



COMMUNIQUÉ

LES TABLES DU GERS AU SISQA : des Recettes créatives, 4 ateliers culinaires

Les Tables du GERS se mobilisent pour faire découvrir les produits du terroir gersois et les cuisiner, à l'occasion du SISQA (Salon International de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire) à Toulouse du 8 au 11 décembre 2011, avec 4 ateliers culinaires.

« Les Tables du Gers » est une démarche initiée par la CCI du GERS dans l'objectif de valoriser et de promouvoir les restaurants gersois de qualité cuisinant à partir de produits du Gers et du Sud- Ouest.

Aujourd'hui **37 restaurants sont classés Tables du GERS** dans le département.

Les Tables du Gers « Tradition » reflètent l'identité du Gers au travers d'une cuisine typique, d'un cadre chaleureux et convivial et d'un accueil agréable.

Les Tables du Gers « Tendance » se distinguent par leur originalité et leur créativité au travers d'une cuisine aux saveurs nouvelles et sans cesse réinventées, et par une ambiance contemporaine et d'exception.

Retrouvez l'ensemble des Tables du GERS sur le site Internet : www.restaurant.tourisme-gers.com

Sur le SISQA, **4 ateliers culinaires** seront animés par **les Tables du GERS** en partenariat avec les producteurs gersois, l'association SLOW FOOD GERS°, le Bureau de l'Armagnac (BNIA) et Le Flocc de Gascogne.

Au programme :

- Jeudi 12h30 - 13h

Recette : **"Aiguillette de canard au Foie Gras et à la Moutarde de Gascogne"**

Chef : **Thibault Lagoutte**, du restaurant "Auberge la Baquère" à Préneron, Tables du Gers « Tradition »

Producteurs partenaires : MME MOLAS, la Ferme de Mounet et Le domaine des Acacias

- Vendredi 11H30 - 12H

Recette : **Pain surprise Gascon**

Chef : **Philippe PITON**, du restaurant « LE RIVE DROITE » à Villecomtal sur Arros, Tables du Gers « Tendance »

Producteurs partenaires : SLOWW FOOD France et Association Poule Gasconne

- Vendredi 14h30 - 15h

Recette : "**Chapon du Gers, légumes anciens confits, vinaigre de figues, crème de foie gras** "

Chef : **Eric Banaszczuk**, du restaurant "Le Solenca" à Nogaro, Tables du Gers « Tradition »

Producteurs partenaires : Tradition des coteaux de Gascogne et SARL la Sourbère

- Dimanche 12h30 - 13h

Recette : "**Côte de porc noir de Bigorre en crouste de sésame sur une mousseline de topinambours vanillée**"

Chef : **Julien Guichard**, chef du restaurant "le Bartok" à Auch, Tables du Gers « Tendance »

Producteurs partenaires : SLOW FOOD GERS et Christophe MASSON de la Ferme des 4 Grâces

Pour y participer, rendez-vous sur l'espace démonstration culinaire Hall 4 au parc des expositions à Toulouse (il est conseillé de vous présenter 30 minutes avant l'atelier).

C'est aussi plus de **35 producteurs** gersois **partenaires** des Tables du Gers qui vous attendent sur leur stand dans le Hall 3 et dans le Hall 4 pour déguster et découvrir leur produits.

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,

Animateur « Tables du Gers »

Tel : 05 62 61 62 25

lestablesdugers@gers.cci.fr