

Communiqué de presse
Auch, le 4 septembre 2025,

Les chefs des restaurants Les Tables du Gers, ont sublimé les produits du terroir gersois à l’occasion des « Animations de l’été ».

Depuis la création du label, les restaurateurs et producteurs ont à cœur de partager leur passion à travers des ateliers culinaires et des soirées d’exception organisés aux quatre coins du département. Les touristes peuvent alors découvrir les spécialités locales et les gersois peuvent découvrir le talent et la créativité de nos chefs.



Cette année, nous avons pu assister à plus de **30 évènements** avec des chefs « Les Tables du Gers » sur l’ensemble du département. Parmi ces évènements, on peut citer les démonstrations culinaires et repas gastronomique avec les chefs et les producteurs partenaires :



Sam. 5 juillet : Soirée cocktail dînatoire en blanc au Château Arton, avec Guillaume Manchado, chef traiteur de Jeux de Braise.

Jedi 17 juillet : Démonstration culinaire au Domaine de Séailles de Thomas Grateloup, chef du restaurant Le XX Bar à Manger à Vic-Fezensac.

Dim. 20 juillet : Visite du Domaine Armagnac Delord et repas bistrannique par le chef Fabien Armangaud du restaurant La Falène Bleue à Lannepax.

Mer. 30 juillet : Démonstration culinaire du chef Fabien Armangaud du restaurant La Falène Bleue à Lannepax, chez la Maison Ramajo, producteur partenaire de foie gras.

Mer. 30 juillet : Démonstration culinaire du chef Thibault Lagoutte du restaurant Auberge la Baquère à Preneron, sur le Domaine du producteur partenaire Herrebouc.

Mer. 30 juillet : Démonstration culinaire du chef David Paillaud, du restaurant MontResto, à l’Office de Tourisme de Montréal du Gers. En compagnie du producteur partenaire de vin, Domaine de la Haille, et du producteur partenaire GAEC de la Romane, éleveurs d’agneaux et de porcs.

Jedi 31 juillet : Soirée Théâtre au Domaine de Bilé et plateaux gastronomiques du chef Thibault Lagoutte, du restaurant Auberge La Baquère à Preneron.

Mer. 6 août à 17h : Démonstration culinaire du chef Thibault Lagoutte, du restaurant Auberge la Baquère à Preneron, Chez la Maison Ramajo.

Lundi 18 août à 9h : Concours Food’Ail Gascon à Mauvezin, avec deux producteurs partenaires Les Tables du Gers ; En Massion producteur d’ail et Lou Rey du cochon producteur de porc laineux.



Ces ateliers de l'été se déroulent toujours en binôme : les producteurs partenaires et les chefs se réunissent pour partager leur savoir-faire et la valorisation des produits locaux, le tout suivi d'une dégustation évidemment !

Au total, près de **3 500 visiteurs** ont eu l'opportunité de prendre part à ces événements culinaires organisés par Les Tables du Gers. Cette année, ils ont pu découvrir des recettes inédites, dont certaines se retrouvent sur le site internet lestablesdugers.fr

Feuilles de vignes farcies au canard, Poitrine de cochon noir confite, **Foie gras cru et chutney d'abricot**, Tartare de courgettes et yaourt de chèvre, **Filet mignon de porc et pommes grenailles**, Cochon et agneau à la broche, **Poitrine de veau farcie aux champignon et foie gras...**



Les Tables du Gers et ses valeurs :

- ⇒ Mettre en avant le « fait maison », le frais, la saisonnalité, et les produits locaux.
- ⇒ 33 restaurants/traiteurs responsables et engagés.
- ⇒ Un carnet d'adresse de 90 producteurs gersois, mis à disposition des restaurants labellisés.

En moyenne, les audits révèlent :

- ⇒ 81 % d'utilisation de produits locaux
- ⇒ 91 % de produits frais
- ⇒ 93 % de « fait maison »

