Edition 2020

N°9 GERS FERME DE LA PATTE D'OIE

LES CANCANS DE LA FERME

Sommaire :

- *La nouvelle génération*
- *On parle de nous*
- *Hommage à André DAGUIN*
- *Une nouvelle médaille*
- *Le saviez-vous ?*
- *Idées coffrets cadeaux*
- *Nouvelle boutique en ligne*
- *Çà prend forme*
- *Séjour Foie Gras*
- *La Toscane Française*
- *Le mot de la fin : Merci !*
- *Agenda*

Siège social de la rédaction :

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

- **Directeur de la publication :** Pierre, Philippe et Maxime PERES
- **Rédactrice :** Laura LABALETTE
- **Photos :** Marie-Laure PERES, 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

EDITO

Chers Amis, Chers Clients,

Bonjour à tous !

Nous espérons que vous allez tous bien !

L'organisation de notre édition 2020 nous donne beaucoup à réfléchir sur les différentes solutions de distribution des produits de notre ferme. Nous aimerions pouvoir satisfaire tout le monde malgré ce contexte particulier. En effet, nous avons à cœur de vous proposer nos produits agroforestiers qui vous permettront de passer une fin d'année dans un climat de douceur.

Nous serons bien présents sur les salons, marchés et rencontres où vous avez l'habitude de nous retrouver. Cependant les dates sont souvent reportées, pour recevoir les infos de dernière minute *(nouvelles dates, livraisons exceptionnelles...)* nous vous demandons de nous envoyer votre adresse mail à : contact@fermedelapattedoie.fr ou de nous suivre sur Facebook : @fermedelapattedoie ou par téléphone 05 62 67 01 10. Si un marché ou un salon n'a pas lieu, nous viendrons tout de même livrer les commandes *(sur le lieu du salon ou sur un lieu de rendez-vous proche).*

Pour les plus gourmands, il est conseillé de passer commande à l'avance.

Nous avons adapté notre actualité à cette situation exceptionnelle mais elle reste légère et variée.

Prenez soin de vous. Bonne lecture !

Adhishatz !
La Famille Pérès

La nouvelle génération

La nouvelle génération arrive sur la ferme. Maxime, fils de Pierre et Arnaud et Romain fils de Philippe Pérès.

Maxime

Romain

Arnaud

Maxime, 28 ans, est en phase d'installation sur la ferme. Entre deux matchs de rugby et de 3e mi-temps, il s'occupe essentiellement de l'élevage, des cultures, de la traçabilité, ainsi que de la commercialisation. Des journées bien remplies....

Romain, 21 ans, est devenu salarié de la ferme après une année d'apprentissage. Il s'occupe de la transformation. Il travaille notamment en binôme avec Pierre sur le projet de la nouvelle conserverie. Passionné de musique, quand il n'est pas en déplacement sur un salon, il anime des soirées avec sa sono.

Arnaud, 21 ans, motard dans l'âme, a obtenu son BTS cette année et a pu rejoindre l'exploitation. Il est chargé du projet de méthanisation et dès que ce dernier sera terminé *(les travaux sont en cours)* il s'occupera de son fonctionnement. Il est également sur l'élevage et s'occupe des cultures avec Maxime et Philippe. Il est également organisateur *(et participant)* d'apéros à ses heures perdues !

Chacun a un rôle bien défini,
même si, dans une ferme
comme la nôtre tout le monde
"met la main à la pâte" comme on dit.

On parle de nous

"**Stop aux mensonges sur le Foie gras**"

C'est le titre de la vidéo d'Adrien ADAM. Réalisateur de ce mini reportage qui raconte notre vie de paysan et notre travail. Nous vous invitons à regarder le lien ci-dessous : ***https://www.youtube.com/watch?v=joaJVn_F5no***

"**Maison très très bon**"

Emission sur la chaîne TV "Paris Première", notre foie gras a été testé et goûté pour être comparé à d'autres foies. Avec la participation de M. Arnaud DAGUIN (fils de M. André DAGUIN).

N'hésitez pas à aller consulter le lien suivant : ***https://youtu.be/bQsyMDeJ1hM***.

Cette vidéo vaut le coup d'œil !

Hommage à André DAGUIN

M. André DAGUIN, figure de la gastronomie gasconne nous a quitté le 3 décembre 2019. Ancien chef doublement étoilé de l'Hôtel de France à Auch jusqu'en 1997 avant de céder la place à Roland GARREAU. Il est "l'inventeur" du magret de canard, il fut le premier à servir ce morceau de viande dont personne ne savait que faire. Le magret est un filet de maigre découpé dans la poitrine du canard gras.

M. DAGUIN décide de le faire cuire comme un steak et de le servir avec une sauce au poivre vert. Franc succès, pour devenir 60 ans plus tard le plat préféré des français. Ancien joueur de rugby, amateur de la cuisine du terroir, il se fait également remarquer par sa recette de foie cuit au torchon qui l'a rendu célèbre jusqu'aux Etats-Unis.

Par cette édition 2020 des Cancans de la ferme, nous rendons hommage à un gersois passionné et engagé auprès des restaurateurs et hôteliers.

Nous avons eu la chance de le rencontrer plusieurs fois, et il était venu nous rendre visite sur notre ferme.

Il va manquer au Gers....

André DAGUIN, chef doublement étoilé
dans notre parc agroforestier
avec les canards en 2014

Une nouvelle médaille

LE FOIE GRAS ENTIER DE CANARD MI-CUIT
Médaillé d'Or
au Concours Général Agricole de Paris 2020

Un foie cuit à basse température qui garde toutes ses saveurs en bouche.

Le saviez-vous ?

L'arbre champêtre est un élément majeur, allié d'une agriculture durable productive. Les nombreux services et la contribution essentielle que les arbres champêtres apportent à la durabilité des agrosystèmes répondent parfaitement aux enjeux actuels de l'agriculture et de l'environnement. En effet, ils protègent et améliorent le sol, ils participent au cycle et à l'épuration de l'eau, ils influencent localement le climat et atténuent les dégâts des intempéries, ils sont un formidable gisement de biodiversité fonctionnelle etc. En somme, les arbres champêtres, alliant production et protection, sont des outils d'aménagement originaux, polyvalents et bon marché qui produisent des quantités considérables de biomasse tout en stockant du carbone.

arbre & paysage 32

Alors plantons !

Idées Coffrets Cadeaux

Nous vous proposons une sélection de coffrets gourmands pour vos cadeaux de fin d'année. Présentés dans de jolis écrins, le terroir du Gers est mis à l'honneur à travers nos foies gras, nos pâtés et autres gourmandises gustatives. Si vous êtes intéressés par plusieurs coffrets n'hésitez pas à nous contacter pour étudier au mieux votre proposition.

Coffret Découverte : 37€

- 1 foie gras de canard entier 120g
- 1 friton de canard 160g
- 1 pâté de la ferme à l'Armagnac 180g
- 1 vin blanc doux *(Côtes de Gascogne)* 75cl
- 1 plateau en bois

Coffret Plaisir : 52€

- 1 foie gras de canard entier 120g
- 1 cassoulet au confit de canard 850g
- 1 bolognaise aux fritons de canard 360g
- 1 confiture de figues bio 110g
- 1 pâté de la ferme au piment d'Espelette 180g 1 sac en jute

Coffret Gourmand : 21€

- 1 pâté de la ferme à l'Armagnac 180g
- 1 friton de canard 160g
- 1 pâté de la ferme au foie gras 180g
- 1 sac en jute

Coffret Gastronomie : 65€

- 1 foie gras de canard entier 180g
- 1 friton de canard 160g
- 1 canard basquaise au piment d'Espelette 850g
- 1 pâté de la ferme à l'Armagnac 180g
- 1 vin rouge *(Côtes de Gascogne)* 75cl
- 1 coffret carton *"Producteur à la ferme"*

Livraisons sur salon, foire de votre choix ou livraison en bordure d'autoroute.

NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE

Vous pouvez désormais commander directement en ligne sur notre site : **www.fermedelapattedoie.fr/boutique**.

Pour les expéditions : Vous choisissez les produits qui s'ajoutent automatiquement à votre panier, vous payez en ligne *(Chèque, CB, Paypal)* et vous recevez votre commande chez vous en quelques jours. Nous avons signés un partenariat avec chronofresh pour livraison expresse.

Pour les salons ou livraison sur autoroutes ou routes : Vous choisissez les produits qui s'ajoutent automatiquement à votre panier. À la validation de votre commande, vous choisissez le lieu de retrait *(salons et marchés le plus proche de chez vous)*. Le paiement se fera à la livraison par chèque, espèces ou CB. Votre colis sera distribué par nos soins, une confirmation s'effectuera la veille par téléphone.

Rendez-vous sur **www.fermedelapattedoie.fr/boutique**

Çà prend forme

Les travaux de l'unité de méthanisation avancent bien avec le beau temps de ces derniers mois. Un petit décalage de deux mois entraine une mise en marche du processus par la fin février/début mars.

Le raccordement du réseau chaleur se fera dans un second temps vers les maisons, la nouvelle conserverie, les poussinières et également la serre à légumes partagées.

Après plus de 6 années de réflexion, d'étude et de dossier, la mise en route est très attendue par les 6 paysans de ce beau projet de territoire. Ce projet se visitera comme toute notre ferme. Il est important pour tout le monde de comprendre l'intérêt d'un tel projet pour l'environnement et la survie de nos petits élevages

Nos travaux sur la ferme, photo prise en septembre 2020

Séjour Foie Gras

DU 15 AU 19 FEVRIER 2021

Pour découvrir le Gers et notre savoir faire nous proposons un séjour Foie gras. Visite de la ferme, dégustations sont au programme mais pas seulement ! On vous fait un peu travailler…. Nous vous apprenons à fabriquer un foie gras, à découper un canard…

Vous aurez également la possibilité de découvrir le Gers, à travers ses beaux paysages mais également les visites : Bassoues, et la capitale Gersoise : Auch. Le séjour est en pension complète : petits déjeuners, déjeuners chez nos amis restaurateurs et dîners à notre table d'hôte.

Un moment avant tout convivial et chaleureux !.

Nous avons 5 chambres d'hôtes, les places sont donc limitées.

Le donjon de Bassoues

La Toscane Française

Notre département du Gers est chaque année très visité.

Très attrayant par ses beaux paysages, son calme et ses gascons accueillants. Malgré un été particulier, les touristes étaient présents dans nos chambres d'hôtes. Nous avons eu essentiellement de la clientèle française, il y a une réelle solidarité qui s'est installée. Le Gers est un département préservé avec plusieurs sites et monuments classés à l'UNESCO. Il possède également plus de 40 châteaux recensés. Nous sommes fiers de notre patrimoine et de notre savoir-faire, le foie gras étant inscrit au patrimoine culturel et gastronomique français.

Vue sur la cathédrale Sainte-Marie à Auch

Le collégiale de la Romieu

LE MOT DE LA FIN : Merci !

Nos sourires ne pouvaient pas se voir derrière nos masques mais nous étions très heureux de vous recevoir à nos soirées champêtres et à notre marché à la ferme cet été.

Nous avons limité volontairement les places pour des questions de sécurité sanitaire, mais vous avez été nombreux à répondre à ce rendez-vous festif !

De la bonne humeur et de la convivialité après deux mois de confinement ont réchauffés les cœurs ! Pour ceux que nous n'avons pas eu encore l'occasion de rencontrer, c'est avec joie que nous nous retrouverons très bientôt sur les salons de vos régions.

Merci à tous pour votre confiance et votre fidélité.

AGENDA

Salons gastronomiques, Marché de Noël, Portes ouvertes

OCTOBRE

- **TROIS PUITS (51)**
  Portes Ouvertes Viticulteur Champenois LARNAUDIE-HIRAULT
  Samedi 10 oct. de 14h à 18h
  Dimanche 11 oct. de 11h à 18h

- **HUELGOAT (29)**
  Salon de la gastronomie "Les Fins Gourmets"
  Samedi 17 oct. de 10h à 19h
  Dimanche 18 oct. de 10h à 18h

- **SAINT-GREGOIRE (35)**
  Salon Saveurs et Terroirs Salle du Cosec
  Samedi 17 oct. de 10h à 18h
  Dimanche 18 oct. de 10h à 18h

- **LANDERNEAU (29)**
  Salon Saveurs des Terroirs Espace Saint Ernel
  Vendredi 23 oct. de 15h à 20h
  Samedi 24 oct. de 10h à 19h
  Dimanche 25 oct. de 10h à 18h

- **ANTIBES (06)**
  Espace Fort Carré
  Vendredi 23 oct. de 15h à 21h
  Samedi 24 oct. de 10h à 21h
  Dimanche 25 oct. de 10h à 18h

- **LE RHEU (35)**
  Marché traditionnel
  Samedi 31 oct. de 8h à 12h

- **MORLAIX (29)**
  Salon des Vins et de la Gastronomie Parc des expositions Langolvas
  Samedi 31 oct. de 10h à 19h
  Dimanche 1er nov. de 10h à 19h
  Lundi 2 nov. de 10h à 18h

- **LENTILLY (69)**
  Centre d'Animation
  Samedi 31 oct. de 14h à 20h
  Dimanche 1er nov. de 10h à 18h

NOVEMBRE

- **LORIENT (56)**
  Salon Vins et Gastronomie Parc des Expositions Lanester
  Samedi 7 nov. de 10h à 19h
  Dimanche 8 nov. de 10h à 19h
  Lundi 9 nov. de 10h à 18h

- **SAINT GERMAIN DU PUY (18)**
  Salon Vins et des Produits du Terroir- Espace Nelson Mandela
  Samedi 14 nov. de 11h à 20h
  Dimanche 15 nov. de 10h à 18h

- **EPINAL (88)**
  Salon de la Gourmandise et des Arts de la table. Salle des Congrès.
  Vendredi 13 nov. de 15h à 19h
  Samedi 14 nov. de 10h à 20h
  Dimanche 15 nov. de 10h à 18h
  Entrée payante, un cadeau vous sera offert en compensation lors de votre passage au stand

- **QUIMPER (29)**
  Salon des Vins et de la Gastronomie Parc des Expositions Penvilliers.
  Samedi 14 nov. de 10h à 19h
  Dimanche 15 nov. de 10h à 19h
  Lundi 16 nov. de 10h à 18h

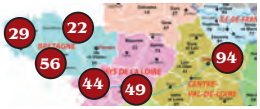
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
  Portes ouvertes chez Olivier Katia 15 Grande Rue
  Jeudi 19 nov. de 15h à 19h
  Vendredi 20 nov. de 10h à 19h
  Samedi 21 nov. de 10h à 19h
  Dimanche 22 nov. de 10h à 19h

- **BRINDAS (69)**
  Salon des Vins et des Saveurs. Salle des fêtes
  Samedi 21 nov. de 10h à 19h
  Dimanche 22 nov. de 10h à 18h

- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
  Marché de Noël au complexe Sportif de la Vigne
  Samedi 28 nov. de 10h à 19h
  Dimanche 29 nov. de 10h à 18h

- **CHORGES (05)**
  Salon des Vins, des Saveurs et de l'Artisanat de France - Salle des fêtes et au boulodrome.
  Samedi 28 nov. de 10h à 20h
  Dimanche 29 nov. de 10h à 18h

DÉCEMBRE



- **VALLABREGUES (30)**
  Marché de Noël aux halles de Vallabrègues
  Samedi 5 déc. de 9h à 12h

- **PLOEMEUR (56)**
  Marché de Noël au château du Ter "Les Communs d'abord"
  Samedi 5 déc. de 12h à 21h
  Dimanche 6 déc. de 10h à 19h

- **COURTHEZON (84)**
  Portes ouvertes au Domaine de Courtedune chez M. et Mme Charrier 1198 quartier font de Joubert
  Dimanche 6 déc. de 10h à 17h30

- **PERROS-GUIREC- LA CLARTE (22)**
  Marché de Noël Place de l'Eglise
  Vendredi 4 déc. de 16h à 20h
  Samedi 5 déc. de 10h à 19h
  Dimanche 6 déc. de 10h à 18h

- **VILLEJUIF (94)**
  Hôtel Restaurant Campagnile 20 rue du Docteur Pinel
  Vendredi 4 déc. de 14h à 19h
  Samedi 5 déc. de 10h à 19h

- **PLEYBEN (29)**
  Marché de Noël Trésors et Gourmandises Salle Culturelle de Pleyben "L'arvest"
  Vendredi 11 déc. de 16h30 à 19h30
  Samedi 12 déc. de 10h à 19h
  Dimanche 13 déc. de 10h à 18h

- **SERNHAC (30)**
  Portes ouvertes au Domaine de Poulvarel chez M et Mme Glass, 110 ch de la Soubeyranne
  Samedi 12 déc. de 17h à 21h

- **MARTIGNE-BRIAND (49)**
  Journée découverte – Domaine des 2 Arcs Vignoble Gazeau
  Samedi 12 déc. de 9h à 18h

- **SARRIAN (84)**
  Marché de Noël-Place Jean Jaurès
  Vendredi 11 déc. de 18h à 21h
  Samedi 12 déc. de 10h à 21h
  Dimanche 13 déc. de 10h à 20h

- **CHARTRES DE BRETAGNE (35)**
  Village de Noël – Halle de la Conterie
  Samedi 19 déc. de 10h à 19h
  Dimanche 20 déc. de 10h à 18h

- **SAINTE-PAZANNE (44)**
  Portes ouvertes de Noël au dom. de la Coche. M. Guitteny Laurent
  Vendredi 18 déc. de 18h à 22h
  Samedi 19 déc. de 10h à 13h et 14h à 19h
  Dimanche 20 déc. de 10h à 13h et 14h à 19h

NOËL À LA FERME LE 20 DÉCEMBRE DE 15H À 19H

POSSIBILITE DE PHOTOCOPIER L'INVITATION

INVITATION

Valable pour
1 personne

Pour les salons et marchés payants.

Famille PERES
LIEU DIT LA BOURGADE
32300 SAINT-MICHEL

Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49
Portable Maxime : 06 20 50 16 69

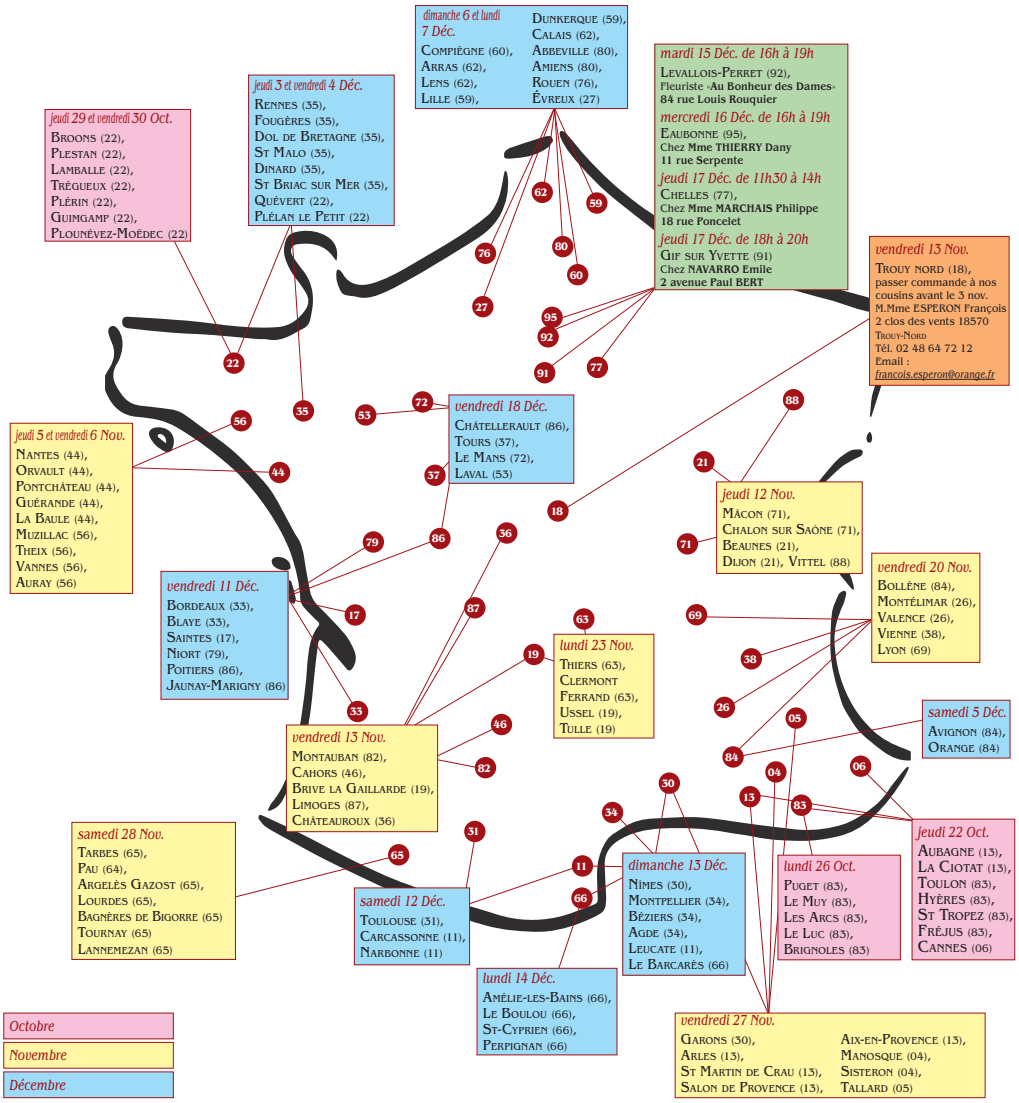
Cette invitation donne droit à retirer une entrée gratuite à la billetterie
(valable pour tous les salons sauf pour le salon d'Envs.)

La FAMILLE PÉRÈS Vous livre

Livraison gratuite

Rendez-vous parkings en bordure de routes et d'autoroutes

Nous vous appellerons pour vous préciser le lieu.



Commandez à l'avance au 05 62 67 01 10 ou à Pierre : 06 08 47 54 23,
Philippe : 06 08 09 45 49 ou Maxime : 06 20 50 16 69
À contact@fermedelapattedoie.fr ou par courrier à FAMILLE PERES, La Bourgade, 32300 Saint-Michel.

Conception et impression : ... Imprimé sur papier recyclé avec encres végétales.