

## Communiqué de Presse

Auch, le 01/07/14

# Les Tables du Gers au Marché au Gras de Samatan

## « Les 2 chefs Tables du GERS de Samatan animeront cet été des ateliers culinaires au marché au gras de Samatan »

Dans le cadre d'un partenariat avec le marché au gras et l'office de Tourisme de Samatan, les Tables du Gers organisent 4 ateliers culinaires autour du foie gras suivis d'une dégustation.

Pour la 1<sup>ère</sup> édition de ce partenariat et afin de varier les activités proposées au programme du marché, la ville de Samatan invite Jérôme Carayon, le chef du restaurant Au Canard Gourmand et Olivier Andrieu, chef du restaurant La Table d'Olivier, à présenter une de leurs recettes au grand public.

La première démonstration culinaire aura lieu le **lundi 7 juillet à 10h30** directement sur le marché et c'est Jérôme Carayon qui ouvre le bal en proposant une recette typiquement Gersoise : le Burger de foie frais et pomme Anna, et en faisant déguster le produit mis à l'honneur dans cette recette, le foie gras.

La deuxième démonstration sera animée par Olivier Andrieu, le **lundi 21 juillet à 10h30**. Le chef animera aussi un atelier le **lundi 4 août à 10h30**.

Pour sa seconde prestation qui aura lieu le **lundi 18 août à 10h30**, le chef du Canard Gourmand préparera une croustade de foie frais aux myrtilles.

Dans ce cadre convivial, petits et grands pourront connaître de nombreuses astuces de chef et pourront également goûter de nombreux produits locaux.

### Les TABLES DU GERS, 4 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](http://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>
- Des actions promotionnelles : la participation au SISQA à Toulouse depuis 2010, la promotion au quotidien des 34 restaurants, des newsletters avec le CDTL du Gers.
- Des partenariats actifs : plus de 10 partenariats développés et actifs (BNIA, SLOW FOOD, Lycée Pardailhan, Excellence GERS, Saint Mont,...