

Communiqué de Presse

Auch, le 15/11/2019

Salon de la gastronomie et de la culture Gasconnes à SAMATAN, cité du foie gras : Gasconh'A Table du 22 au 24 novembre 2019



« Les Tables du Gers sont partenaires de la 6^{ème} édition de Gasconh'A Table »

A l'occasion du salon de la Gastronomie et de la Culture Gasconnes, le label des Tables du Gers sera partenaire pour la 6^{ème} année et **6 chefs Tables du GERS** seront présents pendant le salon à SAMATAN.

Le vendredi 22 novembre, vous pourrez déguster un marbré de foie gras de canard du Gers mi-cuit au Floc de Gascogne sur une gelée de pommes, salade d'herbes et tuile de crumble de porc serrano, **Une nouvelle recette alléchante concoctée en binôme par les 2 chefs Tables du Gers : Olivier ANDRIEU (La Table d'Olivier) et Jérôme CARAYON (Le Canard Gourmand) lors du dîner Gascon.**

Le samedi, 5 Chefs Tables du GERS se mobilisent aux côtés d'**André DAGUIN : Bernard RAMOUNEDA**, restaurant le Florida, **Eric MAUPAS**, restaurant La Table du Petit Maupas, **Jérôme CARAYON**, restaurant le Canard Gourmand, **Michel ARSUFFI**, ex Restaurant le Papillon et **Marc PASSERA**, Château le Haget seront membres du jury au **concours culinaire André Daguin** mettant en avant des binômes cuisiniers/sommeliers des lycées hôteliers du Gers et de la Région.

Enfin, le Dimanche 24 novembre, **Olivier ANDRIEU** chef à la Table d'Olivier à Samatan **animera un atelier culinaire à 15H** à la Halle au Gras avec sa recette de foie gras chaud du Gers, fricassée de champignons au lard et moelle avec sa mousseline de courges à la vanille et noisettes torréfiées, jus brun aux parfums de sous-bois.

Et tout au long du week-end, se tiendra le **salon gastronomique avec plus de 60 exposants**. On pourra retrouver notamment **les producteurs partenaires des Tables du Gers**.

Plein de produits locaux pour faire le plein avant les fêtes.

Retrouvez toutes les informations sur le label sur le site internet : www.lestablesdugers.fr