

UNE SEMAINE D'ANIMATIONS

TERS - AUCH - PARIS

DANS LE CADRE DE LA **FÊTE DE LA GASTRONOMIE 2017**



L'AGROFORESTERIE AU COEUR DU PRODUIT

UNE ALIMENTATION SAINE, DURABLE ET DE QUALITÉ



les tables du gers

Les gourmets du vrai art retrouvent

PROPOSÉ PAR LA **CCI DU GERS** ET **ARBRE & PAYSAGE 32**
ET SOUTENU PAR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU GERS



Avec la participation des «Tables du Gers» à la Fête de la gastronomie 2017, la CCI du Gers et le Département souhaitent mettre en avant les talents et les atouts culinaires gersois.

Notre gastronomie, réputée pour son excellence grâce à la qualité de ses produits et l'engagement de ses chefs dans une démarche de valorisation d'une alimentation saine et durable, semble en effet notre meilleur ambassadeur en France et dans le monde entier.

C'est pour cela que je souhaite beaucoup de succès à cette Fête qui partage les exigences de la politique de restauration collective - équilibre nutritionnel, saisonnalité, produits locaux, labellisés et bio - menée notamment dans les collèges gersois depuis plusieurs années.

Philippe MARTIN
Président
du Département du Gers



Un des enjeux majeurs pour le Gers est de préserver et dynamiser le bien commun : aider le territoire à prendre soin et valoriser ses ressources naturelles, culturelles, humaines ainsi que ses savoir-faire pour préparer demain. L'équipe des membres de la CCI du Gers élus en novembre 2016 en a fait une priorité pour les 5 ans à venir.

Depuis de nombreuses années, la CCI défend ces valeurs et porte des projets qui contribuent au bien commun. Elle soutient l'industrie agroalimentaire, notamment biologique, et a créé le 1^{er} concours national spécialement dédié aux créateurs et entreprises agroalimentaires biologiques.

Depuis plus de 8 ans, elle a conçu et anime un label identitaire dédié à la gastronomie, les Tables du Gers, qui regroupe des chefs responsables qui s'engagent aux côtés des producteurs pour travailler des produits frais et locaux. Avec le soutien du Conseil Départemental du Gers et en partenariat avec les Tables du Gers et Arbre et Paysage 32, la CCI du Gers va déployer à l'occasion de la Fête de la gastronomie 2017 un programme inédit à destination du grand public et des entrepreneurs gersois. C'est l'alimentation «saine, durable et de qualité» qui sera au cœur de tous les événementiels sur notre territoire mais aussi à Paris, où l'exemplarité et la singularité du Gers seront mises en valeur !

Rémi BRANET
Président
de la CCI du GERS



L'alimentation n'a jamais autant été au cœur de nos préoccupations. Une approche globale du sujet devient une nécessité : elle doit être suffisante en quantité, saine, sûre, tracée, équilibrée et diversifiée, de qualité, de saison et de proximité.

En cinquante ans, les modes de production agricole et les modes alimentaires ont connu sensiblement les mêmes évolutions, éloignant producteurs et consommateurs. Les pratiques agricoles ont été bouleversées par une intensification de la production basée sur l'artificialisation des milieux dont l'arbre a été la grande victime.

En ce début de 21^{ème} siècle, la tendance semble vouloir s'inverser. Une nouvelle consommation émerge, marquée par des convictions éthiques et par un besoin de protection vis-à-vis des risques sanitaires. Dans un contexte où l'agriculture dite productiviste atteint ses limites, de nombreuses initiatives pour une agriculture plus saine et "de proximité" témoignent d'une volonté partagée de retrouver le lien entre production et alimentation.

L'arbre fait partie de cette agriculture, c'est l'agroforesterie, l'association de l'arbre et des cultures ou des élevages. À l'avenir, elle contribuera à atteindre la sécurité et l'équilibre alimentaire mais aussi la santé. L'agroforesterie offre une cohérence écologique, énergétique, climatique, gastronomique et éthique dont nous aurions tort de nous passer.

Pierre PUJOS
Président
de Arbre & Paysage 32



L'AGENDA DES ÉVÈNEMENTS

ORGANISÉS DU 19 AU 24 SEPTEMBRE 2017

MARDI

19/09 Soirée Cinéma

P. 06

VENDREDI

22/09 Conférence-Débat

P. 07

DÎNER CARITATIF

P. 08 > 11

SAMEDI

23/09 Ateliers culinaires

P. 12

Marché des Producteurs
Bienvenue à la Ferme
et Excellence Gers

Soirée à la Recyclerie

P. 13

ET AUSSI...

D'autres événements à suivre
dans le Gers durant tout le week-end



FÊTE DE LA GASTRONOMIE
22 23 24
SEPTEMBRE 2017

THÉMATIQUE 2017 :
AU COEUR DU PRODUIT



SOIRÉE CINÉMA

MARDI 19 SEPTEMBRE > 20H30 À CINÉ 32 (AUCH)

20H30 :



- **«Regards sur nos assiettes»**

Film documentaire réalisé par Pierre BECCU.

- **«Des arbres dans nos assiettes»**

Court-métrage d'animation réalisé par Gaël ASTRUC sur l'agroforesterie dans nos assiettes, au cœur d'un élevage agroforestier de poules.

- **«Guillaume & Olivier en cuisine»**

Court-métrage vidéo réalisé par Magali TRAUTMANN : l'interview de deux chefs Tables du Gers, Olivier ANDRIEU (la Table d'Olivier) et Guillaume MANCHADO (Le Daroles).

- **DÉBAT-ÉCHANGES**

En présence d'Alain CANET, Olivier ANDRIEU, Noël LASSUS et Nicolas PETIT.



A. Canet



O. Andrieu



N. Lassus



N. Petit

22H30 : COCKTAIL AGROFORESTIER

offert au Bar de Ciné 32.

CONFÉRENCE-DÉBAT

VENDREDI 22 SEPTEMBRE > 11H À LA CCI DU GERS (AUCH)

**Bon, bio, sain, local, équilibré, responsable... :
Qu'est-ce que bien manger en 2017 ?**

Enjeux et perspectives pour le développement économique du Gers, département pilote pour une alimentation de qualité, saine et durable.

LE PROGRAMME :

- **11H : ACCUEIL** – Mot du Président de la CCI

- **11H15 : ENJEUX ET PERSPECTIVES**

Présentation de deux exemples où le Gers est en pointe :
le Bio et l'Agroforesterie – Interventions de William VIDAL
Ecocert et Alain CANET – Arbre & Paysage 32

- **12H : TABLE RONDE**

Des entrepreneurs gersois ont relevé le défi de l'alimentation saine et durable. Avec les témoignages de Cyril BALAND (BC BIO), Pascal LAFONT (Vergers de Gascogne), Pierre PUJOS producteur agroforestier et le Label des Tables du Gers.

- **13H : BUFFET «sain et durable»**

par Pascale JAUBERT, Chef Tables du Gers
(L'Atelier de cuisine en Gascogne).



P. Jaubert



DÎNER CARITATIF



VENDREDI 22 SEPTEMBRE > 19H AU DAROLES (AUCH)

Soirée parrainée par Yannick DELPECH,
Chef à l'Amphitryon (Colomiers 31)



65€
par personne

Les bénéfices seront reversés à l'association gersoise
PIERRE & TERRE (Riscle) qui œuvre pour le
développement d'alternatives en matière de
pratiques écocitoyennes.

>>> RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU 05 62 05 00 51 <<<



DÎNER CARITATIF DU 22.09.2017
autour des produits agroforestiers

LES CHEFS



QUATRE **TALENTS** AU SERVICE D'UNE BELLE CAUSE



**Vincent
CASASSUS**

L'Hôtel de France
(Auch)



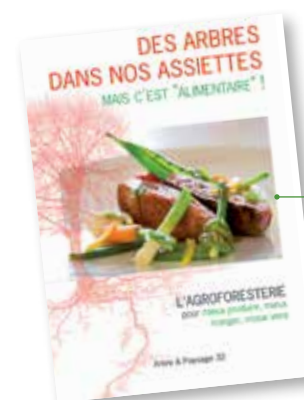
**Olivier
ANDRIEU**

La Table d'Olivier
(Samatan)



**Marie-Perle ARNAUD
&
Guillaume MANCHADO**

Le Daroles (Auch)



**OFFERT
à chaque convive :
le livret
«Des arbres
dans nos assiettes»**

Arbre & Paysage 32 s'engage
à planter un arbre agroforestier
par convive chez un agriculteur.



DÎNER CARITATIF DU 22.09.2017

LES PRODUCTEURS LOCAUX ET FILIÈRES PARTENAIRES



ILS NOUS RÉGALENT DE LEURS **SAVOIR-FAIRE...**

- Foie gras de la Ferme de la Patte d'Oie – Famille PERES – Saint-Michel
- Lentilles de La Prairie de Victorine – Jean-Christophe BADY – Ansan
- Porc Noir Gascon de la Ferme de Bidache – Audrey et Benoît BOURRUST Castéra-Verduzan
- Pain agroforestier et Piment de Gascogne de la Ferme A Naroques Andy COECUP – Lasseube-Propre
- Domaine Chiroulet – Philippe FEZAS – Larroque-sur-L'Osse
- Domaine d'Entras – Famille MAESTROJUAN – Ayguetinte
- Château MONLUC – Noël LASSUS – Saint-Puy
- Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac – Éauze
- Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne – Éauze



LE MENU



VENDREDI 22 SEPTEMBRE > 19H AU DAROLES (AUCH)

APÉRITIF en terrasse à partir de 19h

Animé par Vincent CASASSUS et son équipe à partir de produits agroforestiers.

2 cocktails seront servis :

- le Moji'Floc offert par le Comité interprofessionnel du Floc de Gascogne
- le Pousse Rapière du Château Monluc.

Échanges avec les producteurs agroforestiers partenaires,
les Tables du Gers et Arbre & Paysage 32.



DÎNER servi en salle à 20h30

ENTRÉE

**Foie gras mi-cuit, croustilles de fromage au piment
et ciboulette sur vinaigrette aux agrumes et tomates**

par Olivier ANDRIEU

Accompagné d'un verre de vin blanc «La Côte d'Heux»

Côtes de Gascogne - Domaine Chiroulet

PLAT

**Ombre Chevalier en croûte d'herbes, lentilles du Gers et coquillages,
crème de vin blanc émulsionnée au lard**

par Guillaume MANCHADO

Accompagné d'un verre de vin blanc «Planeta» 2013 ou rouge «Colina Oeste» 2013

Côtes de Gascogne - Domaine d'Entras

DESSERT

**Olive, citron, basilic déposés sur un yaourt au citron confit, confiture
d'olives noires, meringue citronnée, sorbet basilic, huile d'olive mûrifiée**

par Marie-Perle ARNAUD

Accompagné d'un verre de Chardonnay brut

Château Monluc

Mignardises

Macaron framboise poivre Sichuan, Tartelette chocolat thé jasmin

Brownie au piment de Gascogne, Financier à l'anis vert

Café

DÉGUSTATION D'ARMAGNAC

Offert par le BNIA

ATELIERS CULINAIRES POUR LES ENFANTS

SAMEDI 23 SEPTEMBRE > 10H-12H

DEVANT LA TABLE D'OSTE (AUCH)



Patrick BONNANS, chef à la Table d'Oste & Pascale JAUBERT de l'Atelier de cuisine en Gascogne initieront les enfants aux produits sains, les inviteront à réaliser des petites recettes simples... et surtout à les déguster !

Ces ateliers participatifs sont ouverts aux enfants à partir de 5 ans.

MARCHÉ BIENVENUE À LA FERME ET EXCELLENCE GERS

SAMEDI 23 SEPTEMBRE > MATIN

PLACE DE LA LIBÉRATION (AUCH)

Ce marché des Producteurs «Bienvenue à la Ferme» et «Excellence Gers» sera le théâtre de dégustations de produits de qualité : le canard et le foie gras bien sûr, mais aussi l'Ail de Lomagne, l'Agneau des Pyrénées, le Porc Noir gascon, ou encore les produits issus de la viticulture (vins IGP Côtes de Gascogne, Armagnac, Floc de Gascogne...). Des ateliers culinaires et des dégustations agrémenteront cette délicieuse matinée.

À l'heure du marché hebdomadaire auscitain du samedi matin, **les Producteurs vous donnent rendez-vous pour vous faire découvrir leurs magnifiques produits et savoir-faire.**

À 11h30, un apéritif convivial sera offert par les filières : ouvert à tous !

ÉVÈNEMENT À LA RECYCLERIE



SAMEDI 23 SEPTEMBRE > À PARTIR DE 17H

À LA RECYCLERIE (PARIS)

Conférence et soirée sur le thème
«Alimentation saine et durable,
est-ce possible aujourd'hui ?»

Exemple du Gers autour de l'agroforesterie
et du label de restaurateurs engagés
et responsables «Les Tables du Gers»

17h-18h : CONFERENCE-DÉBAT (sur inscription)

«Qu'est-ce que l'agroforesterie ?»

par Alain Canet - Témoignages de chefs et du label Tables du Gers - Diffusion de 2 courts-métrages.

À PARTIR DE 19h : SOIRÉE GOURMANDE ANIMÉE

Menu élaboré avec des produits agroforestiers gersois et des recettes de chefs Tables du Gers.

Les chefs et les producteurs viendront à la rencontre des clients pour échanger avec eux.

OFFERT à chaque client :
le livret
«Des arbres dans nos assiettes»



LA RECYCLERIE : C'EST QUOI ? C'EST OÙ ?

Ancienne gare ferroviaire, la Gare Ornano réouvre au public en 2014 en tant que La Recyclerie. Conservant l'authenticité et l'atmosphère particulière de l'ancienne gare, le lieu offre un dépaysement indéniable. Les 3 R (Réduire - Réutiliser - Recycler), les initiatives collaboratives et le «do it yourself» sont des valeurs qui guident le lieu dans sa conception, sa programmation et son offre de restauration. Par des actions de grande ampleur, la Recyclerie sensibilise et mobilise le grand public aux alternatives de manière ludique et non culpabilisante.

Adresse : LA RECYCLERIE - 83 Boulevard Ornano - 75018 PARIS
Contact : 01 42 57 58 49 - contact@larecyclerie.com

MERCI

Nous remercions tous nos partenaires :

Le Conseil Départemental du Gers
Ciné 32

Gael Astruc, réalisateur
Magali Trautmann, réalisatrice
Valérie Servant, photographe

Le Bureau National interprofessionnel de l'Armagnac
Le Comité interprofessionnel du Floc de Gascogne
BC BIO

Château Monluc
Domaine Chiroulet
Domaine d'Entras
Ecocert

La Ferme de la Patte d'Oie
La Ferme de Bidache
La Ferme A Naroques
La Ferme En Coton
La Prairie de Victorine
L'Atelier de cuisine en Gascogne
La Recyclerie Paris
La Table d'Olivier
La Table d'Oste
Le Daroles
L'Hôtel de France
Les Vergers de Gascogne
Bienvenue à la Ferme
Excellence Gers

Le CDT du Gers et l'Office de Tourisme Grand Auch Cœur de Gascogne



ET AUSSI...

D'autres événements à suivre
dans le Gers durant tout le week-end



FÊTE DE LA GASTRONOMIE
22 23 24
SEPTEMBRE 2017

Les 22, 23 et 24 septembre 2017,
sur tout le département du Gers,
un MENU SPÉCIAL
FÊTE DE LA GASTRONOMIE
sera proposé dans tous les restaurants
labellisés TABLES DU GERS.

Consultez le site Internet

www.lestablesdugers.fr

ou la page facebook

<https://fr-fr.facebook.com/Les.Tables.du.Gers>



les tables du gers

les gourmets du vrai gers retrouvent

Le label Tables du Gers regroupe **un réseau de restaurateurs** qui partagent les mêmes valeurs culinaires et travaillent main dans la main avec des producteurs du Gers.

Ensemble, ils s'engagent dans une démarche de qualité, locale et responsable.

Au cœur des engagements des restaurateurs :

- Cuisiner maison des légumes et fruits frais de saison
- Sélectionner des produits provenant de notre terroir
- Privilégier les circuits courts
- Informer sur la provenance des produits.

L'association Arbre & Paysage 32 est un opérateur de terrain pour les arbres «de pays» et l'agroforesterie. Depuis 25 ans, elle s'investit dans des missions de conseil, de diagnostic, d'information et d'éducation, de concertation et de recherche et développement.

Cette association a mené une **campagne de sensibilisation sur l'alimentation responsable grâce à la rédaction du livret «Des Arbres dans nos assiettes».** Cet ouvrage explique concrètement ce qu'est l'agroforesterie et pourquoi les produits agroforestiers sont sains et savoureux.

Le partenariat entre la CCI du Gers et Arbre & Paysage 32 a débuté en 2015 avec le programme expérimental «Qualim» : Qualité Alimentaire dans les restaurants Tables du Gers.

Ces événements sont pilotés par la CCI du Gers et Arbre & Paysage 32



LES TABLES DU GERS

Tél : 05 62 61 62 25 - Courriel : lestablesdugers@gers.cci.fr

www.lestablesdugers.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Création FigureLibre (Fleurance) - Impression BCR (Gimont) - Crédits photos : Tables du Gers - Valérie Servant - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE