

Communiqué de Presse

Auch, le 06/09/18

Cette année, Goûts de France prend des airs gallo-romains : le 22 septembre, 3 chefs seront présents à la Domus d'Eauze pour faire voyager vos papilles à l'époque antique.



Cette année, pour la Fête de la Gastronomie, Les Tables du Gers vous proposent un programme exceptionnel le samedi 22 septembre : une journée complète sur le thème « Gallo-romain en Pays d'Armagnac »

Dans le cadre d'un partenariat avec les filières Armagnac, Vins des Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne, Elusa Capitale Antique et les Offices de Tourisme du Grand-Armagnac, les Tables du Gers vous proposent une journée à ne pas manquer pour découvrir le Pays d'Armagnac et la gastronomie gersoise revisitée à l'époque antique.

Au Programme :

- A 11h, découvrez la Villa Gallo-Romaine de Séviac, récemment rénovée, lors d'une visite guidée à prix réduit (2€).
- De 11h à 14h à Montréal du Gers, découvrez le marché de producteurs « Excellence Gers » et immergez-vous dans le vignoble Armagnac-Gascogne lors d'ateliers ludiques et de visuels inédits.
- A 12h, éveillez vos papilles et goûtez au patrimoine viticole gascon lors d'un apéritif offert par les filières Armagnac, Vins de Gascogne et Floc de Gascogne.

- A 17h, une visite commentée de l'impressionnant Musée du Trésor vous est proposée au tarif de 5€.
- A 19h Apéritif et dîner, moments forts de cette journée au site antique de la Domus d'Eauze (au tarif de 36€ avec réservation obligatoire).

L'apéritif de Bienvenue : un bar à cocktails vous sera proposé par les filières Amarnac, Vins de Côtes de Gascogne et Floc de Gascogne.

Le dîner : 3 chefs labellisés Tables du Gers proposeront chacun 6 tapas « gasco-romains » : 2 tapas froids, 3 tapas chauds et 1 dessert.

Ces tapas ont été pensés et inventés par les chefs spécialement pour l'occasion afin de vous proposer une cuisine gallo-romaine savoureuse aux influences gasconnes.

Un accord **Mets&Vins** vous sera également proposé pour vous accompagner dans votre découverte des saveurs antiques.

Les chefs présents à cette soirée :

- Thibault Lagoutte du restaurant L'Auberge de la Baquère
- Charlotte Latreille du restaurant Le Château de Bellevue
- Fabien Armengaud du restaurant La Falène Bleue



Plusieurs points de réservations vous sont proposés :

En Office de Tourisme :

Office de Tourisme du Grand Armagnac à Eauze 05 62 09 85 62
Office de Tourisme de la Ténarèze à Montréal du Gers 05 62 29 42 85
Office de Tourisme de Condom : 05 62 28 00 80

Sur site de la Domus :

Domus de la Cieutat à Eauze 05 62 09 71 38

Dans les restaurants :

Château de Bellevue à Cazaubon 05 62 09 51 95
Auberge de la Baquère : 05 62 06 42 75
La Falène Bleue à Lannepax : 05 62 65 76 92

Retrouvez l'actualité des Tables du GERS : www.lestablesdugers.fr

Les TABLES DU GERS, 8 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant **34 restaurants de qualité** qui cuisinent des produits frais du Gers, 34 restaurateurs responsables et engagés.

1 réseau de **80 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 %