

## Communiqué de Presse

Auch, le 06/07/2025



« Chez les **producteurs partenaires** et sur les **marchés locaux**, les cheffes et chefs **Tables du Gers** sortent de leurs cuisines. Venez les rencontrer pendant les différentes **animations culinaires** ! »

Comme tous les étés depuis 15 ans, les cheffes/chefs Tables du Gers se mobilisent pour vous proposer des animations culinaires aux saveurs locales.

Responsables et engagés, nos cheffes/chefs Tables du Gers vous font déguster leur plat et vous permettent d'échanger avec les producteurs partenaires proposant des produits locaux de qualité.

Pour l'été 2025, **12 chefs** labellisés vous proposent plus de **25 animations culinaires** durant tout l'été que ce soit chez des producteurs partenaires, lors d'événements, festivals ou encore en collaboration avec des Offices de Tourisme.

### Les Tables du Gers en 2025, 15 ans après sa création c'est :



Un label de qualité qui regroupe **33 restaurants** labélisés sur tout le territoire gersois.



**Des chefs engagés** et responsables qui cuisinent « fait maison » avec des produits de saison, frais et locaux.



Un réseau de près de **90 producteurs** gersois partenaires qui s'engagent à approvisionner les restaurants labélisés.



Retrouvez le **planning complet** et toutes les informations nécessaires sur le site internet des Tables du Gers : <https://www.lestablesdugers.fr/actualites-des-restaurants>

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, [ms.cazals@gers.cci.fr](mailto:ms.cazals@gers.cci.fr)

[lestablesdugers@gers.cci.fr](mailto:lestablesdugers@gers.cci.fr) Place Jean David – B.P. 10181 – 32004 Auch Tél : 05 62 61 62 61

## Programme des ateliers de l'été 2025

**Tous les mardis de juillet et d'août à 18h :** Thibault Lagoutte, chef de Auberge la Baquère, aux marchés de nuits de Lupiac.

**3 et 10 juillet à 18h :** Betty Beef au Marché de nuit de Montesquiou

**Sam. 5 juillet à 18h :** Cocktail dînatoire en Blanc au Château Arton, avec le chef Guillaume Manchado de Jeux de Braise.

**Mercredi 9 juillet à 19h :** Les chefs des Tontons Fringales sont au château de Calaoué pour un banquet au thème Tex-Mex.

**Jeudi 17 juillet à 17h30 :** Démonstration culinaire au Domaine de Séaille de Thomas Grateloup, chef du XX Bar à Manger.

**Jeudi 17 juillet à partir de 11h :** Food truck "poupette" de Betty Beef et stand de Jeux de Braise, à retrouver quai Lissagaray à Auch, lors du Tour de France.

**Vendredi 18 juillet à 19h30 :** Soirée pieds dans l'herbe à la Maison Despouès, avec concert.

**Dim. 20 juillet, à 11h :** Visite du Domaine Armagnac Delord et repas bistronomique par le chef Fabien Armangaud de la Falène Bleue.

**21 juillet au 7 août à 21h :** Jeux de Braise au Festival Jazz'in Marciac.

**Mer. 30 juillet à 17h :** Démonstration culinaire du chef Fabien Armangaud de la Falène Bleue, à la Maison Ramajo.

**Mer. 30 juillet à 19h :** Banquet Champêtre par les Tontons Fringale au Château de Calaoué, Thème terroir gascon.

**Mer. 30 juillet à 18h :** Démonstration culinaire de Thibault Lagoutte au Domaine de Herrebouc.

**Mer. 30 juillet à 17h :** Démonstration culinaire du chef David Paillaud, de MontResto, à l'Office de Tourisme de Montréal du Gers.

**Jeudi 31 juillet à 18h30 :** Soirée Théâtre au Domaine de Bilé et plateaux gastronomiques de Thibault Lagoutte, chef du restaurant Auberge La Baquère.

**Mer. 6 août à 17h :** Démonstration culinaire du chef Thibault Lagoutte, du restaurant Auberge la Baquère, à la Maison Ramajo.

**Mer. 13 août 19h :** Banquet champêtre par les Tontons Fringale, au Château de Calaoué, Thème Italie.

**Lundi 18 août à 9h :** Concours FOOD'AIL GASCON, avec 3 chefs Tables du Gers, au marché de Mauvezin.

**Lundi 8 septembre à 19h30 :** Soirée pieds dans l'herbe à la Maison Despouès, avec concert.

**Lundi 15 septembre à 17h :** Grand évènement de la rentrée des réseaux organisé par la CCI, et parcours culinaire pour fêter les 15 ans du Label Les Tables du Gers.



les tables du gers



Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, [ms.cazals@gers.cci.fr](mailto:ms.cazals@gers.cci.fr)

[lestablesdugers@gers.cci.fr](mailto:lestablesdugers@gers.cci.fr) Place Jean David – B.P. 10181 – 32004 Auch Tél : 05 62 61 62 61