

Les Tables du Gers animent le département

Gourmets et gourmands ont apprécié les opérations menées cet été par leurs partenaires



Les Tables du Gers animent le département

Les Tables du Gers participent activement à l'animation du territoire tout au long de l'été.

Au camping, à la ferme ou dans les villages, les chefs Tables du Gers étaient présents dans tout le département »

25 ateliers culinaires durant l'été

8 chefs « Tables du Gers »

7 Campings : Le Camping Le Talouch à Roquelaure, Le Domaine d'Escapa à Estipouy, Les Chalets des Mousquetaires à Mirepoix, Les Lacs de Courtès à Estang, Les Rives du Lac à Cazaubon, Le Domaine Le Castagné à Auch, Le Domaine du Castex à Aignan.

8 producteurs : Domaine de Bilé, Domaine du Grand Comté, Château de Larée, Domaine de Magnaut, Producteur Saint-Mont, Domaine de Lartigue,

Au total, ce sont environ 800 touristes qui ont pu assister à un atelier culinaire des 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 canard au foie gras et Pruneaux à l'Armagnac, un Foie gras de canard au Gers rôti, Pêches pochées au Floc de Gascogne blanc, ou encore un Magret de canard, Floc et miel.



Les TABLES DU GERS, 7 ans après leur création c'est un label regroupant 33 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 34 restaurateurs responsables et engagés, un réseau de 75 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.. Un taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 % (donc très élevé), un taux moyen de plats « fait maison » de 89 %, un taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %.

Photo collaboration restaurateur- producteur la devise du chef Eric Maupas