



## Une distinction de plus pour le Gindreau

guide 2018 des « Tables & auberges de France »

Un double évènement dans le monde de la gastronomie s'est tenu au Gindreau, à Saint-Médard Catus, il y a une huitaine de jours. Le restaurant étoilé du chef Pascal Bardet et de son épouse Sandrine avait été choisi par Jean Lanau, président-fondateur de Tables & auberges de France, pour la sortie nationale du guide 2018. C'était aussi l'occasion de consacrer une nouvelle fois le Gindreau, en lui attribuant la distinction de « Table de prestige ». Le commentaire rédigé par le guide est particulièrement élogieux : « Cuisine d'exception empreinte des meilleurs produits sublimés par un savoir-faire remarquable ». La maison de Saint-Médard Catus est la seule Table de prestige distinguée en France ; le guide a, par ailleurs, honoré six autres maisons mais dans des catégories différentes, Table gastronomique, Table de terroir, Bistrot gourmand, Auberge de village...

Le guide Tables & auberges de France a choisi un créneau qui le différencie des autres ouvrages spécialisés. « Bien plus qu'un guide... Bien plus qu'un label... Tables & auberges de France est aujourd'hui devenu un véritable état d'esprit. C'est un monde professionnel ouvert du producteur local à la grande table renommée en passant par la petite auberge de campagne ou encore les bistrots de tradition », rappelait Jean Lanau, l'autre jour dans le Lot.

« Ambassadeurs de l'hospitalité et de la gastronomie de terroir », c'est ainsi que le fondateur du guide qualifiait ces

chefs, ces aubergistes, ces hôteliers rencontrés sur tout le territoire national durant la préparation du guide.

Le jour de la sortie nationale du guide, une quarantaine de professionnels Tables et auberges de France avaient fait le déplacement jusque dans le Lot, réunis dans la même exigence de préservation et de transmission du patrimoine culinaire français. Le guide gastronomique édité pour la 23e année consécutive comporte pas moins de 2 000 adresses réparties sur l'ensemble du territoire. Un voyage gourmand en 736 pages et qui est en vente sur le site de l'organisme au prix de 28 € ([www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)).

Le premier repas du matin mis à l'honneur

Pour la première fois, le guide met également à l'honneur les nouveaux Ambassadeurs du petit-déjeuner gourmand 2018 dans les régions de France. Ces établissements représentent le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé, la mise en avant des recettes « fait maison ». Une valorisation qui passe aussi par le Trophée du petit-déjeuner gourmand et son Prix spécial Écoles hôtelières et CFA organisé dans le cadre de la Journée nationale du petit-déjeuner du 19 juin 2018.