

Gastronomie et terroir



Venir dans le Gers, c'est découvrir une Terre de gourmandise et de produits vrais

Le Gers, un département réputé pour sa gastronomie

La gastronomie, l'art de la table et du bien vivre en Gascogne sont célèbres : **le Gers est une Terre de gourmandise et de produits vrais.**

Volailles fermières, foie gras, confit, magret, garbure, ail, melon et pastis gascons garnissent nos tables.

Les routes des vins, avec [les Bons Crus d'Artagnan](#) , serpentent entre les vallons : Saint-Mont, Madiran, Pacherenc, et Côtes du Condomois, et Armagnac sont nos « sept péchés capitaux ».

Les chefs des [Tables du Gers®](#)  et les cuisiniers dans [les fermes du Gers](#)  sont inventifs et respectueux des produits de terroir.

Les étals des marchés de village ainsi que les marchés au gras sont les rendez-vous des amateurs du bon et du goût : les produits naturels et le slowfood sont notre philosophie.

Les chefs étoilés au guide Michelin (Eric Sampiétro de « La Table des Cordeliers » à Condom, et Bernard Bach du « Puits Saint-Jacques » à Pujaudran) confirment que **le Gers est le paradis des gourmets.**



DÉPARTEMENT
DU GERS



G A S C O G N E

Conseil Départemental du Gers

✉ Nous contacter

81 route de Pessan
BP 20569
32022 Auch Cedex 9
05 62 67 40 40

