

Tables du Gers : programme des animations de l'été



Tables du Gers : programme des animations de l'été

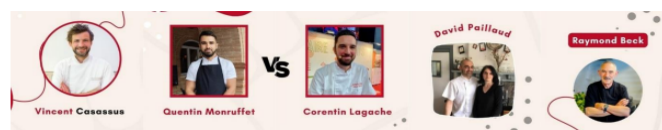
Cet été, les Tables du Gers vont sublimer les produits locaux sur l'ensemble du territoire.

Chez les producteurs partenaires et sur les marchés locaux, les cheffes et chefs Tables du Gers sortent de leurs cuisines,

Venez les rencontrer pendant les différentes animations culinaires !

Comme tous les étés depuis plus de 14 ans, les cheffes/chefs Tables du Gers se mobilisent pour vous proposer des animations culinaires aux saveurs locales.

Responsables et engagés, les cheffes/chefs Tables du Gers vous font déguster leur plat et vous permettent d'échanger avec les producteurs partenaires proposant des produits locaux de qualité.



Pour l'été 2024, 10 chefs labellisés vous proposent plus de 20 animations culinaires durant tout l'été que ce soit chez les producteurs partenaires, lors d'événements et festivals ou encore en collaboration avec des Offices de Tourisme.

Les Tables du Gers en 2024, 14 ans après sa création c'est :

Un label de qualité qui regroupe 33 restaurants labellisés sur tout le territoire gersois.

Ce sont des chefs engagés et responsables qui cuisinent « fait maison » avec des produits de saison, frais et locaux.

Le label c'est aussi un réseau de 85 producteurs gersois partenaires qui s'engagent à approvisionner les restaurants labélisés.

Retrouvez le planning complet et toutes les informations nécessaires sur le site internet des Tables du Gers : <https://www.lestablesdugers.fr/actualites>

Sortez vos agendas ! Voici le programme pour la saison 2024 !

Les animations culinaires de l'été

Tous les mardis de juillet et d'août à 18h, Marché de Lupiac avec Thibault Lagoutte, chef à La Taverne de D'Artagnan

24 juillet à 17h à la Maison Ramajo à Dému, Démonstration culinaire avec Thibault Lagoutte, chef à l'Auberge La Baquère

24 juillet à 18h au Domaine de Herrebouc, Démonstration culinaire (dans le cadre de VineArt en Gascogne) par Thomas Grateloup chef au XX Bar à Manger

30 juillet à 10h30 à la Maison de Gascogne Armagnac à Eauze, animation « Un Chef / Un vigneron » avec Thomas Grateloup, chef au XX Bar à manger

30 juillet à 17h30 à l'OT de Condom, démonstration culinaire avec le chef Raymond Beck de Vinea Nova - Château de Mons

1er août à 19h au Domaine de Bilé, Soirée Stand Up avec un repas préparé par Thibault Lagoutte de L'Auberge La Baquère

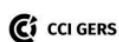
7 août à 17h à l'OT de Montréal, démonstration culinaire avec le chef David Paillaud du restaurant Montresto

11 août à 20h, soirée barbecue proposée par le Château de Mons au Restaurant Vinea Nova

19 août, La Fête de l'ail à Mauvezin concours culinaire avec 2 chefs et leurs apprentis

7 septembre, Portes Ouvertes à l'Étuverie à Cadeilhan avec Vincent Casassus, chef à l'Hôtel de France

Le 21 et le 22 septembre, Les Rencards Gascons à Barbotan les Thermes : démonstrations culinaires avec plusieurs chefs Tables du Gers



www.lestablesdugers.fr

