

Communiqué de presse

Auch, le 3 juillet 2026

Les chefs traiteurs et des restaurants Les Tables du Gers, s'apprêtent à sublimer les produits du terroir gersois à l'occasion des « Animations de l'été ».

Comme tous les étés depuis plus de 16 ans, les restaurateurs, traiteurs 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. Responsables et engagés, nos 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.

Cette année, c'est plus de **30 évènements** avec des chefs « Les Tables du Gers » prévus sur l'ensemble du département.

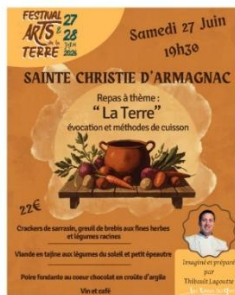


Sortez vos agendas ! Voici le programme pour la saison 2026 !



**Ven. 3 juillet
18h30**

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



**Dim. 5 juillet
18h30**

Soirée concert plein air avec La Poupette by Betty Beef au Domaine Séailles.

**Tous les mardis
d'été 18h-21h**

Thibault Lagoutte, chef de l'Auberge La Baquère, au marché de nuit à Lupiac.



**Lun. 20 juil au
ven. 31 juillet
18h**

Jazz in Marciac avec Guillaume Manchado, chef traiteur Jeux de Braise.

**Dim. 26 juillet
12h**

Portes ouvertes Vineart au Domaine Laguille avec La Poupette by Betty Beef.

**Mer. 29 juillet
17h**

Démonstration culinaire par Thibault Lagoutte, chef de l'Auberge La Baquère, chez Maison Ramajo.

**Mer. 29 juillet
18h**

Démonstration culinaire et dîner par Audrey Molinario, cheffe du restaurant Lune d'Elles au Domaine Herrebouc.



**Jeu. 30 juillet
19h30**

Plateaux gastronomiques avec Thibault Lagoutte, chef de l'Auberge La Baquère au Domaine de Bilé.

**Mer. 5 août
17h**

Démonstration culinaire par Audrey Molinario, cheffe du restaurant Lune d'Elles, chez Maison Ramajo.

**Ven. 7 août
18h30**

Soirée cinéma plein air avec La Poupette by Betty Beef au Domaine de Bilé.



- Sam. 8 août** 19h30 Concert latino avec La Poupette by Betty Beef au Château du Pouey.
- Mar. 11 août** 18h Thibault Lagoutte, chef de l'Auberge La Baquère, au marché de nuit à Lupiac.
- Mar. 18 août** 18h Thibault Lagoutte, chef de l'Auberge La Baquère, au marché de nuit à Lupiac.
- Mar. 25 août** 18h Thibault Lagoutte, chef de l'Auberge La Baquère, au marché de nuit à Lupiac.
- Sam. 5 septembre** 12h Journée Portes Ouvertes avec Charlotte Latreille, cheffe au Château Bellevue, à l'Étuverie.
- Sam. 3 octobre** Déjeuner au chai avec Jeux de Braise chez Vergers Daguzan.
- Ven. 16 octobre** 19h Soirée colombelle avec Jeux de Braise aux caves de Condom



Fidèle à ses valeurs de transmission et de valorisation des produits locaux, le label met à l'honneur la richesse du terroir gersois en réunissant **chefs et producteurs partenaires** autour de moments authentiques et généreux.

Les ateliers de l'été se déroulent en binôme : **chefs et producteurs unissent leurs savoir-faire** pour proposer des démonstrations culinaires vivantes et inspirantes. Ces rencontres privilégiées permettent de découvrir les produits locaux sous un nouveau regard, avant de prolonger l'expérience par une dégustation conviviale.

Chaque année, près de 3 500 visiteurs participent à ces rendez-vous gourmands. Pour cette nouvelle édition, le label voit encore plus grand et promet une programmation riche et variée, pensée pour tous les publics. Seul, en famille ou entre amis, **chacun pourra profiter d'instantes chaleureux et festifs au cœur de l'été.**

Au programme : démonstrations culinaires, soirées en plein air, concerts, cocktails et marchés de nuit rythmeront la saison. Autant d'occasions de découvrir le savoir-faire des chefs et la qualité des produits du terroir dans une ambiance festive et accessible.

Les chefs des Tables du Gers sont d'ores et déjà mobilisés pour faire de ces événements des moments d'exception, où gastronomie rime avec partage et plaisir.



Le programme complet ici : <https://www.lestablesdugers.fr/actualites-des-restaurants>

Les Tables du Gers et ses valeurs :

- ⇒ Mettre en avant le « fait maison », le frais, la saisonnalité, et les produits locaux.
- ⇒ 37 restaurants/traiters responsables et engagés.
- ⇒ Un carnet d'adresse de 95 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 »