

Communiqué

Auch, le 8 Février 2016

3 nouveaux restaurants labellisés « TABLES DU GERS » pour l'année 2016

En 2015, près de 5 candidatures de restaurants gersois ont été enregistrées par la CCI du GERS qui a initié la démarche, coordonne et anime le label Tables du Gers.

Après réalisation des audits de classement en binôme avec le CDTL et examen des candidatures des restaurants par le comité de validation, 3 restaurants remplissent l'ensemble des critères requis, notamment les critères en terme d'approvisionnements en produits locaux.

Le verdict pour la saison 2016 est tombé :



Le Commerce a rejoint le label : A la frontière entre le GERS et les Landes, à ESTANG, l'hôtel restaurant Le Commerce est une étape incontournable. La Bâtisse datant du début du 20 ième siècle abrite un bar, 2 salles de restaurant, 1 salle de séminaire, une terrasse ombragée très agréable pour les soirées estivales ainsi que 9 chambres standard ou supérieures. Laetitia et Patrick Topin vous accueillent tous les jours dans une ambiance conviviale et vous proposent une cuisine de terroir, teintée de Méditerranée. Le restaurant a aussi obtenu le titre de maître restaurateur.

Les Tables d'Urdens : Ce restaurant est situé à Urdens dans une ancienne étable convertie. Le petit village est à 4 km de Fleurance et à 8km de Saint-Clar. Le chef Nicolas Sellier s'y est installé en 2012. Dans un cadre agréable et chaleureux, il propose aussi bien des plats traditionnels que des idées culinaires originales. Le restaurant comprend 2 salles dont une est une ancienne étable, il y a encore les box mais les vaches ont été remplacées par des tables... L'autre salle un peu plus grande est parfaite pour accueillir les groupes. Tout est fait maison, de l'entrée au dessert. Le chef travaille des produits frais et change régulièrement ses menus et plats à la carte.



Le restaurant Brasserie « Le Daroles » à Auch : Le Daroles, véritable institution auscitaine, possède l'un des plus beaux emplacements au Coeur du centre historique avec une grande terrasse et un cadre agréable à la décoration « bistrot chic ». La carte est bien équilibrée entre poissons, viandes et plats traditionnels parfois revisités par le couple Manchado : Guillaume et Marie-Perle aux commandes des fourneaux depuis 2 ans. Les produits locaux sont mis en avant avec des plats originaux et soignés : lièvre cuisiné en 2 façons, au foie gras et au madiran ou tête de veau sauce ravigote. Cette brasserie typiquement parisienne en plein coeur de la Gascogne fut d'ailleurs visitée par Stendhal en avril 1838 ! Voici un cadre chaleureux pour la dégustation des spécialités du Sud-Ouest. L'accueil groupe peut s'organiser jusqu'à 70 personnes avec des emplacements réservés.



Bienvenue à ces 3 nouveaux restaurants dans le label des Tables du GERS.

Retrouvez la liste complète des restaurants labellisés en 2016 sur le site Internet des Tables du GERS : www.restaurant.tourisme-gers.com