

LES CANCANS DE LA FERME



EDITO

Chers Amis, Chers Clients,

Pour notre 5^{ème} numéro, nous allons bien sûr vous parler de cette saison particulière et compliquée due à l'influenza aviaire, vous donner des nouvelles de nos chambres d'hôtes et renouveler notre offre de séjours « découverte foie gras ».

Pour illustrer notre courrier, nous avons choisi quelques dessins de Perry Taylor, anglo-gascon, observateur du Gers, humoriste et grand dessinateur de scènes locales : Si vous êtes un « chasseur de champignons », vous pourrez essayer la recette de Mamie !

Il est possible que nous rencontrions des problèmes de disponibilités de marchandises suite à l'arrêt de production des 4 mois ! Passez vos commandes le plus tôt possible.

***Nous ferons de notre mieux
pour vous satisfaire...***

Adhishatz !

Pierre et Philippe Pères

Sommaire :

- *Chambres d'hôtes*
- *Marché à la ferme*
- *Séjour découverte*
- *Recette de Mamie*
- *Une production à l'arrêt !*
- *Paysages et Biodiversité*
- *Coup de Coeur*
- *Agenda - livraisons - invitation*

Siège social de la rédaction :

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

- **Directeur de la publication :**
Pierre, Philippe
et Maxime PÈRES
- **Rédactrice :**
Thérèse BOURGES
- **Photos :** Marie-Laure PERES
Brice TORRECILLAS
- **Dessins :** Perry Taylor
- **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



Nos chambres d'hôtes

Une très bonne fréquentation depuis le mois de mai, dans nos chambres d'hôtes nous a permis de nous familiariser avec cette nouvelle activité.. Surtout gérée par Marie-Laure elle occupe bien toute la famille ! Nous nous répartissons l'accueil, le petit-déjeuner, le repas du soir et l'organisation des visites.

C'est avec beaucoup de plaisir et de convivialité que nous organisons ces séjours et les commentaires de nos hôtes nous encouragent à continuer :

« Le bonheur est dans le pré ! Rien n'a jamais été aussi vrai !! Nous partirons avec regrets et l'envie de revenir... » (Christelle)

« Un lieu magique ! Sa verdure, son calme et un accueil très très chaleureux... » (Famille Saramon)

« De Marseille, d'Aigues-Mortes, de Tulle, de Bourges, nous nous sommes retrouvés pour 4 jours délicieux comme la table de la maison. Chambres superbes et confortables, accueil familial, tout est parfait... » (Alain, Nicole, Marc, Josette)



Marché à la ferme

La fraîcheur des premiers jours du mois de juillet n'a pas découragé les convives pour notre 2^{ème} « Marché à la Ferme » ! Nous avons servi près de 500 repas fabriqués sur place avec nos produits et ceux des producteurs présents.

Une douzaine de producteurs locaux ou d'autres régions de France ont fait déguster leurs produits durant tout le week-end.

M. le Préfet du Gers et Mme la Sous-Préfète de Mirande nous ont fait l'honneur de partager notre journée ! En Gascogne, la musique accompagne souvent les repas et l'animation fut à la hauteur de l'évènement.

La fanfare Bandalia de Toulouse a animé le samedi soir et le dimanche, Benoît Auprêtre a pris le relais avec son groupe « Cocktail Jazz Band ». La Saucisse Musicale de Saint-Michel avec notre ami Gégé, a terminé cette journée avec des danses traditionnelles gasconnes.



Séjour Découverte

En 2017 nous vous proposons **3 séjours « découverte foie gras »** du 20 au 24/02/17, du 3 au 7/04/2017 et du 8 au 12/05/17.

Le séjour comprend 4 nuits, 4 petits-déjeuners, 4 dîners à la table d'hôtes et 3 déjeuners chez des amis restaurateurs et des visites organisées. Vous repartirez avec un panier de produits de la ferme que vous aurez fabriqués en partie, d'une valeur de 75€.

(Tarif à partir de 345€ par personne tout compris selon les réservations des chambres).

Vous trouverez le programme détaillé sur notre site internet.

Un grand moment de partage et de convivialité



La Recette de Mamie

Tagliatelles au Foie Gras et girolles

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr de tagliatelles,
- 300 gr de girolles,
- 160 gr de foie gras mi-cuit,
- 2 petites échalotes,
- 30 gr de beurre,
- 15 cl de vin blanc sec,
- 30 cl de crème fleurette,
- sel, poivre du moulin.

Temps de préparation et cuisson : 25 min

Pendant que l'eau des pâtes chauffe, préparez la sauce.

• **Pelez** et émincez finement les échalotes. Faites fondre le beurre sur feu moyen dans une sauteuse. **Ajoutez** les échalotes, laissez les blondir en remuant un peu. **Ajoutez** les girolles, mélangez puis mouillez avec le vin blanc. **Passer** en feu fort, **laissez** réduire 3 mn. **Baissez** de nouveau le feu, ajoutez le foie gras en morceaux, mélangez 30 secondes. Sans cesser de remuer, **versez** la crème fraîche. **Salez, poivrez, couvrez** partiellement, poursuivez la cuisson 5 mn. **Maintenez** au chaud sur très petit feu le temps de cuire les pâtes.



• **Salez** l'eau des pâtes, dès la reprise de l'ébullition, plongez les tagliatelles dans l'eau, **mélangez** avec une grande fourchette pour bien les détacher, **laissez** cuire selon le temps indiqué sur l'emballage.

• **Egouttez** les pâtes, répartissez les dans des assiettes chaudes (je les mets 10 mn dans le four à 60°). **Nappez** avec la sauce au foie gras et girolles, **décorez** d'un petit morceau de foie gras.



Une production à l'arrêt !

Suite à un arrêté ministériel validé par l'Europe afin d'éradiquer l'épidémie d'influenza aviaire, nous avons été obligés de faire un vide sanitaire dans 18 départements dont le Gers. Concrètement, il a fallu arrêter l'élevage puis le gavage de canards sur nos fermes durant 4 mois ! Pendant cette période, il a fallu tout désinfecter et nettoyer pour éliminer le virus.

Après le vide sanitaire, nous avons dû mettre en place un nouveau plan d'élevage avec des mesures bio-sécurité adaptées : très faciles sur papier et en réunion mais très compliquées à organiser sur le terrain ! L'idée est de créer pour chaque lot de canards d'âges différents, un site d'élevage indépendant et séparé physiquement de tous les autres animaux. Il faut bien sûr avoir du matériel spécifique à chaque bâtiment : tenue de travail, pailleuse, sas sanitaire, petit matériel, aire de désinfection devant chaque site de production... mais aussi, visite règlementée avec couloir de circulation et bien sûr avec interdiction d'entrer dans les bâtiments !

Voilà pourquoi ces mesures à mettre en place, sont compliquées, coûteuses et douloureuses !

En effet, depuis toujours, nous accueillons, montrons, expliquons notre métier de paysan à toutes les personnes qui viennent à la ferme et c'est assez frustrant de ne plus pouvoir faire visiter toute l'exploitation !

Nous nous sommes réunis avec d'autres producteurs et avons décidé, ensemble de relever ce défi !

Nous espérons surmonter cette épreuve et continuer à élever nos canards pour vous proposer toujours des produits de qualité ! ...



FOIE GRAS de Canard fermier mi-cuit



Médaille d'ARGENT
Au Concours Général
Agricole de Paris 2016

CANARD À FOIE GRAS
DU SUD-OUEST

(CHALOSSE - GASCogne
GERS - LANDES
PÉRIGORD - QUERCY)



Paysages et Biodiversité

En plantant les premiers arbres dans les années 1998, pour protéger nos canards du soleil et du vent, je ne savais pas que l'arbre allait devenir le personnage principal de mon élevage ! Sans le savoir, nous avons mis déjà un pied à l'étrier de l'agroécologie ! Après 3/4 ans de plantations, nous avons constaté l'effet positif de l'arbre : drainage, captage des nitrates, protection contre les prédateurs, nourriture pour nos animaux avec les feuilles et surtout les fruits, maintien de la biodiversité du territoire et sa valeur esthétique avec l'embellissement de nos paysages.

Tous les ans, nous plantons quelques arbres avec notre Association « Arbres et Paysages 32 ». Nous vous recommandons un très bel ouvrage broché écrit et illustré par un des techniciens, Bruno Sirven « Le génie de l'arbre ».

Si vous désirez plus d'infos sur l'association, vous pouvez consulter leur site : www.ap32.fr



PERRY TAYLOR

« Perry Taylor est né à Oxford en Angleterre en 1958. Il a été directeur artistique dans différentes agences de publicité à Londres et à Amsterdam. Il vit maintenant à la limite des Hautes Pyrénées et du Gers. Fin observateur de la vie gasconne, il met son regard au service d'une région qu'il affectionne. Avec un humour typiquement britannique, cet artiste « Anglo-Gascon » renommé, s'applique à traduire l'esprit du Sud-Ouest : ses habitants, ses paysages, sa culture, son patrimoine et ses coutumes.



Les illustrations de Perry, à l'encre de chine et à l'aquarelle, rigolotes et malicieuses sont pleines de détails. Son œil affûté provoque le sourire amusé des autochtones qui se reconnaissent ainsi que de nombreux touristes français ou étrangers ».

Des reproductions et tirages de ses œuvres sont disponibles sur son site web :

www.perrytaylor.fr

Vous pourrez consulter et même acheter l'un de ses recueils d'illustrations lors de nos prochains rendez-vous...



OCTOBRE :

- **HUELGOAT (29)**
samedi 15 et dimanche 16 octobre de 10h à 19h. Salon de la gastronomie « Les Fins Gourmets »
- **TROIS-PUITS (51)**
samedi 15 octobre 14h à 19h
dimanche 16 octobre 10h à 18h
Portes Ouvertes chez M. et Mme LARNAUDIE
viticulteur champenois
- **ST-BRIAC-SUR-MER (35)**
samedi 22 et dimanche 23 octobre de 9h à 18h. Festival de la St-Simon
Salon de l'artisanat
- **LANDERNEAU (29) NOUVEAU**
vendredi 28 octobre de 15h à 20h
samedi 29 octobre de 10h à 20h
dimanche 30 octobre de 10h à 18h
Salon Saveurs des Terroirs
Halle Saint-Ernel
- **ANTIBES (06) NOUVEAU**
vendredi 28 octobre de 14h à 19h,
samedi 29 octobre de 10h à 19h,
dimanche 30 octobre de 10h à 18h.
Salle multi-sports AZUR- ARENA
à ANTIBES
- **MORLAIX (29)**
samedi 29 octobre, dimanche 30 octobre,
lundi 31 octobre de 10h à 19h
Salon de Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Langolvas

NOVEMBRE :

- **MORLAIX (29)**
mardi 1^{er} novembre de 10h à 18h
Salon de Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Langolvas
- **LE RHEU (35)**
samedi 5 novembre de 8h à 13h
Marché traditionnel
- **ÉVREUX (27) NOUVEAU**
samedi 12 novembre de 11h à 19h
dimanche 13 novembre de 10h à 18h
Salon Gourmand' Eure et d'Ailleurs
Halle des Expositions

- **LORIENT (56)**
vendredi 11 et samedi
12 novembre de 10h à 19h
dimanche 13 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Lanester
- **ÉPINAL (88)**
vendredi 18 novembre de 16h à 19h
samedi 19 novembre de 10h à 20h
dimanche 20 novembre de 10h à 18h
Salon de la Gourmandise et des Arts
de la table. Centre des congrès
- **QUIMPER (29)**
samedi 19 et dimanche
20 novembre de 10h à 19h
lundi 21 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Penvillers
- **BRINDAS (69)**
samedi 19 novembre de 10h à 19h30
dimanche 20 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et des Saveurs
Salle des Fêtes de Brindas
- **MARTIGNÉ-BRIAND (49)**
samedi 19 et dimanche 20 novembre
Journée Découverte de la Vigne
au Vin Domaine des 2 Arcs
Vignoble GAZEAU
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
jeudi 24 novembre de 15h à 19h,
vendredi 25 novembre et samedi 26
novembre de 10h à 19h
dimanche 27 novembre de 10h à 18h
Portes Ouvertes - chez OLIVIER Katia
15 Grande Rue
- **TROUY (18) NOUVEAU**
à coté de BOURGES
samedi 26 novembre de 14h à 19h,
dimanche 27 novembre de 10h à 18h
Marché de Noël
- **CHORGES (05)**
en remplacement de GAP
samedi 26 novembre de 10h à 22h
dimanche 27 novembre de 10h à 19h
Salon des Vins, des Saveurs
et de l'Artisanat de France
Salle des fêtes et Boulodrome

- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
samedi 26 et dimanche 27 novembre
de 10h à 19h. Marché de Noël
au Complexe Sportif de la Vigne

DÉCEMBRE :

- **PLOEMEUR (56)**
samedi 3 décembre de 12h à 21h
dimanche 4 décembre de 10h à 19h
Marché de Noël - organisé par
« les communs d'abord » au château du TER
- **COURTHEZON (84)**
dimanche 4 décembre de 10h à 17h30
Portes ouvertes au Domaine de Courtedune
chez M. et Mme CHARRIER
1198 quartier font de Joubert
- **PERROS-GUIREC - LA CLARTÉ (22)**
vendredi 9 décembre de 16h à 20h
samedi 10 et dimanche 11 de 10h à 19h
Marché de Noël - Place de l'Eglise
- **PLEYBEN (29)**
vendredi 9 décembre de 16h30 à 19h30
samedi 10 décembre de 10h à 19h
dimanche 11 décembre de 10h à 18h
Marché de Noël - Trésors et Gourmandises
Salle Culturelle de Pleyben « L'Arvest »
- **SERNHAC (30)**
samedi 10 décembre de 17h à 22h
Portes ouvertes au Domaine de Poulvarel
chez M. Mme GLAS
110 chemin de la Soubeyranne
- **AGDE (34)**
samedi 10 et dimanche 11 décembre
de 9h à 19h. Marché de Noël
Foire au gras - Parking Cave Coopérative
- **STE-PAZANNE (44)**
samedi 17 et dimanche 18 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 17 décembre de 14h à 20h
dimanche 18 décembre de 10h à 18h
Village de Noël - Halle de la Conterie

INVITATION
Valable pour
1 personne
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

LIVRAISONS : (Sortie autoroute ou à l'adresse indiquée)

VENDREDI 25 NOVEMBRE :

- 8h30 : **BRIVE-LA-GAILLARDE (19)**
- 9h30 : **LIMOGES (87)**
- 10h30 : **CHATEAUROUX (36)**
- 11h00 : **BOURGES (18)**
Passer commande à nos cousins
avant le jeudi 17 novembre :
M. 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

SAMEDI 3 DÉCEMBRE :

- 9h00 : **CARCASSONNE (11)**
- 9h45 : **NARBONNE (84)**
- 10h30 : **BÉZIERS (34)**
- 11h30 : **MONTPELLIER (34)**
- 12h30 : **NIMES (30)**
- 14h30 : **SALON-DE-PROVENCE (13)**
- 15h30 : **AIX-EN-PROVENCE (13)**
- 16h30 : **AUBAGNE (13)**
- 17h30 : **TOULON (83)**

MERCREDI 14 DÉCEMBRE : **NOUVEAU**

- 16h00 : **TARBES (65)** Parc des expositions
- 17h30 : **PAU (64)** Zénith

VENDREDI 16 DÉCEMBRE :

- 13h00 : **POITIERS (86)**
- 14h00 : **CHATELLERAULT (86)**
- 15h30 : **TOURS (37)**
- 16h30 : **LE MANS (72)**
- 17h00 : **LAVAL (53)**

VENDREDI 16 DÉCEMBRE :

- de 16h à 19h : **LEVALLOIS-PERRET (92)**
Fleuriste : « Au Bonheur des Dames »
84 rue Louis Rouquier

SAMEDI 17 DÉCEMBRE :

- de 16h à 19h : **EAUBONNE (95)**
Chez **THIERY D.** 11 rue Serpente

LUNDI 19 DÉCEMBRE :

- de 11h30 à 14h00 : **CHELLES (77)**
Chez **MARCHAIS P.** 18 rue Poncelet
- de 18h à 20h : **GIF-SUR-YVETTE (91)**
Chez **NAVARRO E.** 2 avenue Paul BERT

Attention changement de date pour les livraisons

- Pour une meilleure gestion : 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.