

Communiqué de Presse

Auch, le 19/02/2018

Les Tables du GERS présentes au Salon de l'agriculture à Paris du 24 février au 4 Mars 2018

« Cette année, les Tables du Gers, à la demande du département, se déplacent à Paris à l'occasion du Salon International de l'Agriculture pour des démonstrations culinaires tous les jours ».

7 Chefs « Tables du GERS » se relaieront tous les jours sur le Stand du GERS pour des démonstrations culinaires autour des produits locaux.



Les festivités démarrent avec un trio de choc pour le Week-End d'ouverture : **Guillaume et Marie-Perle MANCHADO**, chefs au Daroles à Auch avec **Olivier ANDRIEU** de la Table d'Olivier à Samatan. La semaine démarrera avec le premier binôme pendant 2 jours composé de **Thibault LAGOUTTE** de l'Auberge la Baquère à Preneron et de **Eric MAUPAS** de l'Europ Hôtel à Mirande. Le mercredi 28 février et le jeudi 1er Mars, c'est **Marc ABRAMOVICI** du Florida à Castéra qui vous réglera. Pour boucler ce programme gourmand, **Bastien BOULARD** de l'Auberge des Bouviers à Lectoure animera le stand le vendredi et le samedi 3 Mars. Jean-François ROBINET, chef au Conseil Départemental du GERS sera présent tous les jours pour piloter et soutenir cette équipe de Tables du GERS.

Les 7 chefs « Tables du GERS » sont de véritables **ambassadeurs** de la gastronomie gersoise et des passionnés des produits locaux. Ils porteront haut et fort les valeurs du GERS et du terroir et proposeront aux visiteurs parisiens des recettes attractives et originales.

Aussi, les franciliens pourront découvrir et déguster **7 recettes** exclusives pendant toute la semaine :

Des alliances « Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne » seront aussi proposées avec les recettes à déguster.

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 %