

Des dégustations techniques pour mieux savourer le Foie Gras...

Dans le cadre du Printemps des Landes, avec les Offices de Tourisme d'Amou, Aire S/Adour-Eugénie, Geaune, Hagetmau, Montfort-en-Chalosse, Mugron, St Sever et Tartas, et la Maison du Palmipède RENDEZ-VOUS chez nos producteurs fermiers et conserveurs de canards à la découverte d'un foie gras **MADE IN LANDES CHALOSSE !**

printemps des Landes.com

12 avril
mai 2014

Le foie gras, produit gastronomique par excellence, produit de fête, de gourmandise, de finesse, de savoir-faire... oui, mais comment connaître et reconnaître un foie gras de qualité ? C'est ce que s'accordent à vous faire découvrir les producteurs fermiers et conserveurs de canards de Landes-Chalosse. Le temps d'un week-end, ils vous invitent chez eux à des ateliers de dégustations techniques, et vous deviendrez les experts et les ambassadeurs de ce met délicieux.

Plusieurs ateliers vous sont proposés, à Baigts-en-Chalosse, Brassempouy, Doazit, Eugénie-les-bains, Geaune, Montaut, Mugron, St Cricq-Chalosse, St-Pandélon, Souprosse et Toulouzette.



Information - Réservation

Office de Tourisme
à St Sever:
05 58 76 34 64

12 personnes maximum par atelier.
Tarif : 5€/pers. Réservation obligatoire et possible
jusqu'au Samedi 26 avril, 15h.



Pour se rendre en
Landes-Chalosse, c'est
très simple !



Le Foie Gras en Landes Chalosse

« Je découvre, Je savoure, J'en parle ! »

Le Week-End
du 26 et 27
avril 2014



Pour les gourmets, des ateliers
techniques de dégustation... !

Ferme de Thoumiou 1

Chantal Gervreau
380, chemin de Thoumiou
40180 ST PANDELON

Ferme Lebasque 2

Monique Etcheverry
80, rte de Lamothe
40380 BAIGTS

Ferme Birouca 3

Joël et Benoit Cabannes
151, route de Pontonx
40250 MUGRON

Famille Duboscq 4

Jean-Jacques et Loïc Duboscq
2, rue Jean Darcet
40250 MUGRON

Ets Dupérier et fils 5

Ian Dupérier
361 av du 11 novembre 1918
40250 SOUPROSSE

Ferme Labouyrie 6

Famille Comet-Tournier Patricia et Christophe
1787, rte de St Sever
40250 TOULOU ZETTE

Maison Lafitte 7

Boutique
455, rte du Béarn
40500 MONTAUT

Ferme Tautia 8

Serge Dupouy
181, rte Lannebère (Hameau de Brocas)
40500 MONTAUT

Ferme Espaunic 9

Valérie, Eric et Julien Lafenêtre
261, rte d'Espaunic
40700 DOAZIT

Maison Dufrexe 10

Dominique Daugé
420, rte d'Amou
40700 ST CRICQ-CHALOSSE

Ferme Moulié 11

Ducamp et Fils
250, chemin Moulié
40330 BRASSEMPOUY

Ferme du Moulin de Labat 12

Damien Sourbié
Rte de Nicolas
40320 EUGENIE-LES-BAINS

Ferme Gourgoussa 13

Lionel Capdeboscq
Atelier de dégustation à la cave des Vignerons Landais
40320 GEAUNE



Les Horaires des Ateliers techniques

Samedi 26 avril

Dimanche 27 avril

11 h	16 h	18 h	11 h	16 h
2 Ferme Lebasque - Baigts	3 Ferme Birouca - Mugron	1 Ferme de Thoumiou - St Pandelon	2 Ferme Lebasque - Baigts	8 Ferme Tautia - Montaut
4 Famille Duboscq - Mugron	8 Ferme Tautia - Montaut	6 Ferme Labouyrie - Toulouzette	5 Ets Dupérier - Souprosse	9 Ferme Espaunic - Doazit
5 Ets Dupérier - Souprosse	10 Maison Dufrexe - St Cricq-Chalosse	12 Ferme du Moulin de Labat - Eugénie/Bains	10 Maison Dufrexe - St Cricq-Chalosse	11 Ferme Moulié - Brassempouy
7 Ets Lafitte - Montaut	11 Ferme Moulié - Brassempouy			
9 Ferme Espaunic - Doazit	13 Ferme Gourgoussa - RV à la cave des Vignerons Landais à Geaune			
13 Ferme Gourgoussa - RV à la cave des Vignerons Landais à Geaune				