

Communiqué de Presse

Auch, le 04/05/15

Les Enfants du centre Pédiatrique de Roquetaillade attendaient avec impatience la venue des chefs Tables du Gers

« Les bénéfices du Dîner caritatif de prestige organisé par le label des Tables du Gers à l'occasion de la fête de la Gastronomie ont été versés au centre pédiatrique de Roquetaillade pour le financement d'une cuisine pédagogique »



Les enfants du centre pédagogique de Roquetaillade attendaient de pied ferme, ce jeudi 30 avril les chefs Tables du GERS. En effet, pour les remercier des dons versés pendant 2 années consécutives au Centre pédagogique, ils avaient préparé un goûter toute la matinée avec leur animatrice culinaire.

C'est environ 5 300 € que le label des Tables du Gers a reversé au centre pédiatrique de Roquetaillade lors des 2 dîners prestige organisés en 2013 et en 2014.

Pour rappel, à l'occasion de la Fête de la Gastronomie, le label des Tables du Gers a mis depuis 2 ans en place un événement prestigieux dans un cadre somptueux et authentique (Hôtel de France en 2013 et L'Echappée Belle en 2014)

Il s'agit d'un dîner caritatif servi et préparé par les chefs Tables du GERS et leur producteurs partenaires.

En 2 ans, 8 chefs ont participé à cet événement : Nicolas LORMEAU, Chef à l'Echappée Belle, Bernard BACH, Chef au Puits Saint Jacques, Marc AMBROVICH et Baptiste RAMOUNEDA pour le restaurant le Florida, Olivier ANDRIEU pour le restaurant La Table d'Olivier. Julien GUICHARD, du restaurant le Bartok, Vincent CASASSUS, du restaurant l'Hôtel de France, Philippe PITON, du restaurant Rive Droite et Yoann Wojnarovicz,, du restaurant « Chez DIES ». 4 d'entre eux sont aussi membres de la Ronde des Mousquetaires, partenaire de l'évènement.

Cette manifestation 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, Porc Noir de Bigorre et Volaille Fermière. 18 producteurs partenaires et 4 filières (Armagnac, Floc de Gascogne, Côtes de Gascogne et foie gras) étaient présents lors des dîners aux côtés des chefs pour parler de leurs produits.

M.MEURANT, directeur du centre Pédiatrique de Roquetaillade, a remercié les organisateurs et les a félicité pour cette belle initiative qui a permis de réhabiliter l'ancienne cuisine et d'acheter du matériel professionnel pour équiper la cuisine pédagogique du centre.

Tous les mercredis, les enfants participent à des ateliers culinaires à tour de rôle.

Les chefs Tables du GERS sont invités à y participer

Une belle histoire qui continue entre le centre de Roquetaillade et les Tables du GERS