

Communiqué de Presse

Auch, le 22/06/15

Opération GASCOGNE ARMAGNAC dans les restaurants Tables du GERS

« Partenariat de l'été entre Les Tables du Gers et les 3 filières viticoles de la Gascogne du 21 JUIN au 30 SEPTEMBRE 2015 »

Durant 4 mois, du 21 juin au 30 septembre 2015 les Tables du Gers, le Floc de Gascogne, les Vins Côtes de Gascogne et l'Armagnac s'allient afin de mettre à l'honneur et faire redécouvrir les 3 produits viticoles de Gascogne. L'objectif est de pouvoir faire de chaque établissement Tables du Gers, un ambassadeur Gascogne Armagnac et de mettre en avant le terroir Gersois et ses atouts en période estivale quand l'afflux touristique est multiplié.

Grâce à cette opération, la convivialité, le partage et le soleil seront au rendez-vous dans tous les restaurants participants ! **Ainsi, 25 Tables du Gers** s'impliquent activement pour :

- Proposer le cocktail frais de l'été, **le POM POM PIDOU**, imaginé par les restaurateurs lors d'une formation le 11 mai. Dernier. Audacieux, il mêle les saveurs du jus de pomme, du jus de citron et du sirop de cerise au Floc blanc et à la blanche Armagnac.
- Proposer 1 accord mets et vins ou une suggestion avec les Côtes de Gascogne dans leur menu.
- Mettre en avant le « Floc de l'été » et proposer le nouveau concept du Floc gourmand, où le délicieux AOP du Sud-Ouest sera servi en apéritif et accompagné de tapas. Cette opération sera mise en avant durant le week-end Floc en Gascogne du 6 au 9 Août.

Autant d'occasions pour les touristes de manger et de boire un peu de « GERS » et de rentrer à la maison avec des souvenirs gourmands

Les 25 Tables du GERS participants à l'opération : Restaurant Golf d'embats, Château de Camille, Le Bastard, Le Papillon, Château Larroque, Villa Cahuzac, Relais du Bastidou, La Table d'Oste, Hôtel de France, Château Bellevue, Le Solenca, Le Continental, L' Auberge L'Auberge La Baquère, la Vie en rose, Le Bartok, Le Château de Projan, L'auberge des Bouviers, Le D'Artagnan, l'Euophôtel, Les Filles de Claude, La Table d'Olivier, La Grande Ourse, Chez Dies, L'Arrière cuisine et la Ferme de Flaran.

Les TABLES DU GERS, 5 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 109 producteurs partenaires** et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.
- 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 :**
1 site Internet : www.restaurant.tourisme-gers.com,
1 page Facebook : <http://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers>,
1 page Google + : <https://plus.google.com/u/0/+TABLESDUGERS32>