

Français pour ce mets d'exception : 9 sur 10 déclarent en consommer et 75% le jugent incontournable au moment des repas de fêtes de fin d'année. Les professionnels ont donc réussi à répondre

et de +6% en valeur. Cette année, le Foie Gras mi-cuit vendu au rayon frais fait également son grand retour et gagne +6,3% en volume et +10,1% en valeur entre 2017 et 2018. Le Foie Gras français

mené un important travail de concertation avec tous les maillons, des experts scientifiques et des vétérinaires. Ces échanges ont abouti à la mise en place, en collaboration avec les Pouvoirs pu-

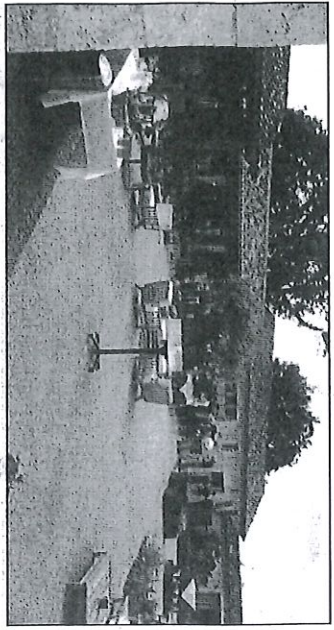
fêtes et ils l'ont fait, malgré une ambiance de fin d'année marquée par la morosité. Il faut dire que les Français accordent une grande confiance au Foie Gras, que ce soit en matière de sécurité

CCIL Les Tables du Gers

Un nouvel établissement labellisé « Table du Gers »



Une brigade menée par un « Chef », Philippe Miard.



Une Table à découvrir !

A 50 km de Toulouse et 15 km de Lectoure, « Nazère La Table » a ouvert en avril 2018 dans le village d'Avezan.

Aux commandes, le Chef Philippe Miard revisite avec passion et créativité, les grands classiques de la gastronomie française et aime travailler avec les producteurs locaux. Une cuisine gastronomique de terroir entièrement fait maison, une modernité dans la recette et le dressage. « L'histoire d'une passion, d'une vie, de ma vie. Et une rencontre avec Valérie et Antoine Cournot qui ont

su, au fil des années, transmis à Nazère leur amour et leur générosité. Une alchimie est née ! Les herbes du potager, les produits de la Lomagne, mes origines bretonnes et mon goût des sauces, une cuisine que vous découvrirez au rythme de votre plaisir, de mon plaisir... » Philippe Miard, Chef de cuisine. Le restaurant dispose d'une salle climatisée de 48 couverts, de 2 terrasses



Valérie et Antoine Cournot accueillent André Daguin (Ph. arch./AU)

ouvertes aux beaux jours, d'un salon particulier, d'une salle de séminaire et d'un bar... qui au delà des 25 cocktails vous propose une belle collection de whisky et bourbons (plus de 100), de gins (plus de 40). « Nazère » c'est aussi 5 chambres d'hôtes de luxe

avec vue sur la campagne, piscine et tennis. **Horaires d'ouverture :** Toute l'année, sauf fermeture exceptionnelle du dimanche 17 février 2019 (après le service du midi) au mercredi 13 mars 2019 (service du midi inclus). Du 1er octobre au 30 avril : du mer-

credi soir au dimanche soir ; du 1er mai au 30 septembre : Tous les jours. Service du midi : de 12 à 14 H ; service du soir : de 19 H 30 à 21 H 30. **Infos/Réservations :** Tél.: 05 62 64 39 01 ; contact@nazere.fr ; Site internet // Facebook

de l'ait Journal 22/2/2019
SM/MS