

AGENDA 2015 :

Attention : Marché de St-Aubin-Aubigné ne s'organise pas (voir Thorigné-Fouillard, Le Rheu, Chartres de Bretagne).
Les livraisons sur la région parisienne sont avancés de 4 semaines (19-20-21 novembre).

OCTOBRE :

- **HUELGOAT (29)**
samedi 17 et dimanche 18 octobre
de 10h à 19h. Salon de la gastronomie
« Les Fins Gourmets »
- **TROIS-PUITS (51)**
samedi 17 à partir de 14h
et dimanche 18 octobre de 10h à 18h
Portes Ouvertes chez M. et Mme LARNAUDIE
viticulteur champenois
- **ST-BRIAC-SUR-MER (35)**
samedi 24 et dimanche 25 octobre
de 9h à 18h. Festival de la St-Simon
Salon de l'artisanat
- **LE RHEU (35)**
samedi 31 octobre de 8h à 13h
marché traditionnel
- **MORLAIX (29)**
samedi 31 octobre de 10h à 19h
Salon de Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Langolvas

NOVEMBRE :

- **MORLAIX (29)**
dimanche 1^{er} novembre de 10h à 19h
lundi 2 novembre de 10h à 18h
Salon de Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Langolvas
- **GAP (05)**
samedi 7 novembre de 10h à 20h
dimanche 8 novembre de 10h à 19h
Salon des Vins et des Produits
du Terroir au Quattro
- **LORIENT (56)**
samedi 7 et dimanche
8 novembre de 10h à 19h.
lundi 9 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Lanester

- **ÉPINAL (88)**
vendredi 13 novembre de 16h à 19h
samedi 14 novembre de 10h à 20h
dimanche 15 novembre de 10h à 18h
Salon de la Gourmandise et des Arts
de la table. Centre des congrès
- **QUIMPER (29)**
samedi 14 et dimanche
15 novembre de 10h à 19h.
lundi 16 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Penvillers
- **BRINDAS (69)**
samedi 21 novembre de 10h à 19h30
dimanche 22 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et des Saveurs
Salle des Fêtes de Brindas
- **MARTIGNÉ-BRIAND (49)**
samedi 21 et dimanche 22 novembre
Journée Découverte de la Vigne
au Vin Domaine des 2 Arcs
Vignoble GAZEAU
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
jeudi 26 de 15h à 19h, vendredi 27,
samedi 28 et dimanche 29 novembre
de 9h à 19h
Portes Ouvertes - chez OLIVIER Katia
15 Grande Rue
- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
samedi 28 et dimanche
29 novembre de 10h à 19h
Marché de Noël
au Complexe Sportif de la Vigne
- **PERROS-GUIREC - LA CLARTÉ (22)**
vendredi 4 décembre de 16h à 20h
samedi 5 et dimanche 6 décembre
de 10h à 19h
Marché de Noël - Place de l'Église

DÉCEMBRE :

- **PLOEMEUR (56)**
samedi 5 décembre de 12h à 21h
dimanche 6 décembre de 10h à 19h
Marché de Noël - organisé par
« les communs d'abord »
au château du TER
- **COURTHEZON (84)**
dimanche 6 décembre de 10h à 17h30
Portes ouvertes au Domaine de Courtedune
chez M. et Mme CHARRIER
1198 quartier font de Joubert
- **VILLENEUVE LES AVIGNONS (30)**
Vendredi 11 décembre de 15h à 18h
Cave de François CAS « Cotés Vins »
87 Avenue Pasteur - Quartier de Bellevue
- **SERNHAC (30)**
samedi 12 décembre de 16h à 22h
Portes ouvertes au Domaine de Poulvarel
chez M. Mme GLAS
110 chemin de la Soubeyranne
- **AGDE (34)**
samedi 12 et dimanche 13 décembre
de 9h à 19h. Marché de Noël
Foire au gras - Parking Cave Coopérative
- **PLEYBEN (29)**
vendredi 18 décembre de 16h30 à 19h30
samedi 19 décembre de 10h à 19h
dimanche 20 décembre de 10h à 18h
Marché de Noël - Trésors et Gourmandises
Salle Culturelle de Pleyben « L'Arvest »
- **STE-PAZANNE (44)**
samedi 19 et dimanche
20 décembre de 10h à 19h
Domaine de la Coche Chez M. GUITTENY
Laurent - Portes Ouvertes de Noël
Marché des Producteurs
- **CHARTRES-DE-BRETAGNE (35)**
samedi 19 décembre de 14h à 20h
dimanche 20 décembre de 10h à 18h
village de Noël - Halle de la Conterie

LIVRAISONS : (Sortie autoroute aux alentours de)

JEUDI 19 NOVEMBRE :

- 8h00 : **BRIVE-LA-GAILLARDE (36)**
- 9h00 : **LIMOGES (87)**
- 10h00 : **CHATEAUROUX (36)**
- 11h : **BOURGES (18)**
Passer commande à nos cousins
avant le mercredi 11 novembre :
M. Mme ESPERON François
2 clos des vents - 18570 TROUY NORD
Tél. : 02 48 64 72 12
Email : francois.esperon@orange.fr

- 15h00 : **ORLÉANS (45)**
- de 18h à 20h : **GIF-SUR-YVETTE (91)**
Chez **NAVARRO E.** - 2 avenue Paul BERT

VENDREDI 20 NOVEMBRE :

- de 11h à 14h : **CHELLES (77)**
Chez **MARCHAIS P.** - 18 rue Poncelet
- de 17h à 20h : **LEVALLOIS PERRET (92)**
Fleuriste : « Au Bonheur des Dames »
84 rue Louis Rouquier

SAMEDI 21 NOVEMBRE :

- de 10h à 13h : **EAUBONNE (95)**
Chez **THIERY D.** - 11 rue Serpente

SAMEDI 5 DÉCEMBRE :

- 8h00 : **ORANGE (84)**
- 8h30 : **CAVAILLON (84)**
- 9h30 : **AIX-EN-PROVENCE (13)**
- 10h45 : **TOULON (83)**
- 10h30 : **AUBAGNE (13)**
- 11h00 : **ST-CYR-SUR-MER (83)**
- 14h00 : **PUJET/FRÉJUS (83)**
- 14h30 : **CANNES (06)**
- 15h00 : **ST-LAURENT-DU-VAR (06)**

DIMANCHE 13 DÉCEMBRE :

- 9h00 : **NIMES (30)**
- 10h00 : **MONTPELLIER (34)**
- 11h00 : **BÉZIERS (34)**
- 11h30 : **NARBONNE (11)**
- 12h30 : **CARCASSONNE (11)**
- 15h00 : **TOULOUSE (31)**

VENDREDI 18 DÉCEMBRE :

- 14h00 : **POITIERS (86)**
- 15h00 : **CHATELLERAULT (86)**
- 16h30 : **TOURS (37)**
- 17h30 : **LE MANS (72)**
- 18h00 : **LAVAL (53)**

Pour les COMMANDES :

- Merci de passer vos commandes **15 jours avant la date des salons, marchés ou livraisons...**
- Pour éviter les erreurs, nous préférons les **commandes envoyées par internet ou par la poste.**
- Pour les livraisons sur l'autoroute, nous préciser le numéro de sortie au plus près de chez vous avec votre numéro de téléphone, et nous vous appellerons la veille pour fixer le rendez-vous.

Edition 2015

N°4

GERES

FERME DE LA PATTE D'OIE

LES CANCANS DE LA FERME



EDITO

Chers Amis, Chers Clients,

Dans la 4^{ème} édition de nos cancans, nous vous raconterons l'ouverture de nos chambres d'hôtes et du marché à la ferme avec nos amis producteurs. Bien sûr, vous aurez des nouvelles de nos canards agroforestiers qui ont depuis cette année, un menu « made in Gers » grâce à notre toasteur à soja.

La recette de Mamie va vous faire découvrir une autre façon de déguster notre foie-gras fermier. Le coup de coeur sera cette année pour les confitures de Sarah qui nous accompagne sur les salons où vous pourrez nous retrouver prochainement pour d'autres cancans...

Bonne lecture et à très bientôt... Adhishatz !

Famille Pères

Siège social de la rédaction :

Ferme de la Patte d'Oie
La Bourgade
32300 SAINT-MICHEL

- **Directeur de la publication :**
Pierre et Philippe PERES
- **Rédactrice :**
Thérèse BOURGES
- **Photos :**
Marie-Laure PERES
- **Imprimeur :**
BCR Imprimeur
32200 GIMONT

Site : www.fermedelapattedoie.fr
Email : pattedoie.peres@wanadoo.fr
Téléphone : 05 62 67 01 10
Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49
Portable Maxime : 06 20 50 16 69
Atelier : 05 62 67 08 16
Fax : 05 62 67 08 95



Inauguration et Portes Ouvertes à la ferme de la patte d'oie - juillet 2015



INVITATION

Valable pour
2 personnes

Pour les salons
et les foires payantes.



Ferme de la Patte d'Oie

Famille PERES
LIEU DIT LA BOURGADE
32300 SAINT-MICHEL

Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49

Inauguration chambres d'hôtes

Début juillet 2015, nous avons inauguré les réalisations faites dans le cadre du PER (pôle d'excellence rural).

La 1^{ère} tranche de travaux (construction de bâtiments) a permis d'améliorer les conditions d'élevage de nos canards. Ils bénéficient également de l'aménagement agroforestier qui s'est développé sur une quinzaine d'hectares. En effet, l'arbre est le partenaire idéal et indispensable d'un élevage responsable, productif et durable. Il offre de très nombreux bénéfices à notre élevage tant pour l'environnement que pour les produits...



Lors de la 2^{ème} tranche des travaux, nous avons réhabilité les anciennes étables et réalisé une salle d'accueil et de vente pouvant accueillir des groupes.

Nous avons créé 5 chambres d'hôtes avec 1 table d'hôtes. Ce projet a pu aboutir grâce à une étroite collaboration avec les artisans locaux et même pour certains des artistes créateurs ! Vous en jugerez vous-mêmes lors de votre venue...

Ils ont su utiliser des matériaux nobles, locaux et écologiques qui expriment bien l'idée de notre démarche.

L'alliance savamment orchestrée du bois naturel et les couleurs toniques choisies donnent aux chambres une ambiance chaleureuse et apaisante. Leurs noms de fruitiers (pêche, prunelle, noisette, pomme et mirabelle) font référence aux plantations d'essences diverses qui jalonnent les parcours de canards.



Le soir (sur réservation) vous pourrez profiter de notre table d'hôtes et déguster nos foie gras, magrets agroforestiers et confits de canards fermiers.



Marché à la ferme

A l'occasion de l'inauguration des chambres d'hôtes, nous avons ouvert un petit marché de terroir avec des accueillis chez eux ou que nous avons rencontrés dans des salons gastronomiques.



Près d'un millier de personnes nous ont rendu visite et nous ont encouragés à continuer. La deuxième édition se passera le samedi 2 et dimanche 3 juillet 2016 avec les mêmes producteurs et surtout avec Benoît à l'animation.

Séjour découverte foie gras

Pour découvrir notre région et nos traditions culinaires, nous vous proposons de séjourner à notre ferme.

6 séjours sont proposés en 2016 : semaines 04-08-17-21-25-39.

Le séjour comprend 4 nuits, 4 petits déjeuners, 4 diners à la table d'hôtes et 3 déjeuners chez des amis restaurateurs. Vous repartirez avec un sac de produits de la ferme que vous aurez fabriqués en partie, avec une remise de 20% pour l'occasion.

C'est un grand moment de partage et de convivialité.

(Tarif à partir de 325€ par personne tout compris selon les réservations des chambres).

PROGRAMME

Arrivée lundi soir 18h.
Apéro d'accueil et dîner à 20h.

Mardi matin : fabrication d'un foie gras.
Mardi après-midi : découpe de canard et salage de la viande. Visite de la ferme avec son élevage agroforestier.

Mercredi matin : fabrication d'une entrée froide (paté, rillettes...)
Visite du Domaine Apicole du Pillardon. Paul et caroline PEIGNER (Miel et pain d'épices).

Mercredi après midi : Visite du Domaine du Bilé Famille DELLA VEDOVE (Armagnac), village de BASSOUES.

Jeudi matin : fabrication d'un confit.
Jeudi après midi : visite d'AUCH (libre).

Départ vendredi matin. **Si vous voulez repartir !!!**

Magret de canard séché

Médaille de BRONZE au concours général agricole de Paris 2015



Saucisson de canard

NOUVEAU PRODUIT

Saucisson de canard fabriqué dans nos ateliers et affiné dans notre nouveau séchoir.

A déguster sur les salons et marchés de Noël... à partir de mi-octobre 2015.

Protéine « Made in Gers »

Voilà plusieurs mois que nous essayons notre toasteur à soja ambulant. Cette machine achetée avec plusieurs paysans permet enfin de pouvoir utiliser nos propres graines de soja : en effet, celles-ci ont besoin de griller à 140° pour être assimilables par nos canards. C'est une des premières machines de ce type achetée en France. Les résultats que nous avons constatés sont très satisfaisants et nos animaux nous le font bien savoir !

Cette machine existe depuis longtemps dans certains pays mais n'avait jamais été commercialisée en France ! Bizarre... ou pas du tout bizarre ?... Pouvoir assurer une alimentation maison à nos canards nous rassure et j'espère à vous aussi...



Des arbres dans nos assiettes

Nous gardons toujours un petit coin de notre journal pour vous parler de notre métier de paysan avec son agriculture durable et responsable que nous défendons.

Il nous paraît important de parler de nos arbres de toutes tailles et de toutes essences qui escortent nos canards dans leurs parcs ainsi que les promeneurs et vacanciers qui profitent même de cueillir quelques fruits.

Le programme 2014/2015 de notre Association Arbres et Paysages 32 a été « l'agroforesterie, du champ à l'assiette : produire mieux, manger mieux, vivre mieux ». Il vise à sensibiliser aux enjeux de l'agroforesterie pour l'alimentation. Des pollinisateurs à la matière première, le bénéfice de l'arbre et de ses produits sont innombrables pour une alimentation goûteuse, saine et respectueuse des ressources naturelles.

Puisque nous façonnons notre monde en mangeant, alors mangeons bon, propre et juste !

Il n'y a pas de vie sans arbre !



La Recette de Mamie

Foie gras poêlé aux raisins

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 foie gras de canard cru de 500g à 600g,
- 1 belle grappe de raisin blanc Italia,
- 4 tranches de pain de campagne,
- 15 cl de floc de Gascogne blanc,
- 15g de farine,
- Sel, poivre du moulin.

Préparation de la recette :

Trancher dans le foie gras en biais, 4 belles escalopes épaisses d'environ 150g chacune,

Fariner très légèrement et tapoter pour faire tomber l'excédent,

Salier, poivrer et réserver au frais,

Laver le raisin et avec la pointe d'un petit couteau, enlever la peau et les pépins,

Faire griller les toasts au four d'un seul côté, pour ne pas les dessécher,

Faire chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif, sans matière grasse, et faire dorer les escalopes 1 minute sur chaque face, les retirer et les maintenir au chaud sur un papier absorbant,

Déglacer avec le floc, ajouter les raisins et faire réduire 3mn. Dresser les escalopes sur les toasts dans chaque assiette, décorer avec les raisins et napper avec la sauce.

Coup de cœur!

Les confitures de Sarah



« A La Ferme du Rigoulet, Sarah et Arnaud sont la 3^{ème} génération d'agriculteurs-confituriers à perpétuer la tradition. C'est aux confins de la Gascogne qu'ils cultivent la pastèque

à confiture qui a depuis toujours agrémenté les petits déjeuners gascons et perpétuent la véritable recette d'une confiture traditionnelle du Sud-Ouest peu répandue sur les étals.

Et pour cause... ! Sa réussite réside dans un tas de petits secrets, un tour de main et un véritable savoir-faire familial. Les fruits sont épinés à la main et cuits à feu nu de façon à obtenir une confiture aux morceaux délicatement confits baignant dans une pulpe onctueuse, accompagnés d'agrumes ou d'épices...



Et depuis 2006, ils ont planté fraisiers, pruniers, cerisiers, framboisiers, mais également des figuiers. Les variétés ont été soigneusement sélectionnées, les fruits sont cultivés selon le mode de l'agriculture biologique et récoltés à maturité garantissant ainsi des confitures aux arômes explosifs.

Un conseil : laissez-vous tenter par la confiture de figue qui se marie à merveille avec un bon foie gras ! »

