

Communiqué de presse

Auch, le 15 septembre 2023,



Cet été, les Tables du Gers ont sublimé les produits locaux sur l'ensemble du territoire.

« Chez les producteurs partenaires et sur les marchés locaux, les cheffes et chefs Tables du Gers ont su régaler les plus gourmands ».

Depuis la création du label, les cheffes et chefs des Tables du Gers prennent plaisir à animer des ateliers culinaires dans tout le département. Les vacanciers et les habitants sont conviés à participer à ces ateliers mais surtout à déguster les fameux mets. L'objectif est de favoriser les rencontres, d'animer le territoire, de sensibiliser à la gastronomie locale et aux richesses du terroir gersois.

Cette année, de nouveaux partenariats se sont développés avec nos producteurs. C'est donc 15 ateliers culinaires sur l'ensemble du département qui ont été animés tout au long de l'été et 2 déjeuners gastronomiques chez les producteurs avec les chefs Tables du Gers.

- 1 atelier culinaire lors du marché Cittaslow de Mirande
- 1 atelier culinaire lors de la Foire de la Madeleine à Montesquiou
- 1 atelier culinaire lors du marché de Lupiac
- 4 ateliers culinaires lors des marchés gourmands de Montesquiou
- 2 ateliers culinaires dans le cadre de VineArt en Gascogne au Château de Millet à Eauze et au Domaine de Herrebouc à Saint-Jean-Poutge
- 1 atelier chez un producteur de foie gras : la Maison Ramajo à Dému
- 1 dîner théâtre au Domaine de Bilé à Bassoues
- 1 atelier culinaire au Domaine de Herrebouc à Saint-Jean-Poutge
- 1 atelier culinaire et un repas pique-nique chez un producteur d'ail noir : L'Étuverie à Cadeilhan
- 1 atelier culinaire accord mets et vins au Château de Viella
- 2 ateliers culinaires pendant les Journées du Patrimoine Culinaire de Barbotan
- 2 journées de dégustation au village des chefs lors des Journées du Patrimoine Culinaire de Barbotan
- 1 dîner gastronomique aux Journées du Patrimoine Culinaire de Barbotan

Ces ateliers se déroulent toujours en binôme avec nos producteurs partenaires des Tables du Gers qui participent aux côtés des chefs et font déguster leurs produits.

12 cheffes et chefs « Tables du Gers » ont participé à l'animation du territoire pendant la saison estivale :

- Younn LEPOUTRE – Betty Beef à Mascaras
- Thibault LAGOUTTE – Auberge la Baquère à Préneron
- Marc PASSERA – Ambassadeur Tables Du Gers
- Charlotte LATREILLE – Château Bellevue à Cazaubon
- Olivier ANDRIEU – La Table d'Olivier à Samatan
- Lionel CRETEUR – Racine Restaurant à Lectoure
- Corentin LAGACHE – Au Canard Gourmand à Samatan
- Ritish RAGADU – Les Sept Couleurs à Saint-Germé
- Jérôme ARTIGUEBERE – La Bastide en Gascogne à Barbotan

- Thomas GRATELOUP – Le XX Bar à Manger à Vic-Fezensac
- Marie-Perle MANCHADO – Passion et Gourmandise à Auch
- Pascale JAUBERT – L'Atelier de Cuisine en Gascogne à Auch

10 Producteurs partenaires « Tables du Gers » étaient aussi de la fête :

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| ➤ Fumaison Occitane | ➤ Maison Ramajo |
| ➤ La Ferme de Bordeneuve | ➤ Domaine de Bilé |
| ➤ Association de la viande Mirandaise | ➤ L'Étuverie |
| ➤ Château de Millet | ➤ Le Château de Viella |
| ➤ Domaine de Herrebouc | ➤ Armagnac Dartigalongue |



Au total, c'est environ **1 000 visiteurs** qui ont eu la chance de participer à ces événements culinaires proposés par Les Tables du Gers et qui caractérisent si bien notre département. Cette année, les visiteurs ont pu découvrir des recettes originales aux saveurs gasconnes : un délicieux tartare gascon, des pommes de terre à l'esturgeon, une terrine de foie gras au pain d'épice, un tartare de veau à la fraise, un carpaccio de magret de canard, du yaourt aux concombres fermentés, un tataki de magret de canard, une fine gelée de pêche planche à la verveine, une foccacia maison... Bref que des produits frais, locaux et de saison, le tout fait-maison !



Les TABLES DU GERS, 13 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.
- 1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 70,6 %.
- 1 taux moyen de plats « fait maison » de 88 %.
- 1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 93 %.