

Communiqué

Auch, le 9 novembre 2020

La vente à Emporter dans les restaurants « TABLES DU GERS » et chez les producteurs partenaires

Les chefs gardent le moral et s'adaptent pour garder le lien avec leurs clients

Voilà plus de 10 jours que les restaurateurs Tables du Gers subissent avec résignation cette 2^{ème} fermeture administrative. Fort de l'expérience du 1^{er} confinement, ils sont aujourd'hui bien organisés et ils essaient de garder le moral.

Le plus important pour eux, c'est de rester au plus près de leurs clients, de leur proposer une offre de qualité et de leur faire plaisir en cette période morose et stressante.



Le Message est clair : Faites-vous plaisir et soutenez vos restaurants locaux et producteurs locaux.

Rappelons les valeurs fondatrices du label des Tables du Gers :

- S'approvisionner en produits locaux et privilégier les circuits courts
- Cuisiner maison des légumes et fruits frais de saison.
- Informer sur la provenance des produits

Depuis la création du label, les chefs travaillent main dans la main avec les producteurs locaux.

Soutenir votre restaurant « Tables du Gers » c'est aussi soutenir toute la filière des producteurs gersois qui l'approvisionne.



Aujourd'hui, sur les 30 restaurants labélisés, la moitié ont réussi à s'organiser pour proposer à leurs clients des plats à emporter. En effet, tous n'ont malheureusement pas pu le faire pour différentes raisons : la clientèle entreprise télétravaille, l'isolement géographique, l'absence de touristes, les difficultés de personnel et les difficultés d'approvisionnement.

Aussi il est très important de soutenir ceux qui font de la vente à emporter et qui se positionnent sur ces valeurs fortes du local.

Voici la liste des restaurants ayant une offre :

- L'Auberge La Baquère près de Vic fezensac
- Le Florida à Castéra- Verduzan
- Betty Beef à Mascaras
- Le Château Bellevue à Cazaubon
- La Falène bleue à Lannepax
- La Ferme de Flaran à Valence sur Baise
- La ferme aux Buffles à Aignan
- L'Echappée Belle à l'Isle-Jourdain
- Le commerce à Estang
- Le Daroles à Auch
- Le Pardailan à Gondrin
- L'Hôtel de France à Auch
- La Villa Cahuzac à Gimont
- Racine à Lectoure



Retrouvez les offres hebdomadaires de la vente à emporter sur le site Internet des Tables du GERS dans l'Espace Actualité des restaurants : <https://www.lestablesdugers.fr/actualites-des-restaurants>



Les producteurs partenaires du label (80 au total) se mobilisent aussi pour approvisionner les restaurateurs et vendre leurs produits en direct aux particuliers.

Retrouvez leurs offres et les modalités de livraison ou d'ouverture de leur domaine dans l'espace événement du site internet des Tables du GERS :

<https://www.lestablesdugers.fr/actualites>

Plus d'informations sur les réseaux sociaux :

Page Facebook : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/>

Compte Instagram : **les_tables_du_gers**