



SAMEDI 13 MAI

À PARTIR DE 12H00

À LA MAISON DE GASCOGNE

30€

# LA GASCONNADE

AVEC LES TABLES DU GERS

Les tables du gers



LE CHEF

**LIONEL  
CRETEUR**

RACINE, À LECTOURE

Panisse au pruneau, pois chiche en pickles et variation de prunes

LA CHEFFE

**PASCALE  
SALAM**

L'ATELIER DE CUISINE EN GASCOGNE À AUCH

Oréo à la crème de sucrine, loukoums de petits pois au vinaigre balsamique vieilli en fut de cerisier



LE CHEF

**CORENTIN  
LAGACHE**

CANARD GOURMAND, À SAMATAN

Pressé de foie gras de canard poché dans la bière brune et truite en gravlax, pain polaire au houblon, pesto de feuilles de capucines

LE CHEF

**THOMAS  
GRATELOUP**

LE XX BAR À MANGER À VIC FEZENSAC

Terrine de volaille d'en Perusse aux asperges et à l'Armagnac, espuma à la moutarde de Gascogne



LE PARRAIN

**DOMINIQUE  
TOULOUSY**

PLAT SIGNATURE

Poitrine de Porc Noir Gascon laqué aux épices douces, petits pois et morilles

LA CHEFFE

**MARIE-PERLE  
MANCHADO**

PASSION ET GOURMANDISE À AUCH

"Le casse-Noisettes" : mousse légère noisette, cœur d'orange au Safran du Gers, dacquoise croustillante



LE CHEF

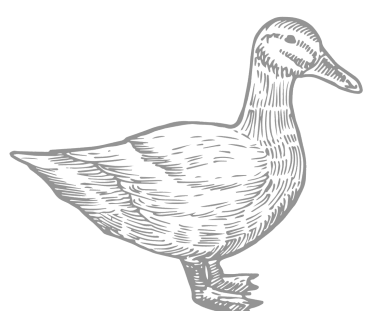
**THIBAUT  
LAGOUTTE**

AUBERGE DE LA BAQUÈRE À PRÉNERON

**LYCÉE  
PARDAILHAN**

À AUCH

Fraises flambées par les élèves du lycée Pardailhan





À PARTIR DE 12H00  
À LA MAISON DE  
GASCOGNE

# LES PRODUCTEURS PARTENAIRES

DES CHEFS

Les tables du gers



## TRÉSOR NOIR

PRUNICULTURE BIOLOGIQUE

## LES SOURCIERS

POTAGER HYDROPONIQUE

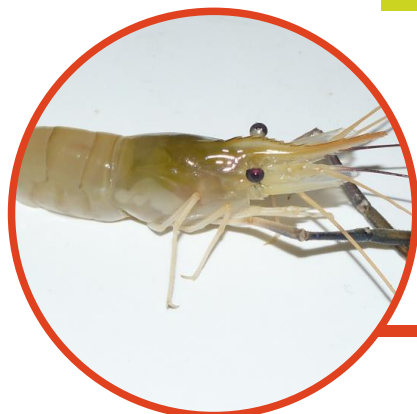


## LE DOMAINE DE L'AIRIAL

VINAIGRE DE VIN ET BALSAMIQUE

## BUROSSE

BIÈRES ARTISANALES



## LES GAMBAS D'ICI

CREVETTES TROPICALES, TRUITES ARC-EN-CIEL

## MONGEZ-MOI

MARAÎCHAGE EN HYDROPONIE



## LA FERME D'EN PEYRUSSE

ÉLEVAGE DE VOLAILLES

## DOMAINE D'ENTRAS

VIN, ARMAGNAC, FLOC ET MOUTARDE



## ARMAGNAC GELAS

ARMAGNAC

## GERSAFRAN

PRODUCTION DE SAFRAN



## MAISON CARAYON

HUILE, PÂTE À TARTINER, FARINE DE NOISETTE

