



MONTGAILLARD-L.

Le label Tables et auberges de France a 20 ans !



c371f52b5c60c0f08028a4634ab046598235888c01c1465fa



Montgaillard-L.

Tables et auberges fêtent leurs 20 ans

Saviez-vous que la fédération Tables et auberges de France est née à Montgaillard-Lauragais en 1995 ? Vingt ans après, ses membres reviennent dans la commune accompagnés d'élèves d'écoles hôtelières du Sud-ouest.

C'ÉTAIT IL y a 20 ans. Jean Lanau était alors à la tête du restaurant L'Hostellerie du chef Jean à Montgaillard-Lauragais. « À l'époque on sentait la montée en puissance de faux restaurateurs, raconte Jean Lanau. Alors, avec une équipe de bons copains, nous avons eu l'idée de rapprocher les vrais professionnels entre eux. On est partis d'une trentaine d'amis. Aujourd'hui nous sommes 2200 dans toute la France. » Ainsi est née la fédération Tables et auberges de France qui a pour rôle de réunir et d'assurer la promotion de ses adhérents et dont Jean Lanau est président et fondateur.

Et 20 ans, ça se fête ! Direction l'Hôtel de Hurlevent le lundi 5 octobre pour une réunion intitulée « Grande table partagée des écoles hôtelières et CFA du Sud-Ouest ». Tables et auberges de France y a convié des écoles d'hôtellerie du sud-ouest de la France qui avaient chacune préparé un plat : le lycée professionnel Renée Bonnet (Toulouse), le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie (Toulouse), le CFA commerce et services (Blagnac), le lycée-LP Privés Sainte-Thérèse (Saint-Gaudens), le lycée professionnel de l'Estuaire (Blaye), le lycée professionnel Jean Moulin



Jean Lanau, au micro, et son équipe.

(Béziers), le lycée des métiers hôteliers Quercy-Périgord (Souillac), le lycée des métiers Lauréamont (Tarbes) et le

lycée Christian Bourquin (Argelès-sur-Mer). Plusieurs filières étaient représentées : service, cuisine, barmen, sommellerie,

boulangerie, etc.

Les élèves et leurs professeurs n'étaient pas les seuls aux fourneaux. Ils étaient accompagnés par huit chefs dont deux d'établissements lauragais : Sébastien Pouil de l'Auberge du Pastel à Nailloux et Claude Taffarello de l'Auberge du Poids public à Saint-Félix-Lauragais. Les deux chefs lauragais avaient respectivement préparé des blinis de saumon fumé, des mini-brioches de foie gras à la confiture d'oignon, et un gâteau royal chocolat avec glace praliné.

Florian Moutafian
fmoutafian@voixdumidilauregais.fr