

Communiqué de Presse

Auch, le 29/09/14

La Fête de la Gastronomie et Les Tables du Gers

« Les Tables du Gers ont participé à la Fête de la Gastronomie avec un Dîner caritatif de prestige à l'Isle-Jourdain ce vendredi 26 septembre »

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie, le label des Tables du Gers a mis en place pour la 2^{ème} édition un événement prestigieux à L'Isle-Jourdain dans le bel établissement de **L'Echappée Belle**.

Dans un cadre somptueux et moderne, **un dîner caritatif** a été servi et préparé par 4 chefs : Olivier ANDRIEU, du restaurant La Table d'Olivier, Marc ABRAMOVICI et Baptiste RAMOUNEDA, du restaurant Le Florida, Nicolas LORMEAU, du restaurant L'Echappée Belle et Bernard BACH, du restaurant Le Puits Saint-Jacques.

Cette manifestation qui fut un réel succès a été l'occasion de célébrer la gastronomie Gersoise et de mettre en avant tous les bons produits du département. Floc, Vins Côtes de Gascogne et Armagnacs se sont succédés durant le repas ainsi que les incontournables Foie Gras et Porc Noir de Bigorre.

Dans cette atmosphère festive, le dîner à « 8 mains » a conquis les esprits : à la fin du repas, les chefs et les producteurs ont été chaleureusement remerciés et félicités pour leur travail.

Comme l'an dernier, l'objectif est de **créer un véritable échange entre convives, chefs et producteurs**, grâce à l'intervention des chefs et des producteurs au cours du repas. Tous les bénéfices seront reversés au Centre Pédiatrique de Médecine Physique et de Réadaptation de Roquetaillade.

Enfin, en plus de cet événement, Les Tables du Gers ont organisé en coopération avec Pascale SALAM JAUBERT, formatrice à l'Atelier de Cuisine en Gascogne et Patrick Bonnans, chef Tables du Gers du restaurant La Table d'Oste, des ateliers culinaires gratuits pour les enfants le samedi 27 septembre de 9h30 à 11h30 sous la Halle aux herbes du marché d'Auch. Plus d'une trentaine de gastronomes en herbes ont pu apprendre à confectionner des petites verrines sucrées et salées au côté de vrais chefs.

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,...