COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARCHES AU GRAS A CASTELSARRASIN

Concours Avicoles

La saison des marchés au gras est marquée par l'organisation de Concours avicoles.

Objectifs annoncés : soutenir les producteurs grâce à des prix récompensant les plus beaux produits, et faire la promotion de ces marchés.

Ces concours avicoles auront lieu

Jeudi 12 décembre 2019 & Jeudi 16 janvier 2020

A 9h - Halle Occitane

avec animations culinaires et dégustations.

LES HORAIRES

- **8h30** - Visite officielle agrémentée d'un petit déjeuner
- **9h00** - Ouverture du marché
- **10h45** - Remise des prix aux producteurs
- **11h00** - Cocktail déjeunatoire

Les marchés au gras - Tous les jeudis matin de novembre 2019 à mars 2020, Halle occitane.
Un service de découpe des carcasses est proposé tous les jeudis matin sur le marché.

Contact presse
Service communication
Tél : 05 82 94 10 64
communication@ville-castelsarrasin.fr

Les marchés au gras à Castelsarrasin

Les villes de Castelsarrasin, de Caussade et la Communauté de Communes du Quercy Caussadais, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et l'Association pour le Développement de l'Aviculture et du Palmipède Gras, le Conseil Départemental et la Banque Populaire Occitane, s'unissent pour promouvoir, chaque période hivernale, les marchés au gras de notre département. Ce partenariat permet de mettre en avant les produits nobles de notre terroir que sont le canard, l'oie et le foie gras, déclarés par l'Assemblée Nationale comme « Patrimoine Culturel et Gastronomique Français » depuis le 17 octobre 2005, et élus le plat le plus emblématique de la gastronomie française à l'occasion de la Fête de la gastronomie en 2011.

Rendez-vous incontournable des amateurs de produits de qualité, le marché au gras de Castelsarrasin réunit des producteurs du Quercy, de la Gascogne ou encore de la Lomagne, chaque jeudi de novembre à mars, sous la Halle Occitane.

Les consommateurs font confiance aux producteurs qui leur garantissent un produit élaboré issu d'un savoir-faire ancestral, avec un bon rapport qualité-prix.

PENSEZ-Y !

La découpe des carcasses est proposée tous les jeudis matin sous la halle Occitane.

Lancement de la campagne de communication départementale

Tous les partenaires étaient réunis le 28 novembre dernier, sur le marché au gras de Castelsarrasin, pour une conférence de presse marquant le lancement de la campagne de communication départementale.

Le foie gras s'affiche désormais sur le réseau d'affichage départemental, de Castelsarrasin et de Caussade, dans la presse écrite et à la radio et en ligne sur le site dédié : www.foiegras82.fr

CONCOURS AVICOLES - DÉMONSTRATIONS CULINAIRES - DÉGUSTATIONS

ANIMATIONS

- GRATUIT -

12 JEUDI DÉCEMBRE 2019

9H - HALLE OCCITANE

Cuisine d'Antan

Aline De Bortoli

Le foie gras

La préparation du foie gras
et ses différents modes
de conservation.
Le foie gras en pot-au-feu.

16 JEUDI JANVIER 2020

9H - HALLE OCCITANE

Le confit

Faire son magret séché
son pâté et
sa saucisse de canard

Cuisine d'Antan

Aline De Bortoli

STAND DE VIN DU DOMAINE DE MASSOUGNÉ

Produits du terroir...
...de l'apéritif au dessert

Domaine de Massougné

FAMILLE OMASSI
DE BARRY D'ISLEMADE

STAND DE VIN DU DOMAINE DU GAZANIA

MARCHES AU GRAS LE JEUDI DE NOVEMBRE A MARS - HALLE OCCITANE

Un service de découpe des carcasses est proposé tous les jeudis matin sur le marché.

CASTELSARRASIN

RENSEIGNEMENTS - SERVICE CULTUREL - Tél : 05 63 32 78 10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Création Service communication - Crédits photos : 123RF, Aline De Bortoli, Domaine de Massougné, Domaine du Gazania.