

- TABLES DU GERS - 2 nouveaux établissements labellisés en 2020

TABLES DU GERS - 2 nouveaux établissements labellisés en 2020

Date de début

06/02/2020

Brève

Après réalisation des audits de classement en binôme avec le CDTL et examen des candidatures des établissements par le comité de validation, 2 restaurants remplissent l'ensemble des critères requis, notamment les critères en termes d'approvisionnements en produits locaux, de produits frais et de saison.

BETTY BEEF

A Mascaras dans le sud du GERS pas très loin de **Marciac**, Beatrice et Philippe VILLAS, éleveurs de Charolaises, décident de créer un restaurant au cœur de l'exploitation agricole. C'est donc dans une grange centenaire réaménagée que vous pourrez déguster les produits de la ferme et des voisins agriculteurs.

On est dans l'ultra local, en termes de circuits courts, difficile de mieux faire !



De véritables ambassadeurs du GERS ! Un cadre enchanteur au cœur du GERS : par beau temps une magnifique terrasse avec vue sur les Pyrénées et sur les bêtes de l'exploitation. La cuisine est ouverte, l'accueil chaleureux et décontracté avec un service à échelle humaine, bref une excellente adresse pour découvrir le Gers et ses produits.

La spécialité bien sûr c'est la viande de bœuf et de veau BIO produite sur la ferme et proposée en vente directe.

<https://www.restaurant-bettybeef.com/>

La ferme aux Buffles :

A **AIGNAN** dans le sud du GERS à 50 km d'Auch.

Cette ancienne ferme auberge convertie en restaurant rejoint le label en 2020 pour le plus grand plaisir des familles.

En effet, le restaurant est implanté au cœur d'un immense parc où l'on peut voir le troupeau de buffles d'Asie, élevés par le restaurateur, des chèvres, des ânes, cochons, etc...

Un spectacle fort sympathique puisque la salle très contemporaine dispose de grandes baies vitrées permettant de ne pas en rater une miette !



Si la météo le permet, le repas peut se clôturer par une petite balade digestive à la rencontre des animaux. Côté soirée, La ferme aux buffles propose des concerts régulièrement : le Buffalo jazz

Ce restaurant peut accueillir 40 personnes en intérieur et 20 sur la terrasse panoramique.

Vous pourrez notamment y goûter une cuisine réalisée avec des produits gascons méticuleusement sélectionnés parmi les voisins producteurs (ex: le canard de la ferme Tomasella à Aignan, la charcuterie de la maison Matayron à Lasserade, le boeuf de la maison Beyrie à Castelnavet et bien d'autres encore).

Les vins régionaux (Saint Mont, Madiran, IGP Côtes de Gascogne) et aussi une belle sélection de vins bios d'autres appellations du sud-ouest accompagneront vos plats avec délicatesse.

<https://www.lafermeauxbuffles.fr/>