

## Tables du Gers : programme des animations de l'été



Tables du Gers : programme des animations de l'été

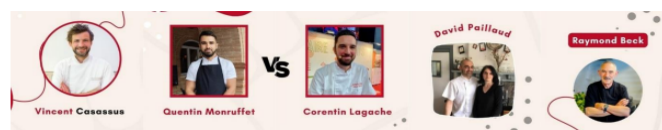
**Cet été, les Tables du Gers vont sublimer les produits locaux sur l'ensemble du territoire.**

Chez les producteurs partenaires et sur les marchés locaux, les cheffes et chefs Tables du Gers sortent de leurs cuisines,

Venez les rencontrer pendant les différentes animations culinaires !

Comme tous les étés depuis plus de 14 ans, les cheffes/chefs Tables du Gers se mobilisent pour vous proposer des animations culinaires aux saveurs locales.

Responsables et engagés, les cheffes/chefs Tables du Gers vous font déguster leur plat et vous permettent d'échanger avec les producteurs partenaires proposant des produits locaux de qualité.



**Pour l'été 2024, 10 chefs labellisés vous proposent plus de 20 animations culinaires** durant tout l'été que ce soit chez les producteurs partenaires, lors d'événements et festivals ou encore en collaboration avec des Offices de Tourisme.

**Les Tables du Gers en 2024, 14 ans après sa création c'est :**

Un label de qualité qui regroupe 33 restaurants labellisés sur tout le territoire gersois.

Ce sont des chefs engagés et responsables qui cuisinent « fait maison » avec des produits de saison, frais et locaux.

Le label c'est aussi un réseau de 85 producteurs gersois partenaires qui s'engagent à approvisionner les restaurants labélisés.

Retrouvez le planning complet et toutes les informations nécessaires sur le site internet des Tables du Gers : <https://www.lestablesdugers.fr/actualites>

## Sortez vos agendas ! Voici le programme pour la saison 2024 !

### Les animations culinaires de l'été

**Tous les mardis de juillet et d'août à 18h**, Marché de Lupiac avec Thibault Lagoutte, chef à La Taverne de D'Artagnan

**24 juillet à 17h à la Maison Ramajo** à Dému, Démonstration culinaire avec Thibault Lagoutte, chef à l'auberge La Baquère

**24 juillet à 18h au Domaine de Herrebouc**, Démonstration culinaire (dans le cadre de VineArt en Gascogne) par Thomas Grateloup chef au XX Bar à Manger

**30 juillet à 10h30 à la Maison de Gascogne Armagnac à Eauze**, animation « Un Chef / Un vigneron » avec Thomas Grateloup, chef au XX Bar à manger

**30 juillet à 17h30 à l'OT de Condom**, démonstration culinaire avec le chef Raymond Beck de Vinea Nova - Château de Mons

**1er août à 19h au Domaine de Bilé**, Soirée Stand Up avec un repas préparé par Thibault Lagoutte de L'Auberge La Baquère

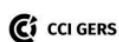
**7 août à 17h à l'OT de Montréal**, démonstration culinaire avec le chef David Paillaud du restaurant Montresto

**11 août à 20h**, soirée barbecue proposée par le Château de Mons au Restaurant Vinea Nova

**19 août, La Fête de l'ail à Mauvezin** concours culinaire avec 2 chefs et leurs apprentis

**7 septembre, Portes Ouvertes à l'Étuverie à Cadeilhan** avec Vincent Casassus, chef à l'Hôtel de France

**Le 21 et le 22 septembre, Les Rencards Gascons à Barbotan les Thermes** : démonstrations culinaires avec plusieurs chefs Tables du Gers



[www.lestablesdugers.fr](http://www.lestablesdugers.fr)

