

Les Tables du Gers ont animé l'été

gastronomie

gers

Le 13 septembre 2019 à 22h34



f Au camping, sur les marchés et chez leurs producteurs partenaires, les chefs Tables du Gers étaient présents dans tout le département.



Depuis plusieurs années, les Chefs des Tables du Gers se déplacent dans tout le département pour faire des démonstrations culinaires. L'objectif de ces ateliers est d'aller à la rencontre des touristes, de leur proposer une animation, de les sensibiliser à la gastronomie locale et aux produits gersois de qualité et de les inciter à manger au restaurant pendant leur séjour dans le Gers.



Cette année de nouveaux partenariats se sont développés, notamment avec les producteurs partenaires. C'est donc 20 ateliers culinaires qui ont été animés tout au long de l'été et dans tout le département :



1 atelier pour la Fête du Floc à Eauze



1 atelier pour la Foire de la Madeleine à Montesquiou

2 démonstrations lors des Jeudis Gourmands du Domaine de Magnaut

10 ateliers chez les producteurs partenaires

6 ateliers dans les campings












Ces ateliers se sont déroulés en binôme avec un producteur partenaire des Tables du Gers qui participe à la démonstration et fait déguster ses produits.

Toute une équipe d'acteurs du tourisme gersois se sont fédérés autour des 11 chefs, dont 3 campings et 10 producteurs




Au total, ce sont environ 700 participants qui ont pu assister à un atelier culinaire et rencontrer des chefs « Tables du Gers » au cours de leur séjour.

Les recettes proposées étaient toutes tournées vers les produits du terroir gersois. Les touristes ont ainsi pu découvrir une terrine de foie gras à l'Armagnac, du carpaccio de foie gras à l'esturgeon, des verrines tomates chèvre au pesto basilic, du gravelax de rond de gîte de mirandaise au melon de Lectoure, des petits farcis de boudin noir aux pommes une belle salade de volaille et pommes grenailles vinaigrette au Floc de Gascogne, une plancha d'été de bouchot au lard de porc noir gascon ...

De quoi repartir avec de très bons souvenirs de leur séjour !

-  Vincent Casassus - Hôtel de France
-  Eric Maupas - La Table du Petit Maupas
-  Jérôme Artiguebère - La Bastide en Gascogne
-  Thibault Lagoutte - Auberge la Baquère
-  René Thierry - Le Relais du Bastidou
-  Bastien Boulard - L'auberge des Bouviers
-  Fabien Armengaud - La Falène Bleue
-  Olivier Andrieu - la Table d'Olivier
-  Jérôme Maribon Ferret - Restaurant le Pardaillan
-  Jason Lagard de la Table d'Oste
-  Marc Abramovici du Florida

Les 3 campings

-  Le Camping Le Talouch à Roquelaure
-  Les Chalets de Grazimis à Condom
-  Le camping du lac à Marciac

Les 10 producteurs

-  Domaine de Bilé
-  Domaine de Herrebouc
-  Domaine de Magnaut
-  Le Château de Millet
-  Fumaison Occitane
-  Maison Ramajo
-  Gambas d'Ici
-  La chèvre qui rit
-  La ferme du Rantoy
-  Domaine de Pouypardin

Photos DR

