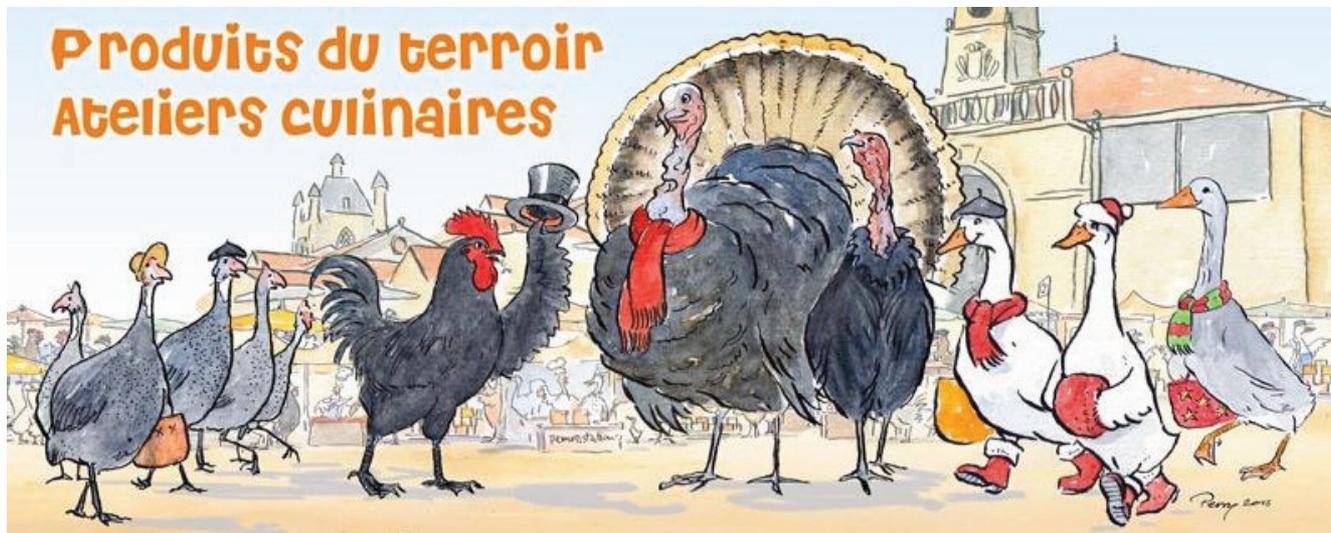


Produits du terroir Ateliers culinaires



les tables du Gers
Les gourmets du vrai s'y retrouvent



COMMUNIQUE

« Les chefs des Tables du Gers répondent présent pour le 1^{er} marché Cittaslow du Gers »

Samedi 30 novembre 2013, Mirande accueille le 1^{er} marché Cittaslow du Gers où les volailles festives sont mises à l'honneur.

3 chefs Tables du GERS participeront à cet événement et se mobilisent pour les produits du terroir.

Richard POULAIN du château de Projan, **animera un atelier de découpe et de préparation de volailles** pendant le marché le matin de 9H à 13H.

Eric MAUPAS et Marc PASSERA, chefs du restaurant EUROPE HOTEL et du Château du Haget à Montesquiou **proposent un déjeuner à 4 mains** ce samedi 30 novembre à 13H au restaurant de l'EUROPE HOTEL à MIRANDE.

Fidèles aux engagements du label « Tables du Gers » ils cuisineront sur place des produits frais et locaux pour régaler les papilles des clients.

Au menu, la volaille festive est à l'honneur avec des mises en bouche autour de la volaille, un croustillant de poule gasconne glacée au floc en entrée, un médaillon de dinde à la farce fine sauce gribiche comme plat principal et une tarte tatin caramel au beurre salé au dessert.

Réservation obligatoire pour ce déjeuner « tout volaille » au 05 62 66 51 42

Les TABLES DU GERS, 3 ans après leur création c'est : Des restaurateurs responsables et engagés.

→ Un Label regroupant **33 restaurants de qualité** qui cuisinent des produits frais du Gers,

→ 1 réseau de 97 producteurs gersois partenaires et un carnet d'adresse des producteurs mis à disposition des restaurants.

→ 1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de **68, 26%** (donc très élevé), 1 taux moyen de plats « fait maison » de **93 %**, 1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de **94,61 %**

→ Des outils de communication performants : 1 site Internet : www.restaurant.tourisme-gers.com, 1 page Facebook : <http://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers>, des fiches recettes, la plaquettes des Tables du Gers.

→ Des actions promotionnelles efficaces : La participation au SISQA à Toulouse depuis 2010, le Salon de l'Agriculture en 2013, La promotion au quotidien des 33 restaurants, des newsletters.

Contact CCI du GERS : Marie-Stéphane CAZALS 05 62 61 62 25 lestablesdugers@gers.cci.fr