

Les Tables du Gers au REGAL, à Toulouse

Démonstration culinaire autour de la race bovine Mirandaise



Les Tables du Gers au REGAL, à Toulouse

Le label des Tables du Gers (chefs et producteurs) se mobilise pour la 9ème année au REGAL (REncontres, Gustatives, Agricoles et Ludiques), à Toulouse du 13 au 16 décembre pour faire découvrir les produits du terroir gersois et les cuisiniers lors d'ateliers culinaires.

Cette année, les produits du Gers (foie gras, Armagnac, et Flocc de Gascogne, poulet du Gers, volailles fermières du Gers, canard du Gers, Porc noir gascon, croustades, vins Côtes de Gascogne, Saint Mont et Madiran, ...) seront à l'honneur tout le week-end, sur les stands des producteurs partenaires.

Sur le nouvel espace de démonstrations culinaires, le label animera un atelier et mettra à l'honneur la race bovine Mirandaise.



C'est **Eric Maupas**, chef à la Table du Petit Maupas à Mirande, qui cuisinera devant le public présent, sa fameuse recette de Gravlax de rond de gîte de mirandaise aux saveurs de l'Astarac.

A ses côtés Géraud Laval, éleveur de bœuf nacré de Gascogne (Race Mirandaise), expliquera les caractéristiques de cette race rustique pendant l'atelier culinaire.

Pour participer à cet atelier, rendez-vous, Hall 4, le vendredi 14 décembre à 14 h.

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, 33 restaurants sont labellisés **Tables du Gers** dans le département.

Retrouvez l'ensemble des Tables du Gers sur le site Internet : www.lestablesdugers.fr

Et sur la page facebook des Tables du Gers : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/>

