

Deux nouveaux établissements labellisés « Tables du Gers » pour l'année 2020



Après réalisation des audits de classement en binôme avec le CDTL (Comité Départemental du Tourisme et des Loisirs) et examen des candidatures des établissements par le comité de validation, deux restaurants remplissent l'ensemble des critères requis, notamment les critères en termes d'approvisionnements en produits locaux, de produits frais et de saison.

À Mascaras, Betty Beef

Betty Beef a rejoint le label : à Mascaras dans le Sud du Gers, pas très loin de Marciac, Béatrice et Philippe Villas, éleveurs de Charolaises, décident de créer un restaurant au cœur de l'exploitation agricole.

C'est donc dans une grange centenaire réaménagée que vous pourrez déguster les produits de la ferme et des voisins agriculteurs. On est dans l'ultra local, en termes de circuits courts, difficile de mieux faire ! De véritables ambassadeurs du Gers ! Un cadre enchanteur au cœur du Gers : par beau temps une magnifique terrasse avec 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 produite sur la ferme et proposée en vente directe.



<https://www.restaurant-bettybeef.com/> - [Page Facebook](#)

Betty Beef - Lieu-dit Lapèze - 32230 Mascaras - Tél : 05.62.06.18.23 ou mail : restaurantbettybeef@gmail.com

À Aignan, La ferme aux Buffles

La ferme aux Buffles : à Aignan, dans le Sud du Gers, à 50 km d'Auch. Cette ancienne ferme auberge convertie en restaurant rejoint le label en 2020 pour le plus grand plaisir des familles. En effet, le restaurant est implanté 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 permettant de ne pas en rater une miette ! Si la météo le permet, le repas peut se clôturer par une petite balade digestive à la rencontre des animaux.

Côté soirée, La ferme aux buffles propose des concerts régulièrement : le Buffalo jazz. Ce 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 voisins producteurs (ex: le canard de la ferme Tomasella, à Aignan, la charcuterie de la maison Matayron, à Lasserade, le boeuf de la maison Beyrie, à Castelnavet et bien d'autres encore). Les vins régionaux (Saint Mont, Madiran, IGP Côtes de Gascogne) et aussi une belle sélection de vins bios d'autres appellations du sud-ouest accompagneront vos plats avec délicatesse.



Après réalisation des audits de classement en binôme avec le CDTL (Comité Départemental du Tourisme et des Loisirs) et examen des candidatures des établissements par le comité de validation, deux restaurants remplissent l'ensemble des critères requis, notamment les critères en termes d'approvisionnements en produits locaux, de produits frais et de saison.

À Mascaras, Betty Beef

Betty Beef a rejoint le label : à Mascaras dans le Sud du Gers, pas très loin de Marciac, Béatrice et Philippe Villas, éleveurs de Charolaises, décident de créer un restaurant au cœur de l'exploitation agricole.

C'est donc dans une grange centenaire réaménagée que vous pourrez déguster les produits de la ferme et des voisins agriculteurs. On est dans l'ultra local, en termes de circuits courts, difficile de mieux faire ! De véritables ambassadeurs du Gers ! Un cadre enchanteur au cœur du Gers : par beau temps une magnifique terrasse avec 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 produite sur la ferme et proposée en vente directe.



<https://www.restaurant-bettybeef.com/> - [Page Facebook](#)

Betty Beef - Lieu-dit Lapèze - 32230 Mascaras - Tél : 05.62.06.18.23 ou mail : restaurantbettybeef@gmail.com

À Aignan, La ferme aux Buffles

La ferme aux Buffles : à Aignan, dans le Sud du Gers, à 50 km d'Auch. Cette ancienne ferme auberge convertie en restaurant rejoint le label en 2020 pour le plus grand plaisir des familles. En effet, le restaurant est implanté 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 permettant de ne pas en rater une miette ! Si la météo le permet, le repas peut se clôturer par une petite balade digestive à la rencontre des animaux.

Côté soirée, La ferme aux buffles propose des concerts régulièrement : le Buffalo jazz. Ce 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 voisins producteurs (ex: le canard de la ferme Tomasella, à Aignan, la

charcuterie de la maison Matayron, à Lasserade, le boeuf de la maison Beyrie, à Castelnavet et bien d'autres encore). Les vins régionaux (Saint Mont, Madiran, IGP Côtes de Gascogne) et aussi une belle sélection de vins bios d'autres appellations du sud-ouest accompagneront vos plats avec délicatesse.



<https://www.lafermeauxbuffles.fr/> -

La ferme aux Buffles - route de Castelnavet - 32290 Aignan - Tél: 06 29 28 31 53 ou
mail contact@lafermeauxbuffles.fr

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

Retrouvez la liste complète des restaurants labellisés en 2019 sur le site Internet des Tables du Gers : www.lestablesdugers.fr

