

Le bonheur du pré à l'assiette

Producteurs et restaurateurs : une union de bon goût



Le bonheur du pré à l'assiette

Des bons plans pour gourmets et gourmands, pour touristes mais aussi pour les autochtones, c'est ce que vous proposent au coeur de l' Astarac les "Happy Hours" offerts par des producteurs et restaurateurs attachés à leur terroir et aux produits de qualités. Les premiers les produisent dans la tradition les seconds vous les servent dans un écrin. Que du bonheur pour vos papilles dégustatives !

A l'origine de l'opération des liens forts qui unissaient déjà trois producteurs fermiers labellisés Excellence Gers membres du réseau « Bienvenue à la Ferme » et deux chefs sélectionnés « Les Tables du Gers »

Lundi soir à l'EuropHotel Maupas, Marie-Claude Della Vedove du domaine du Bilé, Caroline et Paul Peignier domaine apicole du Pillardon, Pierre Pérès ferme de la Patte d'Oie et les chefs Eric Maupas et Marc Passera lançaient officiellement l'opération Happy Hours

Happy Hours un moment privilégié en fin d'après midi qui vous baignera dans les saveurs gersoises. Ce n'est pas un repas, ce n'est pas un lunch, c'est un moment de rencontre, d'échange, de partage, un moment rare ou le temps semble s'arrêter. Vous découvrirez entre autres, la terrine de foie gras à l'armagnac et au pain d'épice, la moulignée de garbure glacée, le magret au miel, le melon-floc-miel dont les créateurs vous livreront les secrets etc...

Les happy hours sont gratuites mais uniquement sur réservation. Notez les dates au restaurant d'Eric Maupas à Mirande, chaque vendredi jusqu'à la fin août entre 17h30 et 20h00. Au château du Haget avec Marc Passera le 19 juillet. Au domaine de Bilé à Bassoues, les jeudi 20 juillet et 10 août, à La Ferme de la Patte d'oie à Saint-Michel, le jeudi 27 juillet et le mercredi 16 août, au domaine apicole du Pillardon, à Bassoues les jeudis 3 et 24 août.

A l'occasion de ces Happy Hours, les deux chefs Eric Maupas et Marc Passera, proposeront en soirée des repas de terroir en présence de leurs producteurs. Des menus dédiés spécialement concoctés pour l'occasion à 26€ chez Eric Maupas et à 35€ chez Marc Passera. Une occasion de découvrir le savoir faire et les produits dans leur authenticité. Vous pouvez aussi découvrir comment faire ces petites réjouissances du palais au cours des ateliers culinaires Tables du Gers durant l'été.

Pour prendre vos rendez vous Happy Hours :

- Domaine du Bilé à Bassoues Famille Della Vedove 05 62 70 93 59 - Découvrez le domaine en un [clik](#)
- Ferme de la patte d'oie à Saint Michel Famille Perès 05 62 67 01 10 - Découvrez le domaine en un [clik](#)
- Domaine apicole des Pillardon à Bassoues Paul Peignier 06 72 01 91 65 - Découvrez le domaine en un [clik](#)
- Château le Haget à Montesquiou Marc Passera 05 62 70 95 80 – En savoir plus sur le restaurant du château Le Haget [clik](#)
- Europ Hotel Maupas à Mirande 05 62 66 51 42 – En savoir plus sur Eric Maupas et le restaurant [clik](#)

Renseignements complémentaires sur les Happy Hours 06 12 86 01 97

Les tables du Gers -



Complicité entre producteur et restaurateur Pierre Peres - Eric Maupas