

Communiqué de Presse

Auch, le 11/05/2017



Quand la musique rencontre la Gastronomie : Les Tables du GERS partenaires de la 3^{ème} édition du Festival Bouche à Oreilles à BARBOTAN

Le Festival Bouche à Oreilles organisé par l'Office du Tourisme et du Thermalisme du Grand Armagnac aura lieu cette année **du 25 au 28 Mai** 2017, à Barbotan-les-Thermes. Pour la 3^{ème} année consécutive, les restaurateurs Tables du Gers y participent. Les amateurs de musique et de gastronomie pourront découvrir le savoir-faire des chefs labélisés à travers des ateliers de démonstration et de dégustation.

Tables du Gers, ambassadeurs de la gastronomie du Gers, participent à cette opération :

Le samedi 27 Mai, 2 chefs des restaurants Tables du Gers sortiront de leur cuisine pour animer des ateliers à destination des petits et des grands. Chacun présentera une recette sucrée et une recette salée aux saveurs de l'été sur la Place de l'Armagnac.

Charlotte Latreille, Chef au **Château Bellevue** à Cazaubon, cultive un univers attaché au respect de l'histoire de la demeure familiale et à la douceur de vivre. Si le Pays d'Armagnac, sa terre natale, constitue son port d'attache, elle ne cesse d'explorer de nouveaux horizons pour découvrir de nouvelles saveurs. Résultat, une cuisine gourmande et généreuse qui valorise le goût et les produits de la meilleure origine. Les recettes qu'elle proposera à la démonstration et à la dégustation lui ressemble, dans leur simplicité et leur élégance.

Elle nous proposera une virée au bord de la mer avec ses *Maquereaux marinés au safran du Gers, Pamplemousse, et rubans de Courgettes*. Quelques pistils de safran du Gers en assaisonnement nous rappellent la douceur gasconne. Une recette salée à servir frais, en entrée ou en plat principal, parfaite pour les chaleurs estivales.

Encore une proposition rafraîchissante pour le dessert, une *Soupe de Fraises et Tomates à la Sauge ananas des Sourciers*. Un mélange audacieux de fruits et d'herbes fraîches. Cette recette met à l'honneur Les Sourciers, producteur d'herbes aromatiques gersoises qui disposent d'une belle collection de plantes rares et originales.

Jérôme Artiguebere Chef du restaurant **La Bastide** à Barbotan depuis 2011 a été élu Chef de l'année 2006 (région Limousin). Il est attaché à proposer une cuisine à la fois gourmande et bonne pour la santé. En effet, à la carte du restaurant La Bastide, on retrouve une cuisine légère et savoureuse qui concilie plaisirs de la table et équilibre alimentaire, ainsi que des plats classiques de la cuisine française réinventée, parfois associés à l'exotisme d'horizons plus lointains. Les recettes qu'il proposera à la démonstration et à la dégustation sont également dans cet esprit.

La recette salée qu'il nous présentera est *l'Andouille Noir de Bigorre, paysanne fondante de Pommes et Oignons* à partir de produits locaux du terroir. Les producteurs partenaires sont Pierre Matayron, producteur de porcs noirs de Bigorre, pour l'andouille et le Domaine de Acacias pour la Moutarde de Gascogne.

Sa recette sucrée s'intitule *Fine Gelée de Pêche au Champagne et Citron vert, Chantilly infusée à la Verveine*. Un dessert frais et léger, incontournable pour l'été.

Les chefs Tables du Gers sont, à travers leurs recettes originales imaginées à partir des produits locaux de qualité, **les ambassadeurs de la gastronomie locale**. C'est avec plaisir qu'ils partagent leur passion avec le plus grand nombre grâce à ces ateliers culinaires.

Rendez-vous des gastronomes et mélomanes, le Festival Bouche à Oreilles saura éveiller vos sens en stimulant vos oreilles et vos papilles. Pendant 4 jours, les villages de Barbotan et Cazaubon s'animeront au son de nombreux concerts et d'ateliers culinaires bien-sûr ! Place à la découverte musicale et gastronomique !

Les TABLES DU GERS, 7 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant **34 restaurants de qualité** qui cuisinent des produits frais du Gers, 34 restaurateurs responsables et engagés.

1 réseau de **75 producteurs partenaires** et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 % (donc très élevé)

1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %

1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %