Des dégustations techniques pour mieux savourer le Foie Gras...

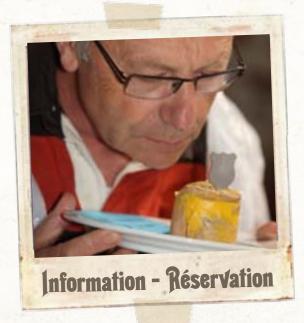
Dans le cadre du Printemps des Landes, avec les Offices de Tourisme d'Amou, Aire S/Adour-Eugénie, Geaune, Hagetmau, Montfort-en-Chalosse, Mugron, St Sever et Tartas, et la Maison du Palmipède RENDEZ-VOUS chez nos producteurs fermiers et conserveurs de canards à la découverte d'un foie gras MADE IN LANDES CHALOSSE!



Pe foie gras, produit gastronomique par excellence, produit de fête, de gourmandise, de finesse, de savoir-faire... oui, mais comment connaître et reconnaître un foie gras de qualité? C'est ce que s'accordent à vous faire découvrir les producteurs fermiers et conserveurs de canards de Landes-Chalosse. Le temps d'un weekend, ils vous invitent chez eux à des ateliers de dégustations techniques, et vous deviendrez les experts et les ambassadeurs de ce met délicieux.

Plusieurs ateliers vous sont proposés, à Baigts-en-Chalosse, Brassempouy, Doazít, Eugénie-les-bains, Geaune, Montaut, Mugron, St Cricq-Chalosse, St-Pandelon, Souprosse et Toulouzette.





Office de Courisme à St Sever: 05 58 76 34 64

12 personnes maximum par atelier. Tarif : 5€/pers. Réservation obligatoire et possible jusqu'au Samedi 26 avril, 15h.



Pour se rendre en Landes-Chalosse, c'est très simple !





Le Foie Gras en Landes Chalosse

«Je découvre, Je savoure, J'en parle !»



