

Auch, le 04/07/16

Le CLUB UVUP (Un Village Un Produit) à l'Isle Jourdain pour le Tour de France.

A l'occasion du passage du Tour de France dans le Gers vendredi 8 juillet, le Club UVUP se mobilise et participe pour la 1^{ère} fois à un évènement d'envergure internationale.

La tente UVUP de 60 m² sera basée place Gambetta devant le restaurant L'Echappée Belle.

Un Village, Un Produit (UVUP) est un club qui regroupe 5 villages gersois, avec pour objet de **valoriser ensemble et séparément leurs produits phares.**

Des animations toute la journée

Ces 5 villages seront présents et exposeront des objets, vidéo, animations pour échanger avec les visiteurs sur les spécificités de chacun.

L'Isle-Jourdain, Terre de Vélo, exposera un tandem et 2 spécialistes du cyclisme seront présent sur le stand, **Saint Mont, l'Art de vivre le Vin**, expliquera son circuit touristique de découverte des vins de Saint Mont, **Nogaro, Passion Mécanique**, exposera une voiture de course monoplace et présentera la programmation du circuit Paul Armagnac, **Samatan, Cité du foie gras** proposera bien sûr des dégustations en lien avec des producteurs gersois et **Eauze, Capitale de l'Armagnac** vous parlera de cet alcool gersois et de son territoire. Bref un programme complet vous attend sur le stand UVUP avec des animations et un tirage au sort pour gagner de nombreux lots.

Un Tirage au sort sera également organisé avec des **lots offerts par les 5 villages** : entrées pour le classic festival à Nogaro du 8 et 9 octobre 2016, repas pour la flamme de l'Armagnac à Eauze, paniers repas à jazz au cœur du Saint Mont / Sabazan, repas pour le festival Gascona Table à Samatan, pass gold pour Vélo en Fête de L'Isle-Jourdain).

L'occasion de revenir dans le Gers...

Un chef «Tables du Gers» présent

En partenariat avec le club UVUP et les producteurs locaux, Les Tables du Gers mettront en scène, lors de **2 ateliers culinaires, les produits du terroir gersois.**

Chaque atelier fait la part belle aux produits du club UVUP : foie gras, Armagnac et vins de Saint Mont.

Le chef « Tables du Gers » Yves Matos, du restaurant L'Echappée Belle, proposera deux animations gourmandes, au sein du stand UVUP, et partagera avec le public son savoir-faire.

- **11h : Crème brûlée au foie gras du Gers, suprêmes d'orange et magret de canard fumé.**
- **15h : Pâte de fruit au vin rouge de St Mont, aux épices et à la cerise**

Une dégustation est prévue à la fin des ateliers, accompagnée d'un Floc de Gascogne, d'un Armagnac ou d'un vin de Saint Mont.