



Le Mariage du fruit et du grain

Pendant plusieurs mois, une réflexion a été menée entre le Floc de Gascogne, le Comité Départemental du Tourisme Destination Gers et la brasserie le Vaillant Fourquet afin de créer des **slows cocktail** à base de deux produits artisanaux : le Floc de Gascogne et la bière. Cette union a fait **naître 2 cocktails** dont la sortie en avant première a eu lieu à l'occasion des 20 ans des Marchés des Marchés Flottants.

Le mariage de ses deux produits a été mené conjointement avec le Comité Départemental du Tourisme du Gers sur le thème des « **slows cocktails** », du à l'affirmation du département pour le Slow Tourisme.



Le chiffre 20 n'a pas été choisi au hasard et il marque deux anniversaires importants :

- **Le 20ème anniversaire des Marchés Flottants du Sud Ouest.**
- **Durant la saison estivale 2020, le Floc de Gascogne fêtera les 30 ans de son appellation d'origine contrôlée mais également ceux de l'interprofession** qui est en charge de la promotion et communication.

Nous avons travaillé sur des recettes avec *des barmen professionnels* et choisi d'en présenter deux par rapport aux *couleurs du Floc de Gascogne* : **le blanc et le rosé**. Nous avons également voulu une communication punchy qui rappelle tous les éléments du Floc de Gascogne et de la bière artisanale.

De ce travail est né deux recettes originales :

LE WHITE SLOC , chauffé à blanc

Prenez beaucoup de glaçons, des oiseaux qui chantent, une belle fin d'après-midi et quelques amis, vous voilà prêts à découvrir notre Slow Cocktail à la gersoise. Tranquillement, la fraîcheur vous envahit ! Un cocktail doré, qui sent bon les fruits mûrs et les saveurs d'enfance et rafraîchit par la vivacité des agrumes.



LE RED SLOC, rouge d'émotion

Allongez-vous dans l'herbe face au paysage vallonné, respirez tranquillement la douce odeur de foin coupé. Souriez ! Vous voilà prêt à découvrir notre Slow Cocktail à la gersoise... Avec modération... Slow, très slow ! Toute la douceur de la cerise noire d'un Floc rouge velouté et l'acidulé de la canneberge



FLOC
DE
GASCOGNE

Vous trouverez plus d'informations en pièce jointe .

Contact presse : **Marion PETITJEAN - chargée de communication**
Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne • 11 Place de la Liberté 32800 Eauze •
Mail : m.petitjean@floc-de-gascogne.fr • Port : 06 84 15 36 20