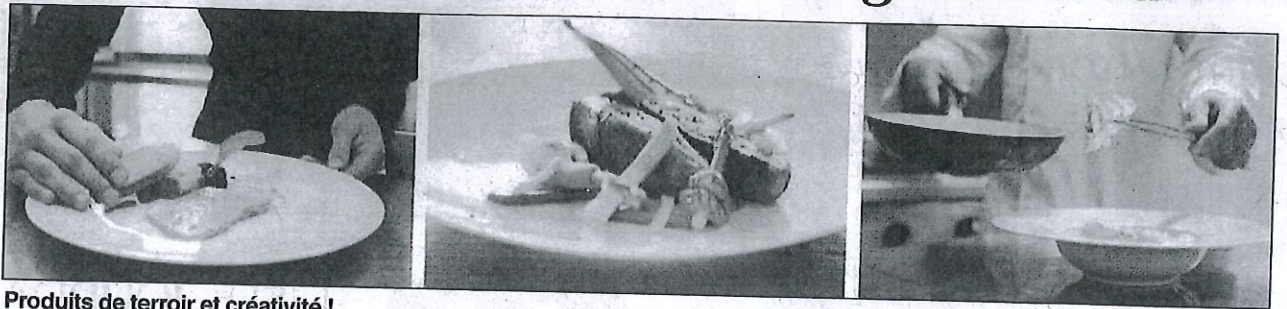


## Les chefs « Tables du Gers » vous proposent un été animé, culinaire et gourmand



Produits de terroir et créativité !

**Toujours autant de succès avec les ateliers culinaires de nos chefs ambassadeurs du Gers. Retrouvez-les cet été dans les campings gersois, sur les marchés et chez leurs producteurs partenaires.**

Dans le cadre d'un partenariat avec le syndicat de l'hôtellerie de plein air, les Tables du Gers organisent depuis 6 ans des ateliers de démonstrations culinaires suivis d'une dégustation. En complément des ateliers, une dégustation de Floc de Gascogne, Côte de Gascogne et d'Armagnac est organisée par un producteur partenaire du label. Face au suc-

cès de cette opération tant auprès des touristes que des partenaires, en plus des ateliers dans les campings, les Tables du Gers animeront en 2019 des ateliers chez les producteurs partenaires du label, sur les marchés et lors d'événements. Cet été, 12 chefs labellisés vont assurer environ 22 ateliers culinaires dans 3 campings, chez 7 producteurs partenaires et pendant des événements tels que la fête de la Madeleine à Montesquiou ou les marchés à Eauze. Parmi les campings participants vous trouverez, le Camping Le Talouch à Roquelauze, les Chalets Grazimis à Condom et le camping

de lac à Marciac. Les producteurs qui accueilleront les ateliers des Tables du Gers sont le Domaine de Bilé, le Domaine de Magnault, le Domaine de Herrebouc, le Château de Millet, la ferme du Rantoy, la maison Ramajo foie gras et les gambas d'ici.

**Les Chefs qui participent :** Fabien Armengo, la Falène Bleue ; Jérôme Artigebère de la Bastide en Gascogne ; Vincent Casassus de l'Hôtel de France, Bastien Boulard de l'Auberge des Bouviers, Eric Maupas de la Table du petit Maupas, René Thierry du Relais du Bastidou, Charlotte Latreille du

Château Bellevue, Thibault Lagoutte de l'Auberge la Baquère, Olivier Andrieu de la Table d'Olivier, Jérôme Maribon Ferret du Restaurant le Pardaillan, Jason Lagard de la Table d'Oste et Marc Abramovici du Florida.

**Le planning des ateliers est disponible sur le site internet des Tables du Gers : [www.lestablesdugers.fr](http://www.lestablesdugers.fr)**

Les recettes concoctées par les chefs à l'occasion de ces ateliers culinaires ont pour vocation de mettre en valeur les produits de notre terroir, les faire découvrir aux visiteurs et ainsi rendre hommage à l'image gastronomique du Gers.