



## Tables & Auberges de France a son guide...

Tables & Auberges de France dévoile ses distinctions 2016 ainsi qu'une 7ème famille, dédiée aux producteurs locaux, à l'occasion de la sortie nationale de son guide gastronomique.



Tables & Auberges de France avait choisi le restaurant de « La Corderie royale » pour dévoiler son guide gastronomique 2016 et annoncer le lancement d'une 7ème famille dédiée aux producteurs locaux, partenaires historiques des chefs, et ce en présence d'Olivier Amblard, directeur du Comité Départemental du Tourisme de la Charente-Maritime, Jean Lanau, président fondateur de Tables & Auberges de France

Accueillis le 14 mars dernier, à Rochefort sur Mer, dans cette adresse prestigieuse par Jacques Rey et Marie-José Renucci, les participants ont partagé un temps d'échange en dégustant les produits de la région : huîtres marennes d'Oléron, foie gras, Jonchée du Marais, Pineau et Cognac et vins bio.

*« Promouvoir des professionnels méritants, partageant le même métier-passion et la même culture de l'indépendance, telle est la priorité de Tables & Auberges de France depuis sa création en 1995. De la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrots de tradition, la particularité de Tables & Auberges de France tient à la typologie de son offre qui rassemble des établissements où le savoir-faire et le professionnalisme sont les maîtres mots. Chaque maison, engagée dans une charte qualité rigoureuse, est ainsi sélectionnée selon sa typologie : Table de Prestige, Table Gastronomique, Table de Terroir, Bistrot Gourmand, Auberges de Village et Hôtels de France. Tables & Auberges de France a prouvé au fil des ans et de ses actions sa pertinence dans la promotion des traditions culinaires régionales. En répertoriant les producteurs locaux partenaires de nos membres, nous souhaitons très simplement sélectionner les artisans, les éleveurs, les viticulteurs... dont le professionnalisme mérite d'être valorisé auprès du grand public »*

expliquât Jean Lanau.

Au regard du parcours du professionnel, de la qualité et de l'originalité des services apportés et du retour de clientèle, ont été sélectionnés cette année :

- Table de Prestige: Aigue-Marine - Restaurant 3 Rivières à Tréguier (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 (18ème),
- Auberges de Village: La Maison d'Horbé à la Perrière (61),
- Hôtels de France : Art Hôtel Tours à Rochecorbon (37),
- Producteur local: Lafitte Foie Gras à Montaut (40).