

Communiqué de Presse

Auch, le 13/03/2017



Les Tables du GERS au côté des vigneronns pour les 20 ans de SAINT MONT, Vignoble en Fête

L'événement Saint Mont Vignoble en Fête organisé par les Producteurs Plaimont aura lieu cette année **du 24 au 26 Mars 2017**. Pour la 5^{ème} année consécutive, les restaurateurs Tables du Gers y participent. Les amateurs de gastronomie pourront découvrir l'alliance subtile entre **produits et vins du terroir** que les chefs présenteront.

3 Tables du Gers, ambassadeurs de la cuisine du Gers, participent à cette opération :

Pendant tout le Week-End, 2 restaurants Tables du Gers proposeront des menus accords mets et vins avec des produits locaux dans l'assiette et des vins de Saint Mont dans le Verre !

Du côté du **Relais du Bastidou à Beaumarchés un menu 100% local** avec une Garbure en entrée, suivie d'un duo de Foie Gras de canard et d'un rôti de Porc Noir de Bigorre sauce au Floc et à la moutarde de Gascogne et pour finir une croustade au pommes et à l'Armagnac. 4 vins accompagneront ce menu : Le Saint Mont BIO, le Béret Blanc, le Domaine de Laborde Poutet et le Rosé d'Enfer.

Du côté du **Château de Projan**, on trouvera des noix de saint jacques snackées et asperges vertes du Gers, un Rossini de pied de porc et ses légumes du moment et en dessert une trilogie autour du chou, le tout accompagné de vin de Saint Mont.

Le Samedi 25 Mars à 16h AU CHÂTEAU DE SAINT GO: Jean-Christophe ROUSSEAU, chef au SOLENCA à NOGARO, animera un atelier culinaire avec sa recette de **Panna Cotta au Foie Gras du Gers, poires williams caramélisées déglacées au vin de Saint Mont**

Dans le Gers, le mariage entre mets et vins prend toute sa dimension. Les chefs Tables du Gers sont les **ambassadeurs de la gastronomie locale**, et également des vins du terroir.

Devenu l'un des principaux **rendez-vous œnotouristique de la région**, Saint Mont Vignoble en Fête met à l'honneur chaque année **le terroir et la gastronomie** de cette dynamique appellation du Sud-Ouest, en présence de Chefs reconnus. Pendant trois jours, une dizaine de villages s'animent au rythme de cours de cuisine, de découvertes gourmandes et de dégustations des grands vins de Saint Mont.

Les TABLES DU GERS, 6 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant **34 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 % (donc très élevé)

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

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