

## Communiqué de presse

Auch, le 2 septembre 2021,



### **Les Tables du Gers ont participé activement à l'animation du territoire tout au long de l'été.**

« Au camping, sur les marchés et chez leurs producteurs partenaires, les chefs Tables du Gers étaient présents dans tout le département »

Depuis plusieurs années, les Chefs des Tables du Gers se déplacent dans tout le département pour animer des démonstrations culinaires et partager leur passion avec les vacanciers. L'objectif de ces ateliers est d'aller à la rencontre des touristes, de leur proposer une animation, de les sensibiliser à la gastronomie locale et aux produits de qualité gersois et de les inciter à manger au restaurant pendant leur séjour dans le Gers.

Cette année de nouveaux partenariats se sont développés, notamment avec les producteurs partenaires. C'est donc 12 ateliers culinaires sur l'ensemble du département qui ont été animés tout au long de l'été et qui se poursuivront en septembre et 12 déjeuners gastronomiques chez les producteurs.

- 2 ateliers dans un camping Le Talouch
- 1 atelier lors de la Foire de la Madeleine à Montesquiou
- 4 ateliers lors des marchés gourmands de Montesquiou
- 2 ateliers chez un producteur de foie gras Maison Ramajo à Dému
- 1 atelier chez un domaine viticole Domaine de Herrebouc à Saint-Jean-Poutge
- 1 atelier chez un domaine viticole Château de Millet à Eauze
- 3 ateliers à venir en septembre pendant les journées du patrimoine culinaire à Barbotan (24, 25, 26 septembre)

Les ateliers se sont déroulés en binôme avec un producteur partenaire des Tables du Gers qui participe à la démonstration et fait déguster ses produits.

Toute une équipe d'acteurs du tourisme gersois se sont fédérés autour des chefs Tables du GERS avec notamment le syndicat des vins de Côtes de Gascogne et leur événement VIN'ART et la fédération de la mirandaise avec la foire de la Madeleine.

#### **8 chefs « Tables du Gers »**

- Thibault LAGOUTTE- Auberge la Baquère
- Jason LAGARD & Fabien BOUCHER - Table d'Oste
- Charlotte LATREILLE – Château Bellevue
- Marc PASSERA – Château le Haget
- Fabien ARMENGAUD – La Falène Bleue
- Thierry LAIR – L'Echappée Belle
- Wilson BERTIN – Betty Beef

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, [ms.cazals@gers.cci.fr](mailto:ms.cazals@gers.cci.fr) [lestablesdugers@gers.cci.fr](mailto:lestablesdugers@gers.cci.fr)

## 1 Camping

- Le Camping Le Talouch à Roquelaure

## 4 Producteurs

- Domaine de Herrebouc
- Domaine de Bilé
- Le Château de Millet
- Maison Ramajo



Au total, c'est environ 1400 participants qui ont pu assister à un atelier culinaire, un marché ou un déjeuner chez le producteur et rencontrer des chefs « Tables du Gers » au cours de leur séjour.

Les recettes proposées par les chefs étaient toutes tournées vers les produits du terroir gersois. Les touristes ont pu découvrir une Terrine de foie gras à l'Armagnac, du Carpaccio de foie gras à l'esturgeon, des Verrines tomates-chèvre au pesto de basilic, du gravelax de rond de gîte de mirandaise au melon de Lectoure, des petits farcis de boudin noir aux pommes, une belle salade de volaille et pommes grenailles vinaigrette au Floc de Gascogne, une plancha d'été de bouchot au lard de noir gascon ...



Les TABLES DU GERS, 11 ans après leur création c'est :

- Un Label regroupant 30 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 30 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 70,6 %
- 1 taux moyen de plats « fait maison » de 88 %
- 1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 93 %

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, [ms.cazals@gers.cci.fr](mailto:ms.cazals@gers.cci.fr) [lestablesdugers@gers.cci.fr](mailto:lestablesdugers@gers.cci.fr)

Place Jean David – B.P. 10181 – 32004 Auch Cedex France – Tél. (33)05 62 61 62 61 – [ccigers@gers.cci.fr](mailto:ccigers@gers.cci.fr)