

8 Tables du Gers à l'initiative

Durant l'été, ces restaurants vont proposer les 3 produits viticoles prestigieux, portant haut les saveurs de la Gascogne

Au moment de choisir un restaurant, nombreux sont ceux qui font confiance à un sigle. Le Routard pour les plus jeunes, ou les plus audacieux, le Gault-Millau pour les plus bobos, le Michelin pour les plus traditionnels.



Mais il existe d'autres possibilités, comme celle de faire confiance à une asso locale, qui connaît mieux que quiconque les qualités de ses membres. Honneur donc aux **Tables du Gers**, un label réunissant des restaurateurs engagés et volontaires.

Et si nous avons en ce jour une pensée pour les Tables du Gers, c'est pour saluer leur dernière initiative, consistant à proposer, dans 18 de leurs restaurants affiliés, une carte accueillant vins, apéritifs et digestifs. Mais du pays ! En l'occurrence, Floc de Gascogne, vins de Côtes de Gascogne et l'Armagnac. Avec sur la carte des vins les explications nécessaires à une bonne dégustation et à une excellente mise en bouche.



Pour info, et histoire de vous aider, les 18 tables concernées sont : Le Golf d'embats ; Au Canard Gourmand ; La Villa Cahuzac ; Le Relais du Bastidou ; La Table d'Oste ; Hôtel de France ; Le Continental ; Solenca ; Le Château de Projan ; L'Auberge des Bouviers ; Europ Hôtel chez Maupas ; La Table d'Olivier ; La Grande Ourse ; Le Daroles ; Le Château de Camille ; Les Tables d'Urdens ; La Pardaillan et L'Auberge de Larresingle.

*Le label des tables gourdmandes,
créatives et authentiques du Gers*



Cela tombe sous le sens, mollo sur la quantité (or with moderation, please), mieux vaut privilégier la qualité. Et en l'occurrence, elle sera bien là, sur les 18 tables gersoises, avec ces trois produits de rêve. Juste le temps de l'été.

Informations sur le page Facebook des Tables du Gers