

Communiqué de Presse

Auch, le 26/09/16

Retour sur la Fête de la Gastronomie 2016 dans les restaurants Tables du Gers

« Cette année, pour la 4^{ème} édition, Les Tables du Gers ont participé à la Fête de la Gastronomie avec de nombreux événements ! Un dîner de prestige pour débiter, des ateliers culinaires le lendemain et tout le long du week-end des menus valorisés par les chefs Tables du Gers »



A l'occasion de la Fête de la Gastronomie, **le label des Tables du Gers** a mis en place pour la 4^{ème} fois un événement prestigieux à Montaut-Les-Créneaux dans le beau restaurant Le Papillon. Dans un cadre somptueux, **un dîner caritatif** a été servi et préparé par 4 chefs : Michel ARSUFFI, du restaurant Le Papillon; Richard Poullain, du Château de Projan; Gérard Tête, de la Ferme de Flaran et Marie-Perle Arnaud, du restaurant le Daroles. Cette manifestation a été l'occasion de **célébrer la gastronomie Gersoise** et de mettre en avant tous les bons produits du département.

Tous les **bénéfices seront reversés** à l'association AEDFPMP qui œuvre pour l'éducation des diabétiques et la formation du personnel médical et paramédical. Ils serviront à financer un livre de recette spécifique pour les personnes diabétiques en leur prouvant qu'ils peuvent aussi bien manger, malgré leur maladie.

Aux côtés de nos chefs, **des producteurs gersois partenaires étaient présents pour parler de leurs produits**. Côté « assiette » l'association Gers Foie Gras a fourni du foie gras IGP GERS, Valérie Galy son safran du GERS, les fermiers du GERS, les pintades fermières et Caroline cochet, ses cuirs de fruits. Côté « boissons », les convives ont été très gâtés puisqu'ils ont démarré la soirée avec le cocktail SUNFLOWER offert par le Comité du Floc de Gascogne, dégusté 4 verres de vins gersois des domaines de Chiroulet, d'Embidoure, du Grand Comté et du vignoble Brumont et conclu la soirée avec une sélection d'Armagnacs offerte par le Bureau Interprofessionnel de l'Armagnac.

Une très belle soirée gourmande grâce à l'investissement de tout le monde ...



Le reste du week-end a été ponctué de temps forts :

Patrick Bonnans, chef Tables du Gers du restaurant La Table d'Oste, a assuré des **ateliers culinaires gratuits** pour les enfants le samedi devant son restaurant la Table d'Oste. C'est ainsi qu'il a pu accueillir plus de 50 petits curieux qui se sont régalés d'escargots au beurre aillé, de brochettes de fruits frais au chocolat et de sandwiches sur mesure avec des herbes et des tomates de chez les sourciers. Certains parents envieux, voulaient aussi se confectionner leurs petites assiettes dégustation !

Enfin pour ravir les gourmets, les chefs Tables du Gers sur l'ensemble du département, ont proposé dans leurs restaurants des **menus** spéciaux pour la Fête de la Gastronomie !

Une belle fête qui est à l'honneur chaque année dans le Gers, la Terre du Manger Vrai !