

Communiqué de Presse

Auch, le 28/06/19

Les chefs « Tables du Gers » vous proposent un été animé, culinaire et gourmand !



Toujours autant de succès avec les ateliers culinaires de nos chefs ambassadeurs du GERS. Retrouvez-les cet été dans les campings gersois, sur les marchés et chez leurs producteurs partenaires.

Dans le cadre d'un partenariat avec le syndicat de l'hôtellerie de plein air, les Tables du Gers organisent depuis 6 ans **des ateliers de démonstrations culinaires suivis d'une dégustation**. En complément des ateliers, une dégustation de Floc de Gascogne, Côte de Gascogne et d'Armagnac est organisée par un producteur partenaire du label.

Face au succès de cette opération tant auprès des touristes que des partenaires, en plus des ateliers dans les campings, **les Tables du Gers animeront en 2019 des ateliers chez les producteurs partenaires du label**, sur les marchés et lors d'évènements.

Cet été, **12 chefs labellisés** vont assurer environ **22 ateliers culinaires** dans 3 campings, chez 7 producteurs partenaires et pendant des évènements tels que la fête de la Madeleine à Montesquiou ou les marchés à Eauze.

Parmi les campings participants vous trouverez, le Camping Le Talouch à Roquelaure, les Chalets Grazimis à Condom et le camping de lac à Marciac.

Les producteurs qui accueilleront les ateliers des Tables du Gers sont le Domaine de Bilé, le Domaine de Magnault, le Domaine de Herrebouc, le Château de Millet, la ferme du Rantoy, la maison Ramajo foie gras et les gambas d'ici.

Les chefs :

- Fabien ARMENGO, la Falène Bleue
- Jérôme ARTIGUEBERE de la Bastide en Gascogne
- Vincent Casassus de l'Hôtel de France,
- Bastien BOULARD de l'Auberge des Bouviers
- Eric Maupas de la Table du petit Maupas,
- René THIERRY du Relais du Bastidou
- Charlotte LATREILLE du Château Bellevue
- Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Olivier ANDRIEU de la Table d'Olivier
- Jérôme MARIBON FERRET du Restaurant le Pardaillan
- Jason LAGARD de la Table d'Oste
- Marc Abramovici du Florida

Les Ateliers auront lieu aux 4 coins du département et pendant tout l'été ! A vos agendas voici le programme :

Le coup d'Envoi est donné par Charlotte LATREILLE, cheffe au Château Bellevue le 10 juin dernier au Château de Millet à l'occasion des pique-niques vigneron.

Le Programme du mois de juillet :

- Mercredi 3 juillet à 11H, Thibault Lagoutte et son producteur partenaire des fumaisons occitane seront à Gammvert à Auch.
- Mercredi 17 juillet à 17H à la Ferme de Ramajo foie gras avec Fabien Armengo chef à La Falène Bleue et Les vins du Château de Millet
- Mercredi 17 juillet à 17H au camping du lac à Marciac avec René Thierry chef au relais du Bastidou et le Domaine de Bilé
- Vendredi 19 juillet soirée au Domaine de Bilé avec un buffet proposé par Thibault Lagoutte de l'Auberge la Baquère
- Dimanche 21 juillet à 11H à Montesquiou pendant la Fête de la Madeleine avec Eric Maupas de la Table du Petit Maupas et les éleveurs de Mirandaise
- Dimanche 21 juillet à 21H au camping le Talouch avec Vincent Casassus chef à l'Hôtel de France
- Jeudi 25 juillet à 10H au Domaine de Magnault avec Bastien Boulard chef à l'Auberge des Bouviers
- Dimanche 28 juillet à 11H à l'occasion du marché à la ferme de la ferme du Rantoy avec olivier ANDRIEU de la Table d'Olivier
- Mardi 30 juillet à 11H30 au Chalet de Grazimis avec Jérôme Marribon Ferret du Pardailan et le Domaine de Pouypardin

Les Ateliers Culinaires du mois d'Août :

- Jeudi 1 Août au marché à Eauze pour la fête du Floc avec Jérôme ARTIGUEBERE chef à la Bastide en Gascogne
- Dimanche 4 Août à 21H au camping le Talouch avec Jason LAGARD de la Table d'Oste
- Mardi 6 Août à 11H30 au Chalet de Grazimis avec Jérôme Marribon Ferret du Pardailan et le Domaine de Pouypardin
- Dimanche 11 Août au Domaine de Herrebouc avec Eric Maupas de la Table du Petit Maupas et la chèvre qui rit
- Mardi 13 Août 18H au Chalet de Grazimis avec Jérôme Marribon Ferret du Pardailan et le Domaine de Pouypardin
- Vendredi 16 Août au Domaine de Bilé à 17H avec René Thierry chef au relais du Bastidou
- Jeudi 22 Août à 10H au Domaine de Magnault avec Thibault Lagoutte chef à l'Auberge la Baquère

Les Ateliers Culinaires du mois de septembre :

- Jeudi 12 septembre à 10H au Domaine de Magnault avec Charlotte Latreille chef au Château Bellevue
- Samedi 21 septembre à partir de 10H chez Gambas d'Ici à Idrac-Respaillès avec Eric Maupas de la Table du Petit Maupas et le Domaine de Herrebouc

Le planning des ateliers est disponible sur le site internet des Tables du GERS : www.lestablesdugers.fr

Les recettes concoctées par les chefs à l'occasion de ces ateliers culinaires ont pour vocation de mettre en valeur les **produits de notre terroir**, les faire découvrir aux visiteurs et ainsi rendre hommage à l'image gastronomique du Gers.



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, 34 restaurateurs responsables et engagés.
1 réseau de **88 producteurs partenaires** et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.