

Communiqué

Auch, le 16 janvier 2017

3 nouveaux Etablissements labellisés « TABLES DU GERS » pour l'année 2017

En 2016, 4 candidatures ont été enregistrées par la CCI du GERS qui a initié la démarche, coordonne et anime le label Tables du Gers.

Après réalisation des audits de classement en binôme avec le CDTL et examen des candidatures des établissements par le comité de validation, 2 restaurants et 1 atelier de cours de cuisine remplissent l'ensemble des critères requis, notamment les critères en terme d'approvisionnements en produits locaux.

Le verdict pour la saison 2017 est tombé :



L'Atelier de Cuisine en Gascogne a rejoint le label : Il s'agit d'un atelier de **cours de cuisine** pour particulier et enfants. Cet atelier au centre d'Auch est **un lieu convivial**, lumineux et spacieux. Accessible à tous les niveaux, Pascale, la chef des lieux, propose des recettes variées selon la saison avec **des produits du terroir** et dans le respect de l'environnement et des vraies techniques culinaires. Du cours de cuisine avec menu complet, en passant par le midday cooking, les anniversaires pour les enfants ou l'offre de groupe sur mesure, **Pascale JAUBERT est aussi consultante culinaire** et intervient pour la mise au point de recette, le test de matériel culinaire et la promotion d'ustensile de cuisine sur des salons en France et à l'étranger.



Le Pardailan à Gondrin : Situé au centre du village de Gondrin, classé station verte de vacances, **l'hôtel restaurant LE PARDAILLAN** entièrement rénové surplombe la base de loisirs et son magnifique point d'eau. L'établissement est parfaitement structuré pour la réception de groupes. Grande capacité d'accueil, cheminée, véranda, jardin et magnifique terrasse ombragée face à la base de loisirs, sauront, avec **sa cuisine typiquement gasconne** séduire les plus exigeants. Point de départ idéal pour de nombreuses excursions, l'établissement est situé **en plein cœur de la région Armagnac**, et de ses nombreux sites touristiques.

L'Auberge de Larressingle en face du village fortifié : Larressingle, classé « **Plus Beau Village de France** », est une étape incontournable au cœur de la Gascogne. Au pied de son enceinte fortifiée du XIII^e siècle, l'Auberge dévoile son caractère et sa douce atmosphère. Cette **ancienne ferme gasconne** entièrement rénovée invite à la détente et au voyage dans un décor exceptionnel. Christophe Azanza, accompagné de son équipe complice, vous reçoit avec convivialité dans leur hôtel restaurant du Gers. Pèlerins, marcheurs, voyageurs, gourmands et gourmets trouveront ici accueil et réconfort à deux pas du chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

A l'ombre de la treille **sur la terrasse face au village fortifié** ou dans l'élégante salle à manger aux murs épais, la cuisine est synonyme de générosité, **d'authenticité et de simplicité**.



Bienvenue à ces 3 nouveaux établissements dans le label des Tables du GERS.

Retrouvez la liste complète des restaurants labellisés en 2017 sur le site Internet des Tables du GERS : www.restaurant.tourisme-gers.com