

Communiqué de Presse

Auch, le 13/09/18



Les Tables du Gers ont participé activement à l'animation du territoire tout au long de l'été.

« Au camping, à la ferme, sur les marchés ou pendant les festivals, les chefs Tables du Gers étaient présents dans tout le département »

Depuis plusieurs années, les Chefs des Tables du Gers se déplacent dans tout le département pour faire des démonstrations culinaires. L'objectif de ces ateliers est d'aller à la rencontre des touristes, de leur proposer une animation, de les sensibiliser à la gastronomie locale et aux produits de qualité gersois et de les inciter à manger au restaurant pendant leur séjour dans le Gers.

Cette année de nouveaux partenariats se sont développés, notamment avec les producteurs partenaires. C'est donc **20 ateliers culinaires qui ont été animés tout au long de l'été et dans tout le département** :

- ✓ 1 atelier pour CittaSlow à Mirande
- ✓ 2 ateliers pour la Fête du Floc à Labastide d'Armagnac et Eauze
- ✓ 4 ateliers lors de portes ouvertes Bienvenue à la Ferme
- ✓ 5 ateliers chez les producteurs partenaires
- ✓ 1 atelier à Paysages in Marciac
- ✓ 7 ateliers dans les campings

Les ateliers se sont déroulés en binôme avec un producteurs partenaire des Tables du Gers qui participe à la démonstration et fait déguster ses produits.

Toute une équipe d'acteurs du tourisme gersois se sont fédérés autour des chefs Tables du Gers

11 chefs « Tables du Gers »

- Michel Arsuffi - Le Papillon
- Vincent Casassus - Hôtel de France
- Eric Maupas - EuropHôtel
- Patrick Topin - Le Commerce
- Charlotte Latreille - Château Bellevue
- Thibault LAGOUTTE- Auberge la Baquère
- Maxime DESCHAMPS et Stéphane MAZIERE
Domaine de Baulieu
- René THIERRY - Le Relais du Bastidou
- Bastien BOULARD- L'auberge des Bouviers
- Fabien ARMENGAUD- La Falène Bleue
- Marc Passera - Château le Haget

3 Campings

- Le Camping Le Talouch à Roquelaure
- Les Chalets des Mousquetaires à Mirepoix
- Le camping du lac à Marciac

8 Producteurs

- Domaine de Bilé
- Domaine du Grand Comté
- Domaine de Magnaut
- La cadette de Burosse
- La ferme de la Patte d'oie
- Maison Ramajo
- La Ferme de Bordeneuve
- La chèvre qui rit

Au total, c'est environ **1 100 participants** qui ont pu assister à un atelier culinaire et rencontrer des chefs « Tables du Gers » au cours de leur séjour.

Les recettes proposées par les chefs étaient toutes tournées vers les produits du terroir gersois. Les touristes ont pu découvrir une Terrine arlequin aux légumes primeurs du Gers, du Foie frais aux fruits, des Verrines tomates-chèvre au pesto de basilic, une Langoustine en spaghetti croustillants, nougatine d'orange à l'Armagnac du Grand comté et crème d'ail, une Terrine de foie gras au pain d'épices accompagnée de son chutney aux figues, un Maki de Canard au magret séché, foie gras gras mi-cuit, riz et sauce aigre-douce à la bière, ...

Les TABLES DU GERS, 8 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 **80 producteurs partenaires** et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 %

1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %

1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %

