

Au salon du SISQA à Toulouse, 4 ateliers culinaires seront animés par les Tables du Gers



Au salon du SISQA à Toulouse, 4 ateliers culinaires seront animés par les Tables du Gers

Les Tables du GERS se mobilisent pour la 7ème année au SISQA (Salon International de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire) à Toulouse du 8 au 11 décembre 2016 pour vous faire découvrir les produits du terroir gersois et les cuisiner lors d'ateliers culinaires. Cette année, le foie gras sera particulièrement à l'honneur tout le week-end, les Tables du GERS le mettront en avant dans le cadre du plan de relance de la filière canard en partenariat avec le Conseil Départemental du GERS.

Sur le SISQA, 4 ateliers culinaires seront animés par les Tables du GERS en partenariat avec les producteurs gersois et les filières de producteurs.

Au programme :

Le jeudi 8 décembre à 15H30 : Atelier culinaire Recette : « crêpine de magret de foie chaud, purée de Potimarron, jus de cuisson au foie gras » Chef : Patrick TOPIN, Hôtel Restaurant le Commerce à ESTANG

Le jeudi 8 décembre à 16H30 : Atelier culinaire Recette : « Cappelletti au foie gras de canard fumé aux aiguilles de pin, artichauts, citron » Chef : Guillaume MANCHADO, restaurant le Daroles à Auch

Le vendredi 9 décembre à 13H30 : Atelier culinaire Recette : « Terrine de foie gras au pain d'épices » Chef : Marc PASSERA, Château du Haget

Le vendredi 9 décembre à 14H30 : Atelier culinaire Recette : « Daube de manchons de canard au Madiran » Chef : René THIERRY, Hôtel restaurant le Relais du Bastidou à Beaumarchés

Pendant tout le week-end, Pierre DUBARRY de l'Atelier du Foie Gras et de l'hôtel restaurant la Villa Cahuzac proposera des cours de cuisine autour du foie gras.

Pour participer, rendez-vous sur l'espace culinaire Hall 4 au parc des expositions à Toulouse. Le Gers au SISQA, Ce sont aussi plus de 30 producteurs gersois partenaires des Tables du Gers qui vous attendent sur leur stand dans le Hall 3 et dans le Hall 4 pour déguster et découvrir leurs produits.

« Les Tables du Gers » est un label créé à l'initiative de la CCI du GERS pour valoriser et promouvoir les restaurants gersois de qualité cuisinant à partir de produits frais et locaux. Aujourd'hui 34 restaurants sont labellisés « Tables du GERS » dans le département.

Retrouvez l'ensemble des Tables du GERS sur le site Internet : www.restaurant.tourisme-gers.com Et rejoignez-nous sur la page facebook des Tables du Gers : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/>