

## 1 nouvel établissement labellisé « TABLES DU GERS » pour l'année 2019

Après réalisation des audits de classement en binôme avec le CDTL et examen des candidatures des établissements par le comité de validation, 1 restaurant remplit l'ensemble des critères requis, notamment les critères en termes d'approvisionnements en produits locaux.



**NAZÈRE, La Table** a rejoint le label : A 50 km de Toulouse et 15 km de Lectoure, ce restaurant ouvre ses portes en avril 2018 dans le village d'Avezan. Aux commandes, le Chef breton Philippe Miard revisite avec passion et créativité, les grands classiques de la gastronomie française et aime travailler avec les producteurs locaux. Dans l'assiette on trouve une cuisine gastronomique de terroir entièrement fait maison, une modernité dans la recette et le dressage. Parmi les spécialités du Chef, vous retrouverez le foie gras de canard à l'anguille fumée, le pigeon sauce betterave yuzu, le ris de veau à la cardamome, le gâteau chocolat orange façon Oléna

Le restaurant dispose d'une salle climatisée de 48 couverts, de 2 terrasses ouvertes aux beaux jours, d'un salon particulier, d'une salle de séminaire et d'un bar... qui au-delà des 25 cocktails vous propose une belle collection de whisky et bourbons (plus de 100), de gins (plus de 40).

Nazère c'est aussi 5 chambres d'hôtes de luxe avec vue sur la campagne, piscine et tennis.



Bienvenue à ce nouvel établissement dans le label des Tables du GERS.

Retrouvez la liste complète des restaurants labellisés en 2019 sur le site Internet des Tables du GERS :

[www.lestablesdugers.fr](http://www.lestablesdugers.fr)

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

Place Jean David - B.P. 10181 - 32004 Auch Cedex France - Tél. (33)05 62 61 62 61 - Fax (33) 05 62 61 62 63 - ccigers@gers.cci.fr