

4 Chefs « Tables du Gers » au Salon de l'Agriculture

De véritables ambassadeurs de la gastronomie gersoise



4 Chefs « Tables du Gers » au Salon de l'Agriculture

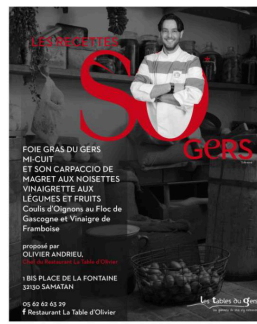
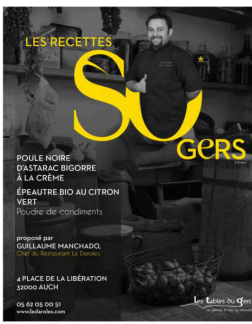
Les Tables du Gers présentes au Salon de l'agriculture à Paris du 24 février au 4 mars 2019

Pour la deuxième année, les Tables du Gers, à la demande du Département et de la Chambre d'Agriculture, se déplacent à Paris à l'occasion du Salon International de l'Agriculture pour des démonstrations culinaires.

Olivier Andrieu et Guillaume Manchado seront les ambassadeurs du Gers **pour l'ouverture** au Salon International de l'Agriculture à Paris et élaboreront des recettes gourmandes à partir de produits Gers sur le stand Occitanie **le samedi 23 et dimanche 24 février**.

Le Département occupera l'espace animations culinaires régional, aux couleurs "SO Gers" pour l'occasion.

Olivier Andrieu, de La Table d'Olivier, à Samatan, proposera sa recette de « Foie Gras du Gers mi-cuit et son Carpaccio de Magret aux Noisettes, vinaigrette aux légumes et fruits, Coulis d'Oignons au Floc de Gascogne et vinaigre de Framboise » et Guillaume Manchado du Daroles, à Auch, cuisinera une « Poule noire d'Astarac Bigorre à la crème, épeautre bio au citron vert et poudre de condiments »



Thibault Lagoutte et Eric Maupas, deux autres chefs Tables du Gers seront présents **pendant la semaine** sur le Stand « Excellence Gers » pour valoriser les produits du Gers et faire déguster leur recettes gourmandes.

Le **Mardi 26 Février** toute la journée, Thibault Lagoutte, de l'Auberge La Baquère à Préneron, élaborera une recette de tartare de canard du GERS au magret séché et figues, escalopes de foie gras chaud.

Le **Samedi 2 Mars**, c'est Eric Maupas de l'Europhotel Maupas à Mirande, qui cuisinera devant les yeux des visiteurs le fameux Poulet du Gers à la moutarde de Gascogne toujours sur le stand de la Chambre d'Agriculture du Gers.



Les 4 Chefs « Tables du Gers » sont de véritables ambassadeurs de la gastronomie gersoise et des passionnés des produits locaux. Ils porteront haut et fort les valeurs du Gers et du terroir et proposeront aux visiteurs parisiens des recettes attractives et originales.

Aussi, les franciliens pourront découvrir et déguster quatre recettes exclusives pendant toute la semaine

Des alliances « Armagnac, Floc de Gascogne et Côtes de Gascogne » seront aussi proposées avec les recettes à déguster.

Les TABLES DU GERS, neuf ans après leur création c'est :

Un label regroupant 34 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 32 restaurateurs responsables et engagés.

Un réseau de 85 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

Un taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 71,3 %, donc très élevé

Un taux moyen de plats « fait maison » de 89 %

Un taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 91 %