

Communiqué de Presse

Auch, le 08/07/14

Cet été, les campings accueillent les Tables du Gers

« Les chef Tables du Gers dans les campings pour des ateliers culinaires »

Dans le cadre d'un partenariat avec le syndicat de l'hôtellerie de plein air, les Tables du Gers organisent des ateliers culinaires suivis d'une dégustation. En complément des ateliers, une dégustation de Floc de Gascogne, Côte de Gascogne et d'Armagnac sera organisée par un producteur issu de chacune des 3 filières viticoles.

Après le succès de l'opération, testée l'an dernier au Camping Le Talouch, les Tables du Gers ont décidé d'étendre cet événement et de proposer à l'ensemble des campings d'enrichir les activités proposées à leur programme d'animation.

Les campings participants comptent, le Camping Flower Aramis de Marsan, le Camping Le Néri de Mauroux, Le Domaine d'Escapa à Estipouy, les Chalets des Mousquetaires à Mirepoix ou encore le Camping Le Talouch à Roquelaure qui renouvelle ce partenariat. Les ateliers culinaires seront animés par plusieurs chefs Tables du Gers dont, Michel Arsuffi du restaurant Le Papillon à Montaut les créneaux, André Fagedet du Château de Larroque à Gimont, Vincent Casassus de l'Hôtel de France à Auch, Eric Maupas de l'EuropHôtel à Mirande, Bastien Boulard de l'Auberge des Bouviers à Lectoure et Claire Plauzet du restaurant Les Filles de Claude à Marciac.

Les démonstrations sont étalées sur la saison estivale ; le premier lancera la saison le lundi 21 juillet à 18h30 au Camping Flower Aramis. Ce dernier accueillera André Fagedet pour deux dates supplémentaires, le 4 août et le 18 août à 18h30. Le Camping Le Talouch accueillera lui deux chefs, Michel Arsuffi qui viendra présenter sa recette de « cuisse de canard gras en aigre doux » le 24 juillet et le 7 août à 18h30, et Vincent Casassus fera sa démonstration le 31 juillet à 18h30. Michel Arsuffi assurera aussi un atelier aux Chalets des Mousquetaire le 6 août à 18h30. A Estipouy, au Domaine d'Escapa, Eric Maupas présentera un « Mille-feuilles d'augergines, basilic, fromage de chèvre et porc noir » le 22 août à 19h30. Enfin c'est au camping Le Néri que Bastien Boulard clôturera la saison le 25 août à 18h30, pour l'occasion la démonstration sera suivie d'un repas que le chef organisera avec le gérant du camping.

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,
 - 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,...

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, ms.cazals@gers.cci.fr lestablesdugers@gers.cci.fr

Place Jean David - B.P. 10181 - 32004 Auch Cedex France - Tél. (33)02 62 61 62 61 - Fax (33) 05 62 61 62 63 - ccigers@gers.cci.fr