

Communiqué de Presse

Auch, le 26/08/16

Du 23 au 25 septembre 2016, c'est la Fête de la Gastronomie dans les restaurants Tables du Gers

« Cette année, pour la 4^{ème} édition, Les Tables du Gers participent à la Fête de la Gastronomie avec de nombreux événements ! : un dîner de prestige le 23 septembre au soir, des ateliers culinaires le samedi 24 septembre au matin et tout le long du week-end des menus valorisés par les chefs Tables du Gers »

A l'occasion de la Fête de la Gastronomie, le label des Tables du Gers met en place pour la 4^{ème} fois un événement prestigieux à Montaut-Les-Créneaux dans le superbe restaurant Le Papillon.

Un **dîner caritatif** sera servi et préparé par 4 chefs le vendredi 23 septembre à 20H : Michel ARSUFFI, du restaurant Le Papillon; Richard Poullain, du Château de Projan; Gérard Tête, de la Ferme de Flaran et Marie-Perle Arnaud, du restaurant le Daroles. Cette manifestation est l'occasion de **célébrer la gastronomie Gersoise** et de mettre en avant tous les bons produits du département.

Comme l'an dernier, l'objectif est de créer de **véritables échanges** pendant la soirée, grâce à l'intervention des chefs, des producteurs et des filières partenaires tout au long du repas. Tous les **bénéfices seront reversés** à l'association AEDFPMP qui œuvre pour l'éducation des diabétiques et la formation du personnel médical et paramédical.

Aux côtés de nos chefs, **des producteurs gersois partenaires seront présents pour parler de leurs produits** qui seront dégustés pendant la soirée. Côté « assiette » l'association Gers Foie Gras fournira du foie gras IGP GERS, Valérie Galy son safran du GERS, les fermiers du GERS, leurs pintades fermières et Caroline Cochet, ses cuirs de fruits. Côté « boissons », les convives seront très gâtés puisqu'ils pourront démarrer la soirée avec le cocktail SUNFLOWER offert par le Comité du Floc de Gascogne, puis déguster 4 verres de vins gersois des domaines de Chiroulet, d'Embidoure, du Grand Comté et du vignoble Brumont et conclure la soirée avec une sélection d'Armagnacs offerte par le Bureau Interprofessionnel de l'Armagnac.

Une belle soirée en perspective ...

De plus, tout le week-end sera ponctué de temps forts :

Patrick Bonnans, chef Tables du Gers du restaurant La Table d'Oste, assurera des **ateliers culinaires gratuits** pour les enfants le samedi 24 septembre de 9h30 à 11h30 devant le restaurant, en bas de la Halle aux Herbes du marché d'Auch.

Le Daroles organisera **une matinée agroforestière** le samedi matin en présence de producteurs et avec bien sûr une assiette de produits agroforestiers proposée ce jour là.

Enfin pour ravir les gourmets, Les chefs Tables du Gers sur l'ensemble du département, proposeront dans leurs restaurants des **menus** spéciaux pour la Fête de la Gastronomie !