



Programme du week-end

Samedi 18 février

- Découverte du marché
- À partir de 14h : Les fermes et conserveurs partenaires proposent des animations gratuites dans leurs exploitations : les participants apprendront à fabriquer du foie gras, à farcir des cous, se perfectionneront dans la découpe de l'oie, seront initiés aux subtilités de la confection des rillettes d'oie et du pâté périgourdin et pourront assister à une démonstration de cuisine autour de mets à base d'oie.
Les stages sont programmés à 14h30 et 16h30 à la ferme Germain à Turnac, (découverte de la ferme et fabrication de cous farcis), chez Crouzel à Salignac (préparation de pâtés de foie d'oie et rillettes - matières premières à prix coûtant), chez Dubois, la ferme du Pech à Paulin (fabrication de foie gras d'oie (60 € le kg)

Réservation obligatoire au 05 53 31 45 45

- **À partir de 19h : Soirée Bodég'Oie avec grillades d'oie animée par la banda Bandazik sous chapiteaux chauffés place de la Liberté.** Intronisation de trois personnes par la confrérie du Foie Gras et de la Truffe. Pas de réservation pour le dîner. Assiette à 7€ tout à l'oie (une assiette composée de salade de gésiers, manchons, rillettes, cou farci, ou aiguillettes, des pommes de terre sarladaises), assiette de fromage 3 € et possibilité d'achat de verre de vin et bouteilles avec le CIVRB.

Dimanche 19 février

- Marché primé à partir de 10h
- Stands de producteurs et conserveurs 100% oie du Périgord - Place de la Liberté
- 200 oies adultes présentes au cœur de la ville
- Découverte des oisons - Place Boissarie
- Ateliers calligraphie et peinture sur œuf d'oie pour enfants et adultes
- Jeux traditionnels
- Casse-croûte périgourdin : vente de rillettes, confits et autres spécialités du terroir, cuisinés sur place
- Démonstrations de découpe d'oie à 10h15, 11h, 15h.
- 10h30 et 11h15 : Démonstrations de cuisine sur le stand de l'association Foie Gras du Périgord, à l'occasion de la marque Oie du Périgord avec Maxime Lebrun et Gérard Lasserre.
- Soupe de carcasses à savourer gratuitement sur la place de la Liberté dès 11h
- 11h45 : Remise des prix du marché primé
- 12h : Assiettes de cœur, magrets et aiguillettes de canard à la plancha, proposées par l'association Foie Gras du Périgord
- Repas traditionnel à 12h30 au centre culturel : la ville de Sarlat et l'office de tourisme confient à des restaurateurs du sarladais l'élaboration d'un menu « tout à l'oie », dont le fameux foie gras... servi à volonté pour ce repas inoubliable. (tarif unique à 45 euros par personne)

Réservations et renseignements

Office de tourisme - 05 53 31 45 45 - Toutes les infos sur www.sarlat.fr