

## Parution du guide Tables et auberges de France 2019

Tables et Auberges de France dévoilent ses distinctions à l'occasion de la sortie nationale à Nîmes ,de son guide 2019.



**Tables & Auberges de France dévoile ses distinctions 2019 à l'occasion de la sortie nationale de son guide !**

L'arrivée du printemps n'est pas la seule bonne nouvelle. Ce lundi 25 mars, Tables & Auberges de France avait donné rendez-vous à ses membres à Nîmes pour la sortie nationale de son **guide gastronomique 2019**. Dans le cadre grandiose de la Table du 2 (Brasserie by Franck Putelat) , installée au 2ème étage du Musée de la Romanité, Jean Lanau (Président-Fondateur de Tables & Auberges de France) a présenté la 24ème édition du guide qui se concentre sur l'essentiel : « elle montre toute la richesse de notre patrimoine culinaire entre traditions de terroir et créativité. Grâce à une présence forte en régions et près de **2000 adresses gourmandes** dans l'ensemble de l'hexagone dont 200 nouvelles sélections en 2019, Tables & Auberges de



topoutremer.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

France est le seul label en France à offrir une profondeur de gamme aussi importante. Du Bistrot Gourmand à la Table de Prestige en passant par l'hôtellerie, notre répertoire national offre une amplitude de prix des plus complètes et des plus accessibles, avec toujours cette qualité professionnelle des indépendants sélectionnés ».

Sur la terrasse du restaurant, offrant l'une des plus belles vues sur les arènes de la ville, Jean Lanau a annoncé les distinctions 2019 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 clientèle, ont été sélectionnés cette année :

Table de Prestige :

Refuge des Gourmets – Hubert Chanove à Machilly (74)

Table Gastronomique :

La Table d'Olivier – Olivier Andrieu à Samatan (32)

Table de Terroir :

Restaurant Le Pavé – Cuisines et Gourmandises – Fanny et Christophe Bzerovskaà Sars Poteries (59)

Bistrot Gourmand :

Le Mesturet – Alain Fontaine à Paris 2ème

Auberges de Village :

Hôtel La Citadelle – Laure et Guilhem Sudres à La Canourgue (48)

Hôtelleries de France :

Hôtel Laminak – Martial Mazabraud à Arbonne (64)

Producteur Local :

Safran de la Baie de Somme – Anne Poupart à Ponthoile (80)