

LES CANCANS DE LA FERME



EDITO

Chers Amis, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre édition n°6 des Cancans de la ferme avec nos rubriques habituelles.

Sur l'exploitation, nous avons tout mis en œuvre pour sécuriser notre production. Nous travaillons dans le but permanent de préserver la qualité de nos produits, selon une certaine éthique. Ceci est très positif et nous permet d'aborder sereinement la saison festive.

C'est avec vous, ensemble, que nous continuerons à promouvoir nos produits d'exception. Vous nous faites confiance depuis de nombreuses années et nous vous en remercions.

Dans notre volonté de mieux vous servir, nous vous conseillons de nous envoyer votre commande soit par courrier, soit par mail au moins 15 jours avant notre déplacement dans votre région.

Sommaire :

- Récompense
- Chambres et table d'hôtes
- De l'arbre à l'assiette
- Séjour Foie Gras
- Happy Hours
- Recette du Chef
- 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 PERES
- **Rédactrice :**
Thérèse BOURGES
- **Photos :** Marie-Laure PERES
Philippe ASSALIT
Luc JANNEPIN
- **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

Adhishatz !

Pierre et Philippe Pérès



Notre récompense

Notre foie gras mi-cuit a été régulièrement primé lors des salons de l'Agriculture... En effet, depuis plus de 20 ans, nous présentons plusieurs produits mais c'est la première fois que nous obtenons la plus belle distinction !



Ce fut une très grande fierté d'apprendre que notre foie gras mi-cuit a été décoré à Paris en 2017, de la **Médaille d'Or** !



Une réception à Paris, nous a permis de découvrir le Palais de l'Élysée. Une dizaine de gersoises était invitée dont Manon, apprentie à la ferme, Arnaud (fils de Philippe), étudiant au lycée agricole de Mirande et Pierre représentant le foie gras fermier.



Voilà une occasion de parler de l'intérêt de l'agroforesterie ! L'arbre est présent à travers cette belle médaille, il est essentiel pour nos élevages !

Il permettra pour nous consommateurs, d'avoir une alimentation plus saine et plus équilibrée.

Nos chambres d'hôtes

Nos chambres d'hôtes sont toujours très appréciées !

Si vous recherchez sur Gîtes de France ou Booking, vous trouverez d'excellents commentaires quant au confort des chambres : la literie et la salle de bains, le calme et l'accueil... Sachez qu'à partir de la 4^{ème} nuit, le tarif est dégressif. Des circuits pour découvrir le Gers vous seront proposés... Vous pourrez même vous promener en montagne car nous ne sommes qu'à 10 km des Hautes Pyrénées !



La table d'hôtes est réservée aux occupants des chambres...

On y déguste nos produits et d'excellents desserts faits maison par Marie-Laure ou Romy ! Si la gourmandise ou les papilles vous en disent...

De l'arbre à l'assiette



L'alimentation n'a jamais autant été au cœur de nos préoccupations. Une approche globale du sujet devient une nécessité : elle doit être suffisante en quantité, saine, sûre, tracée, équilibrée et diversifiée, de qualité, de saison et de proximité.

En 50 ans, les modes de production agricole et les modes alimentaires ont connu sensiblement les mêmes évolutions éloignant producteurs et consommateurs.

Les pratiques agricoles ont été bouleversées par une intensification de la production basée sur l'artificialisation des milieux dont l'arbre a été victime. En ce début du 21^{ème} siècle, la tendance semble vouloir s'inverser.

Une nouvelle consommation émerge, marquée par des convictions éthiques et par un besoin de protection vis-à-vis des risques sanitaires.

Dans un contexte où l'agriculture dite productiviste atteint ses limites, de nombreuses initiatives pour une agriculture plus saine et de « proximité » témoignent d'une volonté partagée de retrouver le lien entre production et alimentation.

L'arbre fait partie de cette agriculture, c'est l'agroforesterie, l'association de l'arbre et des cultures ou de l'élevage.

A l'avenir, elle contribuera à atteindre la sécurité et l'équilibre alimentaire mais aussi la santé.

L'agroforesterie offre une cohérence écologique, énergétique, climatique, gastronomique et éthique dont nous aurions tort de nous passer.

Pierre Pujos
Président de « Arbres et Paysages 32 »



Séjour Foie Gras

De la découverte du Foie Gras à la découverte du Gers...

3 séjours « découverte foie gras » vous sont proposés pour 2018 :

- ⇨ semaine 8 : du 19 au 23 février
- ⇨ semaine 17 : du 23 au 27 avril
- ⇨ semaine 24 : du 11 au 15 juin

Pour en savoir plus, allez sur notre site :

<http://www.fermedelapattedeioie.fr/sejour-foie-gras>



24/02/2017.

Nous avons passé un séjour extraordinaire dans un environnement agréable - le stage est très intéressant et enrichissant, nous avons appris beaucoup de choses avec un professeur très pédagogue - la chambre est parfaite et les repas au top - Aie la balance au retour.

Nous avons reçu un accueil des plus chaleureux de toute la famille, des grands-parents aux petits enfants -

Merci pour tout, ne changez rien.

Vous êtes une famille FORTIDABLE.

Sylvie et Bernard GUITOU



D'ARTAGNAN



Se vraies vacances, un dépaysement total, un accueil formidable, de plus chaleureux !!! Une vraie découverte. Merci pour la formation, cher professeur. Dès demain Bruno se met à la cuisine ☺ Les chambres très confortables, on s'y sent comme à la maison. Je n'oubli pas la table d'hôte, on s'est régalé. Bref, ne changez rien, bonne continuation pour la suite, bon courage pour traverser cette période compliquée. Nous reviendrons, c'est sûr !!! Genevieve et Bruno Zanetti (des Bretons!)

HAPPY HOURS dans nos fermes

Tous les jeudis après-midi, pendant la période estivale, nous avons organisé et participé à des rencontres gourmandes dans notre ferme ou celle de nos amis du Domaine de Bilé et du Domaine du Pillardon, en collaboration avec des chefs cuisiniers des tables du Gers.



Plusieurs recettes ont pu être élaborées et présentées aux touristes venus nombreux : Eric Maupas, chef cuisinier à Mirande, nous a cuisiné un magret agroforestier aux pêches de vigne, au miel et au floc de Gascogne... Ces moments privilégiés pour tous les participants, ont permis de partager nos préoccupations sur la nécessité du « bien manger », de manger sain des mets tracés et de proximité le plus souvent possible !

Recette du Chef

Magret de Canard du Gers, Floc et Miel

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 magret de canard du Gers (400g),
- Fruits de saison,
- 80g de miel,
- 15 cl de Floc,
- Sel et poivre.

Préparation du Magret de Canard

Parer le magret puis quadriller la peau finement afin que chaque carré puisse laisser passer la chaleur et que la viande puisse cuire. Tourner le magret et dénervé celui-ci.

Cuisson

Faire chauffer une poêle puis saisir le magret côté peau. Une fois que la graisse a fondu on peut alors le retourner et cuire le deuxième côté. Penser à dégraisser régulièrement pour empêcher une trop forte montée en température. Mettre de côté et réserver la graisse.

Préparation de la sauce

Déglacer la poêle avec du Floc rouge et mouiller avec un peu d'eau. Incorporer le miel, on peut également rajouter des fruits de saison.

Astuce du Chef

Utiliser la graisse mise de côté pour faire revenir des pommes de terre.



Les tables du Gers

Les gourmets du vrai ary retrouvent

EuropHotel Maupas
2 Avenue d'Etigny
32300 Mirande
05 62 66 51 42



OCTOBRE :

- **HUELGOAT (29)**
samedi 14 et dimanche 15 octobre de 10h à 19h. Salon de la gastronomie « Les Fins Gourmets »
- **TROIS-PUITS (51)**
samedi 14 octobre 14h à 19h
dimanche 15 octobre 11h à 18h
Portes Ouvertes Viticulteur Champenois LARNAUDIE - HURAUULT
- **LANDERNEAU (29)**
vendredi 20 octobre de 15h à 19h
samedi 21 octobre de 10h à 19h
dimanche 22 octobre de 10h à 18h
Salon Saveurs des Terroirs Espace Saint-Ernel
- **ST-BRIAC-SUR-MER (35)**
samedi 28 et dimanche 29 octobre de 9h à 18h. Festival de la St-Simon Salon de l'artisanat
- **ANTIBES (06)**
vendredi 27 octobre de 14h à 19h,
samedi 28 octobre de 10h à 19h,
dimanche 29 octobre de 10h à 18h.
Salle multi-sports AZUR ARENA
- **MORLAIX (29)**
samedi 28 et dimanche 29 octobre de 10h à 19h, lundi 30 octobre de 10h à 18h
Salon de Vins et de la Gastronomie Parc des Expositions Langolvas

NOVEMBRE :

- **LE RHEU (35)**
samedi 4 novembre de 8h à 13h
Marché traditionnel
- **LORIENT (56)**
samedi 11 et dimanche 12 novembre de 10h à 19h,
lundi 13 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie Parc des Expositions Lanester
- **ÉPINAL (88)**
samedi 18 novembre de 10h à 19h
dimanche 19 novembre de 10h à 18h
Salon de la Gourmandise et des Arts de la table. Salle des congrès

- **BRINDAS (69)**
samedi 18 novembre de 10h à 19h
dimanche 19 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et des Saveurs Salle des Fêtes
- **MARTIGNÉ-BRIAND (49)**
samedi 18 et dimanche 19 novembre
Journée Découverte de la Vigne
Domaine des 2 Arcs Vignoble GAZEAU
- **MONTMARTIN-LE-HAUT (10)**
jeudi 23 novembre de 15h à 19h,
vendredi 24 novembre et samedi 25 novembre de 10h à 19h
dimanche 26 novembre de 10h à 18h
Portes Ouvertes chez OLIVIER Katia 15 Grande Rue
- **QUIMPER (29)**
samedi 25 et dimanche 26 novembre de 10h à 19h
lundi 27 novembre de 10h à 18h
Salon des Vins et de la Gastronomie Parc des Expositions Penvillers
- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
samedi 25 et dimanche 26 novembre de 10h à 19h. Marché de Noël au Complexe Sportif de la Vigne
- **CHORGES (05)**
samedi 25 novembre de 10h à 21h
dimanche 26 novembre de 10h à 19h
Salon des Vins, des Saveurs et de l'Artisanat de France Salle des fêtes et Boulodrome
- **TROUY (18) à coté de BOURGES**
samedi 25 novembre de 14h à 19h,
dimanche 26 novembre de 10h à 18h
Marché de Noël à la Maison du Temps Libre

DECEMBRE :

- **PLOEMEUR (56)**
samedi 2 décembre de 12h à 21h
dimanche 3 décembre de 10h à 19h
Marché de Noël au château du TER « les communs d'abord »
- **CESSON CEVIGNE (35)**
samedi 2 et dimanche 3 décembre de 10h à 19h. Marché de Noël Salle de Tennis - 1, rue de la Chalotais
- **COURTHEZON (84)**
dimanche 3 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 8 décembre de 16h à 20h
samedi 9 et dimanche 10 décembre de 10h à 19h.
Marché de Noël - Place de l'Eglise
- **VALLABREGUES (30)**
samedi 9 décembre de 9h30 à 12h
Marché de Noël aux halles de Vallabregues
- **SERNHAC (30)**
samedi 9 décembre de 16h à 21h
Portes ouvertes au Domaine de Poulvarel chez M. Mme GLAS 110 chemin de la Soubeyranne
- **AGDE (34)**
samedi 9 décembre de 9h à 20h
dimanche 10 décembre de 9h à 18h
Marché de Noël - Foire au gras Parking Cave Les Richemer
- **PLEYBEN (29)**
vendredi 15 décembre de 16h30 à 19h30
samedi 16 décembre de 10h à 19h
dimanche 17 décembre de 10h à 18h
Marché de Noël Trésors et Gourmandises Salle Culturelle de Pleyben « L'Arvest »
- **CHARTRES-DE-BRETAGNE (35)**
samedi 16 décembre de 10h à 19h
dimanche 17 décembre de 10h à 18h
Village de Noël - Halle de la Conterie
- **STE-PAZANNE (44)**
samedi 18 et dimanche 19 décembre
Portes Ouvertes au Domaine de la Coche. M. GUITTENY Laurent

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

VENDREDI 24 NOVEMBRE :

11h00 : BOURGES (18)
Passer commande à nos cousins avant le jeudi 15 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 2 DECEMBRE :

- 10h00 : **ARLES (13)**
- 10h30 : **SALON-DE-PROVENCE (13)**
- 11h00 : **AIX-EN-PROVENCE (13)**
- 14h00 : **AUBAGNE (13)**
- 14h30 : **LA CIOTAT (13)**
- 15h30 : **TOULON (83)**
- 16h30 : **LE LUC (83)**
- 17h00 : **BRIGNOLES (83)**

DIMANCHE 10 DECEMBRE :

- 9h30 : **NIMES (30)**
- 10h30 : **MONTPELLIER (34)**
- 11h30 : **BÉZIERS (34)**
- 12h00 : **NARBONNE (11)**
- 14h00 : **CARCASSONNE (11)**

VENDREDI 15 DECEMBRE :

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

MARDI 19 DECEMBRE :

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

MERCREDI 20 DECEMBRE :

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

JEUDI 21 DECEMBRE :

- **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

**POSSIBILITE
DE PHOTOCOPIER
L'INVITATION**

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
Portable Maxime : 06 20 50 16 69

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.