

Les chefs « Tables du Gers » vous proposent un été animé, culinaire et gourmand !

Suite au succès des ateliers culinaires organisés dans les campings gersois depuis 2013, les Tables du Gers élargissent l'opération sur différents sites du département cet été



Les chefs « Tables du Gers » vous proposent un été animé, culinaire et gourmand !

Dans le cadre d'un partenariat avec le syndicat de l'hôtellerie de plein air, les Tables du Gers organisent depuis 4 ans des ateliers de démonstrations culinaires dans les campings gersois suivis d'une dégustation.

Face au succès de cette opération tant auprès des touristes que des partenaires, cet été, les Tables du Gers proposeront aussi des démonstrations chez des producteurs, tous partenaires du label, dans leurs propres restaurants ou sur des marchés gourmands.

Cet été, 9 chefs labellisés animeront 25 ateliers culinaires dans 7 campings, chez 4 producteurs partenaires et dans leurs propres établissements. Les enfants ne seront pas en reste cet été puisque des ateliers où ils pourront mettre la main à la pâte leur seront consacrés chez Maupas à Mirande.

Nos chefs Ambassadeurs « Tables du GERS » cet été : Michel Arsuffi du restaurant Le Papillon à Montaut Les Créneaux, Vincent Casassus de l'Hôtel de France à Auch, Eric Maupas de l'EuropHôtel à Mirande, Pascale Jaubert de l'Atelier de Cuisine en Gascogne à Auch, Patrick Topin du restaurant Le Commerce à Estang, Patrick Bonnans de La Table d'Oste à Auch, Jean-Christophe Rousseau du Solenca à Nogaro, Marc Passera du Château du Haget à Montesquieu, Charlotte Latreille du Château Bellevue à Cazaubon-Barbotan

Les Ateliers auront lieu aux 4 coins du département et pendant tout l'été ! A vos agendas voici le programme :

Les Ateliers Culinaires du mois de Juillet :

- Lundi 11 Juillet au Camping des Mousquetaires avec le restaurant Le Papillon et le domaine du Grand Comté
- Jeudi 13 Juillet à la Bastide d'Armagnac avec le Château Bellevue et le Floc de Gascogne
- Mercredi 19 Juillet au camping Le Talouch avec le restaurant La Table d'Oste et le Domaine du Grand Comté
- Jeudi 20 Juillet au Domaine de Bilé avec le restaurant Château le Haget
- Mardi 25 Juillet au camping Le Castagné avec le Papillon et le Domaine du Grand Comté, au Domaine d'Escapa avec le restaurant EuropHotel chez Maupas et le Domaine de Bilé
- Mercredi 26 Juillet au camping Les lacs de Courtès avec le restaurant Le Commerce et le Château Larrée
- Jeudi 27 Juillet au camping Les Rives du Lac avec le restaurant Le Commerce et le Domaine de Magnault, à la Ferme de la Patte d'Oie avec le restaurant EuropHotel chez Maupas et le Domaine de Bilé
- Dimanche 30 Juillet au Domaine du Grand Comté avec le restaurant Le Papillon

Les Ateliers Culinaires du mois d'Août :

- Mardi 1 Août à l'EuropHotel chez Maupas, ateliers pour les enfants animer par le chef Éric
- Mercredi 2 Août au camping Le Castagné avec La Table d'Oste et le Domaine du Grand Comté
- Jeudi 3 Août au camping Le Talouch avec le restaurant Hôtel de France et le Domaine du Grand Comté, au Domaine du Pillardon avec le restaurant EuropHotel chez Maupas, au marché à Eauze avec le château Bellevue
- Mardi 8 Août à l'EuropHotel chez Maupas, ateliers pour les enfants animer par le chef Éric
- Mercredi 9 Août au camping Les lacs de Courtès avec le restaurant Le Commerce et le Château Larrée, au Camping des Mousquetaires avec le restaurant Le Papillon et le domaine du Grand Comté
- Jeudi 10 Août au camping le Castex avec le restaurant Solenca et les vins de Saint Mont
- Jeudi 10 Août au camping Le Talouch avec le restaurant Le Papillon et le Domaine du Grand Comté, au Domaine de Bilé avec le restaurant EuropHotel chez Maupas
- Mercredi 16 Août au Domaine d'Escapa avec le restaurant EuropHotel chez Maupas et le Domaine de Bilé

- Mercredi 23 Août au camping Les Rives du Lac avec le restaurant Le Commerce et le Domaine de Lartigue

- Jeudi 24 Août au Domaine du Pillardon avec le restaurant EuropHotel chez Maupas

Tous ces ateliers auront lieu en fin d'après-midi, consultez le programme détaillé sur facebook : <https://www.facebook.com/Les.Tables.du.Gers/> et sur le site Internet des Tables du Gers : <http://www.lestablesdugers.fr>

Les recettes concoctées par les chefs ont pour vocation de mettre en valeur les produits de notre terroir, les faire découvrir aux visiteurs et ainsi rendre hommage à l'image gastronomique du Gers.

Et en septembre les Tables du Gers vous préparent un programme exceptionnel à l'occasion de la fête de la gastronomie !

Les TABLES DU GERS, 7 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 %, un taux moyen de plats « fait maison » de 89 %, un taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %