

Le marché au gras du vendredi, "Les matins'Halle" à partir de 10h.

A Seissan dans le gers d'octobre à mars.



Dans le Gers, coeur de la Gascogne et du Sud-Ouest, « l'Oie n'est pas qu'un jeu ». Avec son congénère le canard, elle fait partie du paysage gersois. Son implantation remonte à l'antiquité, et les romains connaissaient déjà l'existence du foie gras... Preuve que ce produit, festif par excellence, trouve sa place sur nos tables en toutes circonstances et ce depuis fort longtemps.

Venez découvrir ces produits nobles que sont les foies gras d'oies et de canards, accompagnés des délicieuses carcasses qui donneront de sympathiques confits, magrets, aiguillettes, gésiers etc... Voilà un exemple typique de vacances gourmandes à la campagne.

Les marchés au gras du Gers ont lieu toute l'année et sont organisés sur le principe d'une vente directe du producteur au consommateur. Ici, les produits sont garantis par un contrôle encadré par les services vétérinaires. Qualité des productions, élevage traditionnel sur de petits volumes, fraîcheur des produits et hygiène, sont les atouts de ces différents marchés.

Le marché appelé « aux carcasses », propose des produits issus d'oies et de canards entiers pour vous permettre de réaliser des confits, magrets et aiguillettes. Le marché appelé « au gras », propose quand à lui une vente de foies gras frais entiers d'oies ou de canards. Les cuisiniers et cuisinières seront comblés puisqu'un service de découpe leur est proposé sur place afin de faciliter le transport et la préparation de ces mets délicieux.

A Seissan, vous avez rendez-vous :

10h : marché aux foies gras et aux carcasses (d'octobre à mars)