LE GERS

Terre du manger vrai

les tables du gers

Bienvenue dans le Gers,

Terre du manger vrai

Depuis 2010, le label Les Tables du Gers regroupe un réseau de restaurateurs, traiteurs et producteurs gersois responsables, solidaires et engagés qui travaillent main dans la main pour vous proposer une cuisine maison de qualité, concoctée à partir de produits locaux, frais et de saison.

Les Tables du Gers peuvent aussi compter sur des partenaires qui partagent les mêmes valeurs : filières de productions (viti-vinicole, alimentaire), fournisseurs professionnels (matériel, art de la table), acteurs économiques et de la formation.

Aujourd'hui, ce sont plus de 120 membres labellisés, dont 33 restaurateurs / traiteurs et 88 producteurs, qui œuvrent chaque jour pour vous offrir le meilleur, dans vos assiettes et dans vos verres !

Un label exigeant, gage de qualité

Le label affiche depuis son lancement un niveau d'exigence élevé. Les candidats doivent d'abord justifier de prérequis avant d'être audités sur place, selon une grille de critères stricts et rigoureux notamment sur les approvisionnements qui sont contrôlés sur factures. Ils signent ensuite une charte et se voient attribuer le label pour trois ans. Gage de qualité pour le consommateur, Les Tables du Gers est aujourd'hui **un label gastronomique de référence unique** en France !

Chef, la recette!

Sur le site **lestablesdugers.fr**, les chefs du label partagent leurs recettes originales et créatives. Plus d'une centaine, sucrées comme salées, sont à retrouver sur le site internet des Tables du Gers.
A vos fourneaux !

Du champ à l'assiette... un réseau dynamique et engagé

Qu'ils soient producteurs, vignerons, brasseurs, éleveurs, restaurateurs,... tous travaillent dans un même objectif de qualité et valorisent le patrimoine gastronomique local.
Le réseau permet des échanges nourris, un partage de savoir-faire et de connaissances. C'est un véritable écosystème où tous les membres vivent, collaborent, innovent et grandissent ensemble !
Les Tables du Gers, en encourageant les circuits courts, contribuent au dynamisme du territoire et renforcent l'économie locale.

Ateliers, dégustations, rencontres

Tout au long de l'année, Les Tables du Gers participent activement à l'animation du territoire.
Vous pouvez ainsi **rencontrer les chefs hors de leur cuisine**, sur les marchés, lors d'événements ou de festivals autour d'ateliers culinaires. Les producteurs, eux, vous accueillent directement sur leur exploitation, pour **des visites commentées et des dégustations** !

Les 33 restaurants et traiteurs labellisés en 2025

Découvrez les restaurateurs et traiteurs membres du réseau Les Tables du Gers.

Aiguisez vos papilles, et venez découvrir leur cuisine authentique, gourmande et inventive. De l'entrée au dessert, laissez vous surprendre par les saveurs du sud-ouest !

AUBERGE LA BAQUÈRE
Preneron
Lieu-dit La Baquère
aubergelabaquere@gmail.com
aubergelabaquere.com
05 62 06 42 75

AU CANARD GOURMAND
Samatan
La Rente
contact@aucanardgourmand.com
hotelcharmegers.com
05 62 62 49 81

AUBERGE LE FLORIDA
Castera-Verduzan
2, rue du Lac
info@lefloridagascony.fr
lefloridagascony.fr
05 62 68 13 22

BETTY BEEF
Mascaras
Lieu-dit Lapèze
restaurantbettybeef@gmail.com
restaurant-bettybeef.com
05 62 06 18 23

CHÂTEAU BELLEVUE
Cazaubon
19, rue Joseph Cappin
reception@chateaubellevue.org
chateaubellevue.org
05 62 09 51 95

HÔTEL DE FRANCE - LA GRANDE SALLE
Auch
Place de la Libération
contact@hoteldefrance-auch.com
hoteldefrance-auch.com
05 62 61 71 71

JEUX DE BRAISE
Roquelaure
1205, chemin d'Esparebent
contact@jeuxdebraise.com
jeuxdebraise.com
06 35 76 81 71

LA BASTIDE EN GASCOGNE
Barbotan-Les-Thermes
Avenue des Thermes
labastide@relaischateaux.com
bastide-gasconne.com
05 62 08 31 00

LA FABRIQUE DES COLIBRIS
Mauvezin
2, rue des Justices
lafabrique@lecomptoirdescolibris.fr
lecomptoirdescolibris.fr
05 62 58 94 54

LA FALÈNE BLEUE
Lannepax
121, Place de l'Armagnac
contact@lafalenebleue.fr
lafalenebleue.fr
05 62 65 76 92

LA FERME DE FLARAN
Maignaut-Tauzia
Route de Condom
reception@fermedeflaran.com
fermedeflaran.com
05 62 29 39 83

LA MAISON DESPOUÈS
Puylausic
911, route de Montadet
contact@lamaisondespoues.fr
lamaisondespoues.fr
05 42 54 15 76

LA TABLE D'OLIVIER
Samatan
1 bis, place de la Fontaine
olivier_andrieu@orange.fr
la-table-dolivier-restaurant-samatan.fr
05 62 62 63 29

- Restaurant-traiteur
- Traiteur
- Cour de cuisine / conseil
- Restaurant
- Restaurant d'insertion professionnelle
- Une Étoile Michelin
- Une Étoile verte Michelin

LA TABLE DE TILLAC
Tillac
58, rue Longue
contact@latabledetillac.fr
latableedetillac.fr
05 62 03 70 92

LA TAVERNE DE D'ARTAGNAN
Lupiac
9, rue Féart
tavernededartagnan@outlook.com
aubergelabaquere.com/taverne-dartagnan-lupiac/
05 62 69 53 54

L'ATELIER DE CUISINE EN GASCOGNE
Auch
55, rue de Lorraine
contact@cuisine-en-gascogne.com
cuisine-en-gascogne.com
06 07 33 22 16

L'AUBERGE DE LARRESSINGLE
Larressingle
Au Village
contact@auberge-de-larressingle.fr
auberge-de-larressingle.fr
05 62 28 29 67

LE BOUCHE À OREILLE
Restaurant-bistrot culturel
Simorre
Rue Paul St Martin
contact@lebao.fr
lebao.fr
05 62 05 52 42

LE CHÂTEAU DE CAMILLE
Saint-Jean-le-Comtal
Au Val
contact@lechateaudecamille.com
lechateaudecamille.com
05 62 05 34 58
06 74 35 41 39

LE COMMERCE
Estang
2, place du 4 septembre
lecommerce-estang@orange.fr
lecommercehotelrestaurant.fr
05 62 09 63 41

LE COMPTOIR DES COLIBRIS
Cologne
6, place de la Halle
accueil@lecomptoirdescolibris.fr
lecomptoirdescolibris.fr
05 62 06 73 45

LE DOMAINE DE BAULIEU
Auch
822, chemin de Lussan
contact@ledomainedebaulieu.com
ledomainedebaulieu.com
05 62 59 97 38

LE PARDAILLAN
Gondrin
25, avenue Jean Moulin
restaurantlepardaillan@orange.fr
le-pardaillan.fr
05 62 28 72 59

LE SOLENCA
Nogaro
984, avenue de Daniate
info@solenca.com
solenca.com
05 62 09 09 08

LE XX BAR À MANGER
Vic-Fezensac
7, rue Henri Roujeon
lexxbaramanger@gmail.com
lexxbaramanger.fr
05 62 58 01 05

L'ECHAPPÉE BELLE
L'Isle-Jourdain
2, place Gambetta
contact@echappee-belle.fr
echappee-belle.fr
05 62 07 50 05

LES TONTONS FRINGALE
L'Isle-Jourdain
6, avenue Charles Bacqué
lestontonsfringale.fr
05 62 70 93 92

LO POTZ
Vic-Fezensac
6, rue du 11 Novembre
misti32@hotmail.fr
05 62 61 09 99

L'OS Y THYM
Barran
168 chemin de la Castagnère
losythym@gmail.com
losythym.fr
06 60 76 53 56

MONTRESTO
Montréal-du-Gers
Au Pont
montresto32250@gmail.com
05 62 28 81 85

RACINETTE
Lectoure
6, rue Fontélie
info@racinerestaurant.fr
racinerestaurant.fr
05 62 28 07 41

RESTAURANT GOLF D'EMBATS
Auch
245, route de Barran
Le Prat Neuf
christian.carrere3@wanadoo.fr
golf-auch-embats.com
05 62 61 10 11

VINEA NOVA
Caussens
Château de Mons
1614, route de Lectoure
contact@chateaumons.com
chateaumons.com
05 62 68 46 18

les tables du gers

C'est un réseau de plus de 120 restaurateurs, traiteurs et partenaires gersois

responsables

solidaires

engagés

Avec la garantie pour vous de manger

une cuisine maison concoctée avec des produits frais, locaux et de saison

Retrouvez l'ensemble des producteurs, restaurants, traiteurs et filières labellisés sur le site

Lestablesdugers.fr

Les Tables du Gers est une initiative de la CCI du Gers, soutenue par les élus locaux. La CCI du Gers porte et anime le réseau, favorisant l'économie locale. Elle promeut également le label afin d'offrir une meilleure visibilité à l'offre de restauration de qualité du Gers et contribuer ainsi à son rayonnement.

Découvrez les richesses de notre territoire !

Canard, oie, foie gras, volaille fermière, poule noire d'Astarac Bigorre, porc noir gascon, bœuf nacré de Gascogne, bœuf gascon, agneau, veau, fromages fermiers, légumes et fruits de saison, ail noir, miel, crevettes, saumon fumé et truite, pâte à tartiner, moutarde et piment de Gascogne, safran, lin, farine de blé ancien, sarrasin, petit épeautre, huiles et vinaigre, plantes aromatiques et fleurs comestibles, Armagnac, loc de Gascogne, Côtes de Gascogne, Saint-Mont, Madiran, Pacherenc-du-vic-bilh, bières artisanales...

CCI GERS

Les Tables du Gers
CCI Gers
Place Jean David, 32 000 Auch
05 62 61 62 61
lestablesdugers@gers.cci.fr

Pour ne rien rater de notre actualité, rejoignez-nous sur Facebook et Instagram