

## Communiqué de Presse



Auch, le 26/05/14

## Les Tables du Gers au Camping

## « Claire PLAUZET, chef Tables du Gers, au Camping du Lac pour un atelier culinaire »

Dans le cadre d'un partenariat avec le Camping du Lac à Marciac, les Tables du Gers organisent un atelier culinaire suivi d'une dégustation.

Pour la 1 ère édition de ce partenariat et afin de varier les activités proposées au programme de son camping, la directrice Louise Robinson invite Claire Plauzet le chef du restaurant Les Filles de Claude à Marciac à présenter une de ses recettes au grand public.

Cette démonstration culinaire aura lieu le mardi 3 juin à 18h directement sur le site du camping.

Claire Plauzet proposera une recette typiquement Gersoise : le magret de canard confit au sel, avocat comme guacamole et vinaigrette au Floc et fera déguster cette spécialité.

En complément de l'atelier, une dégustation de Floc de Gascogne, Côte de Gascogne et d'Armagnac sera organisée par la productrice Marie-Claude Della Vedove.

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

Les visiteurs extérieurs à la clientèle du camping sont aussi les bienvenus.

## 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 : <a href="http://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers">http://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers</a>, 1 page Google + : <a href="https://plus.google.com/u/0/+TABLESDUGERS32">https://plus.google.com/u/0/+TABLESDUGERS32</a>

- 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