

Tables & Auberges de France Toque d'Or & GUIDE BLANC 2023

La 28^{ème} édition du guide BLANC des Tables & Auberges de France recense plus de 2500 établissements et professionnels des métiers de bouche sélectionnés pour leur incomparable savoir-faire De la Table de Prestige à l'Auberge de Village, du producteur local à l'artisan passionné... Cette édition 2023 promet de belles découvertes !



Christopher COUTANCEAU TOQUE D'OR 2023 ...

C'est au coeur de l'univers marin de **Christopher COUTANCEAU**, que ce jeudi 27 avril, Nathalie GRENET (Présidente de la Fédération des Tables & Auberges de France) et le Bureau National ont remis **la Toque d'Or 2023** au chef cuisinier pêcheur de renom, accompagné de Nicolas Brossard, son maître de maison et copropriétaire.

Cette distinction particulière cristallise la **reconnaissance d'un Chef d'exception** par ses pairs mais aussi le savoir-faire et la pérennité d'une maison de propriétaires, dans le cadre de la valorisation du patrimoine gastronomique en France et à l'International. Elle honore un établissement qui conjugue les valeurs chères à la Fédération des Tables & Auberges de France.

Le grand-père de Christopher Coutanceau était un pêcheur passionné, défenseur d'une pêche durable et oeuvrant contre le gaspillage des ressources marines.

Le prolongement de leurs engagements se retrouve dans un restaurant à l'atmosphère onirique caractérisée par une cuisine sensible et intégralement iodée : le Chef **Christopher COUTANCEAU** s'incline devant l'Océan - avec un «O» majuscule - comme un complice dont il respecte les valeurs.

A La Rochelle, la signature Christopher Coutanceau ce sont trois adresses épicuriennes : **le Restaurant Christopher Coutanceau** sur la plage de la Concurrence avec l'une des plus belles caves de France avec pas moins de 22 000 bouteilles et 2400 références, **la Yole de Chris**, bistrot marin et lieu de vie, et **la Villa Grand Voile** hôtel intimiste.

Quelque soit votre choix, vous y vivrez une expérience immersive fraîche comme les embruns, iodée et élégante !



Sept professionnels à l'honneur !

Fidèle à sa vocation de valorisation du patrimoine gastronomique et ... des professionnels sélectionnés, la fédération a décerné ses toques d'excellence 2023.

Illustrant les différents labels des Tables & Auberges de France, ces distinctions s'établissent au regard de l'expérience et du parcours professionnel, de la qualité de l'accueil, de l'originalité des prestations et des retours de satisfaction de la clientèle :

Table Gastronomique : Auberge des saints Pères - AULNAY SOUS BOIS (93)

Table Bistronomique : Chez FRANKLIN - NANTES (44)

Bistrot & Brasserie Gourmande : Brasserie Brei'z - SAINT BRIEUC (22)

Table de terroir : l'Auberge du Moulin - PLOBSHEIM (67)

Table et Auberge de Village : La ferme Fleurie - LA ROQUE GAGEAC (24)

Artisan & Producteur Local : Grandes Distilleries Peureux - FOUGEROLLES (70)

Hôtelleries de France : Hôtel Albert 1er - TOULOUSE (31) lauréat national 2022 du meilleur petit-déjeuner & brunch de France.