

Communiqué de Presse

Auch, le 22/06/22

Rencontrez les chefs « Tables du Gers » cet été : Profitez d'une saison sous le signe des saveurs locales et participez aux animations culinaires et gourmandes !



Nos chefs ambassadeurs du GERS sortent de leurs cuisines : Retrouvez-les cet été chez leurs producteurs partenaires pour des animations main dans la main.

Voilà maintenant plus de 10 ans que les chefs Tables du GERS vous proposent des animations culinaires et des échanges avec vous sur la gastronomie gersoise et leurs produits.

Ces ateliers culinaires sont souvent suivis d'une dégustation. Cette année, plus que jamais le **partenariat entre producteurs et restaurateurs est dynamique** dans les domaines viticoles, sur les marchés et pendant les festivals. L'offre est donc très attractive car la proposition associe souvent mets et vins : une belle occasion de découvrir la Gascogne.

Il y en a pour tous les goûts les propositions sont très variées : du panier pique-nique, au plateau repas soirée théâtre jusqu'au repas gastronomique accords mets et vins, pour lesquels les chefs font preuve de créativité.

Cet été, **9 chefs labellisés** assureront environ **25 ateliers, animations et propositions culinaires** chez 4 producteurs partenaires et pendant des événements tels que la fête de la Madeleine et les marchés gourmands de Montesquiou ou les journées du patrimoine gastronomiques à Barbotan.

Les producteurs proposant une offre des Tables du Gers sont le Domaine de Bié, Le Château de Viella, l'Étuverie & la Maison Ramajo.

Les chefs :

- Fabien ARMENGO de la Falène Bleue
- Marc PASSERA, chef ambassadeur
- Jérôme NAVARRE de la Maison Navarre
- Charlotte LATREILLE du Château Bellevue
- Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Thierry LAIR de l'Échappée Belle
- Séverine PAILHES du Bouche à Oreille
- Thomas GRATELOUP du XX BAR à Manger
- Jérôme ARTIGUEBERE de la Bastide en Gascogne

Les ateliers auront lieu aux 4 coins du département et pendant tout l'été ! A vos agendas voici le programme :

Le Programme du mois de juillet :

- Dimanche 10 Juillet à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE
- Dimanche 17 Juillet à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE
- Jeudi 21 Juillet à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers

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 - ccigers@gers.cci.fr

- Dimanche 24 Juillet à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE
- Dimanche 24 juillet à 11h30 lors la Foire de la Madeleine de Montesquiou, démonstration culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers
- Mercredi 27 Juillet à 17h à la Maison Ramajo, démonstration culinaire du chef Fabien ARMENGAUD de la Falène Bleue
- Jeudi 28 Juillet à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire du chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers
- Dimanche 31 Juillet à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE

Du mois d'août :

- Mercredi 3 Août à 17h à la Maison Ramajo, démonstration culinaire du chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Jeudi 4 Août à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers
- Jeudi 4 Août à 19h soirée théâtrale au Domaine de Bilé, plateaux gastronomiques préparés par le chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Dimanche 07 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE
- Mercredi 10 Août à 17h à la Maison Ramajo, démonstration culinaire du chef Fabien ARMENGAUD de la Falène Bleue
- Jeudi 11 Août à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers
- Dimanche 14 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE
- Jeudi 18 Août à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers
- Dimanche 21 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE
- Samedi 27 Août à L'Étuverie, soirée anniversaire avec des paniers pique-nique élaboré par le chef Thierry LAIR de l'Échappée belle
- Dimanche 28 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE

Du mois de septembre :

- Dimanche 4 Septembre à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE
- Vendredi 09, Samedi 10 et Dimanche 11 Septembre, lors des Journées du Patrimoine Gastronomique au « Village des Chefs », vente de repas préparés par la cheffe Charlotte LATREILLE du Château Bellevue
- Vendredi 09 Septembre à 10h lors des Journées du Patrimoine Gastronomique de Barbotan, démonstration culinaire du chef Séverine PAILHES du Bouche à Oreille.
- Samedi 10 Septembre à 10h lors des Journées du Patrimoine Gastronomique de Barbotan, démonstration culinaire du chef Jérôme ARTIGUEBERE , chef de la Bastide Gasconne
- Dimanche 11 Septembre à 10h lors des Journées du Patrimoine Gastronomique de Barbotan, démonstration culinaire du chef Thomas GRATELOUP du XX BAR A MANGER.
- Dimanche 11 Septembre à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Maison NAVARRE

Le planning des ateliers est disponible sur le site internet des Tables du GERS : www.lestablesdugers.fr

Les recettes concoctées par les chefs à l'occasion de ces ateliers culinaires ont pour vocation de mettre en valeur les **produits de notre terroir**, les faire découvrir aux visiteurs et ainsi rendre hommage à l'image gastronomique du Gers.



Les TABLES DU GERS, 12 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant **30 restaurants de qualité** qui cuisinent des produits frais du Gers, 30 restaurateurs responsables et engagés. 1 réseau de **80 producteurs partenaires** et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.