

Pour aborder la saison touristique les trois filières viticoles de la Gascogne jouent groupées



Pour aborder la saison touristique les trois filières viticoles de la Gascogne jouent groupées

« Le partenariat entre les Tables du Gers et les trois filières viticoles de la Gascogne, Floc, Armagnac et les vins Côtes de Gascogne, a pour but de promouvoir ces trois produits qui sont complémentaires », déclarait le président des trois filières, Jean-Pierre Drieux, lors de la conférence de presse de ce mardi 6 juin à Auch en matinée. Car il s'agit de ne pas aborder la saison touristique en ordre dispersé mais au contraire de « jouer groupé » pour promouvoir justement ces trois filières avec l'aide des restaurants participants (1).

Et le président de la CCI du Gers, Rémi Branet, de rappeler « que les Tables du Gers sont un label de qualité créé il y a six ans par la CCI dont l'objectif est de tirer vers le haut la qualité des produits locaux et des produits frais ». Il s'agira donc pour les Tables du Gers de mettre en avant dans leurs cartes les vins côtes de Gascogne, le Floc, et l'Armagnac.

Reste maintenant aux restaurateurs participant à ce partenariat d'être les ambassadeurs de ces produits et de les valoriser auprès de leurs clients notamment les touristes pour que ces derniers repartent avec « un peu de soleil de la Gascogne dans leur cœur ».

D'autre part la promotion des trois filières se réalise aussi auprès d'une trentaine de lycées professionnels de France notamment pour les apprenants en sommellerie.

Les 18 Tables du Gers participant à l'opération : Le Golf d'Embats, Au Canard Gourmand, La Villa Cahuzac , Le Relais du Bastidou, La Table d'Oste, Hôtel de France, Le Continental, Solenca, Le Château de Projan, L'auberge des Bouviers, Europ Hôtel chez Maupas, La Table d'Olivier, La Grande Ourse, Le Daroles, Le Château de Camille, Les Tables d'Urdens , Le Pardailan, L'auberge de Larressingle.

Les Tables du Gers, 6 ans après leur création c'est :

Un Label regroupant 34 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers ; 34 restaurateurs responsables et engagés. Un réseau de 75 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés ; un taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 % (donc très élevé) ; un taux moyen de plats « fait maison » de 89 % ; un taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91%.



Autour du président de la CCI du Gers, Rémi Branet, les différents responsables et acteurs des trois filières viticoles.