

LES CANCANS DE LA FERME



www.perrytaylor.fr

ÉDITO

Chers Amis, Chers clients,

Bonjour à tous,

Une année placée sous le signe de l'adaptation et de la passion. Comme chaque année, nous sommes heureux de vous retrouver à travers ce nouveau numéro de notre journal, qui nous permet de partager avec vous quelques nouvelles de la ferme, de notre production et de notre quotidien.

L'année écoulée aura, une nouvelle fois, été marquée par son lot de défis pour le monde agricole. Entre les conditions météorologiques parfois difficiles et un été particulièrement chaud, nous avons dû nous adapter et rester attentifs à chaque étape de notre production. La canicule de cet été a naturellement suscité quelques inquiétudes, mais nous souhaitons avant tout vous rassurer : elle n'a pas eu d'impact sur notre production.

À travers ce journal, nous souhaitons justement vous faire découvrir un peu mieux ce travail, parfois invisible lorsque vous retrouvez nos produits dans votre assiette. Nous vous parlerons de notre année, de nos méthodes de production, mais aussi de ces traditions et de ce savoir-faire qui continuent à vivre au sein de notre ferme.

Cette année, impossible de passer à côté d'un événement majeur à la ferme : Pierre et Philippe ont tous les deux soufflé leurs 60 bougies !

Un âge qui mérite bien quelques félicitations... et qui, paraît-il, serait aussi celui où l'on commence à parler sérieusement de retraite ! Mais rassurez-vous, après réflexion, ils ont décidé de ne pas quitter la ferme tout de suite... Il paraît qu'il reste encore quelques canards à s'occuper, quelques décisions à prendre et surtout quelques bonnes raisons de continuer à donner des ordres ! ...

Merci à tous pour votre fidélité. Bonne lecture et à très bientôt.

Adhishatz !

La Famille Pérès



SOMMAIRE

- Trois façons de savourer notre foie gras de canard
- Mais GREG ! Que fais-tu avec un canard au milieu du parc ?
- Un chef de Top Chef à la ferme !
- Quand la nature nous pousse à nous adapter
- Livraisons
- Idées Coffrets cadeaux
- Agenda : salon, Marché de Noël
- Livraison aux 4 coins de France

Siège social de la rédaction

Ferme de la Patte d'Oie
723 chemin de la bourgade
32300 SAINT-MICHEL

Directeurs de publication :

Pierre, Philippe, Maxime
et Arnaud PÉRÈS

Photos : Marie FERNANDES
et Marie-Laure PÉRÈS

Dessin : Perry TAYLOR

Imprimeur : ISG - Miélan

Site : www.fermedelapattedoie.fr

Email : contact@fermedelapattedoie.fr

Téléphone : 05 62 67 01 10

Pierre : 06 08 47 54 23

Philippe : 06 08 09 45 49

Maxime : 06 20 50 16 69

Arnaud : 06 34 36 40 01



Trois façons de savourer notre foie gras de canard

À la ferme, nous aimons vous proposer notre foie gras de canard sous trois formes différentes. Le foie est le même, mais la façon de le préparer et de le conserver change la texture, les saveurs et la durée de conservation. Alors, lequel choisir ? On vous explique tout simplement les différences entre nos trois foies gras !

Le foie gras entier stérilisé jusqu'à 3 ans de conservation

C'est le foie gras traditionnel par excellence. Il est préparé puis stérilisé directement dans son bocal.

Grâce à la stérilisation, il se conserve à température ambiante pendant longtemps, sans avoir besoin de chaîne du froid. C'est donc le plus facile à transporter, que ce soit pour l'emporter chez vous, l'offrir ou le glisser dans vos bagages.

Cette technique de conservation est d'ailleurs loin d'être nouvelle. Bien avant l'arrivée des réfrigérateurs et de la chaîne du froid, nos anciens utilisaient déjà la stérilisation et la mise en conserve pour préserver les denrées alimentaires pendant de longs mois. C'était un véritable savoir-faire indispensable pour conserver les produits de la ferme et pouvoir en profiter toute l'année.

Avec le temps, ses saveurs évoluent : le foie gras devient généralement plus fondant et développe des arômes plus ronds et plus prononcés.

Aujourd'hui, les habitudes de consommation ont évolué et se tournent davantage vers les foies gras mi-cuits, qui offrent des saveurs plus intenses et une texture particulièrement fondante. Pour autant, le foie gras stérilisé reste une véritable référence de notre gastronomie et conserve tout son intérêt pour ceux qui apprécient les produits traditionnels et la possibilité de les conserver longtemps.

C'est le foie gras idéal à avoir dans son placard pour un repas de fête, un anniversaire ou lorsque des invités arrivent à l'improviste.

Conservation : 3 ans

À privilégier si vous aimez : les saveurs traditionnelles, les foies gras qui ont eu le temps de mûrir et la possibilité de conserver quelques bocaux pour une occasion particulière, sans contrainte de transport ni de réfrigération.



Le foie gras mi-cuit sous vide 5 mois de conservation au réfrigérateur

C'est la version la plus proche du foie gras que l'on pourrait déguster directement après sa préparation.

Conditionné sous vide et conservé au réfrigérateur, il bénéficie lui aussi d'une cuisson douce. Il offre ainsi une texture très fondante et des arômes frais et délicats.

Avec seulement 5 mois de conservation, c'est celui que nous vous conseillons lorsque vous souhaitez vous faire plaisir rapidement ou lorsque vous avez prévu un repas dans les prochaines semaines ou les prochains mois.

Conservation : 5 mois au FRIGO

À privilégier si vous aimez : la fraîcheur, le fondant et les saveurs les plus proches d'un foie gras fraîchement préparé.



Le foie gras mi-cuit en bocal 18 mois de conservation au réfrigérateur

Le foie gras mi-cuit est, comme son nom l'indique, moins cuit que le foie gras stérilisé. Cette cuisson plus douce permet de préserver davantage ses qualités gustatives.

Conditionné en bocal, il se conserve au réfrigérateur et offre un très bon compromis entre fraîcheur, finesse et praticité.

Sa texture est particulièrement fondante et onctueuse, avec des saveurs fraîches et délicates.

Conservation : 18 mois au FRIGO

À privilégier si vous aimez : un foie gras fondant, délicat et savoureux, tout en souhaitant pouvoir le conserver plusieurs mois.

Mais GREG ! Que fais-tu avec un canard au milieu du parc ?



Avec ses instruments, son univers original et un canard à la main, Greg ne passe pas inaperçu ! C'est un artiste amoureux de la musique et de sa région ! Il a créé une chanson dédiée au Gers, dans laquelle il met en avant le territoire et son attachement à ses paysages, à son ambiance et à son identité. Il suffit de le croiser pour comprendre qu'il met une ambiance aussi bien pour les petits : dans les crèches, petites écoles... que pour les grands : dans les EHPAD, anniversaires, mariages, fêtes de village...

Pour le contacter : Mr GREG - 06.81.68.56.86
- contact@monsieurgreg.fr

Merci Monsieur GREG !



Si vous cherchez une animation festive et conviviale pour une ambiance garantie jusqu'au bout de la nuit, suivez ce lien pour (re)découvrir tout son talent :
https://music.youtube.com/playlist?list=PL-GR2u1qqZSBM&si=Qm91a_3CtTE6LIEw

(Réalisateur : Sébastien Veronese / Société VRSUS Films)

Un chef de Top Chef à la ferme !

Cette année, notre ferme a eu le plaisir d'accueillir un invité un peu particulier... Pierre Chomet, chef cuisinier et ancien candidat de la saison 12 de Top Chef, est venu à notre rencontre pour découvrir notre exploitation, notre façon de travailler et, bien évidemment, notre foie gras !

Originaire de Bretagne, Pierre Chomet a construit son parcours dans de grandes maisons de la gastronomie française et internationale, avant de revenir en France et de se faire connaître du grand public dans Top Chef en 2021.

Aujourd'hui installé à Paris avec son épouse Cristina, il est à la tête du restaurant Ambos. Sa cuisine, à l'image de son parcours, mêle différentes influences et accorde une place importante au travail du produit.



Mais cette visite avait également une autre dimension. Pierre Chomet est aujourd'hui ambassadeur de la production de foie gras dans le cadre du CIFOG, et participe ainsi à la promotion et à la valorisation de notre filière auprès du grand public et des amateurs de gastronomie.

C'est dans ce cadre que nous avons eu le plaisir de réaliser ensemble une petite vidéo autour de notre foie gras mi-cuit sous vide. L'occasion de présenter notre produit, mais aussi de montrer tout ce qui se trouve derrière celui-ci : nos canards, notre élevage, nos terres et le travail quotidien de nos équipes.

Pierre nous a également fait le plaisir de mettre notre foie gras en cuisine et d'imaginer une recette permettant de le sublimer. Voir notre produit entre les mains d'un chef habitué aux grandes tables et aux cuisines du monde est une belle reconnaissance pour le travail réalisé chaque jour à la ferme.

Du canard élevé sur nos terres gersoises à une assiette imaginée par un chef parisien : une belle rencontre entre notre savoir-faire de producteur et celui d'un cuisinier passionné.



Nous remercions chaleureusement Pierre Chomet pour sa visite, son intérêt pour notre travail et le temps consacré à cette belle rencontre. Cette journée nous a permis de partager notre passion, mais aussi de montrer que derrière un produit gastronomique se cachent avant tout des hommes, des femmes, des animaux, des terres et beaucoup de travail.

Et qui sait... peut-être que cette rencontre donnera naissance à de nouvelles idées gourmandes !

Quand la nature nous pousse à nous adapter

Être agriculteur, c'est travailler avec le vivant... et donc avec la nature, ses saisons, ses imprévus et parfois ses excès. Chaque année apporte son lot de défis et nous oblige à observer, anticiper et nous adapter. Cette année encore, les fortes chaleurs et les épisodes de canicule nous ont rappelé combien les conditions climatiques peuvent influencer notre quotidien. Pour autant, nous tenons à rassurer nos clients : la chaleur n'a pas impacté la qualité de notre production. Elle nous a simplement demandé davantage d'attention et d'adaptation dans notre manière de travailler.

Nos canards à l'ombre de nos arbres

Dans ce contexte, l'agroforesterie prend tout son sens.

Depuis 35 ans, nous avons fait le choix de laisser une place importante aux arbres dans les parcelles où évoluent nos canards. En période de fortes chaleurs, ces arbres jouent un rôle essentiel : ils offrent naturellement des zones d'ombre et permettent aux animaux de trouver des espaces plus frais pour se protéger du soleil.

Cette année, lors des journées les plus chaudes, nous avons pu constater une nouvelle fois tout l'intérêt de cet aménagement. Nos canards ont bénéficié de ces espaces ombragés et ont ainsi pu évoluer dans de très bonnes conditions, malgré des températures particulièrement élevées.

L'agroforesterie n'est donc pas seulement

une façon différente d'aménager nos parcelles. C'est aussi un véritable outil d'adaptation face aux évolutions du climat, tout en conservant un environnement naturel et agréable pour nos animaux.

S'adapter sans renoncer à nos exigences

Ces périodes de chaleur nous demandent évidemment une surveillance accrue et une organisation différente : observation plus régulière des animaux, adaptation de certaines interventions et attention particulière à leur confort.

Mais c'est aussi cela, le métier de paysan : s'adapter aux conditions que nous ne maîtrisons pas, tout en restant exigeants sur ce que nous pouvons maîtriser.

Notre objectif reste le même : élever nos canards avec attention, dans de bonnes conditions, afin de vous proposer des produits de qualité.



La météo peut changer, les conditions de travail peuvent évoluer, mais notre engagement, lui, reste constant.

Cette année encore, la nature nous a rappelé qu'il faut savoir composer avec elle... et parfois, les arbres nous montrent qu'ils peuvent être nos meilleurs alliés.

Livraisons gratuites par nos soins

Toujours dans un souci d'amélioration de nos services, depuis quelques années nous développons les livraisons gratuites de vos commandes parfois groupées entre amis

En effet, lors de nos déplacements (salons gastronomiques, marchés de Noël ...) nous essayons de sillonner un maximum notre beau pays pour nous rapprocher de vous.

Sur la carte de France en dernière page, vous pourrez voir les grandes lignes de nos trajets et les différents arrêts programmés (souvent en bordure de grands axes routiers). Ces livraisons sont pour nous un moyen de venir à votre rencontre.

N'hésitez pas à nous contacter, si vous pensez que nous passons près de chez vous, et que votre ville n'apparaît pas sur la carte. Nous nous arrêterons avec grand plaisir en bordure des grands axes routiers que nous empruntons.

Les horaires de nos passages vous seront communiqués par nos soins la veille de notre passage.

Côté trucs et astuces, il est possible de faire des commandes groupées entre voisins, amis ou en famille, un cadeau parrainage vous sera offert.



À très bientôt ! Et n'hésitez pas à en parler autour de vous.

Idées cadeaux - Coffrets «coin-coin» gourmands

Pour préparer vos cadeaux de fêtes de fin d'année et faire plaisir à vos amis, ou offrir le cadeau idéal pour les CE, nous vous proposons différents modèles de coffrets présentés ci-dessous. D'autres paniers peuvent être envisageables, n'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons aux mieux à votre demande.



Pochette 'Foie Gras/Figue'

- 1 foie gras de canard entier 120g
- 1 confiture de figues 110g
- 1 pochette OR ou ARGENT

• 25,50 €



Pochette 'Gourmand'

- 1 foie gras de canard entier 120g
- 1 bloc de foie gras de canard 130g
- 1 confiture de figues 110g
- 1 panier jute

• 40,70 €



Pochette 'Gascon'

- 1 pâté au foie gras de canard 180g
- 1 rillettes pur canard 180g
- 1 pâté à l'Armagnac 180g
- 1 panier jute

• 25,40 €



Pochette 'Authentique'

- 1 pâté au foie gras de canard 180g
- 1 rillettes pur canard 180g
- 1 pâté à l'Armagnac 180g
- 1 fritons de canard 160g
- 1 pochette kraft

• 27,10 €



Assortiment '6 verrines'

- 1 pâté au foie gras de canard 180g
- 1 rillettes pur canard 180g
- 1 pâté à l'Armagnac 180g
- 1 pâté au piment d'Espelette 180g
- 1 pâté aux Olives 180g
- 1 fritons de canard 160g

• 38,20 €



Coffret 'Gersois'

- 1 foie gras de canard entier 120g
- 1 confiture de figues 110g
- 1 pâté au foie gras de canard 180g
- 1 rillettes pur canard 180g
- 1 pâté à l'Armagnac 180g
- 1 vin blanc doux moelleux 75cl
- 1 plateau carton solide

• 58,90 €



Coffret 'Délice'

- 1 foie gras de canard entier 180g
- 1 confiture de figues 110g
- 1 pâté à l'Armagnac 180g
- 1 lentilles au confit 700g
- 1 valisette « Producteur à la ferme »

• 56,30 €



Panier 'Plaisir'

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

• 60,00 €



Coffret 'Gastronomique'

- 1 foie gras de canard entier 180g
- 1 fritons de canard 160g
- 1 canard basquaise au piment d'Espelette 850g
- 1 confit de canard : 5 manchons 800g
- 1 bouteille de vin rouge 75cl
- 1 coffret « Producteur à la ferme »

• 79,80 €

AGENDA

Salons gastronomiques, Marchés de Noël, Portes ouvertes

Octobre 2026

- **TROIS-PUITS (51)**
Portes Ouvertes
Viticulteur Champenois
LARNAUDIE-HIRAULT
Samedi 10 oct. de 14h à 19h
Dimanche 11 oct. de 10h à 19h
- **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 Terroir
Salle du Cosec
Vendredi 16 oct. de 17h à 21h
Samedi 17 oct. de 10h à 19h
Dimanche 18 oct. de 10h à 18h
- **LANDERNEAU (29)**
Salon Saveurs et Terroir
Salle du Cosec
Vendredi 16 oct. de 14h à 20h
Samedi 17 oct. de 10h à 19h
Dimanche 18 oct. de 10h à 18h
- **BOURGES (18)**
Salon Vins et Produits du Terroir - Palais des sports du PRADO
Samedi 17 oct. de 11h à 18h30
Dimanche 18 oct. de 10h à 18h
- **ST-BRIAC-SUR-MER (35)**
Festival de la St Simon
Salon de l'Artisanat
Samedi 24 oct. de 10h à 19h
Dimanche 25 oct. de 10h à 18h
- **ANTIBES (06)**
Salon Vins et Gastronomie
6 avenue du 11 novembre
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 Vins et Gastronomie
Parc des expos - Langolvas
Vendredi 30 oct. de 10h à 19h
Samedi 31 oct. de 10h à 19h
Dimanche 1er nov. de 10h à 19h

Novembre 2026

- **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
- **BRINDAS (69)**
Salon des Vins et des Saveurs
Salle des fêtes
Samedi 14 nov. de 10h à 19h
Dimanche 15 nov. de 10h à 18h
- **POITIERS (86)**
Salon de la Gastronomie
Parc des expositions - Hall B
Samedi 14 nov. de 10h à 19h
Dimanche 15 nov. de 10h à 19h
- **QUIMPER (29)**
Salon des Vins et de la Gastronomie
Parc des Expositions Penvilliers
Vendredi 13 nov. de 10h à 19h
Samedi 14 nov. de 10h à 19h
Dimanche 15 nov. de 10h à 19h
- **MONTMARTIN-LE-HAUT** remplacé par
• **MAGNY-FOUCHARD (10)**
2 rue de la Mairie
Salle des fêtes
Vendredi 13 nov. de 14h à 20h
Samedi 14 nov. de 10h à 20h
Dimanche 15 nov. de 10h à 17h
- **ÉPINAL (88)**
Salon de la Gourmandise et des Arts de la table
Salle des Congrès
Vendredi 20 nov. de 15h à 21h30
Samedi 21 nov. de 9h30 à 19h
Dimanche 22 nov. de 9h30 à 18h
- **LA-BATIE-NEUVE (05)**
(entre Gap et Chorges)
Salle polyvalente
Samedi 28 nov. de 10h à 20h
Dimanche 29 nov. de 10h à 18h
- **THORIGNÉ FOUILLARD (35)**
Marché de Noël
Complexe sportif de la vigne
Samedi 28 nov. de 10h à 19h
Dimanche 29 nov. de 10h à 18h
- **MARTIGNE-BRIAND (49)**
Journée découverte de la Vigne
Domaine des 2 Arcs
Vignoble Gazeau
Samedi 28 nov. de 10h à 17h

La Famille Pérès

VOUS OFFRE :



INVITATION
pour 1 personne

2026

valable pour les salons
et marchés payants *

Famille PÉRÈS

723 Chemin de la Bourgade
32300 SAINT-MICHEL

Tél. Pierre : 06 08 47 54 23
Tél. Philippe : 06 08 09 45 49
Tél. Maxime : 06 20 50 16 69
Tél. Arnaud : 06 34 36 40 01

*Cette invitation donne droit à retirer une entrée gratuite à la billetterie
Valable pour tous les salons sauf pour le salon d'Épinal.
Pour Poitiers et Antibes, une invitation électronique vous sera envoyée dans notre newsletter.

Décembre 2026

- **VILLEJUIF** remplacé par
• **RUNGIS (94)**
Novotel Paris Orly Rungis
1 rue du Pont des Halles
Zone du Delta
Vendredi 4 déc. de 14h à 19h
Samedi 5 déc. de 10h à 19h
- **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
- **VALLABREGUES (30)**
Marché de Noël
Halles de Vallabrègues
Samedi 5 déc. de 8h à 12h
- **COURTHEZON (84)**
Portes ouvertes au Domaine de Courtedune - Charrier
1198 quartier font de Joubert
Dimanche 6 déc. de 10h à 17h30
- **PERROS-GUIREC LA CLARTE (22)**
Marché de Noël Place de l'Église
Vendredi 4 déc. de 14h à 21h
Samedi 5 déc. de 10h à 21h
Dimanche 6 déc. de 10h à 18h
- **ORLEIX (65)**
Marché de Noël Salle des fêtes
Dimanche 06 déc. de 10h à 18h
- **SERNHAC (30)**
Dégustation foie gras & vins
Domaine de Poulvarel
Chez M. et Mme Glass
110 chemin de la Soubeyranne
Samedi 12 déc. de 16h à 19h
- **PLEYBEN (29)**
Gymnase à Kervern
Vendredi 11 déc. de 16h30 à 20h30
Samedi 12 déc. de 10h à 19h
Dimanche 13 déc. de 10h à 17h
- **SAINT-MICHEL-CHEF-CHEF (44)**
FOREST Roland et Nicole
16 chemin des Bahuchets
Tharon Plage
Vendredi 18 déc. de 16h à 19h
- **SAINTE-PAZANNE (44)**
Portes ouvertes de Noël
Domaine de la Coche
M. Thomas SENLIS
Samedi 19 déc. de 10h à 13h et 14h à 19h
Dimanche 20 déc. de 10h à 13h
- **CHARTRES-DE BRETAGNE (35)**
Village de Noël - Rue Léo Grange
Halle de la Conterrie
Samedi 19 déc. de 10h à 19h
Dimanche 20 déc. de 10h à 18h

La FAMILLE PÈRÈS vous livre



Livraison gratuite

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

Nous vous appellerons
pour vous préciser le lieu

Région Parisienne

92 Levallois-Perret
Vendredi 18 déc.
de 15h à 19h
84 Rue Louis Rouquier

95 Eaubonne
Samedi 19 déc.
de 9h à 12h30
Chez Mme THIERY Dany
11 Rue Serpente

77 Chelles
Samedi 19 déc.
de 15h à 17h30
Chez MARCHAIS Philippe
18 Rue Poncelet

91 Monthéry
Samedi 19 déc.
de 19h à 20h
Chez WILS Joël
19 rue des Archers

18 Trouy Nord (Bourges)
Chez M. et Mme ESPERON François
2 clos des vents
Tél : 02 48 64 72 12
Port : 06 77 12 07 58
francois.esperon@orange.fr
Date limite de commande :
Vendredi 9 Oct.



LIVRAISONS
2026

Passez votre commande :

sur notre site : www.fermedelapattedoie.fr/boutique/ ou en nous téléphonant au 05 62 67 01 10
ou par email sur contact@fermedelapattedoie.fr