

Le Journal du Gers ; 21 fev 2019

4 Chefs « Tables du Gers » au Salon de l'Agriculture

gastronomie

gers

Le 21 février 2019 à 15h36

Les Tables du Gers

Les gourmets du vrai s'y retrouvent

f De véritables ambassadeurs de la gastronomie gersoise

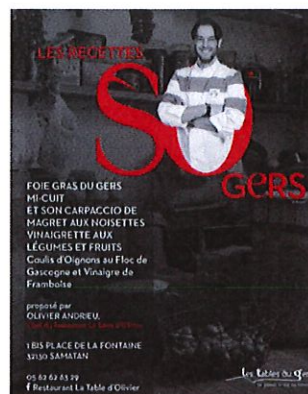
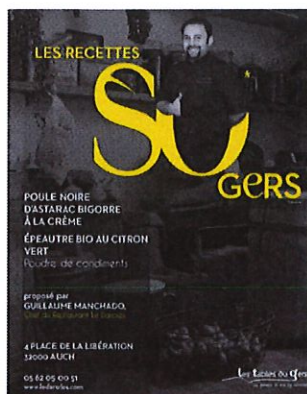
Les Tables du Gers présentes au Salon de l'agriculture à Paris du 24 février au 4 mars 2019

Twitter Pour la deuxième année, les Tables du Gers, à la demande du Département et de la Chambre d'Agriculture, se déplacent à Paris à l'occasion du Salon International de l'Agriculture pour des démonstrations culinaires.

G+ Olivier Andrieu et Guillaume Manchado seront les ambassadeurs du Gers pour l'ouverture au Salon International de l'Agriculture à Paris et élaboreront des recettes gourmandes à partir de produits Gers sur le stand Occitanie le samedi 23 et dimanche 24 février.

+ Le Département occupera l'espace animations culinaires régional, aux couleurs "SO Gers" pour l'occasion.

— Olivier Andrieu, de La Table d'Olivier, à Samatan, proposera sa recette de « Foie Gras du Gers mi-cuit et son Carpaccio de Magret aux Noisettes, vinaigrette aux légumes et fruits, Coulis d'Oignons au Floc de Gascogne et vinaigre de Framboise » et Guillaume Manchado du Daroles, à Auch, cuisinera une « Poule noire d'Astarac Bigorre à la crème, épeautre bio au citron vert et poudre de condiments »



Thibault Lagoutte et Eric Maupas, deux autres chefs Tables du Gers seront présents pendant la semaine sur le Stand « Excellence Gers » pour valoriser les produits du Gers et faire déguster leur recettes gourmandes.

Le Mardi 26 Février toute la journée, Thibault Lagoutte, de l'Auberge La Baquère à Préneron, élaborera une recette de tartare de canard du GERS au magret séché et figues, escalopes de foie gras chaud.

Le Samedi 2 Mars, c'est Eric Maupas de l'Europhotel Maupas à Mirande, qui cuisinera devant les yeux des visiteurs le