

## Fête de la gastronomie dans le Gers du 23 au 25 septembre

Elle se déroulera vendredi soir à Preignan avec un dîner caritatif, samedi matin à Auch avec les producteurs, et durant trois jours avec les restaurateurs des Tables du Gers



Fête de la gastronomie dans le Gers du 23 au 25 septembre

« Nous sommes capables de valoriser tous les bons produits du Gers, foie gras, agneau, et ceux élaborés par les producteurs, artisans, et restaurateurs. La fête de la gastronomie qui se déroule les 23, 24, et 25 septembre sera là pour le démontrer et cela d'autant plus qu'elle s'avère cette année importante encore plus que les précédentes avec un hommage au foie gras », Henri-Bernard Cartier, président de la Chambre d'agriculture, synthétise ainsi cette quatrième manifestation.

### Place de la Libération à Auch

Ce sera la fête placée sous le label Excellence Gers avec un investissement de nombreuses filières et producteurs qui présenteront et feront goûter leurs produits. Sur le marché du samedi matin 24 septembre de 9 h à 13 heures, place de la Libération à Auch seront présents : La famille DELLA VEDOVE - Domaine de Bilé - Producteur de Floc de Gascogne, d'Armagnac et de vins Côtes de Gascogne, Aurélie BAYLAC - Domaine du Grand Comté - Producteur de Floc de Gascogne, d'Armagnac et de vins Côtes de Gascogne, la famille PERES - Ferme de la Patte d'oie - Producteur à la Ferme de Foie Gras IGP Gers, Audrey MAURENS - La Ferme de Bidache - Producteur de Porc Noir Gascon, et Cécile GUICHARD - La Ferme du Hitton - Producteur de lait d'ânesse et huiles.

Ils ne seront seuls puisque Patrick Bonnans et son équipe de la Table d'Oste proposeront de 9 h 30 à 11 h 30, Halle aux Herbes en face de la Table d'Oste, des ateliers culinaires pour enfants (5-10 ans). Les Inscriptions se feront sur place, les ateliers seront de 15 min environ par enfant. Plusieurs enfants peuvent passer en même temps.

Puis toujours le samedi 24 septembre à 11 h 30, place de la Libération un apéritif convivial sera offert par les filières.

### Dîner caritatif au Papillon à Montaut-les-Créneaux

Auparavant le vendredi 23 septembre à 20 heures à Montaut-les-Créneaux au restaurant le Papillon en ouverture de cette fête de la gastronomie un dîner caritatif sera servi et préparé par quatre chefs: Michel ARSUFFI, du restaurant Le Papillon; Richard Poullain, du Château de Projan; Gérard Tête, de la Ferme de Flaran et Marie-Perle Arnaud, du restaurant le Daroles. Cette manifestation est l'occasion de célébrer la gastronomie Gersoise et de mettre en avant tous les bons produits du département. Tous les bénéfices seront reversés à l'association AEDFPMP qui œuvre pour l'éducation des diabétiques et la formation du personnel médical et paramédical. Participation de 70 euros par personnes, réservation impérative au 05 62 65 51 29.

### Non stop pour les Tables du Gers

Enfin, dans tous les restaurants des Tables du Gers vous attendent pendant tout le week-end pour vous faire découvrir les saveurs de notre département et vous faire partager leur passion.



Michel Arsuffi du restaurant le Papillon, Joëlle Martin, présidente de l'office de tourisme du Grand Auch, Henri-Bernard Cartier, président de la Chambre d'agriculture, Christian Ollié, représentant la Chambre des métiers et de l'artisanat, ont détaillé le programme des trois jours de la fête de la gastronomie.



Les représentants des filières et producteurs.



Lise Cassé, présidente de l'association de la diabétologie de l'hôpital d'Auch et Muriel Doderro, directrice des soins et qualité à l'hôpital d'Auch ont apprécié le geste des quatre chefs qui reverseront le bénéfice du dîner caritatif à l'association AEDFPMP qui œuvre pour l'éducation des diabétiques et la formation du personnel médical et paramédical.