



## Tables & Auberges de France dévoile ses distinctions 2019 à Nîmes à l'occasion de la sortie nationale de son guide gastronomique

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.

Le président Jean Lanau entouré des distinctions 2019  
Tables&Auberges

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 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)**

Cuisine d'exception empreinte des meilleurs produits sublimés par un savoir-faire remarquable.

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

Cuisine créative se faisant l'écho du patrimoine culinaire français.

**Table de Terroir : Restaurant Le Pavé – Cuisines et Gourmandises – Fanny et Christophe Bzerovska à Sars Poteries (59)**

Cuisine valorisant les saveurs régionales et les produits du terroir.

**Bistrot Gourmand : Le Mesturet – Alain Fontaine à Paris 2ème**

Cuisine de tradition ou revisitée caractérisée par des plats emblématiques.

**Auberges de Village : Hôtel La Citadelle – Laure et Guilhem Sudres à La Canourgue (48)**

Cuisine rustique traditionnelle dans le cadre du soutien solidaire des auberges rurales représentatives de la vie économique et sociale de nos villages.

**Hôtelleries de France : Hôtel Laminak – Martial Mazabraud à Arbonne (64)**

Hôtel indépendant sans restaurant bénéficiant du classement hôtelier et qui conseille à sa clientèle des restaurants traditionnels de qualité.

**Producteur Local : Safran de la Baie de Somme – Anne Poupart à Ponthoile (80)**

Recommandé par Tables & Auberges de France, le producteur local propose des produits reflétant la richesse de son terroir.

Pour rappel, Tables & Auberges de France est une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative à but non lucratif dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. La Fédération Nationale des Tables & Auberges de France offre

www.journaldespalaces.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrotts de tradition et les hôtels de caractère au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément Qualité Tourisme.

Le président Jean Lanau a présenté la 24ème édition du Guide Gastronomique Tables&Auberges