

- Déguster les saveurs locales dans les Tables du Gers

Gastronomie - Déguster les saveurs locales dans les Tables du Gers



Un cadre verdoyant, un merveilleux terroir, des produits de qualité et un accueil convivial, tels sont les ingrédients pour offrir une bonne table aux gourmets du Gers, un coin de France dont la réputation gastronomique n'est plus à faire.

Pour mettre en valeur son patrimoine gourmand, le département a mis en place le label Les Tables du Gers® qui regroupe un réseau de 32 établissements valorisant les saveurs locales et servant une authentique cuisine de qualité.

Les gourmets n'auront que l'embarras du choix parmi les établissements situés dans les villes coquettes du pays gersois ou côté nature. Dans l'assiette, Les Tables du Gers® mettent notamment à l'honneur le canard, le foie gras, les volailles, mais aussi les légumes et fruits de saison. On se dérobe difficilement aux fromages fermiers. Dans son verre, on apprécie un armagnac, un côtes-de-gascogne, madiran ou saint-mont et bien d'autres réjouissances à déguster avec modération.

La liste est disponible sur lestablesdugers.fr