

Communiqué de Presse

Auch, le 22/11/18

Salon de la gastronomie et de la culture Gasconnes à SAMATAN, cité du foie gras : Gasconh'A Table du 23 au 25 novembre 2018



« Les Tables du Gers sont partenaires de la 5^{ème} édition de Gasconh'A Table »

A l'occasion du salon de la Gastronomie et de la Culture Gasconnes, le label des Tables du Gers sera partenaire pour la 5^{ème} année et **6 chefs Tables du GERS** seront présents pendant le salon à SAMATAN.

Le vendredi 23 novembre, vous pourrez déguster une daube de cuisse de canard façon nems et son caramel de tomate, foie chaud, vinaigrette aux agrumes et coulis de roquette, **une nouvelle recette alléchante du chef Olivier ANDRIEU (La Table d'Olivier) lors du dîner Gascon.**

Le samedi, 5 Chefs Tables du GERS se mobilisent aux côtés d'**André DAGUIN** : **Bernard RAMOUNEDA**, restaurant le Florida, **Julie Verdier**, restaurant La Table du Petit Maupas, **Jérôme CARAYON**, restaurant le Canard Gourmand, **Thierry LAIR**, Restaurant l'Echappée Belle et **Marc PASSERA**, Château le Haget seront membres du jury au **concours culinaire André Daguin** mettant en avant des binômes cuisiniers/sommeliers des lycées hôteliers de la Région.

Enfin, le Dimanche 25 novembre, **Olivier ANDRIEU** chef à la Table d'Olivier à Samatan **animera un atelier culinaire à 15H** à la Halle au Gras avec sa recette du **carpaccio de magret de canard du Gers aux noisettes**, pommes, betteraves et radis. Salade d'herbes, purée d'oignons au vinaigre de framboise et foie gras chaud.

Le dimanche, à la Halle au Gras, à 10H30, le brasseur Gersois **JEAN BRASSE** brassera de la bière artisanale BIO, et pour le déjeuner une garbure gasconne sera proposée.

Et tout au long du week-end, se tiendra le **salon gastronomique avec plus de 60 exposants**. On pourra retrouver notamment **les producteurs partenaires des Tables du Gers** : Le Domaine de Bilé, La Ferme des Grisettes, La Brasserie JEAN BRASSE, Le Domaine de Herrebouc, La Ferme d'En Cagalin et la Fumaison Occitane.

Plein de produits locaux pour faire le plein avant les fêtes.

Retrouvez toutes les informations sur le label sur le site internet : www.lestablesdugers.fr