

## Les Tables du Gers se mettent à la «Cuisine Santé»



Les Tables du Gers se mettent à la «Cuisine Santé»

Dix restaurateurs Tables du Gers ont suivi pendant deux jours une formation intensive à la cuisine santé à l'institut Michel Guérard, où ils ont pu élaborer et déguster quarante-deux recettes de cuisine et pâtisserie de santé.

Ils ont notamment appris les bases de la cuisine santé pour les assaisonnements, les sauces émulsionnées, les cuissons saines, et les méthodes de substitution.

Côté Pâtisserie, ils ont pu participer à un Atelier « usage des sucres », travailler sur les textures : blancs montés, gélatine, base de bavaroises, crèmes anglaises...

En cuisine, la pratique culinaire est assurée par Stéphane Mack, ancien chef de cuisine du restaurant étoilé de Michel Guérard. Ce professionnel de haut niveau exerce aujourd'hui la cuisine à travers différentes activités : la restauration à Eugénie, le catering pour des prestations traiteur, la formation de chefs de cuisine, la création et la mise en place de cartes.

Son expérience pluridisciplinaire lui confère une expertise particulière sur le choix des produits, les contraintes de coûts, les méthodes de travail en restauration traditionnelle et collective.

Les formations sont dispensées dans un espace tout juste achevé, composé d'un laboratoire culinaire d'une surface de près de 100 m<sup>2</sup>, d'une salle de cours et d'une salle à manger de dégustation.

Le Laboratoire culinaire s'organise autour d'un îlot central, utilisé par le Professeur, et entouré de cinq îlots accueillant 2 élèves, bénéficiant chacun d'un espace individuel, orienté vers l'enseignant.

Tous les stagiaires ont été enchantés de leur formation et ont conclu à la fin du stage que la cuisine santé pouvait être aussi savoureuse ! Attendez-vous à quelques changements dans leurs restaurants.

Ont participé à cette formation : Audrey Icher et Thibault Lagoutte de l'Auberge la Baquère à Preneron ; Pascale Salam Jaubert de l'Atelier de cuisine en Gascogne à Auch ; René Thierry du Relais du Bastidou à Beaumarchés ; Jean-Christophe Rousseau du Solenca à Nogaro ; Richard Poulain du Château de Projan à Projan ; Fabien Armengaud de la Falène Bleue à Lannepax ; Patrick Topin du restaurant le Commerce à Estang ; Kevin Ple de La ferme de Flaran à Valence-sur-Baise ; Mathieu Papa du Château du Haget à Montesquieu.

Retrouvez l'actualité des Tables du GERS : <http://www.lestablesdugers.fr>

Les tables du Gers, 8 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.

1 réseau de 80 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 %



Les Chefs Tables du Gers avec Michel Guérard et leur formateur  
Stéphane Mack - Photo CCI du Gers