

locale

La Tàula s'inscrit désormais parmi les Tables du Gers



Le restaurant repris l'an passé par le chef Xavier Billot vient d'obtenir le label qui salue tant sa cuisine que son ancrage dans son terroir.

Il y a un peu plus d'un an maintenant, le chef lectourois Xavier Billot reprenait la destinée du restaurant jusqu'alors des Cordeliers qu'il rebaptisait la Tàula. S'il s'affranchissait ainsi d'un nom qui aurait pu être lourd à porter, il témoignait aussi de son lien avec l'histoire des lieux dont les pages avaient jusqu'alors été écrites par des cuisiniers attachés à leur Gascogne. Cette culture des recettes et produits du cru, Xavier Billot en témoigne derrière ses fourneaux. Avec Alain Massabie, qui l'a rejoint cette année pour assurer la direction du restaurant, le chef a répondu aux sollicitations du Comité départemental du tourisme en se pliant (sans mal) aux exigences des labels Bons crus d'Artagnan, Petit d'Artagnan, Terra Gers ou encore Gers

Friendly. Des étiquettes de qualité qui illustrent l'engagement de la table pour privilégier, valoriser et magnifier les productions locales.

Dans cette démarche, un nouveau cap vient d'être franchi par l'établissement. « Au printemps, nous avons demandé le cahier des charges pour obtenir le label des Tables du Gers, explique Alain Massabie. Nous avons reçu le jury deux fois lors de visites qui sont passées par les cuisines mais aussi les frigos, ont porté sur la provenance des produits sur factures ou encore pris en considération la saisonnalité des plats de la carte ».

Des clients mystères

Le jury, composé de chefs gersois, de représentants de la CCI ou encore de professionnels du tourisme, a rendu son verdict le mois dernier. La Tàula est désormais le seul restaurant condomois à présenter ce label des Tables du Gers, qui sera remis en question tous les trois ans par le passage de clients mystères. Ne comptant pas en rester là, Xavier Billot et Alain Massabie ont maintenant en ligne de mire un nouveau label, celui de Qualité tourisme. « On est là sur un label national avec son versant régional au niveau de l'Occitanie. Outre un audit de 200 questions, nous nous soumettons aux passages de clients mystères pour juger de notre travail, de l'accueil au départ du client », explique encore Alain Massabie. Ce label présente par ailleurs un angle écoresponsable avec la prise en compte de la gestion des déchets et les produits d'entretien utilisés.

J.-R.