



L'ACTUALITÉ

Tables & Auberges de France dévoile ses distinctions

Le réseau a présenté son guide 2017, qui regroupe 2 000 établissements indépendants.

Lors de la sortie nationale de l'édition 2017 du guide *Tables & Auberges de France*, organisée au restaurant l'Amphitryon chez Yannick Delpech à Colomiers (Haute-Garonne), Jean Lanau, président-fondateur du réseau, n'a pas caché son enthousiasme : *"Quel plaisir d'être porteur d'une bonne nouvelle ! La famille Tables & Auberges de France s'est agrandie avec l'arrivée des producteurs locaux. Ils incarnent la dimension essentielle de notre philosophie. La gastronomie doit être accessible au plus grand nombre : elle est à la portée de tous, du producteur local à la table de prestige en passant par les auberges de village, les hôtelleries de France, les tables de terroir, les bistrotts gourmands et les tables gastronomiques. La nouvelle version de notre guide réunit les sept composantes de cette même famille, permettant ainsi de savourer les trésors de notre patrimoine gastronomique de la terre à l'assiette..."*

À l'issue de son discours, Jean Lanau a annoncé les distinctions 2017 qui récompensent les établissements illustrant les valeurs patrimoniales et territoriales du mouvement, au regard du parcours du professionnel, de la qualité et de l'originalité des services apportés et du retour de la clientèle. ■



Jean Lanau, président-fondateur de Tables & Auberges de France, **Didier Cujives**, président du comité départemental du tourisme de Haute-Garonne, et **Yannick Delpech**, l'Amphitryon à Colomiers.

Distinctions 2017

- **Table de prestige** : Yannick Delpech, restaurant L'Amphitryon, Colomiers (Haute-Garonne)
- **Table gastronomique** : Michaël Chaplin, Le Moulin fleuri, Veigné (Indre-et-Loire)
- **Table de terroir** : Julien Ricail, Auberge de la Tour, Givet (Ardennes)
- **Bistrot gourmand** : Alain Fontaine, Le Mesture, Paris (II^e)
- **Auberge de village** : Michel Valery, Aux Trois Fourchettes, Cervione (Corse)
- **Hôtellerie de France** : Jean-Jacques Violo, Hôtel Villa Kerasy & Spa, Vannes (Morbihan)
- **Producteur local** : Kévin Burnouf, La Maison du Biscuit, Sortosville-en-Beaumont (Manche)



Les Cuisiniers de France réunis pour le déjeuner des Disciples d'Antonin Carême

Le président des Cuisiniers de France, **Christian Millet**, le conseil d'administration et le directeur général, **Pierre Miécaze**, ont organisé sous la présidence d'**Anne Hidalgo**, maire de Paris, le déjeuner des disciples d'Antonin Carême au sein de l'Hôtel Peninsula (XVI^e). Ce déjeuner gastronomique, qui met à l'honneur les recettes du "rois des chefs et chef des rois", a réuni personnalités, chefs de cuisine, propriétaires de restaurants, directrices et directeurs d'hôtels, et fournisseurs de la profession autour d'un menu élaboré

par le chef **Christophe Raoux**, MOF 2015, avec l'appui de ses brigades. Ce rendez-vous annuel est aussi l'occasion pour l'association des Cuisiniers de France de remettre des distinctions honorifiques aux hommes et aux femmes ayant marqué le monde de la cuisine par leur travail et leurs engagements. Sans oublier le trophée Barus-Sylvestre édition 2017 qui a été décerné à **Guy Legay**, MOF, chef de cuisine à la retraite et ancien



administrateur des Cuisiniers de France, en remerciement pour son investissement dans l'association.