

Auch - Dîner caritatif des « Tables du Gers » pour la Fête de la Gastronomie



Il aura lieu le vendredi 22 Septembre au Daroles

Cette année, pour la 5^{ème} édition, Les Tables du Gers participent à la Fête de la Gastronomie avec de nombreux événements. Le dîner caritatif autour des produits agro forestiers sera l'évènement phare de la fête à Auch.

Ce dîner caritatif va être préparé et servi par 4 chefs au Daroles, brasserie mythique sur la place de la Libération.

Les festivités démarreront à 19h avec un apéritif convivial en présence des producteurs et orchestré par Vincent Casassus, chef du restaurant de l'Hôtel de France. Deux cocktails gersois seront proposés aux convives : Le Mojifloc et le Pousse Rapière.

Le dîner sera ensuite servi en salle à 20h30. Entrée à base de foie gras du Gers, concoctée par Olivier Andrieu du Restaurant la Table d'Olivier à Samatan, suivi du plat où le poisson « Omble chevalier » sera sublimé par Guillaume Manchado, chef au Daroles. Pour conclure, Marie-Perle Manchado, pâtissière de génération en génération, réglera avec son dessert « star » du moment le fameux Olive, Citron, Basilic.

Bien entendu, les vins du Gers seront à l'honneur avec le Domaine de Chiroulet, le Domaine d'Entras et le Château Monluc. Une dégustation d'Armagnacs sera proposée en fin de repas en guise de digestif.

Cette manifestation est l'occasion de célébrer la gastronomie gersoise et de mettre en avant tous les bons produits du département. Comme l'an dernier, l'objectif est de créer de véritables échanges pendant la soirée, grâce à l'intervention des chefs, des producteurs et des filières partenaires tout au long du repas.

Tous les bénéfices seront reversés à l'association Pierre&Terre qui oeuvre pour le développement de pratiques écocitoyennes.

Enfin pour ravir les gourmets, les chefs Tables du Gers sur l'ensemble du département, proposeront dans leurs restaurants des menus spéciaux pour la Fête de la Gastronomie !