

Communiqué de Presse

Auch, le 23/11/2017

Les Tables du Gers se sont mobilisées pour la Fête de la Gastronomie 2017 ! 1900 € pour l'ECOCENTRE PIERRE&TERRE grâce aux Tables du Gers et ses partenaires.

« Les bénéfices du Dîner caritatif organisé par le label des Tables du Gers au Daroles ont été versés à l'Association Pierre&Terre qui œuvre depuis 1997 pour le développement des alternatives écocitoyennes »

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 événements gastronomiques du **19 au 24 Septembre 2017 : Le bilan est très positif**

Une Soirée Cinéma-Débat : 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.

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 de 1900 €** sont 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, cromesquis de fromage au piment et ciboulette sur vinaigrette aux agrumes et tomates"*

- Guillaume Manchado, "*Omble chevalier en crouste 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'olives noires, meringue citronnée, sorbet basilic, huile d'olive maturée*"

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 - Castera-Verduzan
- Pain agroforestier et Piment de Gascogne de la Ferme à Naroques - 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

L'Association Arbres et Paysage 32 s'est engagée à planter chez un agriculteur un arbre agroforestier par convive au diner.

L'agriculteur sélectionné en comité de pilotage bénéficiant de ce prix est **Rémi MOUTON de la Cadette de Burosse**, brasserie paysanne BIO et Gersoise (fabrication de bière à partir d'orge et de houblon cultivés par Rémi Mouton en agriculture biologique à Dému dans le Gers)



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.

Les TABLES DU GERS, 7 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant 33 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 34 restaurateurs responsables et engagés.

1 réseau de 75 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 %

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

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

Et un nouveau site INTERNET : www.lestablesdugers.fr