

LES CANCANS DE LA FERME



www.perrytaylor.fr

EDITO

Chers Amis, Chers clients,

Bonjour à tous,

C'est avec beaucoup de plaisir et de joie que nous vous retrouvons pour cette nouvelle édition 2024.

Année exceptionnelle pour notre pays avec nos jeux olympiques et paralympiques qui nous ont donné tellement de bonheur, de joie et bien sûr beaucoup de médailles.

Année sereine et calme pour notre ferme. Nous avons fabriqué nos stocks de foie gras et confits beaucoup plus régulièrement avec moins de stress !! Pas d'influenza aviaire et une nouvelle conserverie plus opérationnelle ont contribué à cette sérénité.

Nous vous souhaitons une bonne lecture en attendant de partager avec vous un petit moment sur un marché, une livraison ou tout simplement à notre ferme.

Adhishatz !

La Famille Pérès 

Sommaire :

- Pluie de médailles
- Visite des Chefs cuisiniers
- Comment cuire un magret ?
- Pourquoi peut-on gaver un canard ?
- Nouveauté pour nos chambres d'hôtes
- Découverte de notre ferme
- Livraisons
- Idées Coffrets cadeaux
- Agenda : salon, Marché de Noël
- Livraison au 4 coins de France

Siège social de la rédaction :

Ferme de la Patte d'Oie
723 chemin de la bourgade
32300 SAINT-MICHEL

- **Directeur de la publication :**
Pierre, Philippe, Maxime PERES
- **Rédactrice :** Myriam Sabathié
- **Photos :** Marie-Laure PERES
ADOCOM
- **Dessins :** Perry Taylor
- **Imprimeur :** BCR Imprimeur
32200 GIMONT

Site : www.fermedelapattedoie.fr

Email : contact@fermedelapattedoie.fr

Téléphone : 05 62 67 01 10

Portable Pierre : 06 08 47 54 23

Portable Philippe : 06 08 09 45 49

Portable Maxime : 06 20 50 16 69



Pluie de Médailles !



Après le succès inconditionnel et inégal des jeux olympiques et surtout des jeux paralympiques, nous démarrons notre saison de fin d'année plein d'envies et d'idées. Nous avons reçu de la part de ces sportifs de très beaux messages de rassemblement, de partage, de courage qui nous ont procuré des moments de joie extraordinaire... et même quelques larmes pour certains...

Beaucoup de médailles ont récompensé leur travail et leur courage qu'ils s'appellent Antoine, Manon, Léon, Aurélie ou Teddy... ils nous ont tous fait vibrer !



A la ferme pour nos produits, nous avons eu également deux médailles ! Non pas des jeux olympiques, mais du salon de l'agriculture de « PARIS » quand même !!!

- Médaille d'Argent sur le foie gras de canard mi-cuit

- Médaille de bronze sur le foie gras de canard stérilisé.

Elles ne sont pas aussi belles mais elles font toujours plaisir à toute l'équipe. On espère bien sûr que ces deux produits récompensés vous régaleront.



Visite des Chefs cuisiniers

Nous avons eu le plaisir de recevoir le comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG) accompagné de plusieurs représentants de la gastronomie. Durant 3 jours, 10 grands chefs dont l'ambassadeur de la gastronomie française ainsi que les journalistes de la presse nationale et locale ont pu découvrir différentes exploitations Gers et Landes dont notre ferme.

Du champ à l'assiette, toutes les différentes étapes leurs ont été présentées, commentées et analysées par Maxime et Pierre.

De nombreux échanges très constructifs sur l'avenir de nos métiers respectifs ont animé le repas avec bien entendu du magret agroforestier cuisiné façon « Maison ».



Chefs



Virginie Gatschet
Co-présidente France Topique France



Romain Besseron
Co-président des Cœmères
de la République



Franck Chaurmes
Président de l'Union nationale
des Restaurateurs UNRHS



Jean-François
Girardin
Président de la Société
nationale des Meilleurs
Ouvriers de France



Guillaume Gomez
Ambassadeur de la
gastronomie française



Christophe Mangin
Président des Foies
Gras de France,
Landes, Lorraine



Fabrice Prostachon
Président Associé
Cœmères de France
Meilleur Oeuvrier de France
Meilleur Oeuvrier de France
Meilleur Oeuvrier de France



Laurent Proustoyou
Secrétaire Général de
l'Association Française des
Meilleurs Restaurateurs



Catherine Guenard
Présidente de l'Ordre
des Chefs de France
Meilleures 5
Ambassadrice de France



Jean-Pierre Saint-Martin
Président d'Honneur Meilleurs
Oeuvriers de France

MIXCOM RP

CIFOG

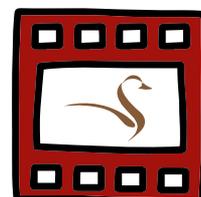
Comment cuire un Magret de Canard ?

Beaucoup de personnes posent toujours la même question ! : « Comment faites-vous cuire le magret ? »

- Commencer par «quadriller» le gras du magret.
- Dans une poêle, le faire fondre à feu doux afin que la peau devienne croustillante.
- Réserver votre magret sans le mettre au frais jusqu'au moment du service.
- Pour finir la cuisson, vous pouvez utiliser une plancha, un barbecue ou une poêle.
- Remettre le magret côté gras pendant 4 minutes, puis sur le maigre pendant 2 minutes (toujours à feu doux). Saler, poivrer.
- Faire reposer le magret cuit dans le plat pendant quelques minutes avant de le trancher.

Vous pouvez rajouter une pincée de fleur de sel.

Bon appétit !



Voir vidéo en cliquant ici

Pourquoi peut-on gaver un canard ?

On peut gaver les canards, les oies, les dindons... car ce sont des oiseaux migrateurs. Avant d'entamer leur long périple migratoire, ces oiseaux vont s'engraisser naturellement afin d'avoir assez de réserves énergétiques. Il est reconnu que ces oiseaux pendant cette période ont leur poids qui augmente de moitié.

Les égyptiens furent les premiers à gaver des oiseaux de toute sorte pour consommer leur foie et leur viande bien plus savoureuse.

Les techniques de gavage se sont transmises entre les grecs, les romains et nos ancêtres les gaulois.

La tradition de gavage se développera dans nos campagnes françaises au XVIème siècle à la mise en place de la culture du maïs.

Le roi Louis XIV appellera pour la première fois ce met le «Foyes gras». A partir de cette date, le foie gras

ne quittera jamais les tables de nos grands chefs.

Autrefois, l'engraissement des oies avait deux objectifs :

- le foie gras pour son goût et sa finesse.

- la graisse après avoir été confite est utilisée pour conserver les aliments. Il n'y avait pas de frigo à l'époque.

En conclusion on ne peut que se satisfaire de cette découverte :

Les oiseaux se gavaient pour pouvoir migrer et vivre.

La graisse a permis de conserver la nourriture.

Le foie gras sera toujours un mets exceptionnel à nos yeux et nos papilles.

Enfin pour nous tous !!



Nouveauté pour nos chambres d'hôtes



A l'ombre des arbres sur notre nouvelle terrasse, nous avons proposé des planches de tapas à nos hôtes. Bonne humeur et découverte de produits gersois sont les maîtres mots de ce bonheur simple. Dans un cadre paisible avec une vue sur les Pyrénées, ce pique-nique amélioré de produits issus du monde paysan a ravi tous nos hôtes et nous en sommes contents.

Nous vous attendons pour partager ce moment avec vous.



Decouverte de notre ferme

La période estivale a ponctué notre activité de visites touristiques. La visite de notre ferme nous permet d'expliquer nos méthodes de travail traditionnelles voire même ancestrales (comme vu au dessus). Nous répondons aux mieux à toutes vos questions et interrogations sur des sujets d'actualités. Bien-être animal, alimentation des animaux et engraissement n'ont plus de secrets pour nos visiteurs.



La visite se termine avec la découverte de notre méthanisation, comment produire de l'énergie verte à partir des déchets de notre ferme.

L'ouverture de notre ferme, nous permet aussi de transmettre l'amour de notre métier, que nous souhaitons le plus long possible pour les générations futures, et avec une certitude que « le bonheur est dans le pré ».

Livraison

Toujours dans un souci d'amélioration de nos services depuis quelques années, nous développons les livraisons gratuites de vos commandes individuelles ou groupées

En effet, lors de nos déplacements (salon gastronomique, marchés de Noël...) nous essayons de sillonner un maximum notre beau pays pour nous approcher de vous.

Sur la carte de France, vous pourrez voir les grandes lignes de nos trajets et les différents arrêts programmés souvent en bordure de grands axes routiers. Ces livraisons sont pour nous un moyen de venir à votre rencontre. N'hésitez pas à nous contacter, si vous pensez que nous passons proche de chez vous, et que nous n'avons pas

mentionné la ville sur notre carte.

Nous nous arrêterons avec grand plaisir en bordure des grands axes routiers que nous empruntons.

Les horaires de nos passages vous seront communiqués par nos soins la veille de notre passage.

Côté trucs et astuces, il est possible de faire des commandes groupées entre voisins, amis ou en famille, un cadeau parrainage vous sera offert.

A très bientôt,
et n'hésitez pas à en parler autour de vous !



Idées cadeaux - Coffrets gourmands

Pour préparer vos cadeaux de fêtes de fin d'année et faire plaisir à vos amis, ou offrir le cadeau idéal pour les CE nous vous proposons différents modèles de coffrets présentés ci-dessous. D'autres paniers peuvent être envisageables, n'hésitez pas à nous contacter nous répondrons au mieux à votre demande.

Coffret Gersois
59,10€



Coffret Gastronomique
73,60€



Pochette Foie gras/Figue
25,10€



Panier Gascon
25,10€



Coffret Plaisir
59,65€



Coffret Gourmand
39,60€



Assortiment 6 verrines
35,70€



Ps : Emballages proposées sont sous réserve de disponibilités.

AGENDA

Salons gastronomiques, Marchés de Noël, Portes ouvertes

Octobre 2024

- **TROIS-PUITS (51)**
Portes Ouvertes
Viticulteur Champenois
LARNAUDIE-HIRAULT
Samedi 12 oct. de 14h à 19h
Dimanche 13 oct. de 10h à 19h
- **SAINT-GREGOIRE (35)**
Salon Saveurs et Terroirs
Salle du Cosc
Vendredi 18 oct. de 17h à 22h
Samedi 19 oct. de 10h à 18h
Dimanche 20 oct. de 10h à 18h
- **BOURGES (18)**
Salon Vins et Produits du
Terroir - Espace VIP du
Palais des sports du PRADO
Samedi 19 oct. de 11h à 20h
Dimanche 20 oct. de 10h à 18h
- **ANTIBES (06)**
Salon Vins et Gastronomie
67 avenue du 11 novembre
Vendredi 25 oct. de 15h à 21h
Samedi 26 oct. de 10h à 21h
Dimanche 27 oct. de 10h à 18h
- **HUELGOAT (29)**
Salon de la Gastronomie
«Les Fins Gourmets»
Samedi 19 oct. de 10h à 20h
Dimanche 20 oct. de 10h à 18h
- **LANDERNEAU (29)**
Salon Saveurs des Terroirs
Espace Saint-Ernel
Vendredi 18 oct. de 15h à 20h
Samedi 19 oct. de 10h à 19h
Dimanche 20 oct. de 10h à 18h
- **SAINT-BRIAC-
SUR-MER (35)**
Festival de la St Simon
Salon de l'Artisanat
Samedi 26 oct. de 10h à 19h
Dimanche 27 oct. de 10h à 18h

Novembre 2024

- **MORLAIX (29)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des expos. Langolvas
Vendredi 1^{er} nov. de 10h à 19h
Samedi 2 nov. de 10h à 19h
Dimanche 3 nov. de 10h à 18h
- **LE RHEU (35)**
Marché traditionnel
Samedi 9 nov. de 8h à 12h
- **LORIENT (56)**
Salon Vins et Gastronomie
Parc des Expositions
Lanester
Samedi 9 nov. de 10h à 19h
Dimanche 10 nov. de 10h à 19h
Lundi 11 nov. de 10h à 18h
- **EPINAL (88)**
Salon de la Gourmandise
et des Arts de la table
Salle des Congrès
Vendredi 15 nov. de 15h à 21h30
Samedi 16 nov. de 10h à 19h
Dimanche 17 nov. de 10h à 18h
- **POITIERS (86)**
Salon de la Gastronomie
Parc des expositions
Hall B
Samedi 16 nov. de 10h à 19h
Dimanche 17 nov. de 10h à 19h
- **BRINDAS (69)**
Salon des Vins
et des Saveurs
Salle des fêtes
Samedi 16 nov. de 10h à 19h
Dimanche 17 nov. de 10h à 18h
- **QUIMPER (29)**
Salon des Vins
et de la Gastronomie
Parc des Expositions
Penvilliers
Samedi 16 nov. de 10h à 19h
Dimanche 17 nov. de 10h à 19h
Lundi 18 nov. de 10h à 18h
- **LA-BATIE-NEUVE (05)**
(entre Gap et Chorges)
Salle polyvalente
Samedi 23 nov. de 10h à 20h
Dimanche 24 nov. de 10h à 18h
- **MONTMARTIN-
LE-HAUT (10)**
Portes ouvertes
chez Olivier Katia
15 Grande Rue
Vendredi 22 nov. de 14h à 20h
Samedi 23 nov. de 10h à 20h
Dimanche 24 nov. de 10h à 19h
- **ORLEIX (65)**
Marché de Noël
Salle des Fêtes
Samedi 30 nov. de 10h à 18h

POSSIBILITE
DE PHOTOCOPIER
L'INVITATION



INVITATION

Valable pour
1 personne

Pour les salons
et marchés payants.

Famille PERES
723 Chemin de la Bourgade
32300 SAINT-MICHEL
Portable Pierre : 06 08 47 54 23
Portable Philippe : 06 08 09 45 49
Portable Maxime : 06 20 50 16 69

Cette invitation donne droit à retirer
une entrée gratuite à la billetterie
(valable pour tous les salons sauf pour le salon d'Épinal)

Novembre / Décembre 2024

- **THORIGNE-FOUILLARD (35)**
Marché de Noël au complexe Sportif
de la Vigne
Samedi 30 nov. de 10h à 19h
Dimanche 1^{er} dec. de 10h à 18h
- **PLOEMEUR (56)**
Marché de Noël au château du Ter
« Les Communs d'abord »
Samedi 30 nov. de 12h à 21h
Dimanche 1^{er} déc. de 10h à 19h
- **VILLEJUIF (94)**
Hôtel Restaurant Campanile
20 rue du Docteur Pinel
Vendredi 29 nov. de 14h à 19h
Samedi 30 nov. de 10h à 18h
Dimanche 1^{er} déc. de 10h à 13h

Décembre 2024

- **VALLABREGUES (30)**
Marché de Noël
Halles de Vallabrègues
Samedi 7 déc. de 8h à 12h
- **COURTHEZON (84)**
Portes ouvertes au Domaine de
Courtedune - Charrier 1198
quartier font de Joubert
Dimanche 8 déc. de 10h à 17h30
- **PERROS-GUIREC LA CLARTE (22)**
Marché de Noël
Place de l'Église
Vendredi 6 déc. de 14h à 20h
Samedi 7 déc. de 10h à 20h
Dimanche 8 déc. de 10h à 18h
- **MARTIGNE-BRIAND (49)**
Journée découverte de la Vigne
Domaine des 2 Arcs Vignoble Gazeau
Samedi 7 déc. de 9h à 18h
Dimanche 8 dec. de 9h à 12h
- **SERNHAC (30)**
Portes ouvertes au Domaine de
Poulvarel chez M et Mme Glass
110 ch de la Soubeyranne
Samedi 14 déc. de 17h à 21h
- **PLEYBEN (29)**
Gymnase à Kervenn
Vendredi 13 déc. de 16h30 à 20h30
Samedi 14 déc. de 10h à 19h
Dimanche 15 déc. de 10h à 17h
- **SAINT-MICHEL-CHEF CHEF (44)**
FOREST Roland et Nicole
16 chemin des Bahuchets
Tharon Plage
Vendredi 20 déc. de 16h à 19h
- **SAINTE-PAZANNE (44)**
Portes ouvertes de Noël
Domaine de la Coche
M. Guitteny Laurent
Samedi 21 déc. de 10h à 13h et 14h à 19h
Dimanche 22 déc. de 10h à 13h
- **CHARTRES-DE BRETAGNE (35)**
Village de Noël - Rue Léo Grange
Halle de la Conterie
Samedi 21 déc. de 10h à 19h
Dimanche 22 déc. de 10h à 18h

La FAMILLE PÈRÈS vous livre



Livraison gratuite

Rendez-vous parkings en bordure de routes et d'autoroutes

Nous vous appellerons pour vous préciser le lieu.

Région Parisienne

92 Levallois perret
Jeudi 19 Déc. 24 de 16h à 19h
 Chez le fleuriste
 « Au Bonheur des Dames »
 84 Rue Louis Rouquier

95 Eaubonne
Vendredi 20 Déc. 24 de 16h à 19h
 Chez Mme THIÉRY Dany
 11 Rue Serpente

77 Chelles
Samedi 21 Déc. 24 de 11h30 à 14h
 Chez MARCHAIS Philippe
 18 Rue Poncelet

91 Montlhéry
Samedi 21 Déc. 24 de 18h à 20h
 Chez Mr WILS Joel
 19 rue des Archers

18 TROUY NORD (BOURGES)

Chez Mr et Mme ESPERON François
2 clos des vents
18570 TROUY NORD

Tél : 02 48 64 72 12
 Port : 06 77 12 07 58
 francois.esperon@orange.fr

Date limite de commande :
 vendredi 11 Oct. 2024



Passez votre commande :

soit sur le site : <https://www.fermedelapattedoie.fr/boutique>

soit en nous téléphonant au **05 62 67 01 10**

soit à contact@fermedelapattedoie.fr