

Les Tables du Gers et Saint Mont Vignoble en Fête

Trois ateliers culinaires



Les Tables du Gers et Saint Mont Vignoble en Fête

L'événement Saint Mont Vignoble en Fête organisé par les Producteurs Plaimont aura lieu cette année du 29 au 31 mars 2019. Pour la 7ème année consécutive, les restaurateurs Tables du Gers sont partenaires.

Les amateurs de gastronomie pourront découvrir l'alliance subtile entre produits et vins du terroir proposée par les chefs en démonstration culinaire.

Trois Tables du Gers, ambassadeurs de la cuisine du Gers, participent à cette opération en proposant :

Le Samedi 30 mars à 11 h : un atelier culinaire animé par Richard Poulain, chef au Château de Projan, à Aignan.

Recette : Rouleaux de printemps aux asperges et au foie gras

Le Samedi 30 mars à 16 h : Un atelier culinaire animé par Jean-Christophe Rousseau, de l'hôtel Restaurant Solenca à Nogaro, au Château Saint-Go.

Recette : Salade bouchère à la moutarde Gascogne, au moût de raisin et pommes granny smith ; sucrine rôtie, poivrons et tomates confites

Le Dimanche 31 mars à 11 h : Un atelier culinaire animé par Marc Passera, chef au Château du Haget, à Montesquiou, à la Cave de Plaisance.

Recette : La terrine de foie gras au pain d'épices

Dans le Gers, le mariage entre mets et vins prend toute sa dimension. Les chefs Tables du Gers sont de véritables ambassadeurs de la gastronomie locale et des vins du terroir.

Devenu l'un des principaux rendez-vous œnotouristique de la région, Saint Mont Vignoble en Fête met à l'honneur, chaque année, le terroir et la gastronomie. Pendant trois jours, une dizaine de villages s'animent au rythme de cours de cuisine, de découvertes gourmandes et de dégustations des grands vins de Saint Mont.

Les restaurants Tables du Gers du secteur proposeront aussi des menus spéciaux en accord « mets et vins de saint Mont ».

Retrouvez toute l'information sur le site Internet des Tables du Gers.