

Communiqué

Auch, le 12/11/2018

## Les Tables du Gers se mettent à la « *Cuisine Santé* »



### Les Chefs Tables du Gers avec Michel GUERARD et leur formateur Stéphane MACK

10 Restaurateurs Tables du Gers ont suivi pendant 2 jours une formation intensive à la cuisine santé à l'institut Michel GUERARD :

Audrey ICHER et Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère à Preneron

Pascale SALAM JAUBERT de l'Atelier de cuisine en Gascogne à Auch

René THIERRY du Relais du Bastidou à Beaumarchés

Jean-Christophe ROUSSEAU du Solenca à Nogaro

Richard POULAIN du Château de Projan à Projan  
Fabien ARMENGAUD de la Falène Bleue à Lannepax  
Patrick TOPIN du restaurant le Commerce à ESTANG  
Kevin PLE de La ferme de Flaran à Valence su Baïse  
Mathieu PAPA du Château du Haget à Montesquieu

Pendant ces 2 jours ils ont pu élaborer et déguster **42 recettes de cuisine et pâtisserie de santé.**

Ils ont notamment appris les bases de la cuisine santé pour les assaisonnements, les sauces émulsionnées, les cuissons saines, et les méthodes de substitution.

Côté Pâtisserie, ils ont pu participer à un Atelier « usage des sucres », travailler sur les textures : blancs montés, gélatine, base de bavaroises, crèmes anglaises...

En cuisine, la **pratique culinaire** est assurée par **Stéphane Mack**, ancien chef de cuisine du restaurant étoilé de Michel Guérard. Ce professionnel de haut niveau exerce aujourd'hui la cuisine à travers différentes activités : la restauration à Eugénie, le catering pour des prestations traiteur, la **formation de chefs de cuisine**, la création et la mise en place de cartes.

Son expérience pluridisciplinaire lui confère une **expertise particulière** sur le choix des produits, les contraintes de coûts, les méthodes de travail en restauration traditionnelle et collective.

Les formations sont dispensées dans un espace tout juste achevé, composé **d'un laboratoire culinaire d'une surface de près de 100 m<sup>2</sup>, d'une salle de cours et d'une salle à manger de dégustation.**

Le Laboratoire culinaire s'organise autour d'un îlot central, utilisé par le Professeur, et entouré de cinq îlots accueillant 2 élèves, bénéficiant chacun d'un espace individuel, orienté vers l'enseignant.

Tous les stagiaires ont été enchantés de leur formation et ont conclu à la fin du stage que la cuisine santé pouvait être aussi savoureuse !

Attendez-vous à quelques changements dans leurs restaurants

Retrouvez l'actualité des Tables du GERS : [www.lestablesdugers.fr](http://www.lestablesdugers.fr)

Les TABLES DU GERS, 8 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant 34 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 34 restaurateurs responsables et engagés.

1 réseau de 80 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 %

1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %

1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %