



## Tables & Auberges de France dévoile et récompense le terroir

Jean Lanau (au centre), président et fondateur de Tables & Auberges de France, lors de l'annonce des distinctions 2019.

### DISTINCTIONS

Un nouveau guide et une pluie de distinctions ont animé la Table du 2 à Nîmes (30) le 25 mars. Tables & Auberges de France y a en effet dévoilé la 24ème édition de son recueil d'adresses gourmandes qui en compte désormais près de 2000 dont 200 nouvelles. Une sélection d'établissements indépendants allant de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrotts de tradition et les hôtels de caractère. Jean Lanau, président-fondateur de Tables & Auberges de France, en a profité pour annoncer également les distinctions 2019 qui récompensent les lieux illustrant les valeurs patrimoniales et territoriales du mouvement. Pour la catégorie Table de Prestige c'est le Refuge des Gourmets à Machilly (74) qui a été récompensé, pour la Table gastronomique c'est La Table d'Olivier à Samatan (32), pour la Table Terroir c'est Le Pavé Cuisines et Gourmandises à Sars Poteries (59), pour le Bistrot Gourmand c'est Le Mesturet à Paris (75), pour Auberges de Village c'est l'Hôtel de la Citadelle à La Canourgue (48), pour Hôtelleries de France c'est l'Hôtel Laminak à Arbonne (64) et enfin en producteur local c'est le Safran de la Baie de Somme à Pointhoile (80) qui a été distingué.