

## Un été animé, culinaire et gourmand !

Avec les ateliers proposés par les Chefs des Tables du Gers



Un été animé, culinaire et gourmand !

**Toujours autant de succès avec les ateliers culinaires des chefs ambassadeurs du Gers. Retrouvez-les cet été dans les campings gersois, sur les marchés et chez leurs producteurs partenaires.**

Dans le cadre d'un partenariat avec le syndicat de l'hôtellerie de plein air, les Tables du Gers organisent depuis 6 ans des ateliers de démonstrations culinaires suivis d'une dégustation. En complément des ateliers, une dégustation de Floc de Gascogne, Côte de Gascogne et d'Armagnac est organisée par un producteur partenaire du label.

Face au succès de cette opération tant auprès des touristes que des partenaires, en plus des ateliers dans les campings, les Tables du Gers animeront, en 2019, des ateliers chez les producteurs partenaires du label, sur les marchés et lors d'évènements.

Cet été, douze chefs labellisés vont assurer environ 22 ateliers culinaires dans 3 campings, chez 7 producteurs partenaires et pendant des évènements tels que la fête de la Madeleine à Montesquiou ou les marchés à Éauze.

Parmi les campings participants vous trouverez, le Camping Le Talouch à Roquelaure, les Chalets Grazimis à Condom et le camping de lac à Marciac.

Les producteurs qui accueilleront les ateliers des Tables du Gers sont le Domaine de Bilé, le Domaine de Magnault, le Domaine de Herrebouc, le Château de Millet, la Maison Ramajo foie gras, la Ferme du Rantoy, et Les Gambas d'ici.

Les chefs :

- Fabien Armengaud , la Falène Bleue,
- Jérôme Artiguebère de la Bastide en Gascogne,
- Vincent Casassus de l'Hôtel de France,
- Bastien Boulard de l'Auberge des Bouviers,
- Eric Maupas de la Table du petit Maupas,
- René Thierry du Relais du Bastidou,
- Charlotte Latreille du Château Bellevue,
- Thibault Lagoutte de l'Auberge la Baquère,
- Olivier Andrieu de la Table d'Olivier,
- Jérôme Maribon Ferret du Restaurant le Pardaillan,
- Jason Lagard de la Table d'Oste,
- Marc Abramovici du Florida.

Les Ateliers auront lieu aux quatre coins du département et pendant tout l'été. A vos agendas ! Voici le programme :

Le coup d'envoi a été donné par Charlotte Latreille, cheffe du Château Bellevue le 10 juin dernier au Château de Millet à l'occasion des pique-niques vigneron.

Le Programme du mois de juillet :

Mercredi 3 juillet à 11 h, Thibault Lagoutte et son producteur partenaire des fumaisons occitanes seront à Gammvert, à Auch.

Mercredi 17 Juillet à 17 h, à la Ferme de Ramajo foie gras avec Fabien Armengaud , chef à La Falène Bleue, et les vins du Château de Millet.

Mercredi 17 Juillet à 17 h, au camping du lac, à Marciac, avec René Thierry, chef au relais du Bastidou, et le Domaine de Bilé.

Vendredi 19 Juillet, soirée au Domaine de Bilé avec un buffet proposé par Thibault Lagoutte de l'Auberge la Baquère.

Dimanche 21 juillet à 11 ,h à Montesquiou, pendant la Fête de la Madeleine avec Éric Maupas de la Table du Petit Maupas, et les éleveurs de Mirandaise.

Dimanche 21 juillet à 21 h, au camping le Talouch, avec Vincent Casassus, chef à l'Hôtel de France.

Jeudi 25 juillet à 10 h, au Domaine de Magnault, avec Bastien Boulard ,chef à l'Auberge des Bouviers.

Dimanche 28 juillet à 11 h, à l'occasion du marché à la ferme de la ferme du Rantoy, avec Olivier Andrieu de la Table d'Olivier.

Mardi 30 juillet à 11 h 30, au Chalet de Grazimis avec Jérôme Marribon Ferret du Pardaillan, et le Domaine de Pouypardin.

Les Ateliers Culinaires du mois d'Août :

Jeudi 1 Août, au marché à Éauze, pour la fête du Floc avec Jérôme Artiguebère, chef à la Bastide en Gascogne.

Dimanche 4 Août à 21 h, au camping le Talouch, avec Jason Lagard de la Table d'Oste.

Mardi 6 Août à 11 h 30, au Chalet de Grazimis, avec Jérôme Marribon Ferret du Pardaillan, et le Domaine de Pouypardin.

Dimanche 11 Août, au Domaine de Herrebouc, avec Éric Maupas de la Table du Petit Maupas, et la Chèvre qui rit.

Mardi 13 Août 18 h, au Chalet de Grazimis, avec Jérôme Marribon Ferret du Pardaillan, et le Domaine de Pouypardin.

Vendredi 16 Août à 17 h , au Domaine de Bilé, avec René Thierry, chef au relais du Bastidou.

Jeudi 22 Août à 10 h, au Domaine de Magnault, avec Thibault Lagoutte, chef à l'Auberge la Baquère.

Les Ateliers Culinaires du mois de septembre :

Jeudi 12 septembre à 10 h, au Domaine de Magnault, avec Charlotte Latreille, cheffe au Château Bellevue.

Samedi 21 septembre à partir de 10 h, chez Gambas d'Ici à Idrac-Respaillès avec Éric Maupas de la Table du Petit Maupas, et le Domaine de Herrebouc.

Le planning des ateliers est disponible sur le site internet des Tables du Gers.

Les recettes concoctées par les chefs à l'occasion de ces ateliers culinaires ont pour vocation de mettre en valeur les produits du terroir, les faire découvrir aux visiteurs et ainsi rendre hommage à l'image gastronomique du Gers.