



Communiqué de Presse

Auch, le 07/12/17

LES TABLES DU GERS AU REGAL : 5 chefs seront présents pour des démonstrations culinaires autour des produits gersois



Les Tables du GERS se mobilisent pour la **8^{ième} année** au SISQA qui devient REGAL (REncontres, Gustatives, Agricoles et Ludiques) en 2017 à Toulouse du 14 au 17 décembre 2017 pour vous faire découvrir les produits du terroir gersois et les cuisiner lors d'ateliers culinaires.

Cette année, **les produits du GERS seront à l'honneur tout le WE**, les chefs « Tables du GERS » vous proposeront des recettes de fête pour vous donner des idées de menu.

5 ateliers culinaires seront animés par les Tables du GERS en partenariat avec les producteurs gersois et les filières de producteurs.

Au programme :

Le jeudi 14 décembre à 12H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Escalope de foie gras du Gers poêlée, salade tiède de pamplemousse, vinaigrette de Floc de Gascogne** »

Chef : Pascale JAUBERT de l'Atelier de Cuisine en Gascogne à Auch

Le jeudi 14 décembre à 13H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Croustade gasconne à l'ancienne** »

Chef : Jérôme MARIBON FERRET du restaurant le Pardaillan à Gondrin

Le jeudi 14 décembre à 14H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Double Suprême de poulet du Gers confit en basse température au beurre de truffe, Friture épidermique, Rissolé de cerfeuil tubéreux et billes de potimarron** »

Chef : Bastien BOULARD du restaurant l'Auberge des Bouviers à Lectoure

Le vendredi 15 décembre à 12H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Déclinaison de porc noir gascon, fine purée de butternut, pomme et lentilles bio du Saves** »

Chef : Thierry LAIR du restaurant l'Echappée belle à l'Isle-Jourdain

Le vendredi 15 décembre à 13H30 : Atelier culinaire

Recette : « **Tartare d'aiguillettes de canard du Gers aux petits légumes et aux noix, sauce moutarde au moult de raisins des côtes de Gascogne** »

Chef : Cyrille SOLOY du restaurant de l'Auberge de Larressingle

Pour participer, rendez-vous sur l'espace culinaire Hall 4 au parc des expositions à Toulouse.

Le Gers au SISQA, Ce sont aussi plus de 15 **producteurs gersois partenaires des Tables du Gers** qui vous attendent sur leur stand dans le Hall 3 et dans le Hall 4 pour déguster et découvrir leurs produits.

« 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 rejoignez-nous sur la page facebook des Tables du Gers : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/>

