

# La générosité des Tables du Gers

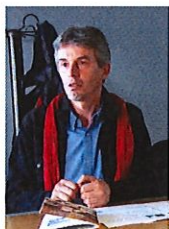
Le Journal du Gers - Le 03 décembre 2017 à 13h30



**Photo :** Remise du chèque de 1 900 euros à Christophe Merotto de l'association Pierre & Terre

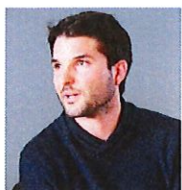
« Les tables du Gers ont boosté la gastronomie gersoise », c'est en ces termes que Marc Passera, secrétaire général de la CCI du Gers, concluait la conférence de presse. Laquelle comportait essentiellement de nombreux volets abondamment commentés par Marie-Stéphane Cazals et Morgane Verglas de la CCI

Un chèque de 1 900 euros.



En premier lieu ce fut un chèque de 1 900 euros qui fut remis à **Christophe Merotto** de l'association Pierre & Terre, une somme qui représente les bénéfices réalisés lors du dîner caritatif des Tables du Gers le 22 septembre dernier. « Cette association a été sélectionnée pour son travail écocitoyen. Le dîner a été réalisé par 4 jeunes chefs labellisés Tables du Gers et 80 personnes ont pu le déguster », rappelle Marie-Stéphane Cazals.

80 arbres offerts



Et toujours dans le cadre de ce dîner caritatif où furent associés 9 producteurs agroforestiers gersois afin de présenter leurs produits, Arbres et Paysages 32 s'était engagé à planter chez un agriculteur un arbre agroforestier par convives. Ce sera donc 80 arbres qui seront plantés chez **Rémi Mouton** qui a été récompensé pour la création « d'une brasserie paysanne Bio et gersoise avec fabrication de bière à partir d'orge et de houblon cultivés en agriculture biologique dans le Gers ». La première cuvée « La cadette de Burosse » vient d'être livrée.

Ensuite furent évoqués les divers événements dont la soirée cinéma-débat, la conférence débat à la CCI pour les chefs d'entreprises, les ateliers culinaires pour les enfants et la soirée à la Recyclerie à Paris. Une sortie qui a permis de faire découvrir le patrimoine culinaire gersois à Paris par le biais d'une conférence et un menu 100% Gers.

## **Les Tables du Gers, 7 ans après leur création c'est :**

Un Label regroupant 33 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 34 restaurateurs responsables et engagés, 1 réseau de 75 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés, 1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 %, 1 taux moyen de plats « fait maison » de 89 %, 1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %.  
Et un nouveau site Internet : [www.lestablesdugers.fr](http://www.lestablesdugers.fr)