

Communiqué de Presse

Auch, le 6/6/2017

Retrouvez les 3 filières viticoles de la Gascogne dans les restaurants Tables du GERS tout l'été

« Les Tables du Gers partenaires depuis 6 ans du Floc de Gascogne, de l'Armagnac et des Vins Côtes de Gascogne »

A partir du mois de Juin 2017, pour ouvrir la saison estivale, les Tables du Gers, le Floc de Gascogne, les Vins Côtes de Gascogne et l'Armagnac s'allient afin de mettre à l'honneur les 3 produits phares viticoles de Gascogne. Chaque restaurant « Tables du Gers » sera pendant tout l'été un ambassadeur privilégié de ces produits et mettra en avant le Terroir Gersoïse et ses atouts.

Grâce à cette opération, la convivialité, le partage et le soleil seront au rendez-vous dans tous les restaurants participants !

Ainsi, 18 « Tables du Gers » s'impliquent activement pour promouvoir le savoir-faire des acteurs de la gastronomie locale. Dans chaque restaurant participant à ce partenariat, les clients et les touristes pourront trouver un support de carte des vins personnalisé avec des explications détaillées des produits. Il s'agit de promouvoir au sein des restaurants gersoïse, les produits de qualité qu'offre notre terroir. Autant d'occasions pour les touristes de manger et de boire un peu de « GERS » et de rentrer à la maison avec des souvenirs gourmands.

Les Tables du Gers traduisent une forte mise en réseau des acteurs touristiques du territoire. Depuis sa création, le label a tissé un réel lien entre les restaurateurs et les producteurs par la démarche de structuration des approvisionnements en produits locaux. Ce partenariat en est la démonstration.

Les 18 Tables du GERS participant à l'opération :

Le Golf d'embats	Hôtel de France	Europ Hôtel chez Maupas	Les Tables d'Urdens
Au Canard Gourmand	Le Continental	La Table d'Olivier	Le Pardailan
La Villa Cahuzac	Solenca	La Grande Ourse	L'auberge de Larressingle
Le Relais du Bastidou	Le Château de Projan	Le Daroles	
La Table d'Oste	L'auberge des Bouviers	Le Château de Camille	

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.
- Un 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 %
- **Des outils de communication :**
 - 1 site Internet : www.lestablesdugers.fr
 - 1 page Facebook : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/>