



Communiqué de Presse  
Office de Tourisme des Coteaux & Landes de Gascogne



#LeGout2019  
[www.legout.com](http://www.legout.com)

SOUS LE HAUT PATRONAGE :



**La Semaine du Goût® se déroulera cette année du 7 au 13 octobre. Cet événement national fédère les initiatives locales, régionales, nationales et même internationales destinées au grand public autour du goût, du patrimoine culinaire et des métiers de bouche.**

C'est dans ce contexte que s'inscrit le **14ème Marché du Goût**, organisé par l'Office de Tourisme des Coteaux & Landes de Gascogne. Particulièrement mis à l'honneur, ce marché se déroulera au **centre d'animation de La Bartère, le samedi 12 octobre 2019** (sur le parvis et dans la salle).

### Au programme de ce « Marché du Goût » :

De 8h30 à 15h environ, des producteurs valoriseront les produits du terroir par le biais de nombreuses dégustations et animations, et possibilité de restauration sur place.



### Parmi les exposants :

#### **-> Producteurs et autres métiers de bouche :**

● **DOMAINES TICH & GRAVA (Verdelais)** (M. Thomas FONTEYREAUD) : vins produits sur ses domaines / Bordeaux et Ste Croix du Mont.

● **LES GOURMANDISES DE MARIE-JO** (Mme Marie-José DEYRIS-BIT) : tourtière, gâteau basque, pastis landais, cannelés

**Le + : à 9h45 et 13h30 - atelier gratuit de fabrication de tourtière avec 3 personnes : chacun ramènera sa fabrication après cuisson !**

● **LA FERME DE LAFITTE** (M. Jean-Pierre CAILLAU) : foie gras, rillettes, pâté, saucisson, apéritif, vin de Buzet.

Formules proposées pour le déjeuner : assiette tapas, magret grillé, confit de canard, saucisse au foie gras, burger Gascon au foie gras, frites, steak-hâché de magret au foie gras / plateau repas avec saucisson de canard, terrine de campagne aux cèpes, magret ou confit frites.

● **AU RELAIS DU TERROIR :** (Yannick et Marilynne BRUNELLE) : biscuiterie bio de Duras, bière artisanale locale

Formules proposées pour le déjeuner : pâtes fraîches façon paëlla / une formule avec plat, dessert tiramisu et verre de vin.

● **ART DÉLICE** (Mme Habiba BENKHAMMAR) : pâtisseries orientales.

● **Alain CAVAGNÉ**: produits apicoles (miel), pain d'épices, crêpes maison.

● **PASSION OCEAN** (M. Christophe BONIFACE et Mme Stéphanie DA ROS) : huîtres du Banc d'Arguin, crevettes roses 30/40.

Formules proposées pour le déjeuner : «la Simple» 6 huîtres + citron : 5€ / « la Complète» 6 huîtres + citron + pain-beurre: 6€ / « la Blanche» 6 huîtres + citron + 1 verre de blanc : 7€ / « la Crevettes» 6 crevettes : 5€ / « la Duo» 6 huîtres + 6 crevettes + citron : 9,50€

● **BEA & ALAIN BUZIOL** : viande de veau.

Formules proposées pour le déjeuner : différentes formules à l'assiette

- **M.J CREATION** (Mme Malika JBIRANE) : couscous, merveilles.

Formules proposées pour le déjeuner : **couscous poulet-légumes 9€ / merveilles, sachet de 12 pièces : 5 €.**

- **LA FERME LOUS TIRONS** (Mme Lolita ESTOPPEY) : tomme de chèvre au lait cru.
- **LA FEE GOURMANDE** (Mme Annabelle LELOUEY) : gaufres aux légumes de saison bio ou sucrées bio, galettes de sarrasin bio, miassous à la citrouille bio, pancakes bio ...

Formules proposées pour le déjeuner : **formule galette complète avec salade et verre de cidre : 9€ / formule gaufre avec salade et verre de rosé : 7 €**

- **AUX PAINS DES DUCS** (M. Jérôme CONDOT) : pains bio et au levain / pâtisseries
- **Marc-Henri FAVRE** (producteur à Castelmoron s/Lot - agriculture en conversion bio) : pruneaux d'Agen, pulpe et jus de pruneaux, noix, noisettes, amandes, abricots secs, figues séchées, amandes pralines maison.

**Nouveauté** ● **DELICES AU CONFLUENT** (Mme PIETTE) : saucissons d'Auvergne et terrines de sanglier et cerf.

Formules proposées pour le déjeuner : **assiette de dégustation charcuterie : 4€**

**Nouveauté** ● **LES DELICES DE CANTEGREL** (M. Joël SIMONET) : produits truffés

Formules proposées pour le déjeuner : **omelette : 10€ / tagliatelles : 10€ / toasts truffés : 5€**

### **-> Les Food-Trucks :**

- **« LES MOUL' FRITES DE SYLVIE »** (Mme Sylvie DUBIEZ) : moules-frites, boissons sans alcool.

Formule proposée pour le déjeuner : **moules-frites 10€ / canettes coca - ice tea 50 cl : 2.50€**

- **« LES DELICES DE MAMIE »** (Mme SAUNIER) : glaces fermières au lait de brebis / riz au lait / salades de fruits / sucettes

### **-> Autres types d'exposants :**

- **L'AMICALE LAÏQUE DU QUEYRAN :**

Formule proposée : **bol de soupe (garbure) : 1€**

L'association tiendra aussi une **buvette** dans le hall d'entrée.

- **L'ASSOCIATION DES TRUFFICULTEURS DU LOT-ET-GARONNE** : elle vous fera découvrir l'univers de la truffe, notamment par le biais d'expositions et de documentations.  
**Dégustation de beurre de truffe.**

- **ATELIER CREATION ET LOISIRS** : confection pour la cuisine → tabliers, sacs à pain, sacs à provision, ronds de serviette, porte-gâteau, dessous de plats.

- **ODILE DEBES** : collages sur bois pour décoration murale → thématique déco. « cuisine ».

**Nouveauté** ● **INNOVATION ET TRADITION COUTELLERIE** (Mme Odile CARMASSI) : couteaux artisanaux, affûtage, couteaux Opinel.



- **Stand de la MARCHE SOLIDAIRE** : pour la 5ème année consécutive, l'Office de Tourisme soutient aussi la « **marche solidaire** » (portée par le CCAS de Casteljaloux en partenariat avec le Comité Féminin 47, les 2 clubs de randonnée locaux et Castel Gym), instaurée dans le cadre de l'opération "Octobre Rose" (dépistage et prévention du cancer du sein).

Le départ de la marche se fera depuis le site dès 10h, dont un circuit rando douce.

**Stand d'information** sur la prévention et le dépistage du cancer du sein sur place. Vente de tee-shirts, mugs, chèches à l'effigie d'Octobre Rose.

## Les animations sur place :

- **CARABISTOUILLE RECREATIVE** : maquillages artistiques, tatouages éphémères, sculptures de ballons ...



- **A 10h30**, un **concours du goût** destiné à l'ensemble des enfants des écoles primaires des Coteaux et Landes de Gascogne (*voir modalités en annexes*), qui devront confectionner un gâteau avec des bases imposées, qui changent chaque année. **Thème** : "**Ma confiture maison et sa déclinaison en tartelette !**" **Conditions** : *Fabrique un pot de confiture maison joliment décoré, que tu apporteras le jour du marché. Confectionne deux tartelettes que tu agrémenteras avec cette confiture et, si tu le souhaites, d'autres ingrédients de ton choix. Le jour J., tes créations seront jugées sur leur présentation, leur originalité et bien sûr leur goût !*

Un **jury** désignera et récompensera les gagnants / Les 5 membres du jury : **Julia Peyré** (lauréate 2018), **Evelyne Philippe** (bénévole OT), **Daniel Farrugia** (bénévole OT, membre des Maîtres Gourmands du Queyran et de l'Amicale laïque du Queyran), **Roselyne Lambert et Denis Bertrand** (membres des Maîtres Gourmands du Queyran et de l'Amicale laïque du Queyran).

Inscription obligatoire d'ici le 5 octobre.

- **A l'heure du déjeuner**, ceux qui le souhaitent pourront rester manger sur place, en composant le menu de leur choix à partir de **formules modiques, portions ou assiettes, et plats mijotés** par les producteurs de notre marché. Le tout dans une **ambiance musicale** avec le groupe **Rémi Dugué Duo** (jazz manouche, swing, groove)



Dans le cadre de la Semaine du Goût 2019

## « CONCOURS DU GOÛT ENFANT »

présentation devant jury

Le samedi 12 octobre, à 10h30

au Centre d'animation de La Bartère à Casteljaloux

### Formalités du concours :

#### Qui peut participer ? :

Le concours du Goût est **ouvert à tous les élèves** des écoles primaires du territoire communautaire.

Le thème imposé : « **Ma confiture maison et sa déclinaison en tartelette !** »



#### Conditions :

Fabrique un pot de confiture maison joliment décoré, que tu apporteras le jour du marché. Confectionne deux tartelettes que tu agrémenteras avec cette confiture et, si tu le souhaites, d'autres ingrédients de ton choix.



Le jour J., tes créations seront jugées sur leur présentation, leur originalité et bien sûr leur goût !

**Important** : tes créations (confiture, tartelettes) doivent porter un nom et être accompagnées de leur **recette**, écrite et illustrée de ta main. Celle-ci sera affichée le jour-même.



#### Enjeux du concours :

Comme les années passées, il y aura des **cadeaux** à gagner. Et, s'il le souhaite, le grand gagnant pourra **faire partie du jury** l'an prochain ! De plus, les recettes des participants seront présentées lors de l'**exposition « Semaine du Goût »** l'année suivante.



Tu es intéressé(e) ? Les coupons de participation sont à retirer à l'Office de Tourisme des Coteaux et Landes de Gascogne à Casteljaloux ou dans ton école, auprès de ton enseignant, et à rapporter à l'Office de Tourisme au plus tard le **samedi 5/10**.

**Attention**, pour des questions d'organisation, nous ne pouvons pas accepter les inscriptions hors délais / places limitées.