



OUVRAGE

Tables & Auberges de France . un Guide gastronomique 2016 riche en nouveautés



Le 14 mars dernier, l'hôtel restaurant la Corderie Royale à Rochefort-sur-Mer accueillait le lancement du nouveau Guide gastronomique Tables & Auberges de France. Et c'est en présence d'Olivier Amblard, directeur du Comité Départemental du Tourisme de la Charente-Maritime, que le président fondateur de Tables & Auberges de France Jean Lanau en a profité pour annoncer la naissance d'une 7^e famille entièrement dédiée aux producteurs locaux, au sein de la fédération.

Huitres marennes d'Oléron, foie gras, Pineau, Cognac et autres vins bio étaient notamment proposés à la dégustation lors de l'événement, durant lequel Jean Lanau a également annoncé les distinctions 2016 suivantes :

Table de Prestige :

Aigue Marine – Restaurant 3 Rivières à Tréguer (22)

Table Gastronomique .

Château de Bagnols – Le 1217 à Bagnols (69)

Table de Terroir :

Les Gorges du Verdon à La Palud sur Verdon (04)

Bistrot Gourmand :

L'Atelier de Ramey à Paris (18^e)

Auberges de Village :

La Maison d'Horbé à la Perrère (61)

Hôtelleries de France

Art Hôtel Tours à Rochecorbon (37)

Producteur Local .

Lahtte Foie Gras à Montaut (40)