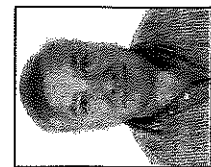


Voir au-delà des apparences



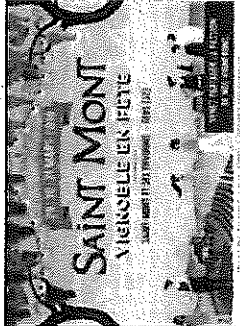
Chaque année à cette époque, notre amie Mathilde disparaît pendant trois jours. Depuis plus de vingt ans, elle participe à un groupe de réflexion et d'échanges pour déterminer comment faire et quoi faire au niveau individuel pour apporter sa pierre au changement. Elle y retrouve des connaissances, mais aussi des inconnus avec lesquels se noueront des liens très étroits - alors que le plus souvent chacun ignorera tout des autres - pour se quitter ensuite et ne jamais se revoir.

Empêchée par des obligations de dernière minute, elle est arrivée en retard et a constaté, cette fois encore, qu'elle ne connaissait pas la majorité des personnes présentes. Un homme assez jeune et très bavard semblait l'éviter. Les rencontres et l'entente a été cette fois encore d'une grande intensité et chacun se préparait à repartir rechargé d'une belle énergie, lorsqu'elle a décidé d'en avoir le cœur net. Elle est allée s'asseoir auprès de celui qui prenait toujours soin de ne pas l'approcher, pour lui demander ce qu'il en était. Il lui a alors expliqué que l'année précédente il avait parlé avec des participants à cette rencontre qui n'avaient pas tari d'éloges sur une certaine Mathilde. Arrivé avant elle pour participer au rendez-vous de cette année, il avait à nouveau entendu parler d'elle en termes très flatteurs. Tellement que, lorsqu'elle était enfin arrivée, il avait été terriblement déçu, lui dit-il, de découvrir une vieille femme très ordinaire et sans charme particulier. Il reconnaissait, néanmoins, être en partie revenu sur cette première et désagréable impression au fil des échanges. Pour conclure il s'excusa pour sa franchise. Mathilde le rassura. Il ne lui avait rien appris sur les défauts de son apparence dont elle était bien obligée de s'accommoder. Elle conclut simplement qu'elle trouvait dommage que lui, qui avait la chance de participer à ce genre de ré-

CCI

Les Tables du Gers en démonstration culinaire

MSC
BM



A L'OCCASION DE «SAINT MONT VIGNOBLE EN FÊTE» 2019

L'événement « Saint Mont Vignoble en Fête » organisé par les Producteurs Plaimont aura lieu cette année du 29 au 31 Mars 2019. Pour la 7^e année consécutive, les restaurateurs « Tables du Gers sont partenaires ». Les amateurs de gastronomie pourront découvrir l'alliance subtile entre produits et vins du terroir proposée par les chefs en démonstration culinaire. « Tables du Gers », ambassadeurs de la cuisine du Gers, participent à cette opération en proposant :

- le **samedi 30 Mars à 11H**, un atelier culinaire animé par Richard Poullain, chef au Château de Projan, à Aignan. Recette : Rouleaux de printemps aux asperges et au foie

Des idées de combinaisons entre mets et vins.

gras ;

- le **samedi 30 Mars à 16 H**, un atelier culinaire animé par Jean-Christophe Rousseau, de l'hôtel « Restaurant Solenca » à Nogaro, au Château Saint-Go. Recette : Sallade bouchère à la moutarde Gascogne, au motif de raisin et pommes granny smith ; sucrose rôtie, poivrons et tomates confites ;

- le **dimanche 31 Mars à 11H**, un atelier culinaire animé par Marc Passera, chef au Château du Haget à Montesquiou, à la Cave de Plaisance. Recette : La terrine de foie gras au pain d'épices.

Dans le Gers, le mariage entre mets et vins prend toute sa dimension. Les chefs « Tables du Gers » sont de véritables ambassadeurs de la gastronomie locale et des vins du terroir. Devenu l'un des principaux rendez-vous œnologiques de la région, « Saint Mont Vignoble en Fête » met à l'honneur chaque année le terroir

et la gastronomie. Pendant 3 jours, une dizaine de villages s'animent au rythme de cours de cuisine, de découvertes gourmandes et de dégustations des grands vins de Saint Mont. Les restaurants « Tables du Gers » du secteur proposeront aussi des menus spéciaux en accord « mets et vins de saint Mont ».

Retrouvez toute l'information sur le site Internet des « Tables du Gers » : www.les-tablesdugers.fr

AL

PRÉFECTURE

Bilan de l'Inspection du Travail du Gers