

L'APÉRITIF CORRÉMENT GASCON !



Avec un double label de qualité, Le Floc de Gascogne est l'apéritif à connaître !
La recette du Floc de Gascogne est une **recette du XVI^e siècle** qui se transmet de vignerons en vignerons.

Sa recette est assez simple en théorie, mais requiert tout un savoir-faire pour marier les arômes et les notes de l'**Armagnac jeune** (1/3) et du jus de raisin (2/3).

Chaque producteur a sa préférence sur les cépages, sur le moment des vendanges qui donnera au raisin plus d'acidité ou de sucrosité...

Ce qui fait que chaque Floc de Gascogne, même si la recette reste inchangée depuis des siècles, présente autant de diversité d'arômes que de producteurs.

Découvrez nos producteurs :



FLOC
DE
GASCOGNE

www.floc-de-gascogne.fr

Programme

29
JUILLET
2024

FLOC
DE
GASCOGNE

FESTI'
FLOC

MÉZIN



ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

10h ․ Randonnée dans les vignes

Rendez-vous Place du Club (*devant la mairie*), pour une promenade guidée qui vous amènera à travers les vignes par La Ferme de Gagnet jusqu'à la Cave du Mézinais.

Organisée par le **Club du Mézinais Land'Albret**.

Le café est offert dès 9h30 avant le départ par la Mairie.

12h ․ Atelier cocktail (Cave du Mézinais)

Apprenez à réaliser un cocktail simple et terriblement bon.

Point final de la randonnée, cet atelier est ouvert à tous.

12h45 ․ REPAS

- **La Ferme de Gagnet** vous propose un repas autour du Floc (sur réservation) -

Détail du menu sur la page suivante

15h ․ Visite guidée du Musée du Liège et du Bouchon

Suivez les pas des leveurs d'écorces en forêt de chêne-liège, découvrez la vie quotidienne des ouvriers et des ouvrières qui transformaient le liège en bouchon, laissez-vous surprendre par les nouveaux usages du liège dans le design ou l'aérospatial !

La visite se conclura par une **MasterClass sur le Floc de Gascogne**. Découvrez son histoire, ses cépages et l'art de sa dégustation.

17h ․ Visite de la ville de Mézin

Découvrez la ville avec une visite guidée par l'**Office du Tourisme de l'Albret**. Rendez-vous sur le parvis de l'église pour 1h15 de balade.

18h15 ․ Atelier culinaire

Démonstration et dégustation gourmande pour découvrir le gâteau au Floc de Gascogne, le Lou Floc, par l'Union des Pâtisseries du Gers.



19h ․ Début de La Soirée Gourmande (Place du Club)

- Cérémonie d'Intronisations à L'Académie des Dames du Floc
- Apéritif - Cocktail au Floc de Gascogne - offert par l'**Interprofession du Floc de Gascogne**
- Marché Gourmand de producteurs locaux avec animation musicale



La Cave de Mézin

Elle vous propose tous les vins de la Cave, en bouteilles, en cubis ou en bag in box, et bien d'autres produits des coopérateurs et de producteurs de la

région (pruneaux, foie gras, conserves de canards, miel, etc). Vous y trouverez également des fruits de saison.

Rue du Faubourg Colomé - 05 53 65 53 55

www.lacavedemezin.com



La Ferme de Gagnet

C'est sur une exploitation de 22ha (dont 10 ha de vigne et un élevage de canards), situé en plein de la Gascogne sur la commune de Mézin en Lot et Garonne, à la frontière avec le Gers.

Marielle Tadiou vous accueille pour votre découvrir son Floc de Gascogne plusieurs fois primés et son foie gras entier de canard.

71 chemin de Gagnet - www.gagnet.jimdo.free.com



Ferme de Gagnet
Menu 29€



Apéritif floc de Gascogne rosé
Assiette gasconne accompagnée de son floc blanc (salade, gésiers confits, magrets séchés et belle tranche de foie gras mi cuit)
Magret grillé sauce au floc de Gascogne et son gratin dauphinois
Vins des domaines voisins Pellehaut ou Magnaut
Fraises au Floc
Café
Armagnac de la maison
sur réservation au 0682361982