



Communiqué de Presse

Auch, le 03/12/18

LES TABLES DU GERS AU REGAL : Chefs et producteurs gersois seront présents pour une démonstration culinaire autour de la race bovine Mirandaise.

Le label des Tables du GERS (chefs et producteurs) **se mobilise pour la 9^{ième} année au REGAL** (REncontres, Gustatives, Agricoles et Ludiques) **à Toulouse du 13 au 16 décembre 2018** pour vous faire découvrir les produits du terroir gersois et les cuisiniers lors d'ateliers culinaires.

Cette année, **les produits du GERS** (foie gras, Armagnac, et Floc de Gascogne, poulet du Gers, volailles fermières du Gers, canard du Gers, Porc noir gascon, croustades, vins Côtes de Gascogne, Saint Mont et Madiran, ...) **seront à l'honneur tout le WE**, sur les stands de producteurs partenaires.

Sur le nouvel espace de démonstrations culinaires, le label animera **un atelier et mettra à l'honneur la race bovine Mirandaise.**

C'est Eric Maupas, chef à la Table du Petit Maupas à Mirande qui cuisinera devant le public présent, sa fameuse recette de Gravlax de rond de gîte de mirandaise aux saveurs de l'Astarac.

A ses côtés Géraud LAVAL, éleveur de bœuf nacré de Gascogne (Race Mirandaise), expliquera les caractéristiques de cette race rustique pendant l'atelier culinaire.

Pour participer à cet atelier, rendez-vous, Hall 4, le vendredi 14 décembre à 14H

« Les Tables du Gers » est un label créé à l'initiative de la CCI du GERS pour valoriser et promouvoir les restaurants gersois de qualité cuisinant à partir de produits frais et locaux.

Aujourd'hui 33 restaurants sont labellisés « Tables du GERS » dans le département.

Retrouvez l'ensemble des Tables du GERS sur le site Internet : www.lestablesdugers.fr

Et rejoignez-nous sur la page facebook des Tables du Gers : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/>