

LES CANCANS DE LA FERME



EDITO

Chers Amis, Chers Clients,

Après un été passé à faire visiter notre ferme, présenter nos produits à Marciac pendant le festival de jazz, aménager les nouveaux locaux et bien sûr préparer nos produits pour l'hiver, il est temps maintenant de vous communiquer l'agenda de nos déplacements jusqu'aux fêtes de fin d'année...

Dans ce 3ème numéro, nous vous donnerons des nouvelles de la ferme et des canards, nous vous ferons part de l'avancement des travaux et nous vous conterons l'histoire de l'Armagnac que vous pouvez déguster tout en lisant notre journal...

Bonne lecture et à très bientôt... Adhishatz !

Pierre et Philippe Pères

Sommaire :

- Actualités
- Travaux d'aménagement
- L'alimentation des canards
- Séquence nostalgie
- Si l'Armagnac m'était conté...
- Coup de cœur
- La recette de Mamie
- Agenda
- Invitation

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 :**
Céline et Marie-Laure PERES
Luc JENNEPIN

• **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
Atelier : 05 62 67 08 16
Fax : 05 62 67 08 95



OCTOBRE :

- **11-12 :** Salon « Madame », les envies en féminin à **BREST (29)**
Parc des expositions Penfelt
- **18-19 :** Portes ouvertes chez M./Mme LARNAUDIE viticulteur champenois à **TROIS PUIES (51)**
- **18-19 :** Salon de la gastronomie « Les Fins Gourmets » à **HUELGOAT (29)**
- **24-25-26 :** Salon des vins et de la gastronomie à **FOUGERES (35)**
Espace Aumaillerie
- **25-26 :** Festival de la St Simon à **SAINT BRIAC SUR MER (35)**
Salon de l'Artisanat

NOVEMBRE :

- **1 de 8h à 13h :**
Marché Traditionnel à **LE RHEU (35)**
- **1-2-3 :** Salon gastronomique à **MORLAIX (29)**
Parc des expositions Langolvas

- **8-9 :** Salon des Vins et Produits du Terroir à **GAP (05)**
- **8-9-10-11 :** Salon gastronomique à **LORIENT (56)**
Parc des expositions Lanester
- **15-16 :** Salon de la Gourmandise à **EPINAL (88)**
Centre des Congrès
- **15-16-17 :** Salon gastronomique à **QUIMPER (29)**
Parc des expositions Pennvillers
- **22-23 :** Journée découverte de la vigne au vin à **MARTIGNE BRIAND (49)**
Domaine des 2 Arcs vignoble GAZEAU
- **22-23 :** Salon des vins et saveurs à **BRINDAS (69)** Salle des fêtes
- **29-30 de 14h à 20h :**
Marché de Noël à **THORIGNE FOUILLARD (35)**
Complexe sportif de la vigne
- **6-7 :** Marché de Noël à **SAINT AUBIN D'AUBIGNE (35)**
- **6-7 :** Marché de Noël à **PLOEMEUR (56)**
au Château du Ter
- **7 :** Portes ouvertes chez Mr Mme CHARRIER à **COURTHEZON (84)**
au Domaine de COURTEDUNE 1198 quartier font de Joubert
- **13-14 :** Marché de Noël à **PLEYBEN (29)**
- **13-14 :** Marché de Noël à **ST RENAN (29)**
- **13 de 17h à 22h :**
Portes ouvertes chez Mr Mme GLAS à **SERNHAC (30)**
au Domaine viticole de Poulvarel 110 chemin de la Soubeyranne
- **20-21 :** Portes ouvertes chez Mr GUITTENY à **STE PAZANNE (44)**
au Domaine de la COCHE
- **20-21 :** Village de Noël à **CHARTRES DE BRETAGNE (35)**
Halle de la Conterie
- **5-6-7 :** Marché de Noël La Clarté à **PERROS GUIREC (22)**

DÉCEMBRE :

LIVRAISONS :

Sortie autoroute aux alentours de :

- VENDREDI 21 NOVEMBRE :**
- 8h30 : **BRIVE (36)**
 - 9h30 : **LIMOGES (87)**
 - 10h30 : **CHATEAUROUX (36)**
 - 11h : **BOURGES (18)**
Passer commande à nos cousins avant le vendredi 14 novembre :
Mr Mme ESPERON François
2 clos des vents - 18570 TROUY NORD
Tél. : 02 48 64 72 12
Email : francois.esperon@orange.fr
ou maryseesperon@orange.fr
 - 15h30 : **TOURS (37)**
 - 17h : **LE MANS (72)**
- SAMEDI 6 DÉCEMBRE :**
- 9h30 : **TOULOUSE (31)**
 - 10h 30 : **CARCASSONNE (11)**
 - 11h 30 : **NARBONNE (11)**
 - 12h : **BÉZIERS (34)**
 - 15h : **MONTPELLIER (34)**
 - 16h : **NIMES (30)**
 - 17h : **ORANGE (84)**
 - 18h : **AVIGNON (84)**
- DIMANCHE 14 DÉCEMBRE :**
- 9h : **SALON DE PROVENCE (13)**
 - 10h : **AIX EN PROVENCE (13)**
 - 11h30 : **TOULON (83)**
 - 14h30 : **PUJET / FREJUS (83)**
 - 15h : **CANNES (06)**
 - 16h : **NICE (06)**
- DU 16 AU 18 DÉCEMBRE : en Région Parisienne :**
- Mardi 16 de 16h à 19h : Fleuriste :**
Au Bonheur des Dames
84, rue Louis Rouquier,
LEVALLOIS PERRET (92)
- Mercredi 17 de 16h à 19h :**
Chez D. Thierry
11, rue Serpente
EAUBONNE (95)
- Jeudi 18 de 11h30 à 14h :**
Chez P. Marchais
18, rue Poncelet,
CHELLES (77)
- Jeudi 18 de 18h à 20h :**
chez E. Navarro
2, avenue Paul Bert
GIF SUR YVETTE (91)

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 toute autre livraison sur les circuits d'autoroutes, veuillez nous contacter.

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

ACTUALITÉS

MÉDAILLE



Le Concours Général Agricole de 2014 a attribué la médaille de bronze à notre foie gras mi-cuit sous vide.



TRAVAUX D'AMÉNAGEMENT

Les travaux de la salle de stockage, d'emballage et d'expéditions, sont terminés depuis le mois d'août. Les produits sont maintenant stockés dans un seul bâtiment afin d'optimiser les conditions de préparation de vos commandes et le

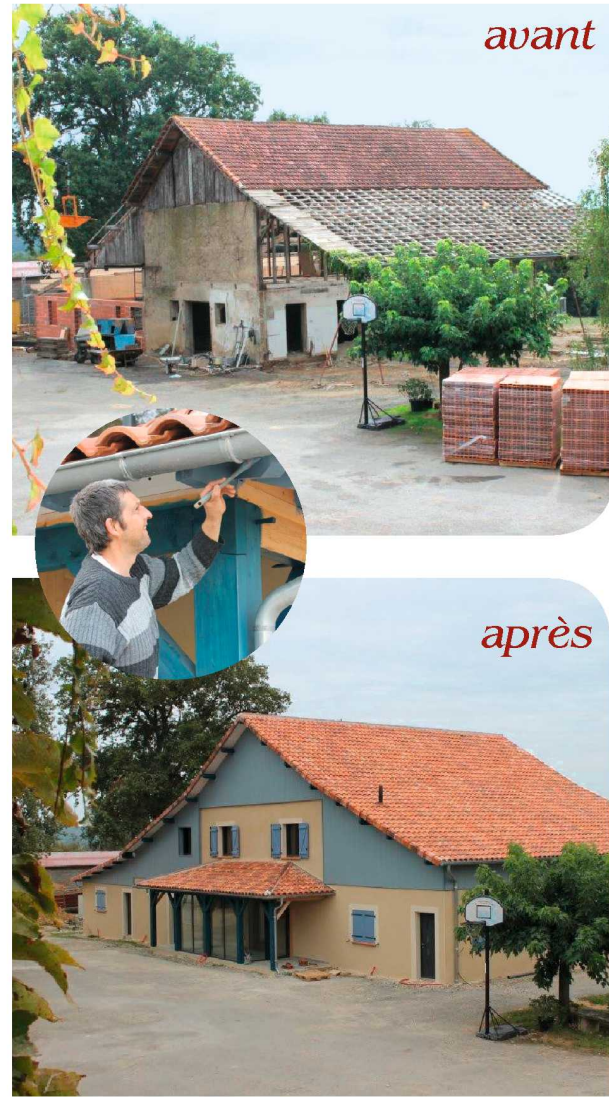
chargement de nos camions frigorifiques avant chaque déplacement. Nos foies gras et conserves sont maintenant entreposés dans une salle à température constante. Ils seront affinés quelques mois avant de régaler vos assiettes et seront encore meilleurs !

La boutique, en cours d'aménagement, ouvrira ses portes en novembre. Elle pourra même accueillir les groupes qui viennent en autocar, visiter la ferme...

Notre artiste peintre s'affaire maintenant pour préparer les 5 chambres d'hôtes!.. Elles seront prêtes en Mars 2015. Il y aura 5 chambres dont 1 pour handicapés et ce sera Marie-Laure qui vous y accueillera...

Vous pourrez retrouver toutes les infos sur notre site.

Pierre et Philippe PÈRÈS



avant

après

L'ALIMENTATION DES CANARDS

Aujourd'hui on alimente nos canards avec du blé et du maïs produits en totalité sur la ferme. Cela représente en moyenne 75% de la composition de la ration quotidienne. La protéine est apportée par du tourteau de soja* qu'on achète. Vu la difficulté croissante d'approvisionnement de tourteaux de soja tracés non OGM, nous avons démarré la culture de soja avec plusieurs agriculteurs locaux pour produire la totalité de l'alimentation de nos canards sur nos terres.



*Tourteau de soja : graine de soja toastée et pressée pour extraire environ 10% d'huile. La graine doit être obligatoirement chauffée pour l'utiliser dans l'alimentation. ! »



SÉQUENCE NOSTALGIE



Après 25 ans passés sans élevage d'oies sur la ferme, nous avons retrouvé quelques petits oisons. Mamie les a élevés dans son jardin et leurs parlait quand elle allait les nourrir. Maintenant les oies la suivent partout en cacardant... Ce sont de bonnes gardiennes et elles vont rester longtemps au bord de l'étang !...

SI L'ARMAGNAC M'ÉTAIT CONTÉ...

« La plus vieille eau de vie de France »

Ce sont les romains qui ont introduit la vigne dans le Sud Ouest et les arabes qui ont importé l'alambic pour la distillation, à l'époque du Moyen Age. Situé au coeur de la Gascogne, le vignoble de l'Armagnac couvre environ 15000 ha dans le Gers, et dans quelques cantons des Landes et du Lot et Garonne. On distingue 3 régions de production : à l'Ouest : le Bas Armagnac, au Centre : l'Armagnac Ténarèze et à l'Est : le Haut Armagnac.

L'Armagnac est obtenu par la distillation de vins blancs produits essentiellement de cépages Ugni Blanc, Colombar, Folle Blanche et Baco Blanc... Elle doit avoir lieu impérativement avant le 31 Mars qui suit la récolte et se fait avec un alambic armagnacais. A la sortie de l'alambic, l'eau de vie est incolore et titre entre 52 et 72%vol. Elle est tout de suite stockée dans des chais, en fûts de chêne de 400 à 420 litres. Le vieillissement dans le chêne permet aux eaux de vie de s'affiner et de s'enrichir à la suite de réactions complexes au cours desquelles les matières tanniques et aromatiques du bois vont se dissoudre dans l'alcool et donner l'Armagnac. Pendant le vieillissement, le degré alcoolique diminue progressivement par évaporation de l'alcool : « la part des anges ». Lorsque le maître de chai estime le vieillissement suffisant, il commence les coupes, c'est-à-dire, l'assemblage harmonieux de plusieurs eaux de vie d'origines et d'âges différents.

En bouteille, l'Armagnac n'évolue plus, il est prêt à être dégusté!



LA RECETTE DE MAMIE

Carpaccio de magret de canard

- 1 magret
- Huile d'olive
- Quelques gouttes de citron et de vinaigre
- Sel, poivre, baies roses, 1 pincée de noisettes en poudre



Retirer la peau du magret

Réserver le magret au congélateur pour le trancher plus facilement

Préparer la marinade avec tous les ingrédients

Trancher le magret finement

Disposer les tranches sur un plat

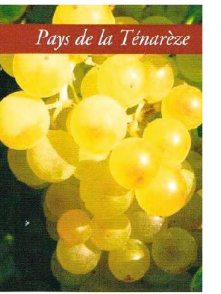
Arroser les tranches avec la marinade

Reposer au frigo 1h avant de le consommer

Suggestion : servir à l'apéritif avec un vin blanc sec (à consommer avec modération...)



Tous les Armagnacs du Domaine de Rome sont des Ténarèze, dont le fruit est toujours présent et très apprécié. Depuis des années, l'Armagnac est la production traditionnelle des vignes de Rome et nous distillons chaque année une partie de nos vins. Le premier critère de la qualité, c'est le raisin. A Rome, c'est l'Ugni blanc et le Bacco que l'on distille. Les parcelles sont sélectionnées et la qualité du raisin est primordiale.

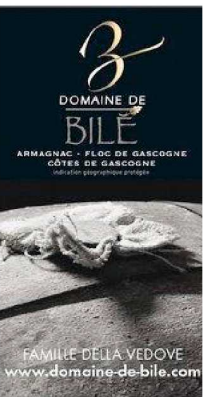


Domaine de Rome
Famille NEGRI
52250
MONTREAL DU GERS
www.domaine-de-rome.com



Le Domaine de Bilé est situé dans le Haut Armagnac. Les armagnacs sont utilisés exclusivement en millésimes. Ils ne sont jamais assemblés. Chaque millésime reste 21 ans maximum en fûts de chêne et est ensuite stocké au Paradis dans des bonbonnes en verre.

Ainsi, « la part des anges » qui représente 2 % en moyenne par année, n'existera plus dès que les Armagnacs seront sous verre. La Qualité et la Traçabilité sont les objectifs premiers de la Famille Della Vedove. Chaque propriétaire récoltant a sa manière de travailler; c'est ainsi que naît la panoplie des différents arômes que nous pouvons retrouver dans un Armagnac.



Domaine de Bilé
Famille DELLA VEDOVE
52320 BASSOUES
www.domaine-de-bile.com

