

Communiqué de Presse

Auch, le 29/06/18

Les chefs « Tables du Gers » vous proposent un été animé, culinaire et gourmand !



Suite au succès des ateliers culinaires organisés dans les campings gersois depuis 2013, les Tables du Gers élargissent l'opération sur différents sites dans le GERS cet été

Dans le cadre d'un partenariat avec le syndicat de l'hôtellerie de plein air, les Tables du Gers organisent depuis 5 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 2018 des ateliers chez les producteurs partenaires du label**, sur les marchés et lors d'événements.

Cet été, **14 chefs labellisés** vont assurer environ **25 ateliers culinaires** dans 3 campings, chez 7 producteurs partenaires et pendant des événements tels que Jazz In Marciac, la fête du 15 Août de Mirande, les marchés à Eauze et à la Bastide d'Armagnac.

Parmi les campings participants vous trouverez, le Camping Le Talouch à Roquelaure, les Chalets des Mousquetaires à Mirepoix, le camping de lac à Marciac.

Les producteurs qui accueilleront les ateliers des Tables du Gers sont le Domaine de Bilé, la Ferme de la Patte d'Oie, le Domaine du Grand Comté, le Domaine de Magnault, la Ferme de Bidache, le Domaine de Herrebouc et la maison Ramajo foie gras.

Les chefs :

- Michel Arsuffi du restaurant Le Papillon,
- Guillaume MANCHADO, Le Daroles
- Bastien BOULARD, Auberge des Bouviers
- Fabien ARMENGO, la Falène Bleue
- Patrick TOPIN, le Commerce
- Vincent Casassus de l'Hôtel de France,
- Eric Maupas de la Table du petit Maupas,
- René THIERRY du Relais du Bastidou
- Marc Passera du Château du Haget
- Charlotte LATREILLE du Château Bellevue
- Thibault LAGOUTTE de l'Auberge la Baquère
- Olivier ANDRIEU de la Table d'Olivier
- Maxime DESCHAMPS et Stéphane MAZIERE du Domaine de Baulieu

Les Ateliers auront lieu aux 4 coins du département et pendant tout l'été ! A vos agendas voici le programme :

Les Ateliers Culinaires du mois de Juin :

Les animations gastronomiques ont déjà démarré début juin au Camping du Lac à Marciac avec René THIERRY, chef au Relais du Bastidou pour une recette 100% GERS : magret de canard grillé au floc de Gascogne et la moutarde de Gascogne. Le Domaine de Bilé était aussi présent pour une dégustation de vin et de Floc.

Le Dimanche 10 juin, c'est Olivier ANDRIEU qui a régalié les invités aux premières rencontres œnoturistiques de Herrebouc. Le Vendredi 22 Juin à 11H c'était au Marché CittaSlow sous la Halle à Mirande avec La Table du Petit Maupas et la chèvre qui rit.

Les Ateliers Culinaires du mois de Juillet :

- Dimanche 1 juillet à 12H à l'occasion du marché à la ferme de la Patte d'Oie avec Eric Maupas de la Table du petit Maupas
- Vendredi 13 juillet à la Bastide d'Armagnac avec Charlotte Latreille chef au Château Bellevue et le Floc de Gascogne
- Mercredi 18 juillet à 17H à la Ferme de Ramajo foie gras avec Fabien Armengo chef à La Falène Bleue et La cadette de Burousse
- Jeudi 19 juillet à 10H au Domaine de Magnault avec Bastien Boulard chef à l'Auberge des Bouviers
- Dimanche 22 juillet à 21H au camping le Talouch avec Michel Arsuffi chef au Papillon
- Mercredi 25 juillet au Camping des Mousquetaires avec Michel Arsuffi chef au Papillon et le domaine du Grand Comté
- Dimanche 29 juillet à 15H à l'occasion du marché à la ferme du Domaine du Grand Comté avec Maxime Deschamps et Stéphane Mazière chefs au Domaine de Baulieu
- Dimanche 29 juillet à 21H au camping le Talouch avec Vincent Casassus chef à l'Hôtel de France

Evènement surprise 1^{ère} quinzaine de juillet, lancement d'une nouvelle bière au Daroles avec un brasseur BIO Gersois

Les Ateliers Culinaires du mois d'Août :

- Jeudi 2 Août au marché à Eauze pour la fête du Floc avec Charlotte LATREILLE chef au château Bellevue
- Lundi 6 Août à 18H au Camping des Mousquetaires avec Michel Arsuffi chef au Papillon et le domaine du Grand Comté
- Jeudi 9 Août pendant le festival jazz In Marciac à l'occasion des évènements PIM (Paysages In Marciac) avec Marc Passera chef au Château du Haget
- Jeudi 9 Août à 10H au Domaine de Magnault avec Thibault Lagoutte chef à l'Auberge la Baquère
- Vendredi 10 Août au Domaine de Bilé à 18H avec Thibault Lagoutte chef à l'Auberge la Baquère
- Samedi 11 Août à 11H à l'occasion de « Mirande Plage » avec Eric Maupas chef à la Table du petit Maupas.
- Dimanche 12 Août à 21H au camping le Talouch avec Michel Arsuffi chef au Papillon
- Jeudi 16 Août à 10H au Domaine de Magnault avec Charlotte Latreille chef au Château Bellevue
- Vendredi 17 Août au Domaine de Bilé à 18H avec Eric Maupas chef à la Table du petit Maupas.
- Jeudi 23 Août à 18H au camping du lac à Marciac avec René Thierry chef au relais du Bastidou
- Jeudi 23 Août à 10H au Domaine de Magnault avec Patrick Topin chef au Commerce

Le planning des ateliers est disponible sur le site internet des Tables du GERS : www.lestablesdugers.fr

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



ET **en septembre** les Tables du Gers vous préparent un **programme exceptionnel à l'occasion de la fête de la gastronomie**

Les TABLES DU GERS, 8 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 **80 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 %

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

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