

Les Tables du Gers sont partenaires de la 6e édition de Gasconh'À Table



Salon de la gastronomie et de la culture Gasconnes à Samatan, cité du foie gras : Gasconh'À Table du 22 au 24 novembre 2019

À l'occasion du salon de la Gastronomie et de la Culture Gasconnes, le label des Tables du Gers sera partenaire pour la 6e année et **6 chefs Tables du Gers** seront présents pendant le salon, à Samatan.

Le vendredi 22 novembre, vous pourrez déguster un marbré de foie gras de canard du Gers mi-cuit au Floc de Gascogne sur une gelée de pommes, salade d'herbes et tuile de crumble de porc serrano, Une nouvelle recette alléchante concoctée en binôme par les 2 chefs Tables du Gers : **Olivier Andrieu** (La Table d'Olivier) et **Jérôme Carayon** (le Canard Gourmand) **lors du dîner gascon.**

Le samedi, 5 Chefs Tables du Gers se mobilisent aux côtés **d'André Daguin** : **Bernard Ramouneda**, restaurant le Florida, **Eric Maupas**, restaurant La Table du Petit Maupas, **Jérôme Carayon**, restaurant le Canard Gourmand, **Michel Arsuffi**, ex Restaurant le Papillon et **Marc Passera**, Château le Haget seront membres du jury au **concours culinaire André Daguin** mettant en avant des binômes cuisiniers/sommeliers des lycées hôteliers du Gers et de la Région.

Enfin, le dimanche 24 novembre, **Olivier Andrieu**, chef à la Table d'Olivier, à Samatan, animera un atelier culinaire, à 15 h, à la Halle au Gras.

Et tout au long du week-end, se tiendra le salon gastronomique avec plus de 60 exposants. On pourra retrouver notamment les producteurs partenaires des Tables du Gers : Le

Domaine de Bilé, La Ferme des Grisettes, La Brasserie Jean Brasse, Le Domaine de Herrebouc, La Ferme d'En Cagalin et les Fumaisons Occitanes.