



«Événement VENAISON» Samedi 3 décembre



SAMEDI 3 DÉCEMBRE 2022

**RENDEZ-VOUS AUX HALLES VAUBAN À PERPIGNAN
DÉCOUVERTE DE LA VENAISON CATALANE
UN PARCOURS GOURMAND, ORIGINAL ET 100% NATURE**

LES RESTAURATEURS DES HALLES VAUBAN VONT JOUER AVEC VOS PAPILLES... LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE !

Vous connaissez les grands classiques :

Burger charolais, porc au caramel, teriyaki de boeuf..?

Mais reconnaissez-vous les saveurs subtiles et la tendreté d'un médaillon de chevreuil snacké, d'un cerf en tournedos, en brochettes ou en sushis, d'un sanglier au caramel ?

C'est une journée gourmande exceptionnelle organisée par la Fédération des chasseurs des Pyrénées-Orientales avec les établissements Guash et bien sûr les commerçants partenaires des Halles Vauban à Perpignan.

Ils ont revisité leurs spécialités à partir de la viande 100% sauvage et naturelle de nos territoires catalans.

Une journée rare pour découvrir les saveurs sauvages de nos montagnes, celles de nos grands gibiers, cerf, chevreuil, sanglier, cuisinées avec subtilité dans une ambiance des plus conviviales.

Les Pyrénées-Orientales ont la chance de posséder un des territoires français où l'on trouve la plus grande diversité de gibier.

Pourtant, certains a priori font parfois hésiter à le goûter : cuisson difficile, goût trop fort... **C'est bien tout le contraire !**

Vous pourrez en faire l'expérience lors de cette promenade gourmande au milieu des Halles.

Laissez-vous suspendre par le goût du vrai !



SAMEDI 3 DÉCEMBRE
LE GIBIER CATALAN À L'HONNEUR !



UNE FILIAIRE VENAISON REMARQUABLE

Quand on parle filière venaison en France on interroge ces 2 personnalités catalanes qui ont oeuvré pour faire des Pyrénées-orientales un département pilote pour sa mise en oeuvre.

L'incontournable Bernard GUASH à la tête d'une entreprise catalane emblématique associée au commerce de la viande depuis 1/2 siècle et Jean-Pierre SANSON le très respecté Président des Fédérations de chasse des Pyrénées-orientales et d'Occitanie.

Q : Comment est née cette idée de filière de venaison?

BG : Cette idée de valorisation de notre venaison catalane nous trottait depuis quelque temps dans la tête. D'un côté, nous avions du mal à nous approvisionner en gibier et de l'autre, on voyait sur le marché de Rungis toute une filière qui venait des pays de l'Est ! Nous devons tout faire pour redonner toute sa place à notre patrimoine culturel et culinaire.

JPS : Nous chasseur avons à coeur de faire partager au plus grand nombre le bonheur d'une alimentation saine et savoureuse issue d'un circuit on ne peut plus court ! Grâce à nos actions de gestion des espèces et des plans de chasse rigoureux nous pouvons faire profiter la collectivité d'une ressource alimentaire locale, 100% naturelle, qui répond aux nouvelles exigences des consommateurs.



Q : Parler de filière c'est entrer dans un circuit d'exigence de qualité et de sécurité alimentaire...

BG : C'est pour cela que notre partenariat avec nos amis chasseurs est particulièrement complémentaire. Nous apportons notre savoir-faire pour que toutes les étapes du conditionnement de la viande de gibier soit réalisées avec soin et professionnalisme. Toutes les carcasses que les chasseurs déposent dans des chambres froides positionnées sur les différents territoires du département sont contrôlées par les services sanitaires et vétérinaires. Nous les préparons et les conditionnons ensuite en respectant scrupuleusement toute la chaîne de froid comme pour la viande d'élevage classique, ce qui est un élément fondamental de notre métier.

JPS: Grâce au savoir-faire et l'excellence des établissements Guash, notre filière venaison est maintenant citée en exemple au niveau national et va devenir pilote pour d'autres régions française. C'est un véritable atout économique qui va directement profiter au consommateur catalan en ces périodes de tension sur le pouvoir d'achat.

Q : En ces fêtes de fin d'année, la viande de venaison deviendrait-elle une véritable aubaine pour régaler ses papilles à coût raisonnable?

BG : C'est bien le moment de la découvrir. Nous allons être en tension sur les volailles et le foie gras à cause de la grippe aviaire.

Moins de produits et donc bien plus chers. Le prix de la viande d'élevage va aussi être très impactée par les coûts de production qui sont en train de flamber. Le gibier, lui, reste à un prix raisonnable. Une fondue de cervidé, un civet de biche, des médaillons de chevreuil, il y a mille et une façon de préparer cette viande particulièrement saine et naturelle. Les restaurateurs ont bien compris tout son intérêt et commence à la proposer de plus en plus sur leur carte. Nous allons maintenant mener une action de forte sensibilisation auprès de nos bouchers. Nous avons là, sur notre propre territoire, une nouvelle filière en circuit court qui met à disposition une ressource alimentaire remarquable de haute qualité nutritionnelle et gustative. Tout le monde doit y avoir accès.



100% nature, 100% locale, 100% plaisir !
Plus qu'aucune autre viande, le gibier associe saveurs et qualités nutritives.
Elle marie la diététique et la gastronomie.

Désormais accessible au plus grand nombre la viande de gibier sauvage n'est pas seulement succulente ; mieux encore, c'est une aubaine pour toutes celles et tous ceux qui se soucient d'une alimentation équilibrée.

LE SAVIEZ-VOUS ?
LES QUALITÉS NUTRITIVES DU GIBIER SONT REMARQUABLES

+ DE PROTÉINES ET SELS MINÉRAUX :

Si l'on compare la viande de gibier sauvage avec les viandes qui constituent l'essentiel de notre apport protéique journalier, le gibier est légèrement plus riche en protéines.

Le gibier est aussi plus riche en sels minéraux d'un intérêt primordial pour l'organisme, à savoir le phosphore, le potassium et le fer.

La viande de gibier est également riche en magnésium.

+ DE PHOSPHORES :

Favorise la mémoire, la solidité des os et des dents.

+ DE POTASSIUM

Son rôle est primordial dans la contraction musculaire, la régulation de la pression artérielle et du rythme cardiaque, la transmission de l'influx nerveux.

+ DE FER

Il apporte l'oxygène aux cellules. Le gibier fait beaucoup mieux que les épinards !

- DE SODIUM : LE GIBIER EN CONTIENT MOINS QUE LES AUTRES VIANDES

Un bon point supplémentaire, puisque nous avons déjà tendance à manger trop salé, avec ce que cela suppose d'effets néfastes, notamment sur la tension artérielle.



Revisiter leurs recettes traditionnelles est à la fois un challenge et un vrai plaisir de gourmets pour nos restaurateurs partenaires !

**RENDEZ-VOUS
SAMEDI 3 DÉCEMBRE
AUX HALLES VAUBAN
À PERPIGNAN**

**LAISSEZ-VOUS
SURPRENDRE !**



OLÀ
BELLOTA

HALLES VAUBAN

**Médailon de Chevreuil snacké
avec sa réduction de fruits rouges
au vinaigre de Banyuls**



David MAGENTY



Jérémy Vidal

Stéphane GUASH



KAZOKU SUSHIS

**Big Roll, le California Géant
et brochettes de Cerf sauce
Teriyaki**



Pia GOMEZ
et son équipe



GOURMANDISE DE RUE

**Poutine Québécoise
revisitée au Cerf ou au
Sanglier avec une sauce
maison et du cheddar
fondu**



Chantal LAURENT et
son équipe

LA GOURMETERIE VAUBAN

**Tournedos Rossini de cerf
Civet de Sanglier
Charcuterie de Cerf et Sanglier**



Julien DUCHEMIN

THAÏ DE BON
FRENCH ASIAN TRIP

LE THAÏ DE BON

La cuisine d'Asie va rencontrer nos terroirs.

Sanglier au caramel

ACCOMPAGNEMENT	
6.30 €	Purée maison truffée
6.40 €	Pimientos de padron
6.40 €	Oignons de saison
5.20 €	Frites
5.20 €	Frites de patates douces
5.20 €	Assiette légumes d'équité
5.20 €	Salade de saison
DESSERTS	
6.00 €	Mel i mato
6.00 €	Dessert du jour



Pascale PALATZI
et son équipe

LA BROQUETA DES HALLES

Brochettes de Cerf avec sauce
et purée Maison à la truffe



LITTLE TOM'S BURGER

Burger spécial steak haché de Chevreuil



L'AILE OU LA CUISSE

Bagel de cerf ou de chevreuil



L'INTER'HALLES

Tartare de Chevreuil

SUIVEZ NOS
NEWSLETTERS
AVEC NOTRE
PARTENAIRE



BIODIVERSITÉ
La Région Occitanie
Pyrénées-Méditerranée
s'engage

 

**LA BIODIVERSITÉ, UN PATRIMOINE
NATUREL À PRÉSERVER**

L'Occitanie / Pyrénées-Méditerranée accueille plus de la moitié des espèces françaises de faune et de flore.

La Région fait de la préservation de la biodiversité une priorité par des actes concrets : soutien à la gestion et à la création de Réserves Naturelles Régionales, aide aux actions de reconquête des trames vertes et bleues, maintien de la nature ordinaire qui structure nos paysages, financement des actions des Parcs Naturels Régionaux.

 @occitanie | laregion.fr


La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée - Département de la communication et de l'information - Direction Régionale de l'Environnement



ARMURERIE BOULOUCHASSE

www.boutique.boulouchasse.fr

Chasse et Tir, arme seule ou pack avec optique
Toujours à votre écoute pour vous conseiller et répondre à vos envies!

**Armes
Optiques
Munitions
Accessoires
Equipements et alimentation
pour chiens**

65 Avenue d'Espagne
66160 LE BOULOU
04 68 95 41 48
boulouchasse@orange.fr

**Toute une gamme de clôtures
électriques et accessoires !
Vêtements fluos !**

**CLOTURE
ELECTRIQUE**

ATTENTION

HERBIN 71220 CHEVAGNY S/G. 03.85.24.65.23

Ets HERBIN FABRICANT

71220 CHEVAGNY-SUR-GUYE

Tél. 03 85 24 65 23 - Fax 03 85 24 68 83

Site : www.clotures-electriques.com

DECATHLON
PERPIGNAN NATURE ET GOLF

SOLOGNAC
RESISTANT GEAR.

SOLOGNAC
RESISTANT GEAR.

BATTUE AU GRAND GIBIER
ELLE REPREND DES COULEURS !

DÉCOUVRIR LA SÉLECTION >

SÉLECTION CHIEN
TOUT POUR VOTRE FIDÈLE COMPAGNON !



PSL Revêtements et Sols

Mas des Granges • 1264. Tra Le Soler 66300 THUIR

Tél. : 06 61 41 76 46

psl.revetementsetsols@gmail.com

Cette newsletter est distribuée par mail, intranet et sur les réseaux sociaux de la FDC66.

Elle présente une information vérifiée par sa Direction et ses Techniciens.

Elle est garantie sans "Fake News" ni polémiques stériles.

Merci de la partager largement sur vos réseaux pour contribuer au rayonnement d'une image juste et positive de la chasse.



REJOIGNEZ NOTRE CLUB D'ANNONCEURS
AFFICHEZ-VOUS SUR NOS GÉNÉRIQUES DE NOS FILMS
ET SUR LES NEWSLETTERS DE LA FDC66
DISTRIBUÉS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX
À DESTINATION DES 7000 CHASSEURS DES PYRÉNÉES-ORIENTALES
Claire FERRER 04 68 08 21 41 - cf@fdc66.fr

Fédération Départementale des chasseurs des Pyrénées-Orientales

Président
Jean-Pierre SANSON

Directeur
Gilles TIBIÉ
fdc66@fdc66.fr

FDC66 - News #109

NOS PARTENAIRES

