

# Le Label des « Tables du Gers » plus que jamais au goût du jour

Le label des « Tables du Gers » a été créé il y a 14 ans à la demande des professionnels restaurateurs du département. Explications et point d'étape avec Marie-Stéphane Cazals, animatrice en développement économique à la CCI du Gers.

L'objectif du label des « Tables du Gers », lancé en 2010, sous la houlette de la CCI du Gers, est de « valoriser la restauration de qualité, l'engagement des restaurants et des producteurs locaux ». Ce label réunit aujourd'hui 33 restaurants et 85 producteurs gersois. Tous travaillent en coopération et s'engagent sur des valeurs fortes.

## Pouvez-vous nous dire ce qui a motivé la création de ce label ?

Il a été créé il y a 14 ans en réponse à une demande des professionnels de la restauration du Gers suite aux résultats d'une étude révélant un écart entre les attentes des touristes et la réalité de l'offre gastronomique locale. Beaucoup de visiteurs avaient une image idéalisée de notre gastronomie, mais étaient souvent déçus par leur expérience sur place.

L'idée du label était de structurer et de promouvoir une restauration authentique, créative et responsable, fidèle à la richesse de notre terroir. Ce label a été construit avec le Comité départemental du tourisme et des loisirs (CDTL) et tous acteurs économiques de la restauration gersoise.

## Quelles sont les valeurs fondamentales des « Tables du Gers » ?

Les valeurs du label reposent sur quatre piliers principaux : cuisiner des produits locaux, frais, de saison, et surtout préparer des plats faits maison. Ces principes



Le label existe depuis 2010 : il regroupe 33 restaurants (ici la Table d'Olivier à Samatan) et 85 producteurs. / Photo illustration Tables du Gers

sont essentiels pour garantir une expérience culinaire authentique et de qualité. Nos 33 restaurants labellisés et nos 85 producteurs gersois travaillent ensemble pour respecter ces valeurs et offrir le meilleur de notre terroir aux clients.

## Comment un restaurant peut-il obtenir le label ?

Le processus de labellisation est volontaire et rigoureux. Les restaurants doivent passer deux audits. Le premier est un audit d'expérience client, où deux auditeurs

évaluent le restaurant selon 100 critères, avec un niveau d'exigence de 80 %. Le second audit porte sur l'hygiène et l'approvisionnement, où un auditeur inspecte les cuisines et vérifie les factures pour s'assurer que 50 % des produits provien-

nent de circuits courts.

Ces audits sont renouvelés tous les trois ans pour maintenir des standards élevés. Nous exigeons qu'au moins 50 % des produits soient locaux, 75 % frais et 75 % des plats préparés sur place. Ces exigences garantissent une expérience culinaire authentique et de haute qualité.

## Quels sont les impacts des « Tables du Gers » sur la région et ses acteurs ?

Le label a un impact significatif. Il soutient l'économie locale en favorisant les circuits courts et en valorisant les produits du terroir. Pour les restaurateurs, il offre une reconnaissance de leur engagement et attire une clientèle à la recherche d'authenticité. Les clients, quant à eux, deviennent des acteurs du développement économique local en choisissant de manger dans des restaurants labellisés. Cela renforce également l'image du Gers comme une destination gastronomique de choix.

## Quels sont les défis et les objectifs futurs pour le label ?

Notre principal défi est de maintenir et d'élever nos standards de qualité. Nous souhaitons également sensibiliser davantage à l'importance de la durabilité et du respect des saisons dans la cuisine. À l'avenir, nous aimerions intensifier les formations pour les restaurateurs sur les pratiques écoresponsables et étendre notre réseau de partenaires.

## Lagoutte : labélisé depuis 14 ans Vinea Nova, nouveau venu

Présent de la première heure, Thibault Lagoutte continue de proposer des produits locaux.



Thibault Lagoutte, DR

Il y a 14 ans, Thibault Lagoutte était l'un des premiers à arborer le label « Table du Gers » à son restaurant. Aujourd'hui, il est à la tête de deux établissements toujours dans l'objectif de valoriser les produits gersois : « J'aime bien dire que l'on fait des plats gasconiques (rires), ça devrait rentrer dans le dictionnaire », plaisante le chef. Heureux de pouvoir faire la promotion du Gers en pratiquant son métier, il n'en oublie pas les débuts du label :

« À la base, il a été créé suite à un audit qui rapportait que les touristes venant pour la gastronomie étaient déçus. Quand le projet est sorti, je me suis tout de suite senti concerné », se remémore-t-il. À « L'Auberge de la Baquière » ou à « La taverne de d'Artagnan »,

Thibault utilise le plus de produits gersois possible : « Canard, porc noir, vinaigre, safran, ail... La diversité de produits est importante ici », expose le gérant.

Depuis toutes ces années, Thibault se bat contre les restaurants de chaînes et cherche à promouvoir l'humain et les produits locaux. Et lors de l'addition, la note n'est souvent pas si salée : « Un ticket moyen ? Ça peut être 25€ avec une entrée, un plat, un dessert et une boisson, le tout en local. Je ne pense pas que ce soit plus cher que ça », argumente-t-il. Content de la visibilité et de l'entraide que lui confère le label, Thibault continue sa route en faisant la promotion de son département.

Le restaurant du château de Mons, souhaite préserver son ancrage local gersois via ce label.



A table, au château de Mons. / Château de Mons

Repris il y a deux ans, le château de Mons à Caussens arbore désormais un restaurant labellisé. Pour Arnold Henriot, obtenir le label « Tables du Gers » en février entre dans la dynamique souhaitée pour le site : « On aurait pu viser un label national, mais on a choisi le local pour mettre en valeur les produits du Gers, car les producteurs du département offrent de bons produits. » Le restaurant semi-gastronomi-

riser les produits du terroir grâce au travail en cuisine. Par exemple, nous utilisons du porc noir bio de Marseille. Grâce à la qualité du produit et aux techniques de cuisson, les retours des clients sont unanimes », explique le gérant.

Le label s'implante aussi dans un lieu significatif, le château de Mons étant détenu par la chambre d'agriculture du Gers. Garant de la qualité des produits, il attire les curieux : « Les gens nous découvrent sur les réseaux sociaux et ensuite quand ils viennent, il nous disent qu'ils ont vu le label sur notre page » Vinea Nova continuera d'afficher le label « Tables du Gers » pendant au moins trois ans.

## AU PROGRAMME

Samedi 1er juin : 3e édition de Auch le Goût : Marché des producteurs place de la cathédrale et la Gasconnade au cloître des cordeliers (6 chefs, 11 producteurs dans votre assiette : réservations en ligne)

Samedi 8 juin : à 16h, Vestivignes à Riscle, démonstration culinaire avec Younn Le Poutre, chef chez Betty Beef

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

Mercredi 24 juillet : à 17h à la Maison Ramajo à Dému, Démonstration culinaire avec Thibault Lagoutte, chef à l'auberge la Baquière

Mardi 30 juillet : à 10h30 à la Maison Gasconne Armagnac à Eauze, animation « Un Chef/ Un Vigneron » avec Thomas Grateloup, chef au XX Bar à Manger.

Lundi 19 août : La Fête de l'ail à Mauvezin avec 2 chefs présents

Samedi 7 septembre : Portes Ouvertes de L'Étuverie à Cadailhan avec Vincent Casassus, chef à L'Hotel de France

Le samedi 21 et le dimanche 22 septembre : Les Rencards Gascons à Barbotan les Thermes : démonstrations culinaires et street food avec plusieurs chefs Tables du Gers.

### les tables du gers

[www.lestabledugers.fr](http://www.lestabledugers.fr)

**Des chefs responsables et engagés qui travaillent main dans la main avec les producteurs locaux**

**Une cuisine maison de qualité concoctée à partir de légumes et fruits de saison**

**Une sélection de produits provenant du territoire gascon et privilégiant les circuits courts**