Le journal du Gers

Date de parution: Le mercredi 21 septembre 2022 à 08h32

Adresse url de base: https://lejournaldugers.fr/index.php/article/60351-les-tables-du-gers-ont-participe-activement-a-lanimation-du-territoire-tout-au-long-de-lete

Les Tables du Gers ont participé activement à l'animation du territoire tout au long de l'été

Les Tables du Gers ont participé activement à l'animation du territoire tout au long de l'été

Sur les marchés et chez leurs producteurs partenaires, les chefs Tables du Gers étaient présents dans tout le département pour animer des démonstrations culinaires et partager leur passion avec les vacanciers. L'objectif de ces ateliers est d'aller à la rencontre des touristes, de leur proposer une animation, de les sensibiliser à la gastronomie locale et aux produits de qualité gersois et de les inciter à manger au restaurant pendant leur séjour dans le Gers.

Ce sont 9 ateliers culinaires sur l'ensemble du département qui ont été animés tout au long de l'été et 14 déjeuners gastronomiques chez les producteurs avec les chefs tables du Gers. Au total, c'est environ 1200 participants qui ont pu assister à un atelier culinaire, un évènement ou un déjeuner chez le producteur et rencontrer des chefs « Tables du Gers » au cours de leur séjour.

Les recettes proposées par les chefs étaient toutes tournées vers les produits du terroir gersois. Les touristes ont pu découvrir une terrine de foie gras au pain d'épice accompagnée de son chutney aux figues, un tataki de canard aux saveurs d'été, une tarte flambée gasconne au magret de canard et fromage de brebis, une belle salade de volaille & pommes grenailles rafraîchie au gingembre et à la coriandre, vinaigrette légère au floc de Gascogne, des lasagnes bio au confit de canard & une tartare de courgette aux abricots… Bref que du frais, de saison et fait maison !

Les Tables du Gers, 12 ans après leur création c'est :

→ Un Label regroupant 30 restaurants de qualité qui cuisinent des produits frais du Gers, 30 restaurateurs responsables et engagés.

→ 1 réseau de 80 producteurs partenaires et un carnet d'adresses des producteurs mis à disposition des restaurants labellisés.

→ 1 taux moyen d'approvisionnement en produits locaux de 70,6 %

→ 1 taux moyen de plats « fait maison » de 88 %

→ 1 taux moyen d'approvisionnement en produits frais de 93 %