

Les campings accueillent Les tables du Gers

Il s'agit pour pour neuf Chefs gersois d'animer 26 ateliers culinaires



Les campings accueillent Les tables du Gers

Pour la quatrième année consécutive le partenariat entre le syndicat de l'hôtellerie de plein air, et les Tables du Gers est reconduit pour cette saison estivale. « C'est important, affirme le président de la CCI, Michel Doligé, car ces rendez-vous font aussi partie du développement économique et touristique du Gers. Nous répondons aux attentes des touristes en leur proposant nos produits ».

De son côté, Raphaëlle Lequai, confirme l'implication du CDTL 32 dans cette opération : « Nous la soutenons, fait-elle remarquer, car nous voulons développer la thématique du goût ».

Quant au président de l'hôtellerie de plein air, Arnold Bil, celui-ci « est le premier partant pour ce partenariat qui permet de mieux faire connaître le Gers gastronomique avec la venue des Chefs des Tables du Gers dans les campings. C'est aussi du donnant-donnant parce qu'ils nous amènent de l'animation dans nos campings et en contrepartie ils retrouveront en retour dans leurs restaurants une partie des touristes ».

Pour le Chef Eric Maupas du restaurant l'EuropHôtel de Mirande « il s'agit de promouvoir du naturel, c'est-à-dire revenir aux sources ». Car il faut savoir que Les Tables du Gers doivent absolument cuisiner que des produits locaux. Pour Michel Arsuffi du restaurant le Papillon à Montaut-les-Créneaux, « cette opération est intéressante car on a un contact avec les touristes et que globalement il y a de bonnes retombées ».

Pour cette saison estivale les rendez-vous s'échelonnent du 11 juillet au 23 août. Ce sont neuf campings gersois **(1)** qui accueilleront neuf Chefs **(2)** lesquels autour de 18 heures proposeront 26 ateliers culinaires. Ces ateliers sont ouverts aux résidents du camping mais aussi à tout autre personnes à condition de s'inscrire au camping.

En complément des ateliers, une dégustation de Floc de Gascogne, Côte de Gascogne et d'Armagnac sera organisée par un producteur partenaire.

(1)Le camping Flower Aramis de Marsan, Le Domaine d'Escapa à Estipouy, les Chalets des Mousquetaires à Mirepoix, Le Talouch à Roquelaure, Le Néri à Mauroux, les lacs de Courtes à Estang, Les rives du lac à Cazaubon, le domaine de Castagné à Auch, du Thoux Saint-Cricq, Les chalets des Mousquetaires à Mirepoix.

(2)Michel Arsuffi du restaurant Le Papillon à Montaut-les-Créneaux, André Fagedet du Château de Larroque à Gimont, Vincent Casassus de l'Hôtel de France à Auch, Eric Maupas de l'EuropHôtel à Mirande, Nicolas Sellier Les tables d'Urdens à Urdens, Patrick Topin restaurant le Commerce à Estang, Patrick Bonnans La Tables D'Ostes à Auch, Thierry Carrèrele Golf d'Embats à Auch.



Arnold Bil, Eric Maupas, Michel Arsuffi, Marie-Stéphane Cazals, Michel Doligé, Raphaëlle Lequai, ont présenté le partenariat entre le syndicat de l'hôtellerie de plein air, et les Tables du Gers.