

Communiqué de Presse

Auch, le 07/07/23

Partez à la rencontre des chefs « Tables du Gers » tout au long de l'été : profitez d'une saison gourmande aux saveurs locales et participez aux animations culinaires !



Nos chefs ambassadeurs du GERS sortent de leurs cuisines pour attiser vos papilles : Retrouvez-les cet été chez leurs producteurs partenaires pour des animations main dans la main.

Voilà maintenant plus de 10 ans que les chefs Tables du GERS vous proposent des animations culinaires et des échanges avec vous sur la gastronomie gersoise et leurs produits. **Ces ateliers culinaires sont souvent suivis d'une dégustation.**

Cette année, plus que jamais le **partenariat entre producteurs et restaurateurs est dynamique** dans les domaines viticoles, sur les marchés et pendant les festivals. L'offre est très attractive et associe souvent mets et vins : une belle occasion de découvrir la Gascogne.

Il y en a pour tous les goûts : du panier pique-nique, au plateau repas soirée théâtre jusqu'au repas gastronomiques accords mets et vins, pour lesquels les chefs font preuve de créativité.

Cet été, **9 chefs labellisés** assureront environ **15 ateliers, animations et propositions culinaires** chez **6 producteurs partenaires** et pendant des événements tels que la fête de la Madeleine et les marchés gourmands de Montesquiou.

Les 6 producteurs partenaires sont le Château de Millet, le Domaine de Herrebouc, la Maison Ramajo, le Domaine de Bilé, l'Etuverie et le Château de Viella.

Les chefs :

- Younn LEPOUTRE de Betty Beef
- Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Marc PASSERA, chef ambassadeur des Tables du Gers
- Charlotte LATREILLE du Château Bellevue
- Olivier ANDRIEU de la Table d'Olivier
- Lionel CRETEUR de Racine Restaurant
- Corentin LAGACHE du Canard Gourmand
- Ritish RAGADU des Sept Couleurs
- Thomas GRATELOUP du XX Bar à Manger

Les ateliers auront lieu aux 4 coins du département et pendant tout l'été ! A vos agendas voici le programme :

Le Programme du mois de juillet :

- Mardi 18 juillet à 18h30 au marché de Lupiac, atelier culinaire par le chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère.

- Jeudi 20 juillet à 19h au marché gourmand de Montesquiou, atelier culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers.
- Dimanche 23 juillet à 11h30 lors la Foire de la Madeleine de Montesquiou, atelier culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers.
- Mercredi 26 juillet à 17h à la Maison Ramajo, atelier culinaire du chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère.
- Mercredi 26 juillet à 18h00 au Château de Millet, atelier culinaire de la cheffe Charlotte LATREILLE du Château Bellevue dans le cadre de l'événement VineArt, Côtes de Gascogne.
- Mercredi 26 juillet à 18h30 au Domaine de Herrebouc, atelier culinaire du chef Olivier ANDRIEU de La Table d'Olivier dans le cadre de l'événement VineArt, Côtes de Gascogne.
- Jeudi 27 juillet à 19h au marché gourmand de Montesquiou, atelier culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers.

Le programme du mois d'août :

- Jeudi 3 août à 19h au marché gourmand de Montesquiou, atelier culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers
- Jeudi 6 août à 19h soirée théâtrale au Domaine de Bilé, plateaux gastronomiques préparés par le chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Jeudi 10 août à 19h au marché gourmand de Montesquiou, atelier culinaire par le chef Marc PASSERA Ambassadeur Tables du Gers
- Dimanche 13 août à 11h30 au Marché Vigneron Bio du Domaine de Herrebouc, atelier culinaire par le chef Lionel CRETEUR de Racine Restaurant.

Le programme du mois de septembre :

- Samedi 2 septembre à 12h30 à l'Étuverie, atelier culinaire et paniers pique-nique élaborés par le chef Corentin LAGACHE du Canard Gourmand.
- Jeudi 7 septembre à 17h30 au Château de Viella, atelier culinaire par le chef Ritish RAGADU des Sept Couleurs.

Le planning des ateliers est disponible sur le site internet des Tables du GERS :

www.lestablesdugers.fr/actualites-des-restaurants

Les recettes concoctées par les chefs à l'occasion de ces ateliers culinaires ont pour vocation de mettre en valeur les **produits de notre terroir**, de les faire découvrir aux visiteurs et ainsi rendre hommage à l'image gastronomique du Gers.



Les TABLES DU GERS, 13 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant **30 restaurants de qualité** qui cuisinent des produits frais du Gers, 30 restaurateurs responsables et engagés. 1 réseau de **80 producteurs partenaires** et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.