

Communiqué de Presse

Auch, le 11 septembre 2019



Les Tables du Gers ont participé activement à l'animation du territoire tout au long de l'été.

« Au camping, sur les marchés et chez leurs producteurs partenaires, les chefs Tables du Gers étaient présents dans tout le département »

Depuis plusieurs années, les Chefs des Tables du Gers se déplacent dans tout le département pour faire des démonstrations culinaires. L'objectif de ces ateliers est **d'aller à la rencontre des touristes**, de leur proposer une animation, de les **sensibiliser à la gastronomie locale et aux produits de qualité gersois** et de les inciter à manger au restaurant pendant leur séjour dans le Gers.

Cette année de nouveaux partenariats se sont développés, notamment avec les producteurs partenaires. C'est donc **20 ateliers culinaires qui ont été animés tout au long de l'été et dans tout le département** :

- ✓ 1 atelier pour la Fête du Floc à Eauze
- ✓ 1 atelier pour la Foire de la Madeleine à Montesquiou
- ✓ 2 démonstrations lors des Jeudis Gourmands du Domaine de Magnaut
- ✓ 10 ateliers chez les producteurs partenaires
- ✓ 6 ateliers dans les campings

Les ateliers se sont déroulés en binôme avec un producteur partenaire des Tables du Gers qui participe à la démonstration et fait déguster ses produits.

Toute une équipe d'acteurs du tourisme gersois se sont fédérés autour des chefs Tables du Gers

11 chefs « Tables du Gers »

- Vincent Casassus - Hôtel de France
- Eric Maupas - La Table du Petit Maupas
- Jérôme ARTIGUEBERE - La Bastide en Gascogne
- Thibault LAGOUTTE- Auberge la Baquère
- René THIERRY - Le Relais du Bastidou
- Bastien BOULARD- L'auberge des Bouviers
- Fabien ARMENGAUD- La Falène Bleue
- Olivier ANDRIEU - la Table d'Olivier
- Jérôme MARIBON FERRET - Restaurant le Pardaillan
- Jason LAGARD de la Table d'Oste
- Marc Abramovici du Florida

3 Campings

- Le Camping Le Talouch à Roquelaure
- Les Chalets de Grazimis à Condom
- Le camping du lac à Marciac

10 Producteurs

- Domaine de Bilé
- Domaine de Herrebouc
- Domaine de Magnaut
- Le Château de Millet
- Fumaison Occitane
- Maison Ramajo
- Gambas d'Ici
- La chèvre qui rit
- La ferme du Rantoy
- Domaine de Pouypardin



Au total, ce sont environ **700 participants** qui ont pu assister à un atelier culinaire et rencontrer des chefs « Tables du Gers » au cours de leur séjour.

Les recettes proposées par les chefs étaient toutes tournées vers les produits du terroir gersois. Les touristes ont pu découvrir une Terrine de foie gras à l'Armagnac, du Carpaccio de foie gras à l'esturgeon, des Verrines tomates-chèvre au pesto de basilic, du gravelax de rond de gîte de mirandaise au melon de Lectoure, des petits farcis de boudin noir aux pommes, une belle salade de volaille et pommes grenailles vinaigrette au Floc de Gascogne, une plancha d'été de bouchot au lard de porc noir gascon ...

Les TABLES DU GERS, 9 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant **33 restaurants** de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 33 restaurateurs responsables et engagés.

1 réseau de **85 producteurs partenaires** et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 %

1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %

1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %

