

# LES CANCANS DE LA FERME



## EDITO

*Chers Amis, Chers Clients,*

Pour notre 5<sup>ème</sup> 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 rencontrons des problèmes de disponibilités de marchandises suite à l'arrêt de production des 4 mois ! Passez vos commandes le plus tôt possible.

## Sommaire :

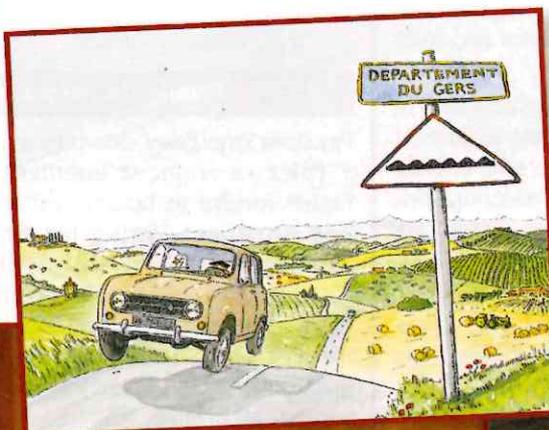
- *Chambres d'hôtes*
- *Marché à la ferme*
- *Séjour découverte*
- *Recette de Mamie*
- *Une production à l'arrêt !*
- *Paysages et Biodiversité*
- *Coup de Coeur*
- *Agenda - livraisons - invitation*

## Siège social de la rédaction :

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

- **Directeur de la publication :**  
Pierre, Philippe  
et Maxime PERES
- **Rédactrice :**  
Thérèse BOURGES
- **Photos :** Marie-Laure PERES  
Brice TORRECILLAS
- **Dessins :** Perry Taylor
- **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  
Portable Maxime : 06 20 50 16 69  
Atelier : 05 62 67 08 16  
Fax : 05 62 67 08 95



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

***Adhishatz !***

*Pierre et Philippe Pères*



## 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)



## 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**



## Marché à la ferme

La fraîcheur des premiers jours du mois de juillet n'a pas découragé les convives pour notre 2<sup>ème</sup> « 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.



## 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, poivez, 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 du 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](http://www.ap32.fr)



Coup de  
cœur !

## 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](http://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<sup>er</sup> 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'Église
- **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

**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.

**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