

## ÉTOILÉS DE LOT-ET-GARONNE LA CUISINE SOLEIL DANS VOS ASSIETTES

LOT-ET-GARONNE Conseil général

Au cœur de la Gascogne, le Lot-et-Garonne jouit d'une solide réputation gastronomique. Nous la devons à la qualité de nos produits, mais aussi au talent des chefs de notre département. Cette cuisine d'exception est le fruit de la rencontre entre les terres d'un pays de cocagne, des savoir-faire agricoles et une excellence culinaire.

L'ouvrage que vous avez entre les mains est bien davantage qu'un simple livre de cuisine, c'est une invitation à découvrir ce que notre département fait de meilleur. Dans le sud-ouest et particulièrement dans les vallées du Lot et de la Garonne, la table est avant tout un art de vivre empreint d'une convivialité sincère.

Les recettes qui vous sont proposées utilisent des ingrédients locaux, issus d'une agriculture riche et diversifiée. Je remercie chaleureusement tous les grands chefs cuisiniers qui ont bien voulu dévoiler quelques-uns de leurs secrets pour vous permettre d'y goûter.

Chaque mets est accompagné d'une suggestion du vin le mieux adapté. C'est une excellente occasion de découvrir ou de redécouvrir les cépages qui font la réputation des coteaux de notre département.

Il me reste à vous souhaiter de réussir ces recettes. J'espère qu'en les faisant partager, vous aurez envie de poursuivre le voyage en terre gasconne.

Pierre Camani Président du Conseil général Sénateur de Lot-et-Garonne

## **SOMMAIRE**

**ENTRÉES** 

<ul> <li>Tarte façon « Tatin » à la tomate de Marmande, salade de cresson de Boé</li> <li>Foie gras de canard mi-cuit et marbré aux pruneaux d'Agen</li> <li>AOC et vendanges</li> </ul>	р. 6 р. 8 р. 10
<ul> <li>PLATS</li> <li>Hamburger de foie gras chaud aux cèpes, sauce ketcep</li> <li>Suprême de volaille « label rouge » de Lot-et-Garonne, purée fine de chou aux noisettes de Cancon, jus truffé</li> <li>AOC et tonnellerie</li> </ul>	р. 12 р. 14 р. 16
<ul> <li>DESSERTS</li> <li>Cristallines de pomme verte</li> <li>Poire pochée au beurre noisette, «éponge » mélasse/armagnac, crème mousseuse à la noisette</li> <li>AOC et sommellerie</li> </ul>	p. 18 p. 20 p. 22
SUCRÉ/SALÉ (BOUCHÉES)  • Brochettes de blonde d'Aquitaine à la canconnaise  • Bonbons croustillants de chèvre à la noisette  • Verrine blanche au kiwi  • Tartine fraîche du jardin	p. 24 p. 26
<ul> <li>Les marchés de producteurs</li> <li>Les interprofessions de Lot-et-Garonne</li> </ul>	р. 28 р. 30







### RECETTE PROPOSÉE PAR ÉRIC MARIOTTAT

#### **RESTAURANT-MARIOTTAT**

25, rue Louis-Vivent 47000 Agen Tél.: 05 53 77 99 77

www.restaurant-mariottat.com

- au dernier moment
- Assaisonner de bon goût Déguster chaud

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 12 tomates de Marmande
- 300 g de sucre ou 3 cuillères de miel toutes fleurs
- Quelques grains de Cumin
- Pâte feuilletée (4 ronds)
- 1 botte de cresson
- Huile d'olive
- Vinaigre de vin rouge
- sel/poivre



Le Coucou blanc, Domaine Elian Da Ros, AOC Côtes du Marmandais. Un vin charnu et plein de sève, au caractère franc et original avec une belle longueur en bouche. Voir AOC page 10

## TARTE FAÇON « TATIN » À LA TOMATE DE MARMANDE, SALADE DE CRESSON DE BOÉ

- Dans une plaque allant au four, couper vos tomates dans le sens de la longueur, puis sucrer
- Les cuire au four à 150-160° jusqu'à évaporation de l'eau
- Retirer la peau et réserver
- Préparer votre caramel : 20 g de sucre, un fond d'eau, et les grains de Cumin
- Faire un caramel blond puis verser dans vos moules à tatin
- Superposer les tomates sur le caramel, puis la pâte feuilletée piquée
- Cuire à 180° jusqu'à belle coloration de la pâte
- Réserver au chaud

#### LA TOMATE EN LOT-ET-GARONNE

- 3° producteur national
- 1er producteur aquitain
- 68 600 tonnes
- 642 hectares

#### LE CRESSON FONTAINE EN LOT-ET-GARONNE

- Membre du trio de tête de la production européenne
- 2,5 millions de bottes
- 40 % de la production destinée à la Grande-Bretagne





### RECETTE PROPOSÉE PAR HERVÉ SAUTON

#### LA TABLE DES SENS

8, rue de Penne - 47300 Villeneuve-sur-Lot Tél.: 05 53 36 97 04

www.latabledessens.com

- Penser à sortir le toie 15 min avant
- Tremper un couteau à fine lame dans de l'eau chaude
- Decouper le foi
- Deposer une quenelle de pruneau surmontée d'un bâton de vanille sur l'assiette

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 1 kg de foie gras frais
- 13 g de sel
- 3 a de poivre de Séchuan moulu
- 160 g de pruneaux (utiliser des pruneaux mi-cuits « dit gras » ou réhydratés)



Côtes de Duras, Famille Tingaud du Domaine de Dame Bertrande « La Petite Bertrande » 2001. Un vin mælleux sur des notes

de coing, miel, abricot, une belle longueur en bouche. Voir AOC page 10

## FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET MARBRÉ **AUX PRUNEAUX D'AGEN**

- Retirer les veines du foie gras en prenant soin de ne pas laisser les vaisseaux sanquins
- Assaisonner avec le mélange de sel et poivrer uniformément sur toutes les faces
- Avec une fourchette, écraser les pruneaux et les disposer dans le lobe de foie gras, bien resserrer le foie afin de lui redonner sa forme
- Mettre le foie gras dans un sac sous vide pour la cuisson
- Cuire à 80° à la vapeur pendant 20 à 25 minutes
- Après cuisson, rafraîchir dans de la glace

#### LE PRUNEAU EN LOT-ET-GARONNE

- 1er producteur national
- 1130 producteurs
- 9 000 hectares
- 28 entreprises de transformation
- 70% de la production française
- 3 kg de prunes d'ente pour 1 kg de pruneaux d'Agen

#### **AOC ET VENDANGES**

Si les vignerons prennent soin de leurs vignes tout au long de l'année, ils sont encore plus attentifs en fin d'été. Les grains de raisin sont sous haute surveillance. Changement de couleur, maturité, taux de sucre maximum... le top départ des vendanges peut être donné! Septembre-octobre, la période est courte et longue à la fois. Le bal des sécateurs donne le rythme et perpétue la tradition. Les machines viennent cependant en renfort, car il faut aller vite. Une dégradation du climat serait problématique... La qualité du millésime est dans tous les esprits.

En 2013, près de 4 millions d'hectolitres ont ainsi été récoltés. Une cuvée aux multiples saveurs et senteurs qui vieillira peut-être en fûts.



#### **LES AOC EN CHIFFRES**

#### LES CÔTES DU MARMANDAIS

- **750** hectares
- **45 000** hectolitres
- 1 cave coopérative, la Cave du Marmandais
- **10** caves particulières

#### LES CÔTES DE DURAS

- **1525** hectares
- **106** coopérateurs
- 72 chais particuliers
- 7500 hectolitres







## RECETTE PROPOSÉE PAR MICHEL TRAMA

#### **AUBERGADE**

52, rue Royale, 47270 Puymirol Tél.: 05 53 95 31 46

www.aubergade.com

- Sur assiette chaude, centrer une tranche de pomme de terre confite, garnie de mirepoix de cèpes
- Hjouter la tranche de foie gras poëlée
- Surmonter de la tête de cèpe bien chaude, avec quelques pétale d'ail frits
- Servir avec la sauce ketcer

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 4 tranches de foie gras cru de canard de 70 g
- 4 gros cèpes
- 2 pommes de terre de 70 g
- 20 g graisse de canard
- sel, poivre



Domaine du bois de Simon cuvée « Louis Camille » 2009, Côtes du Brulhois. Cabernet sauvignon. Un vin de couleur profonde pourpre. Un nez sur des notes de fruits noirs mûrs, de cassis, mais aussi une touche épicée, vanillée. Bel équilibre, des tanins très soyeux. Voir ROC page 16

## HAMBURGER DE FOIE GRAS CHAUD AUX CÈPES, SAUCE KETCEP

- Éplucher et laver les cèpes, sans laisser tremper
- Les tailler en gros dés, sauter à la graisse de canard, 5 min
- Déglacer au vinaigre de vin vieux, et réduire des 2/3
- Mixer aussitôt pour obtenir un appareil crémeux
- Assaisonner et refroidir rapidement

#### **GARNITURE**

- Détailler les pommes de terre en tranches de 1,5 cm d'épaisseur
- Confire dans la graisse de canard, 15 min
- Éplucher et laver les cèpes, sous le robinet
- Faire une mirepoix des queues de cèpes, et les sauter à la graisse de canard avec assaisonnement
- Poêler les têtes également à la graisse avec une gousse d'ail en chemise écrasée et une branche de thym, assaisonner et réserver
- Trancher le foie gras, assaisonner, et le saisir vivement à la poêle, réserver au chaud, sur grille

#### **SAUCE KETCEP**

- 3 gros cèpes
- 20 cl de vinaigre de vin vieux
- 30 g de graisse de canard
- sel, poivre

#### LA POMME DE TERRE EN LOT-ET-GARONNE

- 1er producteur aquitain
- 24500 tonnes
- 1 000 hectares

#### LE GRAS EN LOT-ET-GARONNE

- 3º producteur aquitain
- 280 producteurs
- 2,5 millions de têtes produites par an
- 2 signes de qualité : IGP Sud Ouest et IGP Périgord





#### **RECETTE PROPOSÉE PAR FABRICE BIASIOLO\***

#### **RESTAURANT IMAGINE**

Lac de Passeline - Pont Bourbonnais 47550 Boé

Tél.: 05 53 68 58 16

www.untraiteurengascogne.com

\* À noter que Fabrice Biasiolo a obtenu une étoile pour son établissement le Square fermé en mai 2013

- Sur chaque assiette, déposer un gros trait de purée de chou-fleur, en 4 morceaux et finir avec un trait au dernier moment la truffe rapée
- Décorer avec le reste de noisettes

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 4 suprêmes de volaille (label rouge)
- 500 g de chou-fleur
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème
- 80 q de beurre
- 60 a de noisettes décortiquées
- 1 carcasse de volaille
- Sel, poivre
- Huile de tournesol
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 10 g de truffe rapée



Château de Gueyze AOC Buzet. Des arômes de fruits noirs, de café et de vanille. L'attaque est puissante, assortie de tanins délicats. Voir AOC page 16

## SUPRÊME DE VOLAILLE «LABEL ROUGE» DE LOT-ET-GARONNE, PURÉE FINE DE CHOU AUX NOISETTES DE CANCON, JUS TRUFFÉ

- Concasser la carcasse de volaille dans un faitout, faire chauffer un trait d'huile, y déposer les morceaux de carcasse et une noisette de beurre, laisser revenir le tout au moins 30 min en remuant régulièrement
- Vider la graisse, couvrir d'eau et laisser cuire tout doucement pendant 2 h
- Préparer le chou-fleur en le séparant de ses feuilles, le couper en 8 morceaux et le cuire dans une eau bouillante salée
- Torréfier les noisettes durant 5 min dans le four à 180°, puis les frotter dans un torchon afin d'enlever la peau, puis les concasser avec un rouleau à pâtisserie
- Verser le chou-fleur dans un mixeur avec le lait et la crème bouillante, mixer en rajoutant le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène
- Verser dans une casserole et ajouter les ¾ des noisettes hachées, mélanger et finir d'assaisonner
- Lorsque le jus a cuit 2 h, le filtrer et le laisser reposer 10 min, enlever le gras sur le dessus et mettre ce bouillon à réduire, et quand il épaissit, le monter avec 40 q de beurre en fouettant légèrement
- Dans une poêle faire chauffer un trait d'huile, déposer les filets de volaille coté peau et ajouter une noisette de beurre, laisser colorer 7 min et le tourner, laisser cuire encore 2 min et sortir la poêle du feu en la couvrant, laisser reposer la viande 10 min

#### LA VOLAILLE (POULET, PINTADE) EN LOT-ET-GARONNE

- 250 éleveurs de volailles à chair
- 4.5 millions de têtes
- signe de qualité : label rouge

#### **CHOU-FLEUR EN LOT-ET-GARONNE**

• 10 000 tonnes

#### LA TRUFFE EN LOT-ET-GARONNE

- 650 planteurs dont 85% de petits planteurs
- 400 hectares

#### **AOC ET TONNELLERIE**

Terre de vignobles, le Lot-et-Garonne recèle aussi de tonnelleries artisanales. Toutes perpétuent des gestes ancestraux. Le tonnelier façonne avec patience et passion le bois pour lui donner une belle forme et du caractère! La matière noble, chêne ou châtaignier, deviendra alors tonneaux ou barriques. Sélectionnées avec soin, différentes essences peuvent être associées pour sublimer les caractéristiques organoleptiques du vin. En vieillissant en fûts, le breuvage se forge sa propre identité et réveillera par la suite tous les sens des consommateurs.



#### **LES AOC EN CHIFFRES**

#### **LE BRULHOIS**

- **180** hectares
- **118** viticulteurs
- 6 200 hectolitres

#### **LE BUZET**

- **1870** hectares
- 198 viticulteurs
- **18** domaines et châteaux
- 10 millions de bouteilles produites



# DESSERTS





#### RECETTE PROPOSÉE PAR MICHEL TRAMA

#### **AUBERGADE**

52, rue Royale, 47270 Puymirol Tél.: 05 53 95 31 46

www.aubergade.com

- Server immédiatement en plaçant 2 petites feuilles de verveine sur chaque pomme
- Ce dessert peut se réaliser avec des poires, des ananas, etc.

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 2 pommes vertes (Granny Smith)
- 500 g de sucre en poudre
- 4 boules de sorbet à la pomme verte
- 8 petites feuilles de verveine citronnelle



Domaine du Pountet cuvée « Parfum d'automne », Cotes du Brulhois : mælleux. Un vin orangé, cuivré. Un nez capricieux qui après quelques instants laisse apparaître, l'ananas, la mangue sans oublier des notes de coing confit. Bel équilibre. Voir ROC page 16

#### CRISTALLINES DE POMME VERTE

- Placer les assiettes au réfrigérateur
- Laver et essuyer les pommes. Ne pas les éplucher. Les couper en fines rondelles de 2 mm d'épaisseur à l'aide de la mandoline ou de la râpe à légumes
- Dans la casserole, faire un sirop avec le sucre et 1,2 l d'eau. Déposer les tranches de pommes dans le sirop et les faire confire, pendant 45 mm, à petits bouillons. À mi-cuisson, chauffer le four à 80° (th. 2)
- Sortir les tranches de pommes confites avec l'écumoire. Les égoutter sur une grille. Couper les rondelles de pommes en deux afin d'obtenir des demi-cercles. Les étaler sur la plaque
- Les faire sécher pendant 1 heure à feu très doux. Les retourner à mi-cuisson. Elles doivent être croustillantes et transparentes
- Au moment de servir, déposer au centre de chaque assiette bien froide, la boule de sorbet
- Reconstituer la forme d'une pomme en plaçant verticalement les lamelles tout autour du sorbet (la partie large « côté peau » doit être à l'extérieur, la partie étroite « côté trognon » doit être plantée dans le sorbet)

#### LA POMME EN LOT-ET-GARONNE

- 1er producteur aquitain
- 5e producteur national
- 98 082 tonnes
- 1 968 hectares





### RECETTE PROPOSÉE PAR BENJAMIN TOURSEL

#### **AUBERGE LE PRIEURÉ**

Le Bourg 47310 Moirax Tél.: 05 53 47 59 55

www.aubergeduprieuredemoirax.fr

- Tiédir les poires et les disposer dans l'assiette
- Couper des gros dés d'éponge café et les mettre dans l'assiette
- Hjouter la mousse noisette et parseme de sablé noisette

#### INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. Crème mousseuse à la noisette

- 125 g de farine de noisette
- 300 g de crème
- 1,2 I de lait entier
- 90 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 3 jaunes d'œufs

#### Sablé noisette

- 100 q de sablé breton
- 100 g de farine de noisette
- 50 g de poudre de noisette
- 30 g de sucre
- 40 g d'eau
- 10 g d'armagnac
- 10 q d'huile de noisette
- 20 g de beurre

#### 2 poires

Cuire les poires coupées en deux et épépinées dans du beurre noisette (beurre lentement amené à 150°) jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

## POIRE POCHÉE AU BEURRE NOISETTE, «ÉPONGE» MÉLASSE/ARMAGNAC, CRÈME MOUSSEUSE À LA NOISETTE

#### CRÈME MOUSSEUSE À LA NOISETTE

- Cuire le lait, la crème, les gousses et la farine ensemble jusqu'à ce que le mélange épaississe
- Laisser tiédir
- Battre les jaunes et le sucre
- Verser sur le mélange noisette et cuire jusqu'à 84°
- Mixer, passer et mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz
- Secouer et réserver au frais

#### SABLÉ NOISETTE

- Au mixeur, réduisez le tout en grosses miettes
- Faire sécher le tout sur une plaque à 70° pendant 3 h
- Tiédir et sabler entre les doigts avec l'huile et le beurre afin d'obtenir un mélange « sableux »

#### GELÉE MÉLASSE/ARMAGNAC

- Amener 200 g d'eau minérale, 50 g de mélasse, 2,5 g d'agar, 3 g de réglisse en poudre, 35 g d'armagnac à ébullition
- Réserver au frais
- Mixer pour avoir la consistance d'un gel



Voir AOC paae 2.

#### LA POIRE EN LOT-ET-GARONNE

- 1er producteur aquitain
- 5 337 tonnes
- 175 hectares

#### LA NOISETTE EN LOT-ET-GARONNE

- 1er producteur national
- 6 300 tonnes
- 2000 hectares

#### **AOC ET SOMMELLERIE**

De la terre à la table, le raisin parcourt un long chemin. Chaque étape est importante. Elle participe à la naissance du vin, breuvage qui mérite d'être apprécié. En Lot-et-Garonne, une école (à Nérac) forme les futurs sommeliers, ceux qui gèreront les caves des restaurants. Leur ouverture d'esprit, la finesse de leur nez, leurs papilles surdéveloppées et surentraînées en font des conseillers précieux. Les vins n'ont plus de secret pour eux. Ils peuvent se permettre des alliances osées pour les consommateurs audacieux ou plus classiques pour les clients conventionnels. À chaque mets, son vin. Feux d'artifices assurés en bouche!

Avant de déguster les vins de Lot-et-Garonne (avec modération bien sûr), il ne faut pas oublier l'apéritif emblématique du département : Le floc de Gascogne qui bénéficie lui aussi de l'AOC. Et pour finir un repas, rien de tel qu'un digestif, également lot-et-garonnais : l'armagnac.



#### L'ARMAGNAC EN CHIFFRES

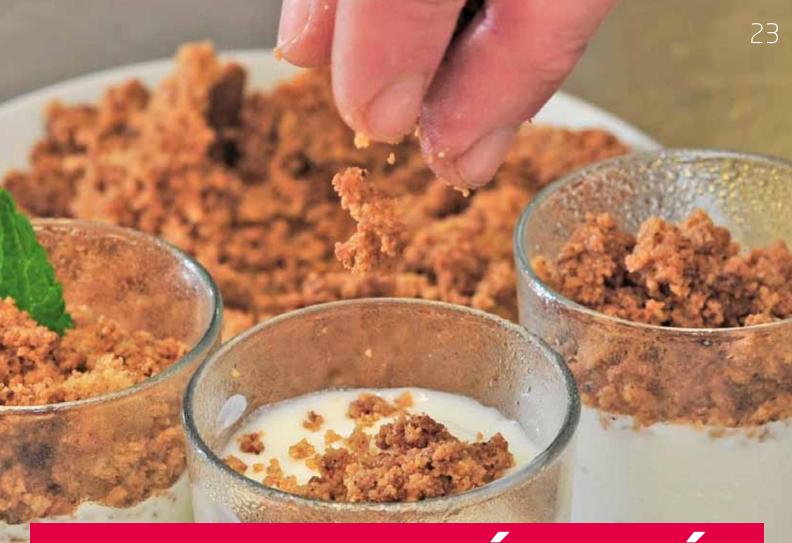
Le Lot-et-Garonne est un des 3 départements producteurs nationaux

• **193** hectolitres

#### LE FLOC DE GASCOGNE EN CHIFFRES

Le Lot-et-Garonne est un des 3 départements producteurs nationaux

• 220 hectolitres



SUCRÉ/SALÉ (BOUCHÉES)



#### INGRÉDIENTS

- 200 g de viande de blonde d'Aquitaine dans la bavette d'aloyau
- 8 longues piques de bois ou brochettes classiques DANS LE BOL DU MIXEUR :
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre
- 8 noisettes
- 1 gousse d'ail

#### **INGRÉDIENTS**

- ½ buche de fromage de chèvre frais
- 1 échalote
- 6 brins de ciboulette
- 2 pincées de poivre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de miel
- 4 feuilles de brick
- 8 noisettes
- 8 copeaux de jambon de pays

## BROCHETTES DE BLONDE D'AQUITAINE À LA CANCONNAISE (4 PIÈCES)

- Découper la bavette en lanières et les piquer en serpentin au bout de la brochette (20 à 25 g / brochette), puis les badigeonner avec la marinade mixée
- Laisser reposer 1 h au réfrigérateur
- Saisir 1 min de chaque coté ou plus suivant cuisson désirée au moment de servir

## BONBONS CROUSTILLANTS DE CHÈVRE À LA NOISETTE (4 PIÈCES)

- Mélanger fromage, échalote ciselée, ciboulette, poivre, miel et huile
- Étaler bien à plat une feuille de brick et l'huiler. Réitérer l'opération en superposant une feuille sur la précédente
- Couper les feuilles en 4. Disposer une boule de la préparation au centre de chaque découpe de brick, y enfoncer une noisette au centre ainsi qu'un morceau de jambon
- Ramener les bords pour former l'aumônière puis la pincer ou la lier
- Disposer sur un plat légèrement huilé
- Préchauffer le four à 180°
- Les aumônières sont cuites quand la feuille de brick est joliment dorée

#### LA BLONDE D'AQUITAINE EN LOT-ET-GARONNE

- représente 90 % du cheptel
- 21500 têtes

#### ÉLEVAGE CAPRINS EN LOT-ET-GARONNE

- 6500 têtes
- 46 éleveurs
- 18 fromagers



#### INGRÉDIENTS

- 250 g de fromage blanc fermier battu
- 10 cl d'armagnac du Lot-et-Garonne
- 2 c. à soupe de miel
- 20 cl de crème fraîche liquide montée en crème fouettée
- Piment d'Espelette en poudre
- 4 kiwis mûrs
- 250 g de sucre
- 1 gousse de vanille

## **VERRINE BLANCHE AU KIWI** (4 PIÈCES)

#### RÉALISATION DE LA CONFITURE

- Peler et couper les kiwis en dés
- Fendre et gratter la gousse de vanille et incorporer aux fruits
- Ajouter le sucre et une pincée de piment d'Espelette
- Réserver 2 h au frais ensuite, dans une casserole, porter à ébullition et laisser cuire 4 min à feu moyen
- Laisser refroidir au réfrigérateur
- Mélanger dans un récipient le fromage blanc, l'armagnac et le miel

#### **INGRÉDIENTS**

- 8 tranches de pain de campagne grillé
- 8 tranches de magret de canard du sud-ouest séché
- 1 botte de cresson d'Aquitaine
- 1 barquette de 250 g de gariguette du Lot-et-Garonne
- Vinaigre balsamique et huile de noisette de Cancon

## TARTINE FRAÎCHE DU JARDIN (8 PIÈCES)

- Sur la tartine, disposez une tranche de magret roulée, un petit bouquet de cresson et ½ gariquette découpée en éventail
- Assaisonnez de quelques gouttes de vinaigre balsamique et d'un filet d'huile de noisette de Cancon. C'est prêt!

#### LE MIEL EN LOT-ET-GARONNE

- 362 apiculteurs
- 15 000 ruches

#### **LE KIWI EN LOT-ET-GARONNE**

- 1er producteur national
- 14 480 tonnes
- 770 hectores

#### LA FRAISE EN LOT-ET-GARONNE

- 1er producteur national
- 11 500 tonnes
- 500 hectores

## LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS

Composés uniquement de producteurs fermiers et artisanaux, ces marchés privilégient le contact direct entre le producteur et le consommateur.

Très nombreux en Lot-et-Garonne durant la période estivale,

ils présentent deux intérêts majeurs que sont la vente directe du producteur au consommateur et l'authenticité des produits préparés à partir des savoir-faire traditionnels de chaque région ou territoire.

Les marchés de producteurs sont faciles à repérer grâce à une marque et un logo qui les identifient et en font des marchés sans équivalent. Ils sont réglementés par une charte qui exige que les produits qu'ils présentent proviennent directement et exclusivement des producteurs.

Ces marchés sont aussi appréciés pour la convivialité qu'ils engendrent. Les visiteurs sont en effet invités à consommer les produits sur place, en partageant leur table avec d'autres personnes.

Présents sur l'ensemble du territoire lot-et-garonnais, les marchés de producteurs sont souvent agrémentés d'animations locales, qui leur confèrent un côté populaire, dans le sens noble du terme.



#### LES MARCHÉS DE PRODUCTEURS EN LOT-ET-GARONNE

- 88 marchés hebdomadaires Les marchés de producteurs de Pays
- **20** marchés nocturnes
- **123** producteurs



## RAPPEL DES INTERPROFESSIONS

Association professionnelle des fruits et légumes du Sud-Ouest Agropole - BP 206 - 47931 Agen cedex 9 Tél.: 05 53 77 24 48

\_

Association interprofessionnelle de la fraise du Lot-et-Garonne Agropole - BP 206 - 47391 Agen cedex 9 Tél. : 05 53 77 24 48 www.fraiselabelrouge.fr

\_

Coopérative Unicoque BP 10 - 47290 Cancon 47290 Cancon Tél.: 05 53 01 67 70

Koki la boutique 28, rue de la République 47290 Cancon Tél.: 05 53 70 15 98 www.koki-laboutique.com

\_

Bureau national interprofessionnel du pruneau 2, rue des Magnolias - BP 130 47303 Villeneuve-sur-Lot cedex Tél.: 05 53 41 55 55 www.pruneau.fr

\_

Séquoia - Organisme de défense et de gestion de la filière poulet «Tartifume» - 47260 Coulx

Tél.: 05 53 88 91 92

Vignerons de Buzet 56, avenue des Côtes de Buzet 47160 Buzet-sur-Baïse Tél. : 05 53 84 74 30 www.vignerons-buzet.fr

\_

Les Vignerons du Brulhois Le Cellier du Brulhois - «Goulens» 47390 Layrac Tél. : 05 53 87 01 65 www.vigneronsdubrulhois.com

\_

Union interprofessionnelle des vins de Duras Maison des vins de Duras - la Fonratière 47120 Duras Tél.: 05 53 94 13 48 www.cotesdeduras.com

\_

Syndicat des Côtes du Marmandais Dupuy - 47200 Beaupuy Tél. : 05 53 20 74 46 www.origine-marmandais.fr

-

Chambre départementale d'agriculture de Lot-et-Garonne 271, rue de Péchabout - 47000 Agen Tél.: 05 53 77 83 83 www.lot-et-garonne.chambagri.fr

\_

Comité départemental du tourisme 271, rue de Péchabout - BP 30158 47000 Agen

Tél. : 05 53 66 14 14 www.tourisme-lotetgaronne.com

Création : Ervé BRISSE

Directeur de publication : Jean-François DURANTE
Impression : IGS
Crédits photos : Xavier CHAMBELLAND – Cg47, Alexandre MOUACI
Tirage : 4 000 exemplaires

## mon47.com

# Toute l'offre touristique du Lot-et-Garonne désormais accessible depuis votre mobile!



Plus de 4000 idées tourisme et loisirs pour animer votre séjour et vous faire découvrir la diversité de notre département.

mon47.com, votre nouveau guide mobile bilingue français/anglais pour smartphones et tablettes.











WWW.TOURISME-LOTETGARONNE.COM