

## Communiqué de Presse

Auch, le 01/09/14

# Les Tables du Gers sur So Cookbook,

## « Les Tables du Gers collaborent avec So Cookbook, une plateforme gratuite de recettes. »

So Cookbook est une application téléchargeable gratuitement sur tablette et PC qui regroupe des milliers de recettes venant de différentes collaborations **dont les Tables du Gers**. Grâce à son ergonomie et à ses multiples fonctions vous pourrez naviguer facilement à la recherche de la recette idéale et être guidé étape par étape. Vous pourrez même créer votre liste de courses en fonction de vos besoins.

So Cookbook en quelques chiffres : 15 000 recettes vues par jour, 90 000 visiteurs uniques par mois, 1 000 000 téléchargements de l'application

A ce jour, vous pouvez retrouver plus de 50 recettes venant des chefs des Tables du Gers, comme par exemple le mi-cuit de foie frais pané au pain d'épice de Xavier Belard et Jérôme Carayon du restaurant Au Canard Gourmand de Samatan, ou encore la recette de tartare de magret aux herbes et mangue et sa chantilly de chèvre de Nicolas Lormeau de L'Echappée Belle de L'Isle-Jourdain.

Grâce à ce partenariat, les meilleures recettes gersoises vont pouvoir arriver dans les cuisines du monde entier !

### 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](http://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 fête de la gastronomie depuis 2013, la promotion au quotidien des 34 restaurants, ...
- Des partenariats actifs : plus de 10 partenariats développés et actifs (BNIA, SLOW FOOD, Lycée Pardailhan, Excellence GERS, Saint Mont, ...)