

Les chefs « Tables du Gers » vous proposent un été animé, culinaire et gourmand !

gastronomie gers

Le 20 juin 2018 à 10h29



- f** Dans le cadre d'un partenariat avec le syndicat de l'hôtellerie de plein air, les Tables du Gers organisent depuis 5 ans des ateliers de démonstrations culinaires suivis d'une dégustation. En complément des ateliers, une dégustation de Floc de Gascogne, Côtes de Gascogne et d'Armagnac est organisée par un producteur partenaire du label.
- 🐦**
- G+** Face au succès de cette opération tant auprès des touristes que des partenaires, en plus des ateliers dans les campings, les Tables du Gers animeront en 2018 des ateliers chez les producteurs partenaires du label, sur les marchés et lors d'événements.
- ✉** Cet été, 14 chefs labellisés vont assurer environ 25 ateliers culinaires dans 3 campings, chez 7 producteurs partenaires et pendant des événements tels que Jazz In Marciac, la fête du 15 Août de Mirande, les marchés à Eauze et à la Bastide d'Armagnac.
- +** Parmi les campings participants vous trouverez, le Camping Le Talouch à Roquelaure, les Chalets des Mousquetaires à Mirepoix, le camping du lac à Marciac.
- Les producteurs qui accueilleront les ateliers des Tables du Gers sont le Domaine de Bilé, la Ferme de la Patte d'Oie, le Domaine du Grand Comté, le Domaine de Magnault, la Ferme de Bidache, le Domaine de Herrebouc et la maison Ramajo foie gras.
- 🗨**

Les Ateliers auront lieu aux 4 coins du département et pendant tout l'été ! A vos agendas voici le programme :

Les Ateliers Culinaires du mois de Juin :

Les animations gastronomiques ont déjà démarré la semaine dernière au Camping du Lac à Marciac avec René Thierry chef au Relais du Bastidou pour une recette 100% Gers : magret de canard grillé au floc de Gascogne et la moutarde de Gascogne. Le Domaine de Bilé était aussi présent pour une dégustation de vin et de Floc.

Le Dimanche 10 juin, c'est Olivier ANDRIEU qui a régalé les invités aux premières rencontres oenotouristiques de Herrebouc.

- Vendredi 22 Juin à 11H au Marché Citta Slow sous la Halle à Mirande avec La Table du Petit Maupas et la chèvre qui rit

Les Ateliers Culinaires du mois de Juillet :

- Dimanche 1 juillet à 12H à l'occasion du marché à la ferme de la Patte d'Oie avec Eric Maupas de la Table du petit Maupas

- Vendredi 13 Juillet à la Bastide d'Armagnac avec Charlotte Latreille, chef au Château Bellevue et le Floc de Gascogne

- Mercredi 18 Juillet à 17H à la Ferme de Ramajo foie gras avec Fabien Armengo, chef à La Falène Bleue et La cadette de Burosse

- Jeudi 19 Juillet à 10H au Domaine de Magnault avec Bastien Boulard, chef à l'Auberge des Bouviers

- Mercredi 25 Juillet au Camping des Mousquetaires avec Michel Arsuffi, chef au Papillon et le domaine du Grand Comté
 - Dimanche 29 juillet à 15H à l'occasion du marché à la ferme du Domaine du Grand Comté avec Maxime Deschamps et Stéphane Mazière, chefs au Domaine de Baulieu
 - Dimanche 29 juillet à 21H au camping le Talouch avec Vincent Casassus , chef à l'Hôtel de France
- Événement surprise 1ère quinzaine de juillet, lancement d'une nouvelle bière au Daroles avec un brasseur BIO Gersois.

Les Ateliers Culinaires du mois d'Août :

- Jeudi 2 Août au marché à Eauze pour la fête du Floc avec Charlotte LATREILLE , chef au château bellevue
- Dimanche 5 Août à la Ferme de Bidache à 11H avec Guillaume Manchado, chef au Daroles
- Lundi 6 Août à 18H au Camping des Mousquetaires avec Michel Arsuffi, chef au Papillon et le domaine du Grand Comté
- Jeudi 9 Août pendant le festival Jazz In Marciac à l'occasion des évènements PIM (Paysages In Marciac) avec Marc Passera, chef au Château du Haget
- Jeudi 9 Août à 10H au Domaine de Magnault avec Thibault Lagoutte, chef à l'Auberge la Baquère
- Vendredi 10 Août au Domaine de Bilé à 18H avec Thibault Lagoutte, chef à l'Auberge la Baquère
- Samedi 11 Août à 11H à l'occasion de « Mirande Plage » avec Eric Maupas, chef à la Table du petit Maupas.
- Jeudi 16 Août à 10H au Domaine de Magnault avec Charlotte Latreille, chef au Château Bellevue
- Vendredi 17 Août au Domaine de Bilé à 18H avec Eric Maupas, chef à la Table du petit Maupas.
- Jeudi 23 Août à 18H au camping du lac à Marciac avec René Thierry, chef au relais du Bastidou
- Jeudi 23 Août à 10H au Domaine de Magnault avec Patrick Topin, chef au Commerce

Et en septembre les Tables du Gers vous préparent un programme exceptionnel à l'occasion de la fête de la gastronomie.

Photo CCI du Gers

Suggestion d'articles

[Cour d'assises du Gers](#)

[Soutenez le projet de mur d'escalade en salle.](#)

Commentaires d'articles

0 commentaires

Trier par [Les plus anciens](#)



Ajouter un commentaire...

[plugin Commentaires Facebook](#)

Suggestion d'articles