

Communiqué de Presse

Auch, le 02/07/2021

Le retour tant attendu des chefs « Tables du Gers » pour cet été. Profitez d'une saison sous le signe des saveurs locales et participez aux animations culinaires et gourmandes !



2021 c'est le grand retour de nos chefs ambassadeurs du GERS. Retrouvez-les enfin cet été chez leurs producteurs partenaires pour des animations main dans la main.

Voilà maintenant plus de 8 ans que les chefs Tables du GERS sortent de leur cuisine pendant l'été pour vous proposer des animations culinaires et venir échanger avec vous sur la gastronomie gersoise.

Ces ateliers culinaires sont souvent suivis d'une dégustation. Cette année, plus que jamais le **partenariat entre producteurs et restaurateurs est dynamique** en particulier dans les domaines viticoles. L'offre est donc très attractive car la proposition associe mets et vins : une belle occasion de découvrir la Gascogne.

On voit apparaître une offre nouvelle de paniers pique-nique de qualité sur les domaines vinicoles, notamment pendant l'évènement « Vineart en Gascogne » pour lequel les chefs ont fait preuve de créativité.

Cet été, **9 chefs labellisés** assureront environ **25 ateliers, animations et propositions culinaires** dans 1 camping (Le Talouch à Roquelaure), chez 5 producteurs partenaires et pendant des évènements tels que la fête de la Madeleine et les marchés gourmands de Montesquiou ou les journées du patrimoine gastronomiques à Barbotan.

Les producteurs proposant une offre des Tables du Gers sont le Domaine de Bilé, Le Château de Viella, le Domaine de Herrebouc, le Château de Millet, la Maison Ramajo et le Domaine Le Broca.

Les chefs :

- Fabien ARMENGO, la Falène Bleue
- Marc PASSERA, le Château du Haget
- Jérôme NAVARRE, la Villa Cahuzac
- Charlotte LATREILLE du Château Bellevue
- Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Olivier ANDRIEU de la Table d'Olivier
- Jason LAGARD de la Table d'Oste
- Fabien BOUCHER de la Table d'Oste
- Wilson BERTIN, de Betty Beef

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

Le coup d'Envoi est donné par WILSON BERTIN, chef au Betty Beef, qui a proposé un Axoa de veau pour les paniers pique-nique au Domaine de bilé à l'occasion des pique-niques vigneron.

Le Programme du mois de juillet :

- Dimanche 11 Juillet à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Dimanche 18 Juillet à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, ms.cazals@gers.cci.fr lestablesdugers@gers.cci.fr

Place Jean David - B.P. 10181 - 32004 Auch Cedex France - Tél. (33)05 62 61 62 61 - ccigers@gers.cci.fr

- Mercredi 21 Juillet à 11h au Domaine de Herrebouc, paniers pique-nique BIO préparés par le chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Dimanche 25 Juillet à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Dimanche 25 Juillet à 11h lors la Foire de la Madeleine de Montesquiou, démonstration culinaire par le chef Marc PASSERA du Château le Haget
- Mercredi 28 Juillet à 11h au Domaine de Herrebouc, paniers pique-nique BIO préparés par le chef Fabien ARMENGAUD de la Falène Bleue
- Mercredi 28 Juillet à 17h à la Maison Ramajo, démonstration culinaire du chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Mercredi 28 Juillet à 18h30 au Château de Millet, démonstration culinaire et paniers pique-nique préparés par la cheffe Charlotte LATREILLE du Château Bellevue
- Jeudi 29 Juillet à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire du chef Marc PASSERA du Château le Haget et de Françoise ROYALE de la ferme de Bordeneuve

du mois d'Août :

- Dimanche 1^{er} Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Mercredi 4 Août à 11h au Domaine de Herrebouc, paniers pique-nique BIO préparés par le chef Fabien ARMENGAUD de la Falène Bleue
- Jeudi 5 Août à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire du chef Marc PASSERA du Château le Haget
- Jeudi 5 Août à 19h au Domaine de Bilé, plateaux gastronomiques préparés par le chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Dimanche 8 Août à 19h, pendant le pot d'accueil du camping le Talouch, démonstration culinaire et bouchées culinaires préparées par les chefs Jason LAGARD et Fabien BOUCHER de la Table d'Oste
- Dimanche 8 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Mercredi 11 Août à 17h à la Maison Ramajo, démonstration culinaire du chef Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Jeudi 12 Août à 18h au marché gourmand de Montesquiou, démonstration culinaire du chef Marc PASSERA du Château le Haget et de Françoise ROYALE de la ferme de Bordeneuve
- Dimanche 15 Août à 19h, pendant le pot d'accueil du camping le Talouch, démonstration culinaire et bouchées culinaires préparées par les chefs Jason LAGARD et Fabien BOUCHER de la Table d'Oste
- Dimanche 15 Août à 12h au Domaine de Herrebouc, stand Tables du Gers avec vente de bouchées culinaires BIO préparées par les chefs Lionel CRETEUR du restaurant Racine et Olivier ANDRIEU de la Table d'Olivier
- Dimanche 15 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Dimanche 22 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Dimanche 29 Août à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac

du mois de septembre :

- Dimanche 5 Septembre à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Dimanche 12 Septembre à 12h au Château de Viella, menu « Vin au fil des sens » préparé par Jérôme NAVARRE chef à la Villa Cahuzac
- Vendredi 24 Septembre à 10h lors des Journées du Patrimoine Gastronomique de Barbotan, démonstration culinaire du chef Fabien ARMENGAUD
- Vendredi 24, Samedi 25 et Dimanche 26 Septembre, lors des Journées du Patrimoine Gastronomique au « Village des Chefs », vente de repas préparés par la cheffe Charlotte LATREILLE du Château Bellevue

Le planning des ateliers est disponible sur le site internet des Tables du GERS : www.lestabledugers.fr

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**, les faire découvrir aux visiteurs et ainsi rendre hommage à l'image gastronomique du Gers.



Les TABLES DU GERS, 11 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.