

Communiqué de Presse

Auch, le 07/03/2016



Les Tables du GERS en démonstration culinaire pour Saint Mont Vignoble en Fête

L'événement Saint Mont Vignoble en Fête organisé par les Producteurs Plaimont aura lieu cette année **du 18 au 20 Mars 2016**. Pour la quatrième année consécutive, les restaurateurs Tables du Gers y participent (le 19 et le 20 Mars). Les amateurs de gastronomie pourront découvrir l'alliance subtile entre **produits et vins du terroir** que les chefs présenteront en démonstration culinaire.

3 Tables du Gers, ambassadeurs de la cuisine du Gers, participent à cette opération en proposant :

Le Samedi 19 Mars à 13h : Un Atelier culinaire animé par **Marc PASSERA, chef au Château Du Haget** à Montesquieu, à la cave de Plaisance. Recette : **La terrine de foie gras au pain d'épices...**

Le Dimanche 20 Mars à 10h30 : Un Atelier culinaire animé par **Guillaume MANCHADO de la Brasserie LE DAROLES** à AUCH à la Tour des Thermes d'Armagnac. Recette : **Pétales de morue façon brandade, crème au lard noir de Bigorre fumé, légumes de saison**

Le Dimanche 20 Mars à 12h : Un Atelier culinaire animé par **Eric Maupas chef à l'EuropHotel** de Mirande, à la cave de Plaisance. Recette : **Rognon de veau aux pruneaux et au Floc de Gascogne**

Dans le Gers, le mariage entre mets et vins prend toute sa dimension. Les chefs Tables du Gers sont les **ambassadeurs de la gastronomie locale**, et également des vins du terroir. Les démonstrations culinaires mettent en avant les spécialités de nos chefs, associées à un vin des Producteurs Plaimont de leur choix.

Devenu l'un des principaux **rendez-vous œnotouristique de la région**, Saint Mont Vignoble en Fête met à l'honneur chaque année **le terroir et la gastronomie** de cette dynamique appellation du Sud-Ouest, en présence de Chefs reconnus. Pendant trois jours, une dizaine de villages s'animent au rythme de cours de cuisine, de découvertes gourmandes et de dégustations des grands vins de Saint Mont.

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.

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, ms.cazals@gers.cci.fr lestablesdugers@gers.cci.fr

Place Jean David - B.P. 10181 - 32004 Auch Cedex France - Tél. (33)05 62 61 62 61 - Fax (33) 05 62 61 62 63 - ccigers@gers.cci.fr

- Des outils de communication :

1 site Internet : 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 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,...