

## Les Tables du Gers sont partenaires de la 6e édition de Gasconh'À Table



Les Tables du Gers sont partenaires de la 6e édition de Gasconh'À Table

Salon de la gastronomie et de la culture Gasconnes à Samatan, cité du foie gras : Gasconh'À Table du 22 au 24 novembre 2019



À l'occasion du salon de la Gastronomie et de la Culture Gasconnes, le label des Tables du Gers sera partenaire pour la 6e année et **6 chefs Tables du Gers** seront présents pendant le salon, à Samatan.

Le vendredi 22 novembre, vous pourrez déguster un marbré de foie gras de canard du Gers mi-cuit au Floc de Gascogne sur une gelée de pommes, salade d'herbes et tuile de crumble de porc serrano, Une nouvelle recette alléchante concoctée en binôme par les 2 chefs Tables du Gers : **Olivier Andrieu** (La Table d'Olivier) et **Jérôme Carayon** (le Canard Gourmand) **lors du dîner gascon**.

Le samedi, 5 Chefs Tables du Gers se mobilisent aux côtés d'**André Daguin** : **Bernard Ramouneda**, restaurant le Florida, **Eric Maupas**, restaurant La Table du Petit Maupas, **Jérôme Carayon**, restaurant le Canard Gourmand, **Michel Arsuffi**, ex Restaurant le Papillon et **Marc Passera**, Château le Haget seront membres du jury au **concours culinaire André Daguin** mettant en avant des binômes cuisiniers/sommeliers des lycées hôteliers du Gers et de la Région.

Enfin, le dimanche 24 novembre, **Olivier Andrieu**, chef à la Table d'Olivier, à Samatan, animera un atelier culinaire, à 15 h, à la Halle au Gras.

Et tout au long du week-end, se tiendra le salon gastronomique avec plus de 60 exposants. On pourra retrouver notamment les producteurs partenaires des Tables du Gers : Le Domaine de Bilé, La Ferme des Grisettes, La Brasserie Jean Brasse, Le Domaine de Herrebouc, La Ferme d'En Cagalin et les Fumaisons Occitanes.

Plein de produits locaux pour faire le plein avant les fêtes.

Retrouvez plus d'informations sur le label des Tables d Gers sur le site correspondant.