

Communiqué de Presse

Auch, le 25/03/2019



Les Tables du GERS en Démonstration culinaire à l'occasion de Saint Mont Vignoble en Fête 2019

L'événement Saint Mont Vignoble en Fête organisé par les Producteurs Plaimont aura lieu cette année **du 29 au 31 Mars 2019**. Pour la 7^{ème} année consécutive, les restaurateurs Tables du Gers sont partenaires. Les amateurs de gastronomie pourront découvrir l'alliance subtile entre **produits et vins du terroir** proposé par les chefs en démonstration culinaire.

3 Tables du Gers, ambassadeurs de la cuisine du Gers, participent à cette opération en proposant :

- Le **Samedi 30 Mars à 11h00** : Un Atelier culinaire animé par **Richard POULAIN, chef au Château de Projan**, à Aignan. Recette : **Rouleaux de printemps aux asperges et au foie gras**

- Le **Samedi 30 Mars à 16H00** : Un Atelier culinaire animé par **Jean-Christophe ROUSSEAU, de l'hôtel Restaurant SOLENCA** à NOGARO, au Château Saint-Go.
Recette : **Salade bouchère à la moutarde Gascogne, au moût de raisin et pommes granny smith ; sucrose rôtie, poivrons et tomates confites**

- Le **Dimanche 31 Mars à 11h00** : Un Atelier culinaire animé par **Marc PASSERA, chef au Château du Haget** à Montesquiou, à la Cave de Plaisance.
Recette : **La terrine de foie gras au pain d'épices**

Dans le Gers, le mariage entre mets et vins prend toute sa dimension. Les chefs Tables du Gers sont de véritables **ambassadeurs de la gastronomie locale** et des vins du terroir.

Devenu l'un des principaux **rendez-vous œnotouristique de la région**, Saint Mont Vignoble en Fête met à l'honneur chaque année **le terroir et la gastronomie**. Pendant trois jours, une dizaine de villages s'animent au rythme de cours de cuisine, de découvertes gourmandes et de dégustations des grands vins de Saint Mont.

Les restaurants Tables du GERS du secteur proposeront aussi des menus spéciaux en accords « mets et vins de Saint Mont ».

Retrouvez toute l'information sur le site Internet des Tables du GERS : www.lestablesdugers.fr