

Communiqué de Presse

Auch, le 05/12/16

LES TABLES DU GERS AU SISQA : 5 chefs seront présents pour des démonstrations culinaires autour du canard et du Foie gras



Les Tables du GERS se mobilisent pour la **7^{ième} année** au SISQA (Salon International de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire) à Toulouse **du 8 au 11 décembre 2016** pour vous faire découvrir les produits du terroir gersois et les cuisiner lors d'ateliers culinaires.

Cette année, **le foie gras sera particulièrement à l'honneur tout le WE**, les Tables du GERS le mettront en avant dans le cadre **du plan de relance de la filière canard** en partenariat avec le Conseil Départemental du GERS.

Sur le SISQA, **4 ateliers culinaires seront animés par les Tables du GERS** en partenariat avec les producteurs gersois et les filières de producteurs.

Au programme :

Le jeudi 8 décembre à 15H30 : Atelier culinaire

Recette : « **crépine de magret de foie chaud, purée de Potimarron, jus de cuisson au foie gras** »

Chef : Patrick TOPIN, Hôtel Restaurant le Commerce à ESTANG

Le jeudi 8 décembre à 16H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Cappelletti au foie gras de canard fumé aux aiguilles de pin, artichauts, citron** »

Chef : Guillaume MANCHADO, restaurant le Daroles à Auch

Le vendredi 9 décembre à 13H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Terrine de foie gras au pain d'épices** »

Chef : Marc PASSERA, Château du Haget

Le vendredi 9 décembre à 14H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Daube de manchons de canard au Madiran** »

Chef : René THIERRY, Hôtel restaurant le Relais du Bastidou à Beaumarchés

Pendant tout le WE, Pierre DUBARRY de l'Atelier du Foie Gras et de l'hôtel restaurant la Villa Cahuzac proposera **des cours de cuisine autour du foie gras**.

Pour participer, rendez-vous sur l'espace culinaire Hall 4 au parc des expositions à Toulouse.

Le Gers au SISQA, Ce sont aussi plus de **30 producteurs gersois partenaires des Tables du Gers** qui vous attendent sur leur stand dans le Hall 3 et dans le Hall 4 pour déguster et découvrir leurs produits.

« Les Tables du Gers » est un label créé à l'initiative de la CCI du GERS pour valoriser et promouvoir les restaurants gersois de qualité cuisinant à partir de produits frais et locaux.

Aujourd'hui 34 restaurants sont labellisés « Tables du GERS » dans le département.

Retrouvez l'ensemble des Tables du GERS sur le site Internet : www.restaurant.tourisme-gers.com

Et rejoignez-nous sur la page facebook des Tables du Gers : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/>