

DOSSIER DE PRESSE

2020

LES 7 ET 8 MARS 2020
SARLAT EN PÉRIGORD
FEST'OIE



FÊTE TRADITIONNELLE - CASSE-CROÛTE PÉRIGOURDIN
ANIMATIONS ET JEUX GRATUITS
SOIRÉE « BODÉG'OIE » - REPAS PÉRIGOURDIN
TOUTES LES INFOS SUR SARLATADUGOUT.FR ET SARLAT-TOURISME.COM



AVEC LA PARTICIPATION DE L'ASSOCIATION LES JOURNÉES DU TERROIR, LA RINGUETA ET LA SCA LES OISONS DU PÉRIGORD (PRATS DE CARLUX)



*2 jours de fête
100%
Sud Ouest*



SARLAT EN PÉRIGORD FEST'OIE

Les 7 et 8 mars 2020, Sarlat organise la douzième édition de «Fest'oie®», la grande fête de l'oie du Périgord.

La capitale du Périgord Noir, terre d'accueil et de gastronomie, réputée pour son art de vivre et la qualité de ses produits du terroir, a créé en 2009, Sarlat en Périgord Fest'oie®. Cet événement original, axé sur le thème du savoir-faire et de la gastronomie, permet de valoriser ce patrimoine auprès des Sarladais et des visiteurs.

Sarlat en Périgord Fest'oie® est une manifestation populaire dont la recette a fait ses preuves lors des précédentes éditions. Ateliers de cuisine, visites de ferme, grande soirée Bodég'oie et repas gargantuesque tout à l'oie... Fest'oie est bien plus qu'une fête, c'est un évènement à vivre !

Sommaire

4 - Les animations à ne pas manquer

8 - Le programme

9 - Les enjeux économiques

10 - Sarlat, capitale du Périgord Noir

11 - Les partenaires



Les animations

découvrir, toucher, goûter...



Les visites de ferme

Samedi après-midi, deux producteurs ouvrent les portes de leurs exploitations et vous dévoilent leurs méthodes de production.

Florian Boucherie et sa famille vous accueillent dans leur ferme à Prat-de-Carlux et Sylvain et Alain Germain vous reçoivent à la Ferme de Turnac, à Domme.

La famille Dubois, vous ouvre les portes de son élevage à Paulin et vous propose de mettre la main à la pâte ! Vous avez toujours voulu préparer votre propre foie gras ? Profitez des judicieux conseils de Maryline Dubois, excellente cuisinière !

- **Gratuit - sur réservation auprès de l'Office de tourisme - 05 53 31 45 45**



Les ateliers de cuisine à la Coopérative

Samedi après-midi à 14h30 et 16h30, Monique Roulland, véritable passionnée de cuisine périgourdine, vous propose des ateliers de cuisine dans les locaux de la Coopérative Sarlat Périgord Foie Gras. Cuisson, découpe, assaisonnement... venez profiter de ses conseils et goûter ses merveilleux plats !

Chacun pourra profiter de l'ouverture de la boutique pour acheter la matière première et reproduire ses recettes à la maison.

- **Gratuit - sur réservation auprès de l'Office de tourisme - 05 53 31 45 45**



Les démonstrations en plein air

Dimanche, des professionnels vous dévoileront les secrets de la découpe d'oie. L'après-midi, des chefs locaux se succéderont derrière des fourneaux aménagés sur la place de la Liberté pour vous dévoiler leur recette favorite, à base d'oie évidemment ! Ils transmettront avec beaucoup de passion leur savoir-faire et petit privilège, vous aurez le droit de goûter !

- *sur la place de la Liberté*



Les animations pour les enfants

Tout au long de la journée de dimanche, des animations gratuites sont proposées pour les enfants. Jeux anciens, jeu de l'oie géant, ateliers créatifs... tout est pensé pour que vous passiez une bonne journée en famille.

- *Gratuit - sur la place de la Liberté*



Le Marché primé au gras

Véritable tradition locale, le marché au gras est LE rendez-vous des producteurs, qui espèrent remporter un prix, et des particuliers, qui viennent faire de bonnes affaires.

- *de 9h à 12h - sous les arcades de la Mairie*

... et fest'oyer !



Cliquer pour lancer la vidéo sur Youtube

La Bodég'oie

Samedi à partir de 19h, une grande soirée bodég'oie est organisée sur la place de la Liberté, animée par deux bandas. Pour le repas, le principe du marché gourmand est de mise. Au menu, des assiettes Bodég'oie toutes à l'oie, des pommes de terre sarladaises, du vin de Bergerac, de la bière, des gâteaux au noix, du fromage (le tout est 100 % local). Des stands sont répartis tout autour de la place, dans une ambiance digne des grandes fêtes du Sud Ouest !





Le grand repas tout à l'oie

Dimanche midi au centre culturel : pour renouer avec la tradition inscrite dans la culture d'une gastronomie de terroir, la ville de Sarlat et l'Office de tourisme confient à des restaurateurs du Sarladais l'élaboration d'un menu « tout à l'oie ». 900 gourmands, gourmets et nostalgiques y trouvent leur compte en dégustant 15 plats, dont le fameux foie gras d'oie... servi à volonté pour ce repas inoubliable (50 € / personne).

Les réservations ouvrent au mois de novembre de l'année précédente, et sont chaque année prises d'assaut.

Serez-vous prêt à affronter ce marathon culinaire ?

Le menu 2020

Apéritif à la noix

Petites saucisses d'oie

Terrine d'oie

Foie gras d'oie à volonté

Cœurs d'oie à la plancha

Salade périgourdine

Cou farci d'oie sauce aigre douce

Trou Périgourdin à la poire

Parmentier d'oie

Civet aux cèpes

Steak d'oie et pommes de terre sarladaises

Cabécou et salade verte

Glace à la noix

Gâteau à la châtaigne

Crumble pommes raisins et sa crème anglaise



Le programme

Samedi 7 mars

- **Toute la journée** : André Marastoni sculpte des oies en paille - Place de la Liberté
- **14h30 et 16h30** : Visites de ferme chez Florian Boucherie à Prats de Carlux.
- **14h30 et 16h30** : Ateliers de cuisine à la Coopérative Sarlat Périgord Foie gras - Rue Pierre Brossolette
- **14h30 et 16h30** : Visites de ferme et ateliers autour du foie gras chez Maryline et Jean-Pierre Dubois à Paulin
- **15h** : Visite guidée de la ville - Départ devant l'Office de tourisme, rue Tourny.
- **15h45** : Visite de ferme à la Ferme de Turnac à Domme
- **19h** : Bodég'oie - Place de la Liberté

Dimanche 8 mars

- **Toute la journée** : André Marastoni sculpte des oies en paille - Place de la Liberté
- **Dès 9h** : Marché primé au gras et stands de conserveurs 100% oie du Périgord place de la Liberté.
- **10h30** : Conférence «La filière oie en Périgord noir» animée par Y. Frances, Président du CRDA, et Michel Truchet, Président du CIFOG - salle du conseil municipal de la Mairie
- **10h30, 12h30 et 15h** : Démonstrations de découpe d'oie - place de la Liberté
- **11h** : Dégustation gratuite de soupe de carcasses - sur le parvis de la mairie
- **11h** : Remise des prix du marché primé au gras
- **12h** : Casse-croûte périgourdin : dégustez en famille des assiettes FEST'OIE accompagnées de pommes de terre sarladaises
- **14h30, 15h, 15h30 et 16h** : démonstrations de cuisine

Apprenez à cuisiner des recettes simples à base d'oie du Périgord expliquées par des chefs locaux qui se succèdent derrière les fourneaux.

- **15h** : Visite guidée de la ville - Départ devant l'Office de tourisme, rue Tourny.

Pour les enfants : des jeux anciens de la Ringueta et des ateliers créatifs sur le thème de l'oie (gratuits) tout au long de la journée



Les enjeux économiques



L'identification Géographique Protégée

En Périgord, tous les maillons de la filière oie sont représentés, depuis les troupeaux d'oies reproductrices jusqu'à la transformation fermière et artisanale. Le Périgord est la **première zone de production française** d'oies avec 130 000 oies et des produits d'excellence.

L'objectif premier de Fest'Oie® est de **valoriser l'ensemble de la filière** à tous les stades de la production en s'appuyant sur la dynamique initiée par le Pôle d'Excellence Rurale "Foie Gras du Périgord" mais aussi d'encourager la démarche de certification de l'origine engagée (IGP). Dans un contexte d'importations massives d'oies à prix réduit et de qualité standard, l'Oie du Périgord, en créant sa marque collective (dépôt INPI le 8 décembre 2011 par l'Association Foie Gras du Périgord), réaffirme son positionnement haut de gamme et ses nombreux atouts. Sur la base d'un cahier des charges précis, celui de la future Indication géographique protégée (IGP), l'objectif est de conforter et de valoriser sa différence en gagnant en visibilité. 14 opérateurs d'aval (frais et conserves) sont déjà utilisateurs de la marque.

Le lancement officiel de la marque «**Oie du Périgord**» a eu lieu à l'occasion de la fête de l'oie en février 2012.



SARLAT, capitale du Périgord Noir

Située au cœur du Périgord Noir, Sarlat a su conserver l'intégrité de ses bâtiments anciens et constitue aujourd'hui l'un des plus beaux ensembles médiévaux grâce aux initiatives d'André Malraux (Sarlat a été le premier secteur sauvegardé). Ainsi, Sarlat détient le record en Europe pour la densité en monuments historiques inscrits ou classés à l'inventaire national.

Pour mettre en valeur la cité, Jacques Rouveyrollis, virtuose de la lumière, par une alchimie entre le gaz, les candélabres et l'électricité au sol, a contribué à l'attribution pour Sarlat de la note exceptionnelle de 3 étoiles au Guide Vert. Découvrir la ville en nocturne, en toute saison, mérite plus qu'un simple détour et constitue un moment réellement magique.

En cette terre d'accueil et de gastronomie, les périgourdins ont su maintenir depuis des siècles une tradition culinaire. Ses marchés, présents de tout temps au cœur du secteur sauvegardé, en offrent une magnifique illustration.

L'Histoire de Sarlat est exceptionnelle, mais la cité n'est pourtant pas restée figée dans le temps. L'ensemble de ses atouts, (histoire, culture, gastronomie, architecture) sont tout au long de l'année une source d'inspiration pour organiser des expositions, des festivals, des visites...

La ville est non seulement attrayante, elle est aussi passionnante.

Sarlat est fréquentée chaque année par près de 2,2 millions de visiteurs.



Les partenaires

La ville de Sarlat et l'office de tourisme mobilisent un grand nombre de partenaires pour contribuer à la réussite de cette manifestation :

- Les restaurateurs sarladais
- [l'IVBD \(Vins de Bergerac et Duras\)](#)
- [La maison Vidal Foie gras](#)
- [la Coopérative Sarlat Périgord Foie Gras](#)
- [l'association Foie gras du Périgord](#)
- [la maison Godard Chambon et Marrel](#)
- [la Région Nouvelle Aquitaine](#)
- [le Conseil Départemental de la Dordogne](#)
- [le Comité Départemental du Tourisme](#)
- l'association Les Journées du Terroir
- la Ringueta
- Althéa - l'ESAT, les Ateliers de Lavergne

Pour plus d'informations

OFFICE DE TOURISME DE SARLAT
SERVICE COMMUNICATION

Katia Veyret

Tél. 05 53 31 45 46

Mobile : 06 77 85 37 91

k.veyret@sarlat-tourisme.com

MAIRIE DE SARLAT

SERVICE COMMUNICATION

Elise Barrière

Tél. 05 53 31 53 45

Mobile : 06 77 33 16 53

communication@sarlat.fr

sarlat-tourisme.com

sarlatadugout.fr

Photos haute definition sur demande au service
communication de la mairie de Sarlat

SARLAT, DES ÉVÈNEMENTS TOUTE L'ANNÉE



Janvier : Fête de la truffe et
Trophée Jean Rougié



Mars : Sarlat en Périgord
Fest'Oie



Avril : Chasse aux œufs de
Pâques au cœur de la ville



Mai : Festival des Arts en Folie



Mai : Journées du Terroir



Juin : Sarlat Swing It



Juillet/Août : Festival des Jeux du
Théâtre



Septembre : Patrimoine sous les
étoiles



Septembre : Journées du goût
et de la gastronomie



Novembre : Festival du film



Décembre : Marché de Noël



De décembre à février : marchés
aux truffes

Il y a toujours une bonne raison de venir à Sarlat !

#feelsarlat - #sarlatadugout

