

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE GASCONNE



La Gasconnade

avec les Tables du Gers

SAMEDI 17 MAI

À PARTIR DE 12H00

AU CLOÎTRE DES CORDELIERS



les tables du gers

Le Menu des chefs !



COCKTAIL DE BIENVENUE

**Œuf Parfait, crème d'asperges,
croustillant de porc noir**
par les élèves du lycée Pardailhan

**Foie gras de canard mi-cuit à
l'Armagnac, pesto de pimprenelle,
tourin Gascon en panna cotta et
millas à l'ail des ours**
par Corentin Lagache, Restaurant
Au Canard Gourmand

**Tartare printanier de truite fumée,
espuma de yaourt aux fines herbes,
crackers de yaourt**
par Thomas Grateloup,
Restaurant Le XX Bar à manger

**Mousse de champignons,
bouillon de sous-bois,
pleurotes en pickles et herbes
sauvages**
par Lionel Créteur,
Restaurant Racinette

Avec nos producteurs partenaires :

Mongez-moi, Fleurons de samatan, Les petites louches, Fumaison occitane et Champimignon



Le Menu des chefs !



Mouton grillé, pesto noisette et aillets, roquette, tomme de brebis, dans une focaccia

par Quentin Monruffet et
Laure Saucedo,
Restaurant Le Comptoir des colibris
& La Fabrique des Colibris

Textures de fromage de brebis et de chèvre, crumble noisette, balsamique vieilli en fût de cerisier

par Martin Leconte,
Restaurant La Table de Tillac

Tarte au biscuit de voyage enrichi aux noisettes et imbibé de Floc rouge, premières fraises du Gers

par Maxime Deschamps et
Pascal Urraca,
Restaurant Le Domaine de Baulieu



Avec nos producteurs partenaires :

Sortez du Troupeau, La bergerie des arbolets,
Le domaine de l'airial, Le domaine de bilé et
La Maison carayon

auchlegout.fr

Réservez vos places !



La Gasconnade

avec les Tables du Gers



Le Chef Lionel CRETEUR

Racinette, à Lectoure

Mousse de champignons,
bouillon de sous bois,
pleurotes en pickles et
herbes sauvages

Mouton grillé, Pesto
noisette et aillets, roquette,
tomme de brebis, dans une
focaccia



**Les chef(fe)s Laure SAUCEDE
et Quentin MONRUFFET**

La fabrique/ Le comptoir des
colibris à Cologne



Le Chef Corentin Lagache

Au Canard gourmand, à Samatan

Foie gras de canard mi-cuit à
l'Armagnac, pesto de pimprenelle,
tourin Gascon en panna cotta et
millas à l'ail des ours

La Gasconnade

avec les Tables du Gers



**Textures de fromage de brebis
et de chèvre,
crumble noisette et balsamique
vieilli en fût de cerisier**

Le Chef Martin LÉCONTE

La Table de Tillac, à Tillac



**Tarte au biscuit de voyage
enrichi aux noisettes,
généreusement imbibé de floc
rouge, les premières fraises
du GERS**



**Les Chefs Maxime DESCHAMPS
et Pascal URRACA**

Domaine de Baulieu à Auch



Le Chef Thomas GRATELOUP

Le XX Bar à manger
à Vic fezensac

**Tartare printanier de truite
fumée, espuma de yaourt
aux fines herbes, crackers
de yaourt et truite fumée**



Les tables du gers

La Gasconnade

avec les Tables du Gers



Œuf parfait, crème
d'asperge, croustillant
de porc noir



Le Lycée Pardailhan

à Auch



Réservez vos places !

auchlegout.fr



RENDEZ-VOUS SAMEDI 17 MAI

À PARTIR DE 12H00
AU CLOITRE DES CORDELIERS



les tables du gers



SAMEDI 17 MAI
À PARTIR DE 12H00
AU CLOITRE DES CORDELIERS

Dégustez le Gers avec ***La Gasconnade***



Retrouvez tous les produits de nos producteurs partenaires, cuisinés par des Chefs Table du Gers lors de la Gasconnade.



Découvrez les
producteurs partenaires →

DES CHEFS



La Gasconnade

avec les Tables du Gers



Élevage de brebis, vente d'agneaux fermiers bio, 100% à l'herbe et en plein air

Sortez du Troupeau

📍 Sirac

Les producteurs partenaires

DES CHEFS

Produits laitiers et fromagers, fabriqués à base de lait BIO Gersois



Les Petites Louches

📍 Ornezan

Domaine viticole de production traditionnelle de vinaigres de vin et balsamiques



Le Domaine de l'Airial

📍 Lagraulet-du-gers

Élevage de brebis et chèvres. Leur lait est transformé en fromages et yaourts, certifiés Bio



La Bergerie des Arbolets

📍 Montegut

Les tables du gers



La Gasconnade

avec les Tables du Gers

Les producteurs partenaires

DES CHEFS

Fumage traditionnel de saumon, truite, esturgeon, et autres poissons

Fumaison Occitane

Auch



Vins IGP Côtes de gasconne, Flocs de gasconne et Armagnacs

Domaine de Bilé

Bassoues d'Armagnac

Producteur de champignons bio frais, séchés ou transformés

Champimignon

Rejaumont



Producteur de légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles en hydroponie

Mongez-moi

Puylausic



les tables du gers



La Gasconnade

avec les Tables du Gers



Vins issus de l'agriculture biologique, Vins Côtes de Gascogne, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh

Château de Pouey

Viella

Les producteurs partenaires

DES CHEFS

Vins issus d'une agriculture raisonnée
Vins Côtes de Gascogne, Rouge, Rosé et Blanc de Noir

Domaine de la tuilerie

Roquelaure



Producteur local de noisettes, transformées en huile, farine, pâte à tartiner 100% noisettes

Maison Carayon

Castet-Arrouy



Élevage de canards dans le Gers, pour une production de foie gras locale

Fleurs de Samatan

Riscle



les tables du gers





SAMEDI 17 MAI
À PARTIR DE 12H00
AU CLOITRE DES CORDELIERS

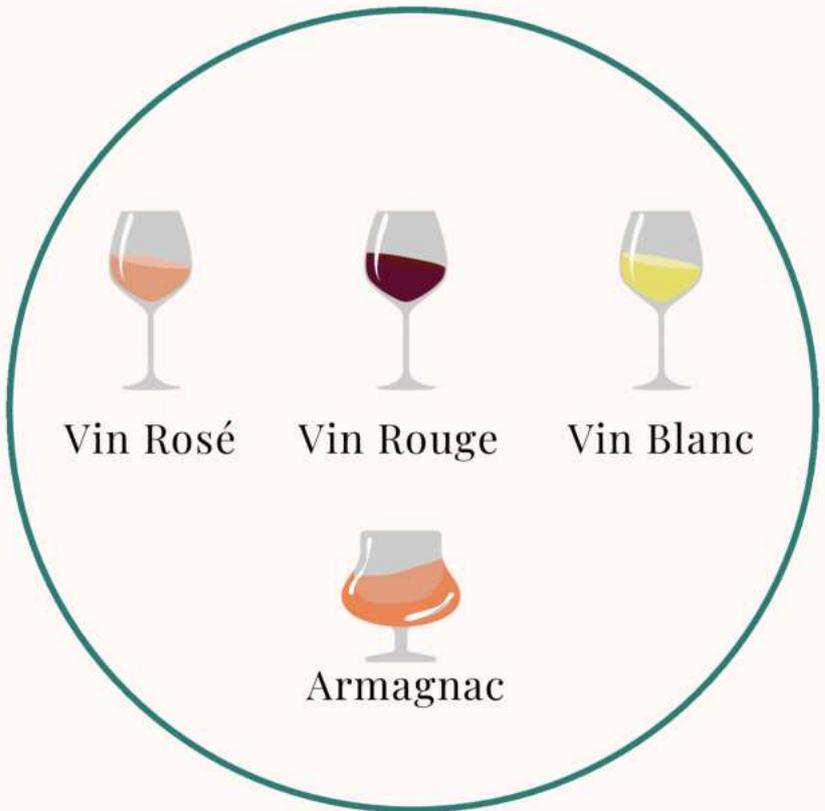


La Gasconnade

avec les Tables du Gers



LE BAR



Vin Rosé

Vin Rouge

Vin Blanc

Armagnac



Domaine de la tuilerie



Chateau de Pouey



Domaine de Bilé

les tables du gers





La Gasconnade

par les Tables du Gers

Le Cocktail de Bienvenue



INGRÉDIENTS

4 cl de *Blanche Sempé*

8 cl de Tonic La French
Pamplemousse

1 rondelle
de Pamplemousse

White Pink Cocktail



les **t**ables du **g**ers

FLOC
GERS
2025