

Communiqué

Auch, le 5 Mars 2015

« CONNAISSANCE DES PRODUITS DU GERS » Les Tables du Gers ont rencontré les producteurs gersois cette semaine



Pour professionnaliser les restaurateurs sur la connaissance et l'utilisation des produits du Gers, la CCI du GERS a organisé une journée de visite chez les producteurs Gersois. Cette journée, dédiée exclusivement aux restaurants membres du Club des "Tables du Gers" a été très riche en enseignements pour les restaurateurs.

Au total 25 professionnels ont répondu présents et représentaient les établissements suivants : le Château du Haget, le relais du Bastidou, la Table d'Oste, le Château de Projan, l'auberge des Bouviers, l'hôtel de France, le Bartok, le Florida, Solenca, la Grande Ourse, l'auberge la Baquère, le Château de Larroque, le Papillon.



La visite a démarré chez **Les Sourciers** dès 10H du matin à **Lagraulet du Gers, par Marion et Nicolas Sarlé** : Visite de la serre hydroponique, les grands principes, le fonctionnement et les avantages. Présentation et dégustation des produits de saisons : basilics, plantes aromatiques, plantes asiatiques, plantes maritimes, légumes feuilles (oseille, oseille sanguine...), légumes fruits (tomates anciennes, pois gourmands...).

Suivi du déjeuner d'application à l'Hôtel de France à Auch, avec les producteurs : Vincent Casassus a mis en scène les produits des sourciers, de Smoke House et de CD Fruits au travers d'un menu très original approuvé et dégusté par l'ensemble des chefs Tables du GERS présents.



Pour le dessert Caroline COCHET, fondatrice de l'entreprise CD Fruits, a présenté ses produits : Les Folions® ou cuirs de fruits

Les Folions® sont des feuilles de fruits et légumes déshydratées au service de la créativité des professionnels des métiers de bouche.

Les Folions® sont élaborés à partir d'une base de purée de fruits ou de légumes, combinée à des opérations de séchage respectueuses de la qualité nutritionnelle des matières premières. La fabrication est réalisée dans notre atelier à Auch, dans le Gers (32).

Pour clôturer cette journée Karl Moose de chez Moose Smoke House à l'Agroparc à Auch a accueilli les participants dans son entreprise de fumage.

Visite de l'atelier de transformation et présentation des produits (sélection de saumons fumés en Gascogne d'Ecosse et d'Irlande)



Tous les restaurateurs présents pour cette journée étaient pleinement satisfaits

C'est donc une expérience à renouveler pour découvrir d'autres producteurs du GERS et privilégier les circuits locaux dans nos assiettes.

Les TABLES DU GERS, 4 ans après sa création c'est :

- Un Label regroupant **37 restaurants de qualité**, des chefs responsables et engagés
- 1 réseau de 109 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%**
- 1 taux moyen de plats « fait maison » de **93 %**
- 1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de **94,61 %**
- Des outils de communication performant :
 - 1 site Internet : www.restaurant.tourisme-gers.com,
 - 1 page Facebook : <http://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers>
 - 1 site Internet pour les professionnels : <http://www.gers.cci.fr/les-tables-du-gers>