

Communiqué

Auch, le 26 Janvier 2018

22 Janvier 2018 : Une journée consacrée aux filières viticoles gersoises

Les restaurateurs « TABLES DU GERS » et les hébergeurs « HEBERGERS » se déplacent en nombre pour cette 1^{ère} journée de rencontres et d'échanges de l'année avec les producteurs gersoises.



25 personnes venant de 14 établissements labellisés « TABLES DU GERS » ou « HEBERGERS » se sont déplacées pour cette journée organisée par les 3 filières Viticoles et la CCI du GERS dans le cadre de ses missions de mise en relation entre producteurs et restaurateurs.

Chefs, serveurs, sommeliers, gérants d'établissements, tous sont revenus enchantés et plein d'idées de cette formidable journée en Armagnac. Les échanges, découvertes et dégustations furent nombreux.



La journée a débuté dans la distillerie où les restaurateurs et les hébergeurs ont été accueillis par Jérôme Delord pour une présentation des filières viticoles gersoises. Depuis 1893, la famille Delord produit de l'armagnac et possède 42 hectares de vignes.

Les représentants des trois filières viticoles gersoises, Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne et Armagnac, ont expliqué leur production, leur Histoire et leurs enjeux. L'un des enjeux de cette journée était de créer avec l'aide d'un barman le cocktail des Tables du Gers, qui sera servi tout au long de l'été 2018.

Le cocktail qui a été retenu est à base de fraises, de citron vert, de Blanche et de Floc blanc. Il ne reste plus qu'à trouver le nom... Toutes les propositions sont les bienvenues !



Le déjeuner a été assuré par **Thibault Lagoutte**, chef de l'**Auberge La Baquère (Préneron)**, qui nous a régalié lors d'un repas dinatoire. Les participants ont pu déguster les vins de quatre producteurs (Domaine de Bilé, Domaine Laguille, Domaine Entras et Domaine Chiroulet). La journée s'est achevée avec la visite de la distillerie et des chais Delord où les participants ont pu voir de nombreux millésimes (le plus vieux datant de l'année 1890 !). Les participants ont également eu droit à une surprise : une bouteille d'Armagnac Hors d'Âge à l'intention de leurs établissements. Ils ont donc pu s'initier au marquage de leur bouteille à la cire.

En conclusion : une magnifique journée à la découverte des filières viticoles pour nos restaurateurs et hébergeurs gersois !