

Les Tables du GERS présentes aux marchés flottants du Sud Ouest le 16 et le 17 septembre à Paris

« Cette année, dans le cadre du plan de soutien et de promotion du foie gras et du canard du GERS, les Tables du Gers, à la demande du Département, se déplacent à Paris à l'occasion des marchés flottants du Sud Ouest quai Montebello, pour des démonstrations culinaires autour du canard ».

Le vendredi 16 septembre et le samedi 17 septembre, **Pascale JAUBERT** de l'Atelier de Cuisine en Gascogne et **Bernard RAMOUNEDA**, du restaurant le Florida **animeront des ateliers culinaires autour du canard et du foie gras du GERS.**

Pascale a créé il y a 10 ans son Atelier de cuisine en Gascogne à Auch où elle propose des cours de cuisine pour adultes et enfants. Elle peut y transmettre son savoir-faire et partager sa passion pour la cuisine.

Bernard est le chef emblématique du restaurant de famille le Florida à Castéra Verduzan, qu'il a transmis à son fils, Baptiste, il y a 3 ans. Père et fils travaillent ensemble pour notre plus grand plaisir. Depuis peu, on trouve, au sein de cette petite auberge authentique de village, 2 chambres d'hôtes haut de gamme.

Tous les deux sont de véritables **ambassadeurs** de la gastronomie gersoise et des passionnés des produits locaux. Ils ont pour habitude de cuisiner le canard et le foie gras du Gers et proposeront aux visiteurs parisiens des recettes attractives et originales.

Aussi, les franciliens pourront découvrir et déguster **4 recettes** pendant ces 2 jours :

- L'escalope de foie gras, salade tiède de pamplemousse, vinaigrette de Flocc
- Le Foie gras en cocotte, ail confit et figues violettes
- Le Wok de magrets, ciboules et nouilles croustillantes
- Emincé de magret, échalotes confites

Bien sûr les **producteurs partenaires gersois présents aux marchés flottants** (14) fourniront leur produit directement aux chefs et le Gascogne Wine Bar proposera des accords avec les recettes.

Le label des TABLES DU GERS, 6 ans après sa création c'est :

Un Label regroupant 33 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, **33 restaurateurs responsables et engagés.**

1 réseau de 72 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

1 taux moyen **d'approvisionnement en produits locaux** de 68,6 % (donc très élevé)

1 taux moyen de plats « fait maison » de 88 %

1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91,5 %