

# 20 ANS QUE VOUS SUPPORTEZ NOTRE BONNE HUMEUR !



## Les Marchés Flottants du Sud-Ouest

**GERES**

**LOT-et-GARONNE**

**TARN-et-GARONNE**

20, 21, 22 SEPTEMBRE 2019  
QUAI MONTEBELLO  
FACE À NOTRE-DAME DE PARIS | 10H > 22H



# Sommaire

20ÈME ÉDITION

INFOS PRATIQUES

LE MARCHÉ GOURMAND

LE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

LES ANIMATIONS GOURMANDES

LES ANIMATIONS FESTIVES

L'ESPACE TOURISME





# 20 ANS QUE L'ESPRIT DU SUD-OUEST SOUFFLE SUR PARIS



Les **20, 21 et 22 septembre**, à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine 2019, **le Gers, le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne** vous donnent rendez-vous à Paris sur les bords de la Seine pour la **20ème édition** des Marchés Flottants du Sud-Ouest. Un **anniversaire festif** pour le plus grand plaisir de tous !

Les trois départements vous invitent à partager leur art de vivre et à découvrir leur patrimoine gastronomique dans le cadre prestigieux des quais de Montebello et de la Tournelle, à deux pas de la cathédrale Notre-Dame de Paris.

Venez vivre **trois jours de fêtes gourmandes et musicales**, aux allures de férias du Sud-Ouest !

Spécialités du terroir, **dégustations, distribution gratuite de fruits, bandas, mini-concerts et bons plans vacances** : les Marchés Flottants éveillent votre appétit et vous entraînent dans un voyage gastronomique à l'accent du Sud-Ouest.

## Nouveautés 2019 !

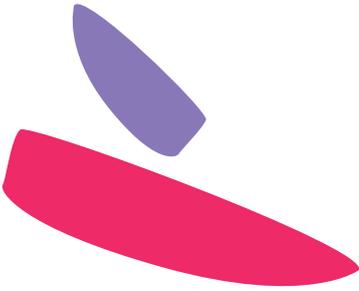
Le **J'GO Marciac** débarque sur les quais pour concocter des menus gastronomiques aux couleurs du Sud-Ouest.

Les **Milady®**, **vignerones** talentueuses et dynamiques, seront également présentes pour faire découvrir toute la richesse et la diversité des produits viticoles de la Gascogne.

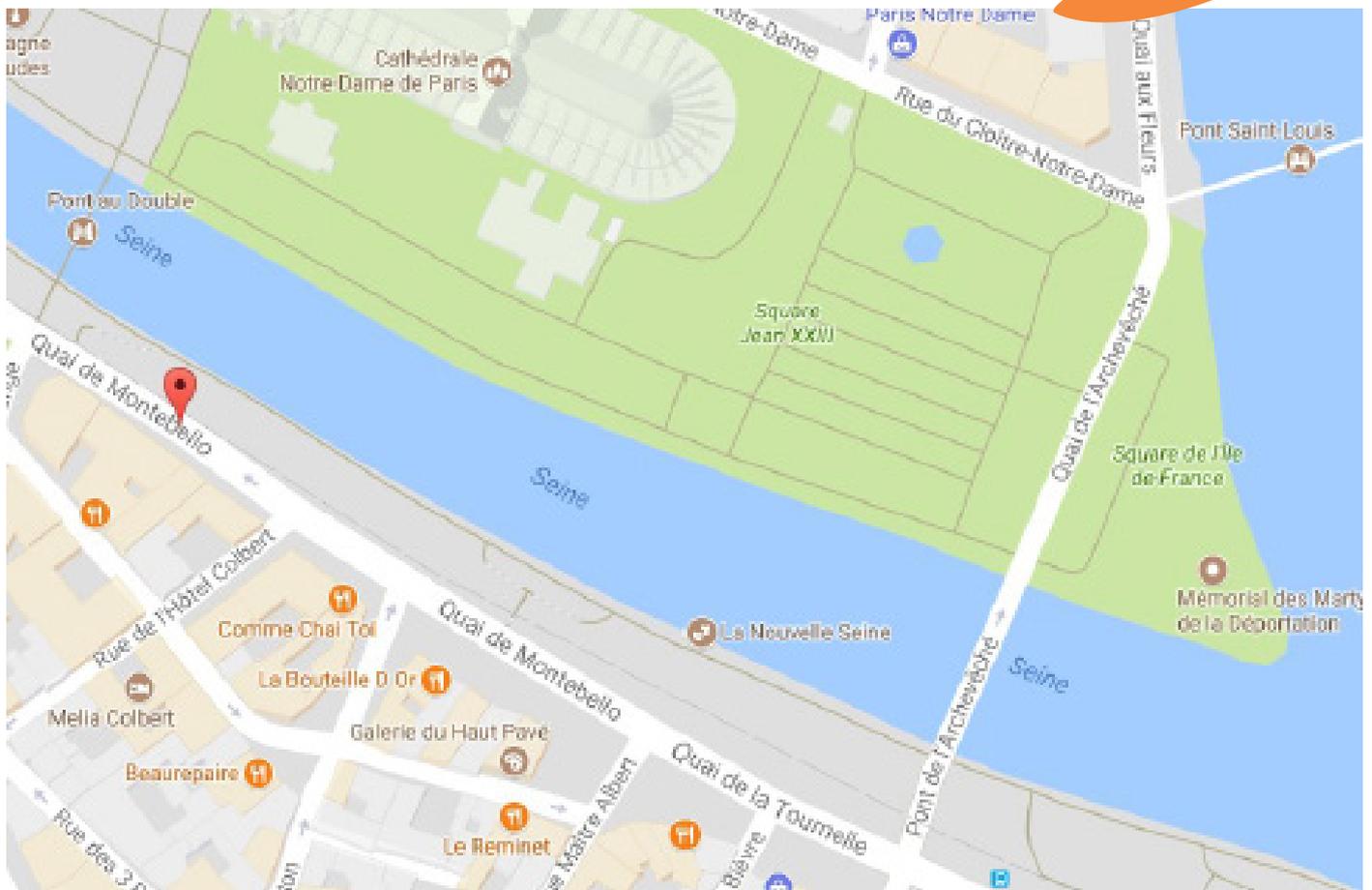
À Paris comme dans le Sud-Ouest, les trois départements vous offrent ce qu'ils ont de meilleur : **authenticité, bons produits et sens de la fête !**

[www.marchesflottants.fr](http://www.marchesflottants.fr)





# INFOS PRATIQUES



## *Horaires*

Vendredi 20 septembre : de 10h à 22h  
Samedi 21 septembre : de 10h à 22h  
Dimanche 22 septembre : de 10h à 19h

## *Lieu*

Paris 5ème – Quai de Montebello et quai de la Tournelle

## *Accès*

BUS : ligne 24  
Métro : station Saint-Michel Notre-Dame  
RER : ligne B ou ligne C





# LE MARCHÉ GOURMAND

36 producteurs,  
ambassadeurs du Sud-Ouest à Paris !



Terres de traditions et de gastronomie, quand **le Gers, le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne** s'exposent à Paris, les quais de Seine prennent des allures de marché du Sud-Ouest.

Vins Côtes de Gascogne, de Madiran, de Saint Mont, de Buzet ou de Fronton, Floc de Gascogne, foie gras de canard, pruneaux d'Agen, porc noir de Bigorre, Armagnac, melons de Lectoure et du Quercy, chasselas de Moissac... **les spécialités du terroir vendues directement par les producteurs locaux** racontent l'histoire de ces trois départements authentiques et fiers de leur agriculture.

**42 étals s'alignent joyeusement sur le quai Montebello** et plongent les visiteurs dans un véritable voyage gastronomique au cœur du Sud-Ouest.





## Les producteurs

### du GERS

#### La brasserie du Vaillant Fourquet

Découvrez toute la gamme de la brasserie artisanale du Vaillant Fourquet située à Miradoux. Tous les produits utilisés sont bio. Pour Nicolas Glévard, Yann Roumégoux et Sébastien Biasiolo, c'est un vrai plaisir d'imaginer une recette et de la réaliser à partir d'ingrédients de qualité (malt en grain et houblon en cônes). La brasserie du Vaillant Fourquet propose un éventail de 6 bières différentes, blondes, ambrées, rousses, blanches et noires !

Yann ROUMÉGOUX  
Route de Poupas - 32340 MIRADOUX  
06 27 04 24 01  
[www.vaillant-fourquet.com](http://www.vaillant-fourquet.com)

#### La ferme de Michel

Entre Gers et Hautes-Pyrénées, aux portes de la Bigorre, venez à la rencontre de la ferme de Michel et de sa production de porcs et de bovins de race Limousine. La boutique propose exclusivement des produits frais, conserves et charcuterie, réalisés sur place.

Nicolas DUFFAR  
Peymarchand - 32170 DUFFORT  
06 73 44 97 86 ou 05 62 67 03 96  
[www.lafermedemichel.com](http://www.lafermedemichel.com)

#### Foie Gras Liliane Lanusse

Depuis plus de 30 ans, Liliane Lanusse et sa famille réalisent des produits du terroir de qualité. Ici, les foies gras, confits, cassoulets, rillettes sont élaborés dans la plus pure tradition gasconne. Retrouvez Liliane et sa famille sur de nombreux salons en France ou directement à la ferme à Luppé-Violles.

Liliane Lanusse  
32110 LUPPE-VIOLLES  
05 62 08 95 37 / 06 08 66 00 40

#### Les Délices d'Aliénor

Inspirée d'une recette maure, la tradition du Pastis gascon s'est perpétuée dans les fermes où nos grands-mères le confectionnaient pour le repas dominical et les jours de fêtes. Les Délices d'Aliénor conservent son âme généreuse et campagnarde à ce dessert aérien garni avec de pommes aromatisées à l'Armagnac du Gers. Elaborée à partir d'un mélange de farine, d'eau, de sel et de jaunes d'œufs, la pâte est étirée à la main pour atteindre au plus un dixième de millimètre.

Xavier MAZET  
Boulevard du Nord - 32200 GIMONT  
05 62 67 87 89  
[www.delices-dalienor.com](http://www.delices-dalienor.com)

#### Le domaine Rey

Le Domaine Rey est un élevage de porcs noirs de Bigorre situé sur les coteaux du Gers. Ici, on laisse le temps au cycle naturel. Nicolas et Marie Rey mettent un point d'honneur à respecter chaque porc noir de leur élevage, pour le choix de l'alimentation et l'espace qui lui est réservé. Les cochons bénéficient de confort et les petits naissent sur place.

Marie & Nicolas REY  
32300 LOUBERSAN  
06 27 04 24 01  
[www.porcnoir-domainerey.com](http://www.porcnoir-domainerey.com)

#### Le domaine Apicole du Pillardon

Authenticité, qualité, création, goût : découvrez les saveurs gourmandes des miels de Gascogne, des pains d'épices pur miel. Partagez l'art de vivre « d'une chose à vous dire ». Paul et Caroline Peignier, apiculteurs passionnés vous invitent à découvrir l'univers de l'abeille autour de leur savoir-faire.

32320 BASSOUES  
05 62 70 99 93  
[www.unechoseavousdire.com](http://www.unechoseavousdire.com)



## Le domaine de Herrebouc

Le Domaine de Herrebouc et son château gascon ont été rachetés à la fin des années 90 par la famille Fitte, qui tombe sous le charme du lieu et qui renoue ainsi avec ses racines gersoises. Après 10 années de profondes transformations, un vignoble restructuré, des chais rénovés, Herrebouc produit aujourd'hui des vins bio de qualité. Le domaine compte 12 hectares de vignes, en coteaux argilo-calcaires, répartis en 8 cépages, tous typiques du Gers ou du grand Sud-Ouest.

*Carine FITTE et Hélène ARCHIDEC*  
32190 SAINT-JEAN-POUTGE  
05 62 64 68 34  
[www.herrebouc.com](http://www.herrebouc.com)

## La Maison Tête

Le chef cuisinier Gérard Tête est à l'origine de la Maison Tête et de ses recettes élaborées dans le pur respect des traditions gersoises. La passion des bons produits locaux issus de l'agriculture raisonnée et des circuits courts est au fondement de cette maison. Nichée depuis plus de 20 ans à Valence sur Baïse, au cœur du Gers, la Maison Tête propose le meilleur de la gastronomie gersoise. Ici pas de colorant, ni additif ou conservateur dans les recettes et les canards sont élevés avec un développement long et naturel, issus des souches traditionnelles. A déguster: foies gras et confits, magret de canard, cassoulet...

*Pierre GARROS*  
32310 VALENCE-SUR-BAÏSE  
05 62 28 50 53  
[www.maisontete.com](http://www.maisontete.com)

## L'association pour la promotion du Melon de Lectoure

La culture du melon à Lectoure est attestée depuis 1850. Les sols argilo-calcaires de la région et son climat particulièrement ensoleillé conviennent parfaitement au melon de Lectoure. Sa culture requiert une main-d'œuvre attentive et un savoir-faire particulier. Le melon se prête à des recettes variées, notamment avec le Floc de Gascogne ou avec une chiffonnade de jambon de pays. Lectoure organise chaque année en août, la Fête du Melon.

*Marie-Hélène LAGARDERE et Sabrina SIGNETTI*  
32700 LECTOURE  
06 25 78 27 58 ou 05 62 68 93 58  
[www.asso-melon-lectoure.fr](http://www.asso-melon-lectoure.fr)

## Le domaine d'Embidoure

Vignerons récoltants depuis 3 générations, le Domaine d'Embidoure exploite un vignoble d'une superficie de 25ha situé dans le Haut-Armagnac à Réjaumont. Les vins, Floc et Armagnac proviennent des vignes du domaine. La vinification, la distillation, le vieillissement et la mise en bouteille, sont réalisés dans les chais afin de garantir à ces produits qualité et authenticité.

*Nathalie et Sandrine MENEGAZZO*  
32390 REJAUMONT  
05 62 65 28 92  
[www.domaine-embidoure.com](http://www.domaine-embidoure.com)

## La ferme d'en Siguès

Dans une ferme traditionnelle située sur les coteaux de l'Arrats et Save, au cœur d'une zone céréalière de l'Est du Gers, découvrez les bons produits de la Ferme d'En Siguès. Les cinq générations de la famille Lava se sont succédées en s'adaptant à la modernité tout en préservant la tradition. L'exigence, toujours portée sur la qualité des productions, permet aujourd'hui à Pierre d'élaborer des produits (foie gras, magrets, pâtés, rillettes, cassoulet...) sains et délicieux.

*Pierre LAVA*  
32270 AUBIET  
06 82 48 96 56  
[www.ferme-ensigues.com](http://www.ferme-ensigues.com)

## Le domaine de Bilé

L'histoire du Domaine de Bilé débute en 1962, avec l'installation de la famille Della Vedove dans le sud du Gers à Bassoues. la première cuvée d'Eau de vie fût distillée en 1973. Aujourd'hui Didier et Marie-Claude ainsi que leurs fils Romain et Thibault continuent l'aventure du domaine et la partagent avec vous lors d'une visite guidée de leur vignoble, des chais de vinification et des chais de vieillissement. Production à découvrir : AOP Flocs de Gascogne blanc et rosé, AOP Armagnac et Vin IGP Côtes de Gascogne.

*Famille DELLA VEDOVE*  
05 62 70 93 59 ou 06 12 86 01 97  
[www.domaine-de-bile.com](http://www.domaine-de-bile.com)

## Le domaine de Laguille

Notre vignoble s'étend sur le terroir du Bas-Armagnac, aux portes de la cité d'Eauze, capitale par excellence de la plus ancienne eau-de-vie du monde. De génération en génération, deux familles ont écrit l'histoire du Domaine, animés d'une même passion de la vigne et du vin. Aujourd'hui, Colette et Guy Vignoli, 3ème génération de vignerons, perpétuent ce savoir-faire et ces traditions, et produisent des vins à leur image : gourmands, conviviaux, et résolument Gascons.

*Famille DELLA VEDOVE*  
05 62 70 93 59 ou 06 12 86 01 97  
[www.domaine-de-bile.com](http://www.domaine-de-bile.com)





Les producteurs

# du LOT-et-GARONNE

## Les Apiculteurs Gascons

Coopérative Régionale Les Apiculteurs Gascons

«As Pradets»  
47140 SAINT-SYLVESTRE-SUR-LOT  
06 45 08 81 46  
<http://lesapiculteursgascons.com>

## Les Vignerons de Buzet

Au cœur de la Gascogne, l'Appellation Buzet couvre 2 000 hectares, 40 kms de coteaux sur la rive gauche de la Garonne. La Cave des Vignerons de Buzet regroupe 300 viticulteurs et produit 97 % de la production totale de l'Appellation.

«Saubouère» - BP 17  
47160 BUZET-SUR-BAÏSE  
05 53 84 74 30  
[www.vignerons-buzet.fr](http://www.vignerons-buzet.fr)

## Maison Roucadil

Implantée en plein cœur de la région du Pruneau d'Agen, la maison ROUCADIL perpétue un savoir-faire transmis de génération en génération : La maison Roucadil, c'est d'abord l'histoire d'une famille de pruniculteurs... Sachant moderniser son outil de production, sans jamais perdre de vue son histoire, la Maison Roucadil a su conserver une échelle humaine dans sa politique industrielle. Ils perpétuent le travail artisanal de la prune d'ente du prunier au sachet du consommateur.

Vous pouvez retrouver tous nos produits dans les Boutiques des Pruneaux à Montayral, Villeneuve sur Lot, Boé, Sarlat et Paris.

Magasin-Usine : ZA du Haut Agenais  
47500 MONTAYRAL  
05 53 71 22 15  
[www.roucadil.com](http://www.roucadil.com)  
[www.laboutiquedespruneaux.fr](http://www.laboutiquedespruneaux.fr)

## Château Bois Beaulieu

Nos vins sont le résultat des efforts que nous faisons pour respecter l'environnement et la santé de tous, combinés à une démarche qualitative dont le but est de vous offrir le plaisir d'un bon verre de vin.

«Campot»  
47180 SAINT-SAUVEUR-DE-MEILHAN  
05 53 94 32 41  
[www.bois-beaulieu.com](http://www.bois-beaulieu.com)

## GAEC de l'Oisonnière

Olivier élève des canards gras de manière traditionnelle. Il a fait le choix d'une petite exploitation familiale pour assurer la qualité de ses produits et conserver de bonnes conditions d'élevage. « Laisser faire le temps et la saisonnalité », tel est son état d'esprit. Les lois de la nature ne sont pas bousculées, ce qui donne à ses foies gras, magrets et confits et autres saucisses de canard une tendreté et un goût authentique. Il entretient la tradition par l'utilisation de techniques ancestrales telles que le gavage sur paille au maïs en grain et l'élevage en plein air.

«Le Moulin de Saint-Laurent»  
47410 BOURGOUGNAGUE  
05 53 94 17 58  
[www.loisonniere.agricole.officelive.com](http://www.loisonniere.agricole.officelive.com)

## Vin du Tsar

Nichés à Plaisance dans le village de Thézac, nous sommes producteurs de vins. Notre domaine compte 50 hectares de vignes. Nous vous proposons des vins rouges, des vins rosés et un vin blanc. Situé dans la région de Causse bien ensoleillée, notre domaine viticole bénéficie d'un sol très aride, constitué de pierrailles, cailloux, rochers, propice à la bonification de ses cépages. C'est un terroir viticole d'exception !

«Plaisance»  
47370 THEZAC  
05 53 40 72 76  
[www.vin-du-tsar.fr](http://www.vin-du-tsar.fr)



## La Maison du Pruneau

Producteur transformateur de pruneaux garantis sans conservateur. Spécialité de pruneaux fourrés, de pruneaux au chocolat, de pruneaux à l'armagnac et au vin. Liqueur d'eau de vie de prune.

«Braunes»  
47320 LAFFITTE-SUR-LOT  
05 53 84 04 17  
[www.maisondupruneau.com](http://www.maisondupruneau.com)

## Escargots de la Vallée du Dropt

Héliculteur à St Etienne de Villeréal, Patrick SALLIER propose: conserves d'escargots au naturel, à la Bordelaise, à l'Espagnole, confits délices d'escargots.

«Saint Serbe»  
47210 SAINT-ETIENNE-DE-VILLERÉAL  
05 53 36 37 50

## Les Paysans de Rougeline

Les Paysans de Rougeline ce sont 160 familles d'agriculteurs passionnés, producteurs de fruits et légumes dans le sud de la France. Basés à Marmande, dans le Lot-et-Garonne, ils proposent des fruits et des légumes de qualité, pleins de saveurs et cultivés selon les principes de l'agroécologie.

L'origine France, le goût et la préservation de l'environnement sont au cœur des préoccupations et des engagements des Paysans de Rougeline pour l'ensemble de leur production : de délicieuses variétés de tomates et de fraises mais aussi des concombres, des kiwis bio, des aubergines, des poivrons, des salades, des framboises...

Chemin de Cazeaux  
47213 MARMANDE  
05 53 20 51 50  
[www.rougeline.com](http://www.rougeline.com)

## Foie Gras Regaud

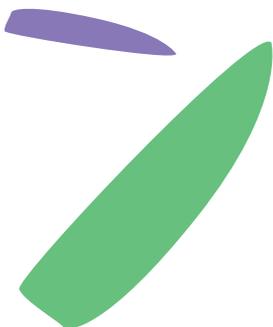
Artisan conserveur, Thomas vous propose ses spécialités de foie gras d'oie et de canard, confits, pâtés, plats cuisinés.

Conserve D. Regaud SARL  
«Jean Malau»  
47200 Mauvezin-sur-Cupie  
05 53 94 20 48 / 06 85 55 80 50  
[www.boutique-foie-gras.com](http://www.boutique-foie-gras.com)

## La Vasconienne

Fromages pur brebis produit en Lot-et-Garonne à Verteuil d'Agenais au cœur du département. Affiné dans des caves de montagne à Gabas. Vente à la découpe. Vous trouverez également sur notre étal des abricots et des figues en fruits tendres et moelleux. Accord parfait avec le fromage de brebis.

«Maurice bas»  
47260 Verteuil d'Agenais  
06 20 94 76 84 / 06 51 61 99 60





*Les producteurs*

## du TARN-et-GARONNE

### Micouleau Maître Artisan

C'est l'amour du geste et le sérieux qui a conduit une petite charcuterie beaumontoise, créée en 1888 et tenue par Antoine Micouleau, à devenir La Maison Micouleau, conserverie artisanale. Depuis les recettes se transmettent de père en fils. Au cœur de la Lomagne, La Maison Micouleau donne toute sa saveur au mot terroir. Foies gras, confits, cassoulets et autres plats typiques, sont élaborés dans le respect des traditions et du savoir-faire de la gastronomie française du Sud-Ouest. Sans colorant ni conservateur, tous leurs produits sont fabriqués dans leur atelier à Beaumont-de-Lomagne.

*Françoise DIRAT*  
82500 BEAUMONT-DE-LOMAGNE  
05 63 02 34 16 / [www.micouleau-beaumont.fr](http://www.micouleau-beaumont.fr)

### Le Château de Belaygues

En Occitan, Belaygues évoque de belles eaux. Mais ne nous y trompons pas, si l'évocation du terroir ou de l'héliciculture font référence à l'eau, la spécialité de Guillaume Veyrac c'est bien... le bon vin ! Le vignoble s'étend sur une vingtaine de communes autour de Fronton. C'est aujourd'hui 13 ha autour du Chai sur environ 13 parcelles. Celles-ci donnent des vins rouges et rosés, appellation Fronton, mais aussi des blancs secs et doux. L'Appellation Fronton (labellisée Vignobles & Découvertes) est caractérisé par le cépage de la Négrette qui offre des vins élégants, structurés, aromatiques et fleuris.

*Séverine et Guillaume VEYRAC*  
82370 LABASTIDE SAINT PIERRE  
06 58 69 28 28 / [www.chateaudebelaygues.com](http://www.chateaudebelaygues.com)

### Les Vins du Tarn-et-Garonne

Riche de 6 appellations (AOP Fronton et AOP Coteaux du Quercy labellisées Vignobles & Découvertes, AOP Brulhois, AOP Saint Sardos, IGP Lavilledieu, Coteaux et Terrasses de Montauban IGP Comte Tolosan), le Tarn-et-Garonne produit des vins où le terroir s'exprime pleinement. Pratiquant la culture bio ou l'agriculture raisonnée, nos vignerons de Tarn-et-Garonne sont respectueux de leurs terroirs généreux pour le plus grand plaisir des amateurs de produits authentiques.

*Joël CARCENAC*  
82000 MONTAUBAN  
05 63 63 30 25 / [www.vins-tarnetgaronne.com](http://www.vins-tarnetgaronne.com)

### Chasselas de Moissac AOP

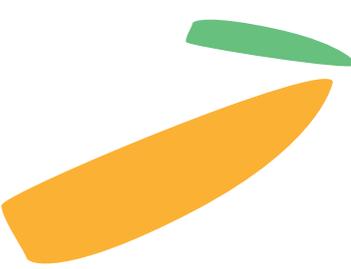
Le Chasselas de Moissac, Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1971, est un des éléments majeurs de la culture, du patrimoine, des traditions et de l'art de vivre en Occitanie. Sa grappe souple, son grain sphérique, doré et gorgé de soleil, sa peau fine, son jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation en font le joyau des raisins de table. Son côté irrésistible est indissociable de son terroir et du savoir-faire des chassellatières et des chassellatiers qui se transmet de génération en génération. Le Chasselas de Moissac AOP règne en maître sur les très beaux paysages de la région.

*Claude GAUTHIER*  
82200 MOISSAC  
05 63 04 01 78 / [www.chasselas-de-moissac.com](http://www.chasselas-de-moissac.com)

### Ferme de la Souleille

A la Souleille, Christiane Daro a conservé le meilleur du passé et des traditions. Ses canards sont élevés en liberté à leur rythme, puis gavés au maïs grain entier de la ferme et transformés sur place. Ferme traditionnelle du bas Querc, elle compte 60 ha de céréales et grandes cultures pour l'élevage de canards gras, transformés et commercialisés en circuits courts.

*Christiane et Jérôme DARO*  
82270 MONTFERMIER  
05 63 02 01 47





## Miel - Le rucher de Lauriol

Entre Canal et Garonne, le Rucher de Lauriol à Montech invite à faire connaissance avec le monde des abeilles.

Françoise Romanzin aime faire découvrir aux visiteurs la colonie, les récoltes, les divers miels, pollen, propolis, gelée Royale et pour terminer, c'est avec plaisir qu'elle fait déguster les produits de la ruche issus de son exploitation apicole notamment son fameux pain d'épices que petits et grands aiment à savourer !

Françoise ROMANZIN  
82700 MONTECH  
05 63 65 52 91 / [www.lerucherdelauriol.fr](http://www.lerucherdelauriol.fr)

## Jus de Fruits «Les Rives de l'Aveyron»

Producteur de pommes et de poires depuis trois générations l'entreprise familiale Les Rives de l'Aveyron s'est développée dans la production de jus de fruits et de pétillants sans alcool, 100% issus des fruits de la ferme. Les jus de fruits et pétillants de fruits sans alcool font le plaisir des petits et des grands !

Olivier THIBAUT  
82350 ALBIAS  
05 63 31 17 50 / [www.rivesdelaveyron.com](http://www.rivesdelaveyron.com)

## Ferme Grand Borde

Située à 10 km de Beaumont de Lomagne, capitale de l'ail blanc, la Ferme Grand Borde est positionnée sur 3 ha de coteaux lomagnols, entourés de cultures céréalières. Nos canards mulards sont élevés en plein air, nourris avec les céréales de notre exploitation puis gavés au maïs entier blanc et jaune de façon traditionnelle. L'élevage du canard est délicat, il demande de l'expérience, du bien-être de l'animal dépendra la qualité de sa viande mais surtout de son foie gras. Notre ferme vous propose des produits frais en saison de gavage, des conserves et des idées-cadeaux toute l'année.

Gaëtan COUREAU  
La Grand Borde - 82500 GOAS  
[www.ferme-grandborde.fr](http://www.ferme-grandborde.fr)

## La Vieille Grange - Fromage Fermier

Mylène et Nicolas Faine exploite un troupeau de 250 chèvres en lactation de trois races différentes : alpines, saanens et pyrénéennes. Nicolas produisait du lait pour la laiterie depuis 2002 mais c'est l'arrivée et le renfort de Mylène qui a permis cette orientation et ce développement vers ce métier de fromagers. La gamme de base en fromages frais (brique, buche, cabecou, crottin, et le fameux aliou), et délicieuses glaces au lait de chèvre, s'est complétée par des fromages à pâte dure qui permettent une meilleure conservation des produits. Ils sont très demandés par les connaisseurs.

Mylène et Nicolas Faine  
82220 VAZERAC  
05 63 65 91 10 ou 06 79 59 98 37

## Les Gâteaux de Mamie Rose

C'est le retour de ce gâteau brioché né à Saint-Nicolas-de-la-Grave en Tarn-et-Garonne. Très apprécié des petits et grands, le Rasquil retrouve aujourd'hui ses lettres de noblesse après avoir disparu des marchés pendant près d'une décennie. En suivant une recette artisanale unique, les Gâteaux de Mamie Rose produisent cette douceur sucrée, parfumée d'un zeste de citron, ainsi que d'autres gâteaux d'antan.

82100 CASTELSARRASIN  
06 83 69 90 69

## Les Vergers de Touticaut

Aux Vergers de Touticaut, à Dunes dans la vallée de la Garonne, les fruits sont roi. La Famille Nérière cultive la prune d'Ente, qui une fois séchée devient le célèbre et fameux pruneau d'Agen, les pommes, poires, cerises, Reine Claude... Amoureuse de ce terroir, la famille Nérière transforme tous ces fruits sur l'exploitation pour en faire de savoureuses confitures traditionnelles et originales, crèmes et sauces fruitées et acidulées, des infusions maison, des chutneys, des jus de fruits et des sirops.

Nadine, Frédéric et Sabine NERRIERE  
82340 DUNES  
06 87 90 19 17 / [www.vergers-de-touticaut.fr](http://www.vergers-de-touticaut.fr)

## Brasserie Oc'Ale

Les bières OC'ALE sont fabriquées par Grégory Robert. Bières blanches, blondes, ambrées et brunes non filtrées (sur lie), refermentées en bouteille, elles composent une famille de bières artisanales, de grande qualité, aux saveurs inoubliables et incomparables. Elle sont réalisées sur un mode de travail à l'ancienne dans la pure tradition des bières à fermentation haute. La bouteille, à l'aspect et à la contenance uniques, témoigne de la présence de brasseries locales durant de nombreuses générations...

Grégory ROBERT  
547 Chemin du Château d'Eau - 82710 BRESSOLS  
09 50 33 54 90 / [www.bieres-ocale.fr](http://www.bieres-ocale.fr)





# LE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

## Le J'Go Marciac



Tous les jours sur le quai de la Tournelle, venez déjeuner et dîner en famille ou entre amis au restaurant du Sud-Ouest. Retrouvez tous nos bons produits dans l'Espace Restauration des Marchés Flottants du Sud-Ouest, Quai de la Tournelle. Service de 12h à 14h et de 19h à 21h30\*.

En duo, en famille ou entre amis, vous passerez ici un moment convivial en plein air à l'écoute des refrains de fête joués par les musiciens de la banda... comme vous pourriez le faire à l'occasion des fêtes du Sud-Ouest.

Cette année, **pour la première fois, le J'Go Marciac débarque à Paris** avec ce qu'il a de meilleur à offrir ! Depuis bientôt 25 ans, il réinvente sans cesse sa méthode de restauration durable fondée sur **la cuisine maison, la saisonnalité, l'approvisionnement direct paysan, et le commerce équitable de proximité.**

**Sa signature : - omnivore, paysan, durable -** résume le travail entrepris par cette enseigne familiale en faveur du goût, des paysans, et de la qualité nutritionnelle de ses assiettes.

Il célèbre avec élan **l'excellence des terroirs du Sud-Ouest** et dynamite les idées toutes faites sur la ruralité. Il vous propose des **menus nourris de produits nobles** élaborés par des paysans engagés dans l'agriculture durable et les sols vivants, des conserves et charcuteries de porc Noir de Bigorre (fleuron de la paysannerie gasconne), les vins de vignerons charismatiques... Le tout en remettant le goût au centre de l'assiette et le plaisir au centre des préoccupations ! **Bon appétit !**





## LES ANIMATIONS GOURMANDES

### *Balade gustative sur le quai de la Tournelle*



Ici, pas de vente mais des espaces entièrement dédiés à la découverte de l'identité gastronomique du Gers, du Lot-et-Garonne et du Tarn-et-Garonne.

Les grandes filières agroalimentaires des trois départements (le Bureau National Interprofessionnel du Pruneau, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, le Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne, le Syndicat des Vins des Côtes de Gascogne, les fruits du Tarn-et-Garonne) proposent des animations, des ateliers et des dégustations autour des produits de l'agriculture made in Sud-Ouest !

### *La distribution gratuite de fruits*

Le partage c'est bien sûr la générosité. **Tous les jours de 10h30 à 13 et de 15h30 à 18h30**, le Gers, le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne vous invitent à venir goûter à leurs produits lors d'une distribution gratuite de fruits.

**Plusieurs tonnes de pommes Royal Gala du Lot-et-Garonne, de prunes et de Chasselas de Moissac en Tarn-et-Garonne et d'Ail Blanc de Lomagne du Gers** sont offertes tout au long du week-end !

Des sachets primeurs d'invitation sont envoyés aux Parisiens dans leurs boîtes aux lettres la semaine précédant l'événement.



## *Le bar à fruits du Tarn-et-Garonne*

Le **chasselas de Moissac, raisin AOP** depuis 1971, accompagné des **divers fruits du Tarn-et-Garonne**, vous donne rendez-vous quai de la Tournelle pour savourer au Bar à Fruits les bien-faits et les saveurs du Verger du Sud-Ouest !



## *L'atelier des saveurs du pruneau d'Agen*

Le Lot-et-Garonne est le premier département français producteur de pruneaux d'Agen. Venez tous les jours découvrir la **prune d'Ente** et les **techniques de cuisson pour la transformer en délicieux pruneau**.

Après la pédagogie place à la dégustation ! Prenez part à notre «**Atelier des Saveurs du Pruneau d'Agen**» avec des **démonstrations de cuisine du pruneau en direct** sur le quai de la Tournelle : croustillant de volailles aux pruneaux d'Agen et épices douces, boulettes de veau à l'orientale et pruneaux d'Agen, Tiramisu aux pruneaux d'Agen... Vous êtes invités à déguster et repartez avec les **astuces du chef sur des fiches recettes 100% pruneau** !

## *Dégustations*

Des cocktails à base de fruits frais, concoctés par nos Barwomen et Barmen 100 % Sud-Ouest, sont servis gratuitement tout au long des 3 jours des Marchés Flottants, de 10h à 22h. Ces boissons sur-vitaminées sont à consommer sans modération !



## *Démonstrations & dégustations*

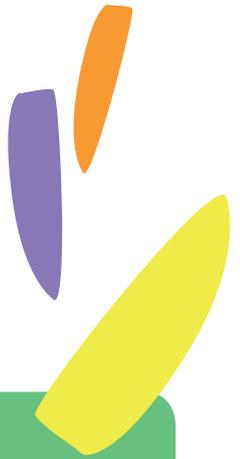
- vendredi et samedi : de 11h30 à 14h30  
et de 15h30 à 18h30 ;
- dimanche de 11h30 à 13h30  
et de 15h30 à 17h.



## Gers Gascogne Experience avec les Milady®

Venez vivre une **expérience ludique et sensorielle** autour des saveurs de l'Armagnac, du Floc de Gascogne, des Vins des Côtes de Gascogne, de Madiran, de Saint Mont et du Pacherenc du Vic-Bilh. Un programme d'animations sur mesure vous est proposé tout au long de la journée, du petit-déjeuner, à la nuit tombée.

Aux côtés des **ambassadeurs de nos filières viticoles** (Armagnac, Floc de Gascogne et vins Côtes de Gascogne), **les Milady®, vigneronnes dynamiques et engagées**, porteuses de valeurs et d'envies, se feront un plaisir de partager leur passion et de faire découvrir les produits de leurs domaines.



### Vendredi

- 10h : Petit-déjeuner balade dans le vignoble et fabrication du Floc de Gascogne.
- 11h : Masterclass « découverte du cépage Gros Manseng en Gascogne »
- 12h : Gascogne Wine Bar
- 14h : Masterclass « l'expression du cépage Tannat en Gascogne »
- 15h : Quizz Gascogne et ses cadeaux
- 19h : Nuit Gasconne

### Samedi

- 10h : Petit-déjeuner balade dans le vignoble et fabrication du Floc de Gascogne
- 11h : Masterclass « Côtes de Gascogne, tout en fraîcheur »
- 12h : Gascogne Wine Bar
- 14h : Masterclass « découverte du vignoble Gascogne Armagnac »
- 15h : Quizz Gascogne et ses cadeaux
- 16h : Masterclass « les cépages de l'Armagnac »
- 17h : Quizz Gascogne et ses cadeaux
- 19h : Nuit Gasconne

### Dimanche

- 10h : Petit-déjeuner balade dans le vignoble et fabrication du Floc de Gascogne
- 11h : Quizz Gascogne et ses cadeaux
- 12h : Gascogne Wine Bar
- 14h : Masterclass « Armagnac, voyage dans le temps »
- 15h : Quizz Gascogne et ses cadeaux
- 16h30 : Quizz Gascogne et ses cadeaux
- 18h : Gascogne Wine Bar



# LES ANIMATIONS FESTIVES

Quand le Sud-Ouest invite à la fête !



L'art de vivre dans le Sud-ouest, c'est aussi la fête !  
Elle résonnera tout au long du week-end au son de la banda et en soirée au rythme des mini-concerts.



## **La Banda Les Kanari's**

*Quais Montebello et de la Tournelle*

Ce ne serait pas une animation du Sud-Ouest s'il n'y avait pas les bandas, ces orchestres de fête avec leurs musiciens talentueux et bons vivants qui donnent un air de village aux quais de la Seine.

Laissez-vous entraîner par les notes festives et la bonne humeur communicative de la banda de Montréal-du-Gers «Les Kanari's» et découvrez la culture de trois départements qui savent faire la fête.

Ambiance garantie !

[leskanaris.com](http://leskanaris.com)

## Festivals gersais, en scène !

Quai Montebella

Nos festivals de renommée internationale viennent vous faire danser tous les soirs !

Vendredi soir, le **festival Jazz in Marciac**, avec **Le Zoot Collectif**, vous invite à bouger au son du «Bechet Projet» et à renouer de manière créative et originale avec le jazz, grâce à leurs saxophones, guitare et contre-basse...

[www.jazzinmarciac.com](http://www.jazzinmarciac.com)

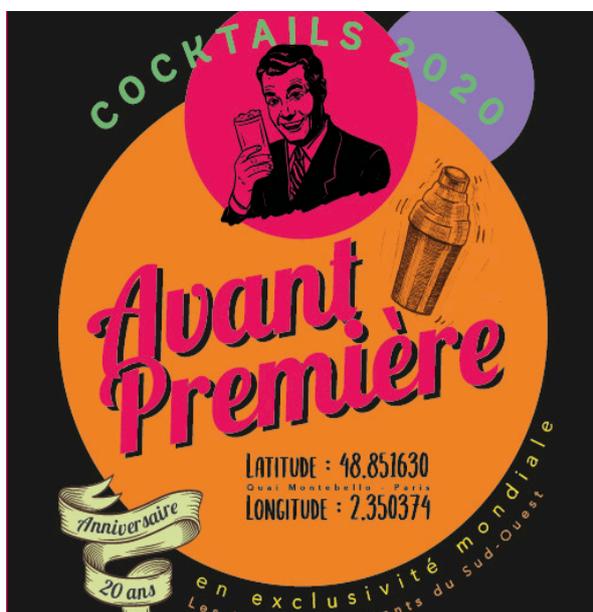
Samedi soir, c'est la **Banda Les Kanari's**, habituée du festival international des Bandas de Condom, qui mettra l'ambiance avec des incontournables de la variété française.

[leskanaris.com](http://leskanaris.com)



### Mini-concerts

- vendredi à 19h
- samedi à 19h30



### Des cocktails anniversaire !

Quand le Floc de Gascogne rencontre la bière artisanale et se retrouvent sur les Marchés Flottants... Pour nos 20 ans, nous vous avons concocté deux cocktails pour vous chauffer à blanc et vous rendre rouge d'émotion !

### Apéritifs géants et brûlots offerts !

Quai Montebella

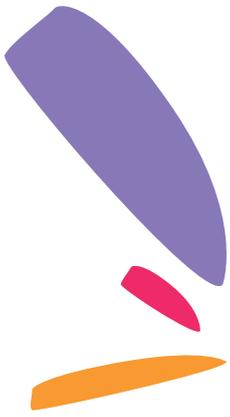
Vendredi et samedi soir, venez savourer de délicieux **cocktails à base d'Armagnac et de Floc de Gascogne**...

Et découvrez la **magie du brûlot**, breuvage issu de la flambée de l'Armagnac, coutume qui clôt traditionnellement la période de distillation.

Dimanche midi, rendez-vous pour une **dégustation de vins Côtes de Gascogne** !

### Dégustations

- vendredi et samedi : à 18h30 (cocktails) et 21h (brûlot)
- dimanche : à 12h



## L'ESPACE TOURISME



*Tout savoir sur le GERS, le LOT-et-GARONNE et le TARN-et-GARONNE*



### ***3 destinations de campagne vivante au cœur du Sud-Ouest !***

Goûter aux bonnes choses ouvre l'appétit de découverte... Les Marchés Flottants mettent à l'honneur le patrimoine gastronomique des trois départements mais aussi leur patrimoine culturel et les valeurs communes qui réunissent le Gers, le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne et en font une destination de vacances authentique et unique.

Sur l'espace tourisme situé sur le quai Montebello, se partagent dans la convivialité conseils et bons plans vacances. On vous invite à découvrir les châteaux et les bastides typiques de la région, à vivre l'expérience d'un séjour en bateau au fil de la Baïse ou de vacances à vélo le long du Canal des 2 Mers, à vibrer pour les grands festivals, Jazz in Marciac, Garorock ou Montauban en Scène.

[www.tourisme-gers.com](http://www.tourisme-gers.com)  
[www.tourisme-lotetgaronne.com](http://www.tourisme-lotetgaronne.com)  
[www.tourisme-tarnetgaronne.fr](http://www.tourisme-tarnetgaronne.fr)





Envie de...

**GERS**

Cœur de Gascogne et du Sud-Ouest, terre de d'Artagnan le célèbre mousquetaire, généreuse et conviviale, laissez-vous séduire par le Gers et ses lumières changeantes, la douceur de ses coteaux et de ses vallons, la gourmandise de ses spécialités...

Terre d'aventure et d'histoire, châteaux, sites, monuments et jardins remarquables façonnent le Gers. Parcourez nos trois « Grands Sites Occitanie » (Auch, Armagnac Abbaye Cités et Marciac) et nos « Plus Beaux Villages de France » (Fourcès, Larressingle, Lavardens, Montréal-du-Gers, Sarrant et La Romieu). Découvrez sur les chemins de St-Jacques de Compostelle classés au Patrimoine Mondial de l'Humanité, la cathédrale Sainte-Marie d'Auch, la collégiale de la Romieu... distingués par l'UNESCO. Admirez les œuvres des maîtres de l'art européen du XVIe au XXe (Monet, Picasso, Courbet...) de la collection Simonow dans le remarquable écrin de l'Abbaye Cistercienne de Flaran. Sans oublier le pôle archéologique Élusa Capitale Antique. De l'antiquité à l'art contemporain, le Gers répond à votre envie de vous cultiver et de cultiver votre curiosité !

Terre de rencontre et d'échanges, toute l'année les grands festivals du Gers distraient petits et grands: jazz, country, musiques traditionnelles, classiques ou latines occupent nos scènes. Musique mais aussi cirque, photographie, gastronomie, œnologie, astronomie, pyrotechnie...

Terre de gourmandise et de produits vrais, la gastronomie, l'art de la table et du bien vivre sont célèbres et les occasions de les découvrir nombreuses : marchés au gras ou traditionnels, restaurants, fermes auberges, visite chez les producteurs, dégustation de bons crus, stages de cuisine... autour de la plus vieille eau-de-vie de France, l'Armagnac ! De l'apéritif au digestif, le Gers vous offre tous ses bonheurs.

Terre d'équilibre entre l'homme et la nature, le Gers est aussi le paradis des randonneurs. À pied, à vélo, en VTT ou à cheval, parcourez notre Toscane française avec ses 3000 km de sentiers de promenade et ses 500 km de sentiers de grande randonnée. Les paysages font l'éloge de la lenteur : ils évoquent le plaisir à prendre son temps pour contempler les douces lumières sur les vallons, les prairies, les forêts, les sillons de vigne... Le Gers est un jardin cultivé, façonné et valorisé par l'homme dans le respect de la nature et de l'environnement. Activités fluviales, pêche, golf, remise en forme thermale... il y en a pour tous les goûts et pour tous les rythmes !

Pour séjourner, hôtels de charme, chambres d'hôtes confortables, camps conviviaux et locations de qualité vous attendent. Le Gers vous ouvre ses portes toute l'année : cœur de Gascogne et du Sud-Ouest, il est le complice des jours heureux®.



© OT Grand Auch - Lionel Lizet

Envie de...

# LOT-et-GARONNE

Bienvenue en Lot-et-Garonne. Ici, on aime prendre le temps. Le temps de vivre, de rire, de découvrir. On aime profiter des plaisirs du Sud-Ouest. Vous êtes nombreux à vouloir donner du sens à vos vacances pour en faire une vraie expérience humaine. Si vous cherchez un lieu préservé, un lieu pour vous évader. Pour les gastronomes, les amoureux de la nature ou ceux qui préfèrent les vieilles pierres, pour ceux qui cherchent un peu de tout mais surtout beaucoup de bonheur, vous êtes au bon endroit.

Car le Lot-et-Garonne ne visite pas, il se vit ! En buvant le café du matin sur la place animée d'une jolie bastide. Pendant un marché nocturne en dégustant le meilleur du terroir entre amis. A la troisième mi-temps d'un match du SUA, le mythique club de rugby agenais. Ou encore en communiant avec des milliers de personnes devant les scènes de Garorock, l'un des plus grands festivals français.

En Lot-et-Garonne, découvrez un patrimoine exceptionnel et très vivant. Aussi vivant que les bastides, villes neuves du Moyen-âge qui forment encore une bonne part du réseau de nos villages. Découvrez le secret de nos châteaux, à commencer par l'incontournable forteresse de Bonaguil, LE château fort par excellence, mais aussi Duras et ses fêtes fastueuses que jalousait Louis XIV, ou encore Nérac sur les traces du jeune Henri IV.

Plus de 400 randonnées, 200 km de voies navigables et 5 grands parcours vélo sillonnent les paysages vallonnés du Lot-et-Garonne. Et les idées ne manquent pas pour voyager. Fermez les yeux et imaginez... Vous êtes à la barre d'un bateau et regardez la berge ensoleillée qui défile doucement sous vos yeux. Bientôt la prochaine écluse... Si le Lot-et-Garonne est aussi l'un des départements favoris des voyageurs à vélo, c'est parce qu'il se situe au carrefour de grands parcours cyclables. Entre le Canal des Deux Mers à Vélo, la Scandibérique, la Vallée du Lot à Vélo, la Véloroute de la Baïse et désormais la Véloroute de la Vallée du Dropt, sortez des sentiers battus et goûtez à la liberté qu'offre la petite reine.

Le Lot-et-Garonne est surtout un jardin extraordinaire, le premier département pour la diversité de ses cultures. Croquer un savoureux pruneau, une fraise gorgée de soleil, partager les secrets de nos vigneron, flâner sur un marché, se faire chouchouter dans un restaurant, prendre le temps de revenir à l'essentiel, il est peut-être là le secret du bonheur... En Lot-et-Garonne, on aime le partager.



Envie de...

# TARN-et-GARONNE

Découvrir le Tarn-et-Garonne, c'est plonger au cœur du verger du Sud-Ouest. Des rives sauvages de la Garonne et du Tarn de Montauban à Moissac, aux falaises vertigineuses des Gorges de l'Aveyron en passant par les collines du Quercy et les coteaux de Lomagne, c'est un territoire aux milles splendeurs qui est à apprivoiser.

Aux confins de la région Occitanie, le plus jeune département de France est unique par sa diversité, et offre des moments de découverte inattendus. C'est une explosion de couleurs et de saveurs qui se mélangent lors des marchés locaux, où se mêlent des producteurs passionnés. Véritable berceau des meilleurs fruits, pommes, prunes, melons, fraises, chasselas marquent ses paysages, où les vergers n'hésitent pas à prendre de la hauteur pour livrer leurs trésors.

Riche de six appellations : quatre AOP (Fronton, Coteaux du Quercy, Brulhois, Saint-Sardos), deux IGP (Lavedan, Coteaux et Terrasses de Montauban), le Tarn-et-Garonne produit des vins où le terroir s'exprime pleinement. Pratiquant la culture biologique ou l'agriculture raisonnée, les vignerons de Tarn-et-Garonne sont respectueux de leurs terroirs généreux pour le plus grand plaisir des amateurs de produits authentiques.

A pied, à vélo ou à cheval, ce territoire est le terrain idéal des amoureux de la nature et de slow tourisme. Pour suivre l'itinérance douce le long du Canal des Deux Mers, défier la nature et tenter l'aventure sportive sur la vélo route des Gorges de l'Aveyron, marcher dans l'Histoire sur le chemin vers Saint-Jacques de Compostelle, s'émerveiller par des promenades tranquilles à travers les forêts et les champs.

Au fil des saisons, la culture rythme l'ambiance de ce département, destination du bien-vivre. De festivals en fêtes gastronomiques, tous les arts sont ici célébrés, et les artistes puisent toute leur inspiration dans cet écriin





3 départements, 1 destination

# SLOW TOURISME

Le Gers, le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne partagent plus qu'une gastronomie, des paysages et des valeurs, ils ont aussi en commun de grands itinéraires qui font de ces trois départements une destination slow tourisme unique au cœur du Sud-Ouest.

## **Le Canal des 2 Mers à Vélo**

Cet itinéraire cyclable incontournable du sud de la France longe l'estuaire de la Gironde, le canal de Garonne et le canal du Midi traversant des paysages d'une extraordinaire diversité de l'Atlantique à la Méditerranée. Un périple de 800 km qui passe par le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne, soit plus de 160 km à l'ombre des platanes, au fil du canal qui longe la Garonne.

## **Naviguer sur la sauvage Baïse**

Navigable sur 65 km, la Baïse est une rivière sauvage, encadrée d'une végétation luxuriante qui lui procure une atmosphère unique. Elle serpente le long d'un parcours parsemé de bastides, villages typiques, champs fleuris et douces collines. Importante voie navigable au XIXe siècle, utilisée pour le transport de l'Armagnac, la Baïse relie le Canal Latéral à Buzet et le Lot à Saint-Léger. Elle est navigable de début avril à fin octobre à partir de Valence-sur-Baïse.

## **La Véloroute Vallée de la Baïse (V82)**

La Véloroute qui chemine le long de la vallée de la Baïse se raccorde à la Scandibérique, puis au Canal des Deux Mers. Elle relie aujourd'hui Barbaste (Lot-et-Garonne) à Valence-sur-Baïse (Gers) sur une soixantaine de kilomètres. Elle sera prolongée jusqu'à L'Isle de Noé courant 2020. La V82 démarre à Barbaste, passe par Nérac et son Château-musée Henri IV, jusqu'à Moncrabeau, célèbre pour son festival des menteurs. Puis vous filez vers le Gers, filez vers Condom, Grand Site Occitanie, et la charmante bastide Valence-sur-Baïse. En chemin, arrêtez-vous à la double écluse de Graziac, ouvrage majeur à l'architecture remarquable. Une autre escale s'impose à l'abbaye cistercienne de Flaran, l'une des mieux préservées du Sud-Ouest de la France.



## ***Les Chemins de Saint-Jacques de Compostelle***

De Lauzerte à Condom en passant par Moissac, Auvillar et Lectoure, le GR65, la route du Puy ou Via Podiensis, traverse le Tarn-et-Garonne et le Gers et promet des étapes légendaires. Deux alternatives à ce chemin millénaire, les GR652 et GR654 permettent de découvrir les joyaux du Lot-et-Garonne.

## ***Le Chemin Clunisien***

Un circuit de randonnée de 107 km relie le prieuré de Moirax en Lot-et-Garonne au célèbre cloître de Moissac en Tarn-et-Garonne en passant par l'abbaye de Saint-Maurin, l'église romane de Layrac, Agen et l'église de Mouchan dans le Gers. Ce sentier des sites clunisiens permet de découvrir l'héritage de ce grand ordre monastique du Moyen-âge et de combiner randonnée, patrimoine et gastronomie.

## ***La Route équestre d'Artagnan***

Mousquetaire du roi, il était, comme tous les hommes d'armes de l'époque, un cavalier émérite que les batailles ont amené dans toute l'Europe. La Route européenne d'Artagnan relie symboliquement la petite ville de Lupiac dans le Gers où il est né, à Maastricht, aux Pays-Bas, où il a été mortellement blessé en 1673. Ce parcours de 4 000 km de chemins équestres balisés et sécurisés traverse les chemins équestres du Gers et du Tarn-et-Garonne où cette traversée épique passe par les paysages vallonnés de Lomagne. Elle conduit ensuite les cavaliers en terres des Confluences, de Castelsarrasin à Moissac, à la découverte du Canal des Deux Mers et de la cité uvale, l'occasion idéale de visiter l'incontournable cloître de Moissac. Ils entrent ensuite en Quercy aux abords de Lafrançaise jusqu'aux confins du Tarn-et-Garonne, en direction du Lot. A cheval, le parcours découvre de superbes paysages rythmés par les vignes dorées de Chasselas.





3 départements, 1 destination

# OENOTOURISME

Le Gers, le Lot-et-Garonne et le Tarn-et-Garonne partagent également une forte tradition viticole. Avec ses 17 appellations, nos trois départements sont une destination de prédilection pour les amateurs d'oenotourisme... et de gastronomie !

## **Vignoble du Gers - labellisé Les Bons Crus d'Artaignan / Vignobles & Découvertes®**

### *VINS DE MADIRAN ET PACHERENC DU VIC-BILH (AOP)*

Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont deux appellations situées au cœur du Piémont Pyrénéen. 200 vigneron y élaborent des vins à la typicité particulière. Les Madiran ne se résument pas à un seul profil de vins, ils sont multiples même si la signature de l'appellation et sa gourmandise n'en demeurent pas moins reconnaissables immédiatement : ample et dense, il sont caractérisés par une belle fraîcheur, des tannins soyeux et des notes d'épices. Les Pacherenc du Vic-Bilh doux, sont délicats et légers, équilibrés par une fraîcheur naturelle. Possédant les mêmes traits de famille, les vins secs dévoilent une ampleur aromatique étonnante et fruitée.

### *VINS DE SAINT MONT (AOC)*

Ce vignoble très ancien a retrouvé un nouvel essor et produit des vins dont la qualité n'est plus à démontrer. Rouges, blancs ou rosés, ils ont tous une grande finesse apportée par la qualité du terroir, les cépages utilisés. Au cœur de l'Appellation Saint Mont, la parcelle de vigne de Sarragachies est un témoin unique d'une viticulture d'antan, gardien d'une biodiversité viticole remarquable. Elle est inscrite aux monuments historiques : une première en France.

### *VINS CÔTES DE GASCOGNE (IGP)*

Les vins blancs Côtes de Gascogne représentent 85% de la production, les rouges représentent 7% et les rosés 8%. Le Gers occupe une position atypique dans le Sud-Ouest, majoritairement tourné vers la production de vins rouges. Les Côtes de Gascogne s'impose comme l'un des vins blancs français les plus exportés à travers le monde.

### *ARMAGNAC (AOC)*

L'Armagnac est né de la rencontre de trois civilisations : les Romains ont introduit la vigne dans la région, les Arabes l'alambic et les Celtes le fût. Déjà en 1310, un texte loue les 40 vertues de l'Armagnac pour «conserver la santé et rester en bonne forme», témoignage faisant d'elle la toute première eau-de-vie de France ! L'appellation Armagnac est divisée en 3 zones de productions dont les contours épousent, par une étonnante prédilection, les formes d'une feuille de vigne : Bas Armagnac, Armagnac Ténarèze et Haut-Armagnac. En cocktail ou digestif, laissez-vous séduire par cette eau-de-vie d'auteur !

### *FLOC DE GASCOGNE (AOP)*

Apéritif doux et frais, élaboré selon une très ancienne recette paysanne du XVIème siècle, le Floc de Gascogne n'est autre que le fruit du mariage subtil de 2/3 de jus de raisin et d'1/3 d'Armagnac, issus des mêmes propriétés. Rouge ou blanc, il accompagne avec bonheur melon et fruits frais, foies gras, chocolat et desserts...





## ***Vignoble du Lot-et-Garonne***

Le vignoble du Lot-et-Garonne figure parmi les plus anciens de France. Vous trouverez aux quatre coins du département une grande diversité de cépages et de productions. Six d'entre elles bénéficient de la précieuse Appellation d'Origine Protégée : les Côtes de Duras, les Vins de Buzet, les Côtes du Marmandais, les Côtes du Brulhois ainsi que les emblématiques Armagnac et Floc de Gascogne.

### *LES CÔTES DE DURAS*

La reconnaissance des vins de Duras est établie de longue date. Déjà au XVI<sup>e</sup> siècle, François 1<sup>er</sup> avait salué ce vin, le qualifiant de « nectar ». Le vignoble des Côtes de Duras est parmi les premiers à obtenir la mention AOC, gage de l'authentique originalité de son vin. Les 200 vignerons qui cultivent les vignes de Duras poursuivent les traditions en alliant les techniques modernes. Le Malbec, le Merlot, le Cabernet Franc ou Sauvignon pour les rouges, le Sauvignon et le Sémillon pour les blancs sont les cépages plantés sur les coteaux de Duras.

### *LES VINS DE BUZET*

La cave des Vignerons de Buzet est, avec ses 200 vignerons, une cave majeure du Sud-Ouest de la France. A la pointe du développement durable, elle fait figure de référence pour son action sur l'environnement et en faveur de la biodiversité. Les Vignerons de Buzet n'utilisent plus d'engrais ni de traitements chimiques depuis 2007. Une partie des vins est produite sans sulfite ou labellisée en agriculture biologique. Chaque année, la cave accueille près de 100 000 visiteurs. Les principaux cépages des vins de Buzet sont le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Sémillon et le Sauvignon.

### *LES CÔTES DU MARMANDAIS*

Près de 150 vignerons entretiennent et gèrent le vignoble des Côtes du Marmandais qui s'étend de part et d'autre de la vallée de la Garonne. Vous découvrirez ici l'Abouriou, un cépage local longtemps oublié, peu connu et qui est devenu aujourd'hui un véritable marqueur identitaire des vins du Marmandais et le deuxième cépage de l'Appellation. Cultivé en appellation contrôlée uniquement dans le Val de Garonne, ce cépage précoce à vendanger, particulièrement productif avec ses grappes de raisins bien juteuses apporte aux vins une couleur intense, des saveurs de fruits noirs et une matière veloutée.

### *LES CÔTES DU BRULHOIS*

Ce vignoble est l'un des plus anciens de France et le dernier à avoir obtenu l'AOC en Lot-et-Garonne. Principalement rouges, les vins du Brulhois connaissent un franc succès outre-Atlantique, chez nos cousins québécois. L'export constitue d'ailleurs une part majeure du chiffre d'affaires. Tannat, Cot, Merlot, Cabernet et Fer Servadou sont autant de cépages qui évoquent la diversité des vins du Sud-Ouest auxquels le Brulhois apporte sa griffe personnelle, cultivée par une cinquantaine de producteurs.

### *LES VINS IGP THEZAC-PERRICARD*

Le vin de Thézac-Perricard dit « vin du Tsar » est produit sur un petit terroir sur l'est du Villeneuvois. Au fil du temps, le bouquet de ce vin, tout à la fois fin et corsé, a séduit les plus illustres connaisseurs tels Napoléon III et le Président Fallières.



## ***Vignoble du Tarn-et-Garonne***

### *VINS DE FRONTON (AOP)*

Cultivés sur des terrasses de la rive gauche du Tarn, entre Toulouse et Montauban, ces vins sont caractérisés par leur cépage principal, la négrette, qui produit des rouges aux arômes de fruits noirs, cassis ou mûre, de fleurs et d'épices. Ce vignoble est réparti sur deux départements, le Tarn-et-Garonne et la Haute-Garonne. La destination du vignoble de Fronton a obtenu le label Vignobles & Découvertes en 2018.

### *VINS DES COTEAUX DU QUERCY (AOP)*

Le vignoble du Quercy s'étend sur 18 communes, dans le Lot et le Tarn-et-Garonne, autour de Montpezat de Quercy et sa collégiale majestueuse. Les principaux cépages de l'appellation sont le cabernet franc (40 à 60%), le merlot, l'auxerrois, le tannat et le gamay. Les vigneron produisent des vins rouges souples et charnus, aux arômes de fruits mûrs et de nuances épicées, et des rosés frais et fruités, qui permettent des alliances harmonieuses avec la gastronomie locale. Le vignoble du Quercy a obtenu le label Vignobles & Découvertes en Mai 2019.

### *VINS DE SAINT-SARDOS (AOP)*

L'histoire de ce vin est liée à celle de l'abbaye cistercienne de Grandselve. L'aire de production s'étend sur les vallons bordant la rive gauche de la Garonne et regroupe une cinquantaine de viticulteurs adhérents à la cave les vigneron de Saint-Sardos aux côtés d'un vigneron indépendant qui exploite 165 hectares. Le cépage principal est la syrah aux notes épicées, associée au tannat, pour son caractère et son fruité. Cet assemblage peut être complété par le cabernet franc et le merlot.

### *VINS DU BRULHOIS (AOP)*

Remercions nos amis anglais qui, dès le XIVe siècle, reconnurent la qualité de ce vin et l'exportèrent chez eux. Le Vin Noir en représente la quintessence. Les sommeliers s'accordent à décrire la complexité de ses arômes qui marient les épices, les fruits noirs confiturés, des notes de cuir, de fougère...

### *VINS DE LAVILLEDIEU (IGP)*

Le vignoble confidentiel de La Ville-Dieu-du-Temple se situe en amont du confluent du Tarn et de la Garonne, entre Montauban et Castelsarrasin. Il doit sa forte personnalité à un harmonieux assemblage de cépages : négrette, cabernet franc, syrah, tannat, gamay et parfois fer et milagranet. Trois domaines constituent l'IGP : Domaine de Peyrarols à Bressols, le Domaine de Gazania à Labastide du Temple, le Chais de Massougné à Barry d'Islemade.

### *VINS DES COTEAUX ET TERRASSES DE MONTAUBAN (IGP)- COMTÉ TOLOSAN*

Grâce à ses différents sols et expositions, une même appellation autour de Montauban peut produire des vins différents en fonction de leurs origines. De plus, les vigneron peuvent jouer sur plusieurs cépages : syrah, cabernet franc, tannat, merlot, gamay pour les rouges et rosés, sauvignon et chardonnay pour les blancs. 3 domaines font la richesse de cette appellation, le Domaine de Montels, le Mas des Anges et le Domaine Antocycâme.





## CONTACTS PRESSE

### **Comité Départemental du Tourisme DESTINATION GERS**

Raphaëlle LEQUAI

05 62 05 87 37

[communication@tourisme-gers.com](mailto:communication@tourisme-gers.com)

[www.tourisme-gers.com](http://www.tourisme-gers.com)

### **Comité Départemental du Tourisme du LOT-ET-GARONNE**

Anne FERNANDEZ

05 53 66 24 30

[afernandez@tourisme-lotetgaronne.com](mailto:afernandez@tourisme-lotetgaronne.com)

[www.tourisme-lotetgaronne.com](http://www.tourisme-lotetgaronne.com)

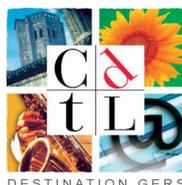
### **Agence de Développement Touristique de TARN-ET-GARONNE**

Lauriane DONZELLI

05 63 21 79 63 / 07 86 22 33 50

[lauriane.donzelli@tourisme82.com](mailto:lauriane.donzelli@tourisme82.com)

[www.tourisme-tarnetgaronne.fr](http://www.tourisme-tarnetgaronne.fr)



**TARN-ET-GARONNE**

*Tourisme*

Sud-Ouest - Occitanie