10h à 18h. Domaine d'Arton – 1112, route de Miradoux – 32700 Lectoure +33 (0)5 62 68 84 33

Entrée libre — inscription gratuite recommandée pour coupe-file sur : <https://arton.fr/nos-evenements/marche-complice/>

Près de 30 stands d'artisans culinaires, producteurs, éleveurs & arts de la table

Tarifs "à la ferme" & promotions de Noël

Dégustation sur place en continu, vente à emporter & commandes

Assiettes et planches à 5 € et 7 €

