

Communiqué de Presse

Auch, le 29/09/2017

Les Tables du Gers se mobilisent pour la Fête de la Gastronomie 2017 !

Cette année, la Fête de la gastronomie était sous le signe de l'Agroforesterie.

En partenariat avec Arbre & paysage 32 et avec le soutien du Département du GERS, la CCI du Gers a piloté de nombreux évènements gastronomiques du **19 au 24 Septembre 2017** :

→ Une Soirée Cinéma-Débat

Bilan très positif pour cette 1^{ère} rencontre : 120 personnes étaient présentes ce soir-là pour la projection du film « Regards sur nos Assiettes » et des 2 courts métrages diffusés en avant-première. Les spectateurs ont été invités à débattre avec les acteurs locaux de l'alimentation saine et durable. Et pour finir, les échanges se sont conclus autour d'un cocktail agroforestier offert par le château Montluc.

→ Une Conférence-débat à la CCI pour les chefs d'entreprises

Pour aller plus loin, la CCI a organisé une conférence sur les enjeux et les perspectives du développement économique du Gers, département pilote pour une alimentation de qualité, saine et durable en particulier sur le BIO et l'agroforesterie. **60 participants** ont pu participer à cette conférence- Table ronde.

Les intervenants : William Vidal (Ecocert), Alain Canet (Arbre&Paysage32), Cyril Baland (BC BIO), Pascal Laffont (Verger de Gascogne) et Pierre Pujos (Arbre&Paysage32)

Le Buffet « Table du Gers » réalisé par : Pascale Jaubert de l'Atelier de Cuisine en Gascogne et Thibaut Lagoutte de l'Auberge la Baquère



→ Un Dîner caritatif des Tables du Gers au Daroles

Pour la 5^{ème} année consécutive, Les Tables du Gers ont organisé un dîner dont les bénéfices seront reversés à une association. Cette année, c'est l'association Pierre & Terre qui a été sélectionnée pour son travail écocitoyen. **Le dîner** a été réalisé par **4 jeunes chefs labellisés** Tables du Gers et **80 personnes** ont pu le déguster.

- Vincent Casassus, *Apéritif agroforestier*
- Olivier Andrieu, *"Foie gras mi-cuit, croustilles de fromage au piment et ciboulette sur vinaigrette aux agrumes et tomates"*
- Guillaume Manchado, *"Omble chevalier en croute d'herbes, lentilles du Gers et coquillages, crème de vin blanc émulsionnée au lard"*
- Marie-Perle Manchado, *"Olive, Citron, Basilic déposés sur un yaourt au citron confit, confiture d'olive noires, meringue citronnée, sorbet basilic, huile d'olive mûrée"*

9 producteurs agroforestiers gersois ont été associés pour la qualité de leurs produits, qu'ils ont pu présenter lors d'un échange durant l'apéritif en terrasse.

- Foie gras de la ferme de la Patte d'Oie - Famille PERES - Saint-Michel
- Lentilles de la Prairie de Victorine - Jean-Christophe BADY - Ansan
- Porc Noir gascon de la Ferme de Bidache - Audrey et Benoit BOURRUST - Castéra-Verduzan
- Pain agroforestier et Piment de Gascogne de la Ferme à Narques - Andy COECUP - Lasseube-propre
- Domaine Chiroulet - Philippe FEZAS - Larroque-sur-l'Osse
- Château Montluc - Noël Lassus- Saint-Puy
- Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac - Eauze
- Comité Interprofessionnel de Flocc de Gascogne - Eauze



→ Des Ateliers culinaires pour les enfants

Parce que les enfants sont les premiers concernés par l'alimentation, il est indispensable de les sensibiliser à la cuisine et aux bons produits dès le plus jeune âge. Les Tables du Gers se sont mobilisées pour faire découvrir aux enfants des recettes faciles sous la forme d'un atelier culinaire qui s'est tenu à la Table d'Oste à Auch.

Pour animer cet atelier Patrick Bonnans de la Table d'Oste et Pascale Jaubert de l'Atelier de Cuisine en Gascogne



→ Une Soirée à la Recyclerie à Paris

Les Tables du Gers sont sorties du département pour faire découvrir le patrimoine culinaire gersois à Paris. C'est à la Recyclerie, un lieu de vie et d'échange ancré sur les valeurs du développement durable et de l'écologie, que la délégation a été reçue pour animer une conférence et proposer un menu 100% Gers. 70 personnes étaient au rendez-vous pour écouter nos spécialistes gersois du bien manger.

