



## Plus de 120 professionnels de l'hôtellerie indépendante réunis chez Georges Blanc



« *Bienvenue à notre famille des métiers de bouche...* », c'est par ces mots forts que Georges Blanc a ouvert la 20ème assemblée générale de la Fédération Nationale de Tables & Auberges de France, qui s'est tenue lundi 2 novembre à Vonnas.

Plus de 120 professionnels de l'hôtellerie indépendante (chefs, hôteliers et aubergistes) avaient fait le déplacement au coeur de la Bresse pour ce rendez-vous annuel placé sous le signe du partage. Et c'est non sans une certaine émotion que Jean Lanau (Président de Tables & Auberges de France), aux côtés des membres de son équipe, a présidé cette assemblée générale exceptionnelle qui conclut l'année du 20ème anniversaire de la fédération.

Depuis deux décennies, la Fédération Nationale des Tables & Auberges de France occupe une place à part parmi les ambassadeurs du patrimoine gastronomique et de l'art de vivre français. Acteur de référence auprès de 2200 professionnels indépendants, Tables & Auberges de France se porte garant d'une double promesse : accompagner ses membres dans la promotion de leurs maisons et rendre les déplacements, les plaisirs de la table et des terroirs accessibles au plus grand nombre.

Sa lutte contre la malbouffe, l'uniformisation des goûts et l'amateurisme est plus que jamais d'actualité. En préambule de cette assemblée, les participants ont pu découvrir le chemin parcouru par Georges Blanc, grand chef de cuisine français et entrepreneur visionnaire, issu d'une dynastie de cuisinières bressanes de renom avec sa grand-mère Elisa Blanc surnommée la Mère Blanc, et sa mère Paulette Blanc, aubergistes à Vonnas depuis 1872. Un modèle pour les membres de Tables & Auberges de France qui s'identifient dans ses valeurs familiales et identitaires fortes comme le savoir-faire, l'authenticité, le professionnalisme, la tradition d'excellence et de qualité...

La présentation du rapport financier et du rapport moral a ensuite donné lieu à un bilan d'activités de l'année 2015 riche en actualité et marquée par des événements d'envergure : lancement des nouveaux outils (site internet, application mobile etc.), stratégie blog et réseaux sociaux avec plus de 33000 fans

www.voixdelain.fr

Pays : France

Dynamisme : 18



[Visualiser l'article](#)

sur Facebook, lancement de la Route des Petits Déjeuners Gourmands, fête de la Gastronomie, Grande Table Partagée des Ecoles, Show des P'tits Chefs, présentation et évolution des 6 familles de Tables & Auberges de France et à venir, une 7<sup>ème</sup> famille avec les producteurs locaux (partenaires historiques des hôteliers restaurateurs).

### **Tables & Auberges de France, qu'est-ce que c'est ?**

Lorsqu'elle est fondée en 1995, la Fédération Nationale des Tables & Auberges de France répond à un réel besoin : rassembler les professionnels indépendants de l'hôtellerie restauration à travers une marque fédératrice et offrir au public une alternative face à l'impérialisme des chaînes et aux notations parfois élitistes des guides privés.

Ce défi ambitieux est rendu possible grâce la rencontre de trois hommes, passionnés de gastronomie et désireux de la rendre accessible au plus grand nombre : Jean Lanau, Serge Villaume et Michel Garnier. Convaincus que l'histoire de Tables & Auberges de France s'écrit grâce à la contribution de chacun de ses membres, et croyant en la complémentarité des métiers, ils n'auront de cesse d'élargir leurs actions vers ces hommes et ces femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers ou aubergistes. Depuis 20 ans, Tables & Auberges de France (reconnue Qualité Tourisme par l'Etat depuis 2007) réunit ces professionnels engagés à travers 6 collections d'adresses où l'art du bien recevoir est une priorité : Tables de Prestige, Tables Gastronomiques, Tables de Terroir, Bistrots Gourmands, Hôtelleries de France et Auberges de Village. Elles se font l'écho d'un patrimoine gastronomique et de lieux de séjours d'exception au coeur de nos régions.  
[www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)