

GASTRONOMIE

Les 15 ans du label Les Tables du Gers

p.6



ÇA BOUGE DANS LES COMMERCES

Quatre commerçants
labellisés Éco-défis p.4

FOCUS TERRITOIRES

La CCI partenaire
des territoires p.8



CCI GERS



Événement

Le label Les Tables du Gers

Réseau emblématique et label gastronomique de référence unique en France, Les Tables du Gers souffle cette année ses 15 bougies. Il regroupe aujourd'hui plus de 120 membres aux quatre coins du département du Gers. Qu'ils soient restaurateurs, traiteurs, producteurs ou fournisseurs, tous partagent des valeurs fortes et travaillent main dans la main pour proposer une cuisine de qualité, finement concoctée à partir de produits du terroir, frais et de saison. Trois membres du label témoignent de ce que leur apporte Les Tables du Gers et de leur implication dans ce réseau de passionnés dynamique et exigeant.



RESTAURATEUR/TRAITEUR



Restaurateur depuis plus de 20 ans, Thibault Lagoutte est chef de deux établissements aux ambiances et caractères différents mais qui partagent la même éthique.

«J'ai été dans les premiers à intégrer le label il y a 15 ans. La volonté de départ était de mettre en avant les établissements du département qui cuisinent et proposent sur leurs tables des produits gersois de qualité. Pour valoriser leur engagement, les faire sortir du lot et montrer la richesse des produits du terroir. Aujourd'hui, Les Tables du Gers rassemblent des établissements très divers (certains en ville, d'autres en campagne, restaurant étoilé, auberge...) qui ont chacun leur singularité mais qui sont tous animés par la même envie. Grâce au carnet des producteurs partenaires, nous avons accès à des produits de qualité proches de nos restaurants. Cette richesse se retrouve sur le plan humain. Le label propose régulièrement des formations, des visites chez les producteurs, des animations qui permettent des échanges professionnels

enrichissants sur nos façons de travailler, sur nos problématiques. J'y participe tant que je peux. Il y a une vraie entraide, sans guerre d'ego.

Renforcer sa visibilité

Le label m'apporte également une visibilité, que je n'aurais pas seul. Il faut saluer cet important travail d'animation et de communication mené par Marie-Stéphane Cazals de la CCI du Gers. On bénéficie notamment d'un large panel d'outils de promotion (brochures, kakémonos, réseaux sociaux, site web...). Je suis aussi tenu au courant des appels d'offres et consultations. Ça me permet de me positionner sur des marchés dont je n'aurais peut-être jamais entendu parler. Le département du Gers est petit mais sans grande agglomération : on se trouve vite isolé. Mon conseil : que vous soyez restaurateur, producteur ou traiteur, si cet état d'esprit vous parle, si cette éthique est la vôtre, ne restez pas seul, rejoignez-nous!»

Site : www.aubergelabaquere.com

Thibault Lagoutte
Auberge La Baquère à
Préneron et la Taverne
d'Artagnan à Lupiac



LE LABEL
LES TABLES
DU GERS

Les chiffres clés

Plus de 120 membres passionnés, dont :

- 33 restaurateurs/traiteurs
- 88 producteurs et filières de production
- 5 chefs ambassadeurs bénévoles
- 81 % d'approvisionnement local
- 93 % de fait maison
- 91 % de produits frais

Restaurateurs, producteurs : postulez !

Si vous êtes passionnés par les produits locaux, les saveurs authentiques et les valeurs fortes de notre territoire, rejoignez la grande famille des Tables du Gers! Vous aussi vous pouvez prendre part à cette dynamique et profiter des nombreux avantages qu'offre notre réseau. Vous valoriserez ainsi votre engagement et votre savoir-faire et partagerez une aventure humaine riche d'échanges et de rencontres.

Contact :
Marie-Stéphane CAZALS, Animatrice du label Les Tables du Gers
Mail : ms.cazals@gers.cci.fr
Tél : 05 62 61 62 25 / 06 85 90 55 78



Flashez pour accéder
au formulaire de
contact



fête ses 15 ans

PRODUCTEUR PARTENAIRE



Olivier Dabadie, Vigneron et Président de l'Union des vignerons de Plaimont

Née il y a un peu plus de 40 ans dans la volonté de développer la renommée des vins du Sud-Ouest auprès des restaurateurs et à l'international, la coopérative Plaimont rassemble aujourd'hui 500 vignerons et est présente sur 5 AOC et 1 IGP. Elle fait la part belle à l'authenticité à travers la préservation des cépages locaux ancestraux et la valorisation du patrimoine culturel et architectural.

«Les Tables du Gers, dont nous faisons partie depuis sa création, représentent à nos yeux une initiative importante qui met en valeur la cuisine, le savoir-faire, la qualité et la diversité des produits qui font rayonner le Gers bien au-delà de ses frontières. Le label œuvre pour la culture de la belle table gersoise en rapprochant les produits de ceux qui les cuisinent et les magnifient. Pour Plaimont, se retrouver sur les plus belles tables du Gers

et être choisi par les meilleurs chefs, s'inscrit dans la volonté de départ de la coopérative de travailler avec les restaurateurs. C'est une clientèle exigeante avec qui il est très intéressant d'échanger pour un producteur et de développer des relations de confiance. Dans le label, il y a une énergie collective forte et affirmée. La notoriété de l'un rayonne sur les autres. C'est la mise en avant d'un état d'esprit et d'une philosophie que l'on défend tous : faire bon, faire bien, faire ensemble. Avec cette ambition qu'on cultive au quotidien : tirer tout le monde vers le haut.

Un temps d'avance

Le label Les Tables du Gers c'est la convivialité, le partage. Des labels, il y en a plein. Mais le consommateur doit sentir qu'il y a une vérité derrière pour

adhérer. C'est le cas avec Les Tables du Gers. Ses membres portent l'esprit et la culture d'un terroir qui fait notre fierté. Cela participe à l'économie et au développement du territoire. Aujourd'hui, le consommateur s'interroge beaucoup sur la provenance de ce qu'il mange, les méthodes de production et les valeurs associées. Il a aussi besoin d'un dialogue direct et de transparence. Et c'est précisément ce que fait le label depuis 15 ans, et qu'il va continuer de faire!» ●

Site : www.plaimont.com/fr
facebook.com/Plaimont
instagram.com/plaimont_vignerons/



TRAITEUR



Gabriel Bourzat et Marie Lechat L'Os y Thym traiteur / La Castagnère by L'Os y Thym, domaine événementiel à Barran

L'Os y Thym est un traiteur événementiel, composé d'une équipe de quatre personnes : deux gérants – Gabriel et Marie – et deux salariés – René-Paul et Olivier. Depuis peu, L'Os y Thym propose également d'accueillir ses clients dans son domaine à Barran, lieu d'exception où s'élabore une cuisine à l'identité marquée.

«Les Tables du Gers est un label qui fait référence. Lorsque nous avons appris qu'il s'ouvrait à la profession de traiteur nous nous sommes renseignés pour postuler et avons vu qu'on cochant pas mal de critères, ce qui nous a motivés à poser notre candidature début 2025. L'audit est rigoureux, avec un contrôle de l'approvisionnement sur factures et une visite sur site pour goûter notre cuisine. Depuis 2014, avec L'Os y Thym, nous avons à cœur de proposer une cuisine qualitative, avec des saveurs qui invitent aux voyages. Pour nous, intégrer

un tel label, avec la qualité et l'exigence que cela représente, est une reconnaissance, une récompense du travail fourni et des efforts mis en place depuis plusieurs années. C'est aussi une manière de se différencier, d'être plus visible car le label offre une belle vitrine à ses membres. Un point important pour nous, qui venons de lancer notre activité événementielle à La Castagnère (Barran) et qui travaillons à la faire connaître.

Une aventure humaine riche

Les Tables du Gers proposent beaucoup d'événements. Quand on voit par exemple la Gasconnade lors du festival Auch, le goût, c'est un challenge qu'on a envie de relever depuis un moment! On se dit qu'on y a toute notre place en tant que traiteur. Pour nous, être membre du label c'est aussi pouvoir partager et rencontrer nos pairs, voir d'autres façons de travailler et goûter leur cuisine. C'est

hyper riche, ça crée une émulation dans la cuisine créative dans le Gers. Cet aspect humain est important car on est plutôt isolés le reste du temps, chacun dans sa cuisine! Nous sommes vraiment en attente de ces moments de partage. Le premier pour nous aura lieu le 15 septembre prochain : nous participons au Parcours culinaire pour les 15 ans du label à l'Hôtel de France.» ●

Site : www.losythym.fr
Facebook et Instagram : @losythymtraiteur

Rendez-vous à l'Hôtel de France le 15 septembre à l'occasion des 15 ans du label et de la Rentrée des Réseaux de la CCI du Gers pour le Parcours culinaire avec 8 chefs, 8 producteurs et 3 domaines viticoles du label.

Informations et inscription en dernière page du magazine.