



COMMUNIQUÉ

LES TABLES DU GERS INNOVENT EN ARMAGNAC

Des séjours gastronomie autour des produits du Terroir Armagnac

« Tables du Gers » est un label créé par la CCI du GERS pour mettre en avant l'offre de restauration de qualité dans le département du Gers

37 restaurants sont labellisés pour l'année 2012, ils se répartissent dans les deux catégories « tendance » et « tradition ».

Parallèlement, pour répondre à la demande des touristes qui souhaitent pouvoir consommer des produits du terroir locaux dans les restaurants, la CCI a mené une action pour structurer les approvisionnements des « Tables du Gers » en produits d'origine Gers. Au total, 75 producteurs et fournisseurs locaux (fruits et légumes, spiritueux, safran, viande...), se sont engagés dans la démarche pour approvisionner les restaurants labellisés « Tables du Gers ».

Des séjours Gastronomie et Terroir en Armagnac lancés depuis Condom le 3 mai

Les 12 Tables du Pays d'Armagnac viennent de créer des séjours touristiques organisés autour de la gastronomie locale à partir des produits du terroir.

6 séjours sont actuellement disponibles autour des produits du terroir et des producteurs gersois :

Visites de chais d'Armagnac et initiation à la dégustation d'Armagnac et de vins avec une oenologue, visite de fermes d'élevage de canards et de fabrication de foie gras, cours de cuisine autour des produits du terroir, dîners gastronomiques et buffet d'exception.

Hébergements en hôtel 3 étoiles ou 4 étoiles, gîte de groupe et Chambre d'hôte aménagée dans un ancien château d'eau au milieu des vallons gersois.

8 Tables du Pays Armagnac ont également réalisé des fiches recettes avec les produits de 8 producteurs locaux partenaires :

- Magret de canard à l'orange, sauce aux pruneaux et à l'armagnac
- Cigare au chocolat noir 70% léger parfum de fève de tonka dans une soupe pruneaux et figues à l'Armagnac

- Daube de bœuf gascon au foie gras de canard
- Foie gras de canard du Sud Ouest poché au Floc de Gascogne et à la fleur d'hibiscus
- Tourtière de Caille au foie gras
- Vol au vent au confit de canard
- Chapon Gascon aux légumes anciens confits, vinaigre de figues et foie gras
- Parmentier de bœuf aux topinambours et croustilles de Porc Noir de Bigorre

Les 12 Tables du Gers du Pays d'Armagnac

8 Tables « **Tradition** » : l'Auberge la Baquère à Préneron, Le Château Bellevue à Cazaubon-Barbotan, La Ferme de Flaran à Maignaut-Tauzia, La Bonne Auberge à Manciet, Les Jardins de la Baïse à Condom, le Relais de l'Armagnac à Luppe Violles, Solenca à Nogaro et la Vie en Rose à Eauze.

4 Tables « **Tendance** » : La Bastide à Barbotan-les-Thermes, Restaurant Mike LEE à Barbotan-Les-Thermes, Les Caprices d'Antan à Lannepax et La Table des Cordeliers à Condom.

Retrouvez l'ensemble des Tables du GERS sur le site Internet :

www.restaurant.tourisme-gers.com

Rejoignez nous sur notre page Facebook :

<http://fr-fr.facebook.com/pages/Auch-France/Les-Tables-du-Gers/146001108770087>

Gagnez des repas gastronomiques avec les Tables du Gers :

<http://www.tablesdugers.tourisme-evenement.com/>

Contact CCI du GERS :



Marie-Stéphane CAZALS

Tel : 05 62 61 62 25

Email : lestablesdugers@gers.cci.fr