



## Samatan et Simorre : 2 journées d'animation Terra Gers®



## Simorre : vendredi 22 septembre 2017

**A partir de 16h : Marché festif de producteurs et artisans** organisé par l'association Palaces sous la Halle de Simorre jusqu'à 20h (produits locaux : pain bio, légumes de saison, fromages et jus de fruits locaux, miel, pâtisseries artisanales, produits laitiers...).

- **Exposition sur le vignoble et dédicace du livre "Gers, Vignes et Gourmandises"** de Bernard Delor et Bernard Dugros.
- **Espace d'informations touristiques avec le CDT Destination Gers.**

**Dès 19h : une dégustation de vins de Côtes de Gascogne** sera l'occasion de rencontrer Damien, vigneron du Domaine Pajot et découvrir ainsi le savoir-faire viticole de notre région.

**A partir de 20h : un repas « L'assiette du Marché »** (tarif: 16€) vous fera découvrir des produits locaux avec un plat cuisiné, valorisant le circuit court et le Bio au café culturel Le Bouche à Oreille. Ambiance musicale. Infos et réservation au Bouche à Oreille - Tél: 05.62.05.52.42.

## Samatan : samedi 23 septembre 2017

**9h : Balade gourmande et contée sur l'histoire de la vigne et du vin** (durée 2h env.). Départ depuis la Base de Loisirs, participation : 2€ (gratuité pour tout repas réservé à 12h). Vous pourrez profiter d'une pause gourmande qui sera l'occasion de déguster les vins du Domaine de Herrebouc accompagnés des produits de Damien Boutines (Esprit foie gras) avec pains 100% bio. Retour à la Base de Loisirs.

**A partir de 11h : Espace d'informations touristiques avec le CDT Destination Gers.**

- **Exposition photos et séance de dédicace du livre : « Gers, vins et gourmandises ».**
- **Stand Gers Gascogne Wine Expérience** (stand d'animation proposé par l'association des 3 filières Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne). Animations ludiques de découverte du vignoble (quizz, dégustations, cocktails...).

**11h30 : Apéritif musical (cocktail à base de Floc de Gascogne).**

**A partir de 12h : Repas champêtre au bord du lac** avec Foie Gras mi-cuit du Gers, Magret de canard du Gers et sa Piperade, Fromage de Brebis du Gers, Panna cotta, café et un verre de vin compris. Repas 18€ (vin servi au verre ou à la bouteille en sus), sur réservation à l'Office de Tourisme du Savès : Samatan : 05.62.62.55.40 - Lombez : 05.62.62.37.58.

**14h : Masterclass Armagnac avec le Gers Gascogne Wine Experience.**

**De 14h30 à 17h30 : Animations gratuites autour du lac avec :** **Initiation Tir à l'arc** par les Archers de la Save - **Découverte du canoë et du paddle sur le lac** - **Balade accompagnée en vélo à assistance électrique** (par les bénévoles de l'association la Roue Libre) - **Mini-golf et Parcours de santé** - **Animation pêche** par la société de pêche locale.

**15h30 : Masterclass Cépages des vins Côtes de Gascogne.**

