



Deux établissements labellisés « Tables du Gers »

Le 24 Fév. 2020

Betty Beef à Mascaras et La ferme aux buffles à Aignan ont rejoint les 33 restaurants participant à cette démarche de qualité, tous engagés autour des mêmes valeurs...

Les Tables du Gers s'engagent à cuisiner des produits frais locaux et de saisons ; ils élaborent une cuisine « fait maison ». Pour obtenir le label, il faut répondre à un certain nombre de critères allant dans ce sens.

Après la réalisation des audits de classement en binôme avec le CDTL (Comité départemental du tourisme et des loisirs), puis l'examen par le comité de validation, deux restaurants ont obtenu ce label, de plus en plus recherché.

À Mascaras, Betty Beef au cœur de l'exploitation agricole...

Dans le Sud du Gers, pas très loin de Marciac, Béatrice et Philippe Villas, éleveurs de Charolaises, ont décidé de créer un restaurant dans une grange centenaire réaménagée. On peut y déguster les produits de la ferme et des agriculteurs voisins. On est dans l'ultra local : en termes de circuits courts, difficile de mieux faire !

Le cadre est enchanteur : par beau temps une magnifique terrasse offre une superbe vue sur les Pyrénées et sur... les bêtes de l'exploitation. La cuisine est ouverte, l'accueil chaleureux et décontracté avec un service à échelle humaine. Bref, une excellente adresse pour découvrir le Gers et ses produits. La spécialité, bien sûr, c'est la viande de bœuf et de veau bio. Produits sur la ferme, ils sont aussi proposés en vente directe.

À Aignan, la ferme au milieu des buffles...

Cette ancienne ferme auberge, à 50 km d'Auch, a été convertie en restaurant. Elle est implantée au cœur d'un immense parc où l'on peut voir le troupeau de buffles d'Asie, élevés par le restaurateur, des chèvres, des ânes, cochons, etc. Un spectacle fort sympathique puisque la salle, très contemporaine, dispose de grandes baies vitrées pour en profiter. Si la météo le permet, le repas peut se clôturer par une petite balade digestive à la rencontre des animaux.

La ferme aux buffles propose régulièrement des concerts : le Buffalo jazz. Le restaurant peut accueillir 40 personnes en intérieur et 20 sur la terrasse panoramique. Vous pourrez notamment y goûter une cuisine réalisée avec des produits gascons méticuleusement sélectionnés parmi les producteurs voisins : le canard de la ferme Tomasella à Aignan ; la charcuterie de la maison Matayron, à Lasserade ; le boeuf de la maison Beyrie à Castelnavet... Les vins régionaux (Saint Mont, Madiran, IGP Côtes de Gascogne) et une belle sélection de vins bios d'autres appellations du Sud-Ouest accompagnent les plats avec délicatesse.

[Informations sur le site internet – cliquez ici](#)



Article réalisé en collaboration avec le Journal du Gers