

# LES CANCANS DE LA FERME



## Sommaire :

- Actualités
- Culture
- Histoire
- Gastronomie
- Publicité
- Agenda

## Siège social de la rédaction :

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

- Directeur de la publication :  
M. P. PERES
- Rédactrice :  
Mme T. BOURGÈS
- Imprimeur :  
BCR Imprimeur  
32200 GIMONT

Site : [www.fermedelapattedoie.fr](http://www.fermedelapattedoie.fr)  
Email : [pattedoie.peres@wanadoo.fr](mailto: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

## EDITO

*Chers Amis, Chers Clients,*

Cette année, nous sommes heureux de vous envoyer la 1<sup>ère</sup> édition de notre canard racontant nos diverses occupations à la ferme pendant l'été...

Des nouveautés, des animations, un peu d'histoire, des recettes, des photos, un brin d'humour et beaucoup de soleil viendront remplir nos colonnes tous les ans.

Nous vous présentons également notre nouvelle gardienne de canards **HAVANA**.

D'octobre à décembre, nous pourrons nous retrouver pour vous livrer gratuitement nos foies gras.

Vous trouverez en page 4 les différents lieux de livraison. N'hésitez pas à nous contacter par mail ou téléphone pour nous communiquer vos besoins.

**Adhishatz !**

*Pierre et Philippe Pères*





## NOUVEAUX BATIMENTS

Gros chantier cette année pour nos canards protégés ! Nous avons réalisé des abris en bois avec intérieur sur paille.

Mise aux normes et amélioration des conditions d'élevage, nous ont encouragés à faire des investissements...

L'alimentation fabriquée avec des céréales de la ferme est en libre service à l'intérieur.

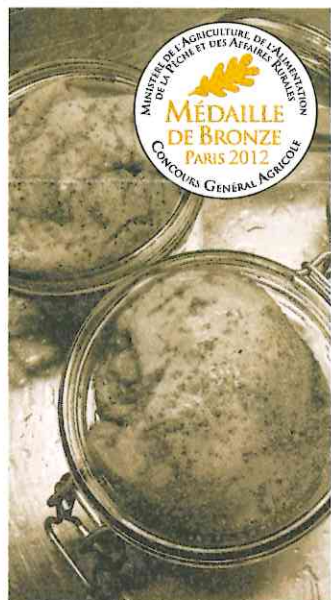
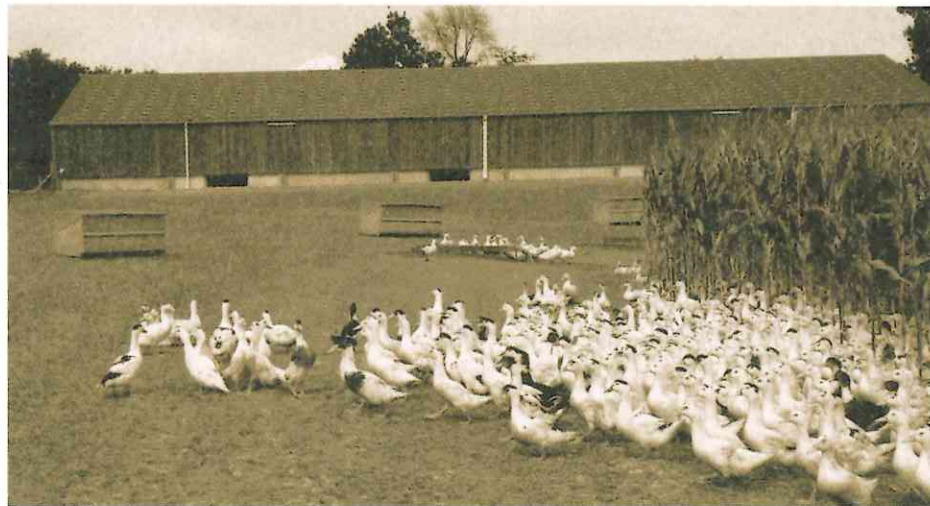
### Nos canards en sont ravis !

En collaboration avec l'Association « Arbres et Paysages », nous avons planté près d'1 km de haies champêtres à base d'essences locales et mis en place au milieu des parcours de canards, de l'agroforesterie avec 200 arbres à essences nobles\*.

Soucieux des problèmes écologiques sur notre planète, nous avons également décidé, de remplacer l'eau potable pour nos animaux par l'eau des rivières qui vient de la fonte des neiges des Pyrénées...

Notre métier d'éleveur est un métier passionnant qui évolue sans cesse !

Nous avons pris conscience des enjeux environnementaux et nous oeuvrons pour laisser une terre propre à nos enfants...



## MÉDAILLE

Chaque année, le Concours Général Agricole sélectionne et prime les meilleurs produits et vins du terroir français.

C'est au terme de présélections régionales et de la finale nationale, se tenant à Paris pendant le Salon International de l'Agriculture, que les médailles sont attribuées.

Ces médailles, d'or, d'argent et de bronze, décernées par des jurés, tous bénévoles et possédant une haute expertise

technique et gustative, confèrent aux produits et aux vins primés un caractère exceptionnel et une reconnaissance du producteur, par ses pairs et les consommateurs.

Le jury pour les Foie-gras, est composé de professionnels de la restauration, de la conserve et des clubs de dégustation.

Cette année, 800 produits étaient sélectionnés sur 1 centaine de tables : soit 8 foie-gras par table. La dégustation se fait à l'aveugle et les produits sont notés selon des

critères bien définis : caractéristiques sensorielles, qualités gustatives, typicité, mode de fabrication et normes alimentaires. Chaque table a 1 fiche à remplir pour chaque produit...

Et l'édition 2012 nous a décernés une médaille de bronze pour notre foie gras mi-cuit !

*Pierre Pérès*

## VISITE DE LA FERME

Cet été, j'ai fait mes premiers pas de guide à la ferme.

Après un début un peu hésitant, la gentillesse de tous les visiteurs m'a permis de prendre très vite confiance et maintenant, je vous attends tous pour les prochaines vacances et ce sera avec plaisir que je vous ferai découvrir notre ferme...

*Céline Pérès*



Les amateurs de jazz sont heureux de venir dans notre boutique « Excellence Gers » pour déguster foie-gras, floc, pain d'épices...

*Arnaud et Romain Pérès*



# HISTOIRE

## LE GAVAGE

Tout au long des siècles, ce produit tant estimé sur nos tables et en nos assiettes, a fait les délices de palais célèbres ou anonymes.

Mais voyons comment les hommes du passé nous ont laissé des traces écrites et graphiques de ce fabuleux met.

Avant d'aller plus loin, notons que l'engraissage des oies et canards correspond à une observation :

C'est en s'engraissant eux-mêmes, avant leur migration que ces oiseaux trouvent la force d'accomplir leurs longs périples migratoires. Passons maintenant à l'Histoire :

Au plus loin de la mémoire, nous trouvons des éléments de réponse dans l'Egypte ancienne, soit environ 2500 ans avant J.-C.

C'est bien dans une tombe de la cinquième dynastie que l'on trouve une ornementation représentant un troupeau d'oies, mais aussi des

serveurs préparant des boulettes dont les oies viennent se délecter avant d'aller boire...

Voilà une représentation de l'engraissage.

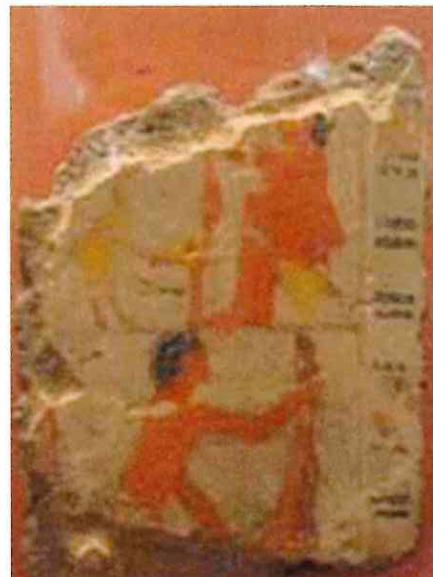
Chez les grecs anciens, nous trouvons également des textes se rapportant au foie gras.

A l'époque de Rome également, le foie gras est un des mets les plus prisés...

Les siècles suivants n'ont pas oublié cette tradition. Il semblerait que l'élevage de l'oie et du canard ait débuté en Aquitaine, au IV<sup>ème</sup> siècle.

M.L. Cazamayou, dans son livre « Célébration du foie gras », nous y révèle l'existence d'une fête aux temps des migrations de nos chers volatiles appelés « guit de Saint-Grat ». (guit dans le Béarn, désigne le canard).

C'est avec l'arrivée du maïs, au 18<sup>ème</sup> siècle, que la technique du gavage se développa en particulier en France.



*Fresque Egyptienne  
représentant une scène  
de gavage.*

*Musée du Louvre,  
PARIS.*

## CULTURE



### FESTIVAL DE JAZZ

Marciac a fêté cette année, la 35<sup>ème</sup> édition du festival de jazz.

Si le chapiteau abrite tous les soirs plus de cinq mille spectateurs pour les concerts « de prestige », bien plus nombreux sont ceux qui fréquentent le festival « Off ».

Toute la journée, en effet, la place du bourg est le théâtre d'une animation continue et gratuite :

orchestres se succédant sur le podium, stands de spécialités régionales et d'artisanat...

Pour la 5<sup>ème</sup> année, avec 4 autres producteurs « Excellence Gers », le temps du festival, nous ouvrons une boutique dans les couverts de la place, pour faire déguster et vendre nos produits.

*Tendez l'oreille,  
le bonheur chuchote partout !*

## LA RECETTE DE MAMIE

### L'ALICOT DU SUD OUEST

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 manchons ou cuisses + 2 ou 4 gésiers de canard
- 2 oignons + 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, persil, laurier)
- Sauce tomate
- Bouillon de volaille
- Carottes et pommes de terre.

**Epluchez** les oignons et l'ail.

**Emincez** les et faites les revenir dans un peu de graisse de canard.

**Ajoutez** les carottes et le bouquet garni (thym, laurier, persil).

**Couvrez** abondamment de bouillon de volaille et laissez cuire.

**Ajoutez** les pommes de terre coupées en cubes et de la sauce tomate.

**A mi-cuisson**, ajoutez le confit de canard, déjà cuit et dégraissé.

**Laissez mijoter** à petit feu pendant 30 minutes.

**Suggestion** : servir 1 vin rouge Côtes de Gascogne ou Madiran (à consommer avec modération...)

*Georgette Pérès*





# AGENDA

## OCTOBRE :

- **20-21 :**  
Salon de la gastronomie à  
**HUELGOAT (29)**
- **20-21 :**  
Portes ouvertes chez  
M./Mme LARNAUDIE  
viticulteur champenois à  
**TROIS PUIITS (51)**
- **27-28 :**  
Festival de la St Simon à  
**SAINT BRIAC SUR MER (35)**

## NOVEMBRE :

- **1-2-3-4 :**  
Salon gastronomique à  
**MORLAIX (29)**  
Parc des expositions  
Langolvas
- **3-4 :**  
Salon des vins et produits  
du terroir à **CHORGES (05)**
- **10-11-12 :**  
Salon gastronomique à  
**LORIENT (56)**  
Parc des expositions  
Lanester
- **17-18-19 :**  
Salon gastronomique à  
**QUIMPER (29)**  
Parc des expos Penwillers
- **17-18 :**  
Journée découvertes  
« de la vigne au vin »  
au Domaine des Deux  
Arcs vignoble GAZEAU à  
**MARTIGNE BRIAND (49)**

- **24-25 :**  
Marché de Noël à  
**THORIGNE FOUILLARD (35)**  
Complexe sportif  
de la vigne
- **25 de 8h à 13h :**  
Marché Traditionnel à  
**LE RHEU (35)**  
Place du marché
- **24-25 :**  
Salon des vins et saveurs  
à **BRINDAS (69)**  
Salle des fêtes
- **30 de 15h30 à 20h :**  
Dégustation vente à  
**VILLENEUVE LES AVIGNON**  
Cave de François CAS  
« COTÉS VINS »  
87 av. pasteur  
quartier de bellevue

## DÉCEMBRE :

- **2 :**  
portes ouvertes au  
domaine de COURTEDUNE  
chez Mr Mme CHARRIER,  
1198 quartier font de  
joubert à **COURTHEZON (84)**  
(près de Châteauneuf de pape)
- **1-2 :**  
Marché de Noël à  
**PLOEMEUR (56)**  
Château du Ter
- **8-9 :**  
Marché de Noël  
de la Clarté à  
**PERROS GUIREC (22)**

- **8-9 :**  
Marché de Noël à  
**ST-AUBIN D'AUBIGNE (35)**
- **15 de 17h à 22h :**  
Portes Ouvertes à  
**SERNHAC (30)**  
au Domaine Viticole  
de Poulvarel chez Mr Mme  
GLAS Pascal, **110 chemin  
de la Soubeyranne**
- **15-16 :**  
Marché de Noël à  
**PLEYBEN (29)**
- **22-23 :**  
portes ouvertes au  
domaine de la COCHE  
à **STE PAZANNE (44)**  
chez Mr GUITTENY

## LIVRAISONS :

### SAMEDI 1<sup>ER</sup> DÉCEMBRE :

Sortie autoroute aux alentours de :

- **10h à AIX EN PROVINCE (13)**
- **15h à CANNES ou NICE (06)**

(contacter nous pour d'autres points  
de livraison sur ce même circuit)

### VENDREDI 7 DÉCEMBRE :

Sortie autoroute aux alentours de :

- **9h à LIMOGES (87)**
- **10h30 à CHATEAUXROUX (36)**
- **12h à BOURGES (18)**  
chez ESPERON Maryse et Francois  
2 clos des vents 18570  
à **TROUY NORD (18)**  
**Tél : 02-48-64-72-12**  
e-mail francois.esperon@orange.fr  
ou maryseesperon@orange.fr  
passer commande à nos cousins  
avant le lundi 26 novembre svp

- **15h30 à TOURS (37)**
- **16h30 à LE MANS (72)**

### SAMEDI 15 DÉCEMBRE :

Sortie autoroute à **NIMES (30) vers 11h**

### MARDI 18 DÉCEMBRE :

de **16h à 19h :**  
Au Bonheur des Dames (fleuriste)  
84, rue Louis Rouquier,  
**LEVALLOIS PERRET (92)**

**MERCREDI 19 DÉCEMBRE :**  
de **17h30 à 20h30** chez D. THIERY  
11, rue Serpente. **EAUBONNE (95)**

**JEUDI 20 DÉCEMBRE :**  
de **11h à 13h** chez P. MARCHAIS  
18, rue Poncelet, **CHELLES (77)**

**JEUDI 20 DÉCEMBRE :**  
de **18h à 21h** chez E. NAVARRO  
2, avenue Paul Bert  
**GIF SUR YVETTE (91)**



# INVITATION

*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

*Pour les salons  
et les foires payantes.*  
**Valable pour  
2 personnes**