

Réservez votre journée du 13 décembre, les chefs *Tables du Gers* débarquent au Salon régional de l'Agriculture à Toulouse (MEET) !

**A 14h, David PAILLAUD**, chef au restaurant **MontResto** à Montréal-du-Gers, vous propose une recette sucrée :

Panna cotta à l'ananas, gélifié de vinaigre Petit Manseng "Aerial", meringue croustillante, accompagnée d'une bière de la Brasserie Moussequetaire.

**A 15h, Fabien ARMENGAUD**, chef au restaurant **la Falène Bleue** à Lannepax, vous propose aussi une recette sucrée :

Butternut version sucrée, flambé à l'Armagnac, pâte et crème de noisettes minutes, accompagné d'un vin de la Cave de Crouseilles

Rendez-vous au Hall "Les Animations",  
Espace "Savoir-faire et Talents"

les tables du Gers