

Communiqué de Presse

Auch, le 14/03/2018



Tables du GERS en Démonstrations culinaires pour Saint Mont Vignoble en Fête 2018

L'événement Saint Mont Vignoble en Fête organisé par les Producteurs Plaimont aura lieu cette année **du 23 au 25 Mars 2018**. Pour la sixième année consécutive, les restaurateurs Tables du Gers y participent. 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 24 Mars à 16h : Un Atelier culinaire animé par **Eric Maupas chef à l'EuropHotel** de Mirande, à la cave de Plaisance. Recette : **magret de canard IGP GERS au Floc de Gascogne et au miel**

Le Samedi 24 Mars à 16H : Un Atelier culinaire animé par **Eric BANASZCZUK de l'hôtel Restaurant SOLENCIA** à NOGARO, au château Saint-GO. Recette : **foie gras, langoustines, topinambours « retour d'Asie »**

Le Dimanche 25 Mars à 11h : Un Atelier culinaire animé par **Marc PASSERA, chef au Château Du Haget** à Montesquiou, à la cave de Plaisance. Recette : **La terrine de foie gras au pain d'épices...**

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 restaurants Tables du GERS de cette zone proposeront aussi des menus spéciaux en accords « mets et vins de saint Mont ».

Les TABLES DU GERS, 8 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant 32 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 32 restaurateurs responsables et engagés.

1 réseau de 70 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 % (donc très élevé)

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

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

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