

## TOULOUSE : LES TABLES DU GERS AU SISQA

Cinq chefs seront présents pour des démonstrations culinaires et la dédicace d



TOULOUSE : LES TABLES DU GERS AU SISQA

Cette année encore, Les Tables du GERS se mobilisent pour vous faire découvrir les produits du terroir gersois et les cuisiner, à l'occasion du SISQA (Salon International de la Sécurité et de la Qualité Alimentaire) à Toulouse du 10 au 13 décembre 2015.

« Les Tables du Gers » une initiative de la CCI du GERS pour valoriser et promouvoir les restaurants gersois de qualité cuisinant à partir de produits frais et locaux. Aujourd'hui 34 restaurants sont labellisés « Tables du GERS » dans le département. Retrouvez l'ensemble des Tables du GERS sur le site Internet : [www.restaurant.tourisme-gers.com](http://www.restaurant.tourisme-gers.com)

Sur le SISQA, 5 ateliers culinaires seront animés par les Tables du GERS en partenariat avec les producteurs gersois, les filières de producteurs et Tables et Auberges de France.

Au programme :

### **Le jeudi 10 décembre à 15 h 30 : Atelier culinaire**

Recette : « Tournedos de magret de canard du Gers farci au foie gras du Gers, sauce floc de Gascogne et miel de châtaignier »

Chef : Gérard TETE, Hôtel restaurant La ferme de Flaran à Maignaut Tauzia

### **Le jeudi 10 décembre à 16 h 30 : Atelier culinaire**

Recette : « Boudin de Porc noir de Bigorre sur fine Tatin d'oignons du Gers au vinaigre de Xérès. Fine crème d'ail du Gers et coulis de roquette »

Chef : Olivier ANDRIEU, Restaurant La Table d'olivier à SAMATAN

### **Le vendredi 11 décembre à 15 h 30 : Atelier culinaire**

Recette : « Magret de canard du Gers en croûte de sel, légumes laqués Asie, ail et fine herbe »

Chef : Yves MATOS, restaurant l'Echappée Belle à l'Isle-Jourdain

### **Le vendredi 11 décembre à 16 h 30 : Atelier culinaire**

Recette : « Jambonnette de poulet du GERS au foie gras et éclats de noisette sauce forestière »

Chef : Michel ARSUFFI, restaurant le Papillon à PREIGNAN

### **Le Samedi 12 décembre à 15 h 30 : Atelier culinaire et dédicace du Livre de recette**

Recette : « Pastilla de Volaille »

Chef : Bernard BACH, restaurant le Puits Saint Jacques à PUJAUDRAN en partenariat avec les Vins du Sud Ouest.

Pour participer, rendez-vous sur l'espace culinaire Hall 4 au parc des expositions à Toulouse.

Le Gers au SISQA, c'est aussi plus de 30 producteurs gersois partenaires des Tables du Gers qui vous attendent sur leur stand dans le Hall 3 et dans le Hall 4 pour déguster et découvrir leur produits.

Contact presse : Marie Stéphane CAZALS, T. 05 62 61 62 25, [ms.cazals@gers.cci.fr](mailto:ms.cazals@gers.cci.fr) [lestablesdugers@gers.cci.fr](mailto:lestablesdugers@gers.cci.fr)

Place Jean David – B.P. 10181 – 32004 Auch Cedex France – Tél. (33)05 62 61 62 61 – Fax (33) 05 62 61 62 63 – [ccigers@gers.cci.fr](mailto:ccigers@gers.cci.fr)



Les cinq chefs gersois qui participeront aux ateliers culinaires du Sisqa.