

Communiqué

Auch, le 23 février 2022

4 nouveaux établissements labellisés « TABLES DU GERS » pour l'année 2022

Après réalisation des audits de classement en binôme avec le Comité Départemental de Tourisme et des Loisirs (CDTL) et examen des candidatures des établissements par le comité de validation, 4 nouveaux restaurants remplissent l'ensemble des critères requis, notamment les critères en termes d'approvisionnements en produits locaux, de produits frais et de saison.



LE COMPTOIR DES COLIBRIS est un restaurant culturel et solidaire situé face à la Halle de **Cologne** dans le Gers. On y trouve une cuisine engagée, créative, de la générosité et de la convivialité, des menus savoureux, préparés chaque jour par une équipe motivée. La cuisine est pilotée par un binôme de chefs encadrants : Quentin Monruffet et Hema Lemberon.

Tous les produits frais sont rigoureusement choisis chez des producteurs et artisans locaux. Le bio, les circuits courts et les produits de saison sont privilégiés. L'équipe est soucieuse de l'environnement et cultive une restauration éco-responsable et durable. En venant au comptoir des colibris, vous vous engagez dans une démarche éthique et solidaire, fondement de l'entreprise.

Celle-ci accompagne des personnes qui en ont besoin vers une reconversion et une émancipation professionnelle et sociale.

Le mode de fonctionnement de ce restaurant est particulier puisque les salariés sont en formation/insertion pour trouver ensuite du travail ailleurs. C'est une sorte de restaurant tremplin pour les personnes qui y sont en formation et y travaillent (restaurant solidaire).

<https://lecomptoirdescolibris.fr/>





LE BOUCHE A OREILLE : Concerts, vins vivants et gastronomie engagée : à Simorre, Séverine la cheffe en cuisine et Arthur Pailhès, responsable de la salle, ont racheté le dernier bar du village en 2010 pour en faire un « bistrot culturel » qui fonctionne aujourd'hui en coopérative d'intérêt collectif. Avec ses lundis potager, jeudis belote, samedis concert et rendez-vous gastronomiques hebdomadaires, le Bouche à Oreille milite aussi bien pour le bien manger et le bien boire que pour une véritable vie sociale et culturelle en milieu rural. Le BAO vous fait partager sa recherche d'une autre vision du terroir en interrogeant les sens du goût.

<https://www.lebao.fr/>



Pour Séverine, cuisiner en 2021, cela va bien au-delà de simplement nourrir les gens : c'est aussi un acte social, écologique.

Le restaurant possède son propre potager, conçu en complémentarité des maraîchers locaux. Le produit gastronomique par excellence, c'est d'abord un produit de saison et si on se donne la peine de les dénicher, le Gers regorge de petits producteurs qui conjuguent excellence gustative et méthodes naturelles, exigeantes et respectueuses des hommes et de l'environnement...



LE XX BAR A MANGER : Situé au 7 rue Henri-Rougeon à Vic-Fezensac, Le XX - Bar à manger vous accueille dans un cadre authentique et chaleureux. Niché dans une maison de caractère, où l'on dit que Louis XIV a dormi le 25 avril 1660, le lieu a la particularité de proposer une cuisson à la plancha dans la salle de restaurant, l'été, et un espace de cuisson à la cheminée, l'hiver.



Repris en mai 2020, le XX Bar à manger est un établissement culinaire proposant une cuisine traditionnelle, élaborée à partir de produits frais et locaux. Planche de tapas, cuisson à la cheminée, grillades au feu de bois, vins de producteurs...quand la gourmandise rime avec le savoir-faire !

Le chef, Thomas GRATELOUP est aussi le gérant, il aime cuisiner au feu de bois dans la cheminée en salle devant les clients et vous propose une carte de vins très riche. Il organise d'ailleurs plusieurs soirées avec ses producteurs partenaires.

En été il est aussi possible de déjeuner dans la rue.



La MAISON DESPOUES : Dans cette belle maison à PUYLAUSIC, Pierre VASSILIU, auteur, compositeur interprète reconnu dans les années 80 y a vécu plusieurs années.

Le nouveau couple de gérant Cynthia et Julien ont eu un coup de cœur dès le 1^{er} coup d'œil.

Le restaurant offre une vue en 360° sur toute la campagne gersoise et la chaîne Pyrénéenne. En cuisine le chef Julien RAZEMON, orchestre d'une main de maître son équipe et propose tous les 15 jours une carte et des menus différents pour être au plus près des saisonnalités des produits.



La maison a été entièrement rénovée avec beaucoup de goût, une belle décoration, une belle vaisselle, et plusieurs espaces « cosy ». Des soirées avec les producteurs locaux sont organisées tous les mois, le service est impeccable, les plats très bons ; vous y ferez une belle découverte à coup sûr.

Bienvenue à ces nouveaux établissements dans le label des Tables du GERS.

Retrouvez la liste complète des restaurants labellisés en 2022 sur le site Internet des Tables du GERS :

www.lestablesdugers.fr