



*Avec le Concours Général Agricole,
les repas de fête sont placés sous le signe de la qualité.*

Les fêtes de fin d'année approchent et avec elles l'occasion de se réunir en famille ou entre amis autour de grandes tables : quand gastronomie rime avec plaisir !

Proposer des ingrédients d'excellence pour confectionner un menu d'exception, c'est la mission que s'est donnée le Concours Général Agricole qui récompense chaque année les produits de nos terroirs et le savoir-faire des producteurs. Vins fins, huîtres, magrets de canard, champagne, foie gras... les meilleurs produits régionaux médaillés par le CGA seront sur toutes les tables. Choisir les produits primés, c'est la réussite assurée pour les repas de fête et la possibilité d'offrir à ceux qu'on aime l'excellence de la gastronomie française.

En savoir plus sur le CGA

Le Concours Général Agricole constitue un tremplin unique pour les produits du terroir (une vingtaine de catégories en compétition, dont les vins et les produits laitiers). Se déroulant chaque année lors du Salon International de l'Agriculture, il décerne des médailles d'or, d'argent ou de bronze parmi plus de 4 000 produits et plus de 16 000 vins français en compétition qui seront choisis par plus de 4 000 jurés.

Il a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs.

Il est composé de 3 grands concours :

- le Concours des Produits et des Vins
- le Concours des Animaux
- le Concours de Jugement par les Jeunes Professionnels

Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'Etat, par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et qu'il obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections, **le Concours Général Agricole est reconnu pour son impartialité et la valeur de ses résultats** attribués par des professionnels et des consommateurs avertis, tous respectueux du règlement établi.

Depuis plus de 120 éditions, ce rendez-vous incontournable met en avant la gastronomie et le bien-manger à la française.

Des fêtes dorées et argentées avec le CGA

Le CGA propose une sélection de produits médaillés authentiques pour les fêtes
à retrouver sur la boutique en ligne ouverte en avril 2011 :

www.concours-agricole.com/boutique

Le fameux Magret de Canard séché La Quercynoise



Le CGA vous fait découvrir le Magret séché du Sud-Ouest de la Société La Quercynoise, produit dans le Lot. Tranché, il est indispensable pour parfumer les entrées et agrémenter les salades. Enroulé autour d'un pruneau, d'un raisin ou en chiffonnade, il devient la star des apéritifs. Gage de sa qualité, ce Magret de Canard a été médaillé d'or par le CGA lors du Salon International de l'Agriculture en 2011. Ce Magret de Canard est produit dans le respect des traditions du Sud-Ouest, par des producteurs éleveurs tous fiers de leur métier et qui offrent chaque jour le meilleur du canard.

Le doux Nectar de Framboise Pétillant



La douceur des framboises de Normandie alliée à la légèreté des bulles... Ce nectar de framboise pétillant sans alcool ravira les papilles. Sa saveur festive donnera à chacune des occasions un goût unique de plaisir, surprenant les sensations gustatives et chatouillant le palais ! En apéritif, pour les grands comme pour les enfants, ou pour des bulles en fin de repas, le Nectar de Framboise Pétillant sera également idéal en rafraîchissement.

À boire sans aucune modération...

Le pétillant Champagne Louise Brison



Pour accompagner le repas de réveillon, le Champagne Louise Brison sera idéal avec les fruits de mer comme les viandes blanches.

Cet effervescent blanc-de-blanc nous vient de la Cuvée Tendresse de la Maison Louise Brison, producteurs dans l'Aube de champagnes millésimés de grande tradition. Signe de sa qualité, il est médaillé d'Or 2011 du CGA. Dans cette Maison, les Chardonnay sont fermentés en fûts de chêne en conservant l'acidité naturelle des raisins. Les vins s'épanouissent pendant leur période de vieillissement puis les futurs champagnes sont mis en bouteilles où s'opère la prise de mousse champenoise.

De longues années de conservation dans les celliers terminent la révélation aromatique et apportent aux champagnes, finesse, rondeur et caractère.



Le délicat Foie Gras Entier de Canard de La Ferme d'Empluhaut



À découvrir pour un moment de dégustation riche en plaisir, la finesse de ce Foie Gras entier de Canard préparé avec un seul foie, délicatement dénervé puis assaisonné. Sa recette est élaborée avec le plus grand soin et dans le respect des traditions offrant ainsi toute la saveur délicate d'un mets d'une grande noblesse.

Ce produit du Gers a reçu la médaille d'Or du CGA en 2011. Avec sa texture onctueuse, il se déguste simplement sur du pain légèrement toasté.

Le Pessac-Léognan 2007 Château d'Eck



Médaille d'Argent 2010 du CGA, ce vin rouge boisé produit en Gironde s'allie à merveille avec les viandes : agneau ou bœuf grillé, viandes rouges, porc braisé ou rôti mais aussi avec les fromages.



Le Concours Général Agricole,
une propriété du :

CENECA
Centre national des expositions
& concours agricoles



un événement / an event by
comexposium
The place to be