



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2ème édition du Marché Complice du Gers
Au Château Arton, Lectoure

Samedi 30 Novembre - Dimanche 1er Décembre 2024

Week-end gastronomique au domaine d'Arton

Le Marché Complice du Collège Culinaire de France est de retour à Lectoure

**Les Artisans Militants de la Qualité mettent Château Arton en appétit
et donnent RDV à tous les épicuriens du Gers pour une expérience culinaire exceptionnelle !**

À l'occasion de la 21ème édition de ses Portes Ouvertes, Château Arton reçoit, les samedi 30 novembre et dimanche 1er décembre, la deuxième édition du Marché Complice du Gers, avec le soutien de la Mairie de Lectoure et du Collège Culinaire de France. Le concept ? Un food court où de multiples stands permettront de découvrir chefs, producteurs et saveurs de nos régions, dans un décor prestigieux et un brouhaha joyeux.

Un événement gourmand à ne pas manquer

Pour la deuxième année consécutive, Château Arton se fait le complice du Collège Culinaire de France pour accueillir ce rendez-vous incontournable dédié à l'artisanat culinaire. Cette année, il met à l'honneur près de 30 Artisans Militants de la Qualité, provenant d'Occitanie et de Nouvelle-Aquitaine, pour le plus grand plaisir des papilles ! Imaginé comme un véritable festival culinaire du Sud-Ouest, ce rassemblement inédit de pépites gastronomiques, à quelques semaines de Noël, est le lieu idéal pour préparer les repas de fête et faire son shopping de cadeaux. Chaque année, la sélection des exposants change et le format innove ! Loin d'être un marché hebdomadaire traditionnel, il réunit des produits artisanaux d'excellence que l'on retrouve sur la table des plus grands chefs.

Un "food court" qui fait des miracles

Pour la première fois dans le Gers, l'Armagnacais et le Collège Culinaire de France importent à Lectoure une tradition venue d'ailleurs : celle de la halle à manger qui révolutionne l'expérience culinaire en offrant une diversité gastronomique sous un même toit... Ici, manger, boire, et vivre des moments culturels deviennent une aventure collective.

Lors de ce week-end gourmet, les chais du domaine d'Arton se transforment en épicerie fine et en food-court de qualité pour réunir, dans un cadre d'exception, des artisans passionnants et passionnés qui proposeront une diversité culinaire à déguster en toute liberté. Le food-court du Château Arton est



FAMILLE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR



un lieu de vie convivial où richesse culinaire et culturelle sont de mise, pour le plus grand bonheur de tous. Car chacun est libre de savourer ce qui lui plaît, de consommer sur le pouce ou de s'installer avec sa tribu pour un tour d'horizon du savoir-faire local.

Un terroir d'exception

Situé sur le plateau de Lectoure, au cœur de la Gascogne, le domaine s'étend sur 88 hectares et privilégie la permaculture pour offrir une expérience authentique du terroir. Ce terroir confidentiel, anéanti par le phylloxera au 19ème siècle, renaît à Lectoure en 1991, grâce à la famille Montal-Montesquiou, descendant de d'Artagnan.

De la vigne au vin et du vin à l'Armagnac, le vignoble s'est converti en biodynamie, plaçant le vivant au cœur de son agriculture. Château Arton rend à la nature sa liberté et fait de la préservation du vivant sa signature.

Un week-end aussi rythmé par de nombreuses animations :

- Visite du domaine, des jardins et du vignoble en permaculture
- Présentation des pratiques agricoles en biodynamie
- Visite des chais d'Armagnac Château Arton
- Dégustation de vins et Armagnacs
- Tombola samedi / dimanche

Et un verre de bienvenue offert !

Les marchés complices du Collège Culinaire de France sont :

Des marchés qui mettent en lumière la relation de complicité qui existe entre des producteurs et des chefs. Des marchés qui illustrent la diversité de l'artisanat culinaire. Des marchés qui permettent au grand public de rencontrer en toute convivialité des artisans, qui prennent aussi du temps pour partager leur histoire, leur métier, leur passion. Des marchés qui créent aussi l'événement dans des lieux emblématiques d'un territoire.

INFOS PRATIQUES :

En continu tout le week-end de 10h à 18h dans une Halle gourmande

Près de 30 stands d'artisans culinaires, producteurs, éleveurs et arts de la table

Tarifs « à la ferme » & promotions de Noël

Dégustation sur place en continu, vente à emporter & commandes

Assiettes et planches aux prix unique de 5€ et 7€

Entrée libre



FAMILLE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR



Pour accéder au coupe-file, inscription gratuite recommandée sur <https://arton.fr/marche-complice/>

L'adresse :

Domaine d'Arton
Route de Miradoux
32 700 Lectoure
Tel +33 5 62 68 84 33

À PROPOS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE :

Le Collège Culinaire de France, créé en 2011 par 15 chefs français de renom, est une communauté militante et indépendante, coprésidée par Alain DUCASSE et Alain DUTOURNIER et qui fédère sur tout le territoire plus de 3000 femmes et hommes de métiers (restaurants, producteurs et artisans), unis sous la même bannière "Artisans militants de la qualité".



FAMILLE MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

WWW.ARTON.FR