

## 200 nouvelles adresses dans le guide alternatif Tables & Auberges de France



De gauche à droite : Olivier Andrieu de La Table d'Olivier à Samatan (32), Christophe Bzerovska du Pavé – Cuisines et Gourmandises – à Sars Poteries (59), Jean Lanau président fondateur de Tables & Auberges de France, Anne Poupart dy Safran de la Baie de Somme à Ponthoile (80) et Fanny Bzervoska du Le Pavé – Cuisines et Gourmandises – à Sars Poteries (59).

Tables & Auberges de France vient de dévoiler ses distinctions 2019 à l'occasion de la sortie nationale de son guide. Le lundi 25 mars, Tables & Auberges de France avait donné rendez-vous à ses membres à Nîmes. Dans le cadre 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 de ce guide qui ambitionne d'offrir une alternative aux guides privés.

« Cette édition montre toute la richesse de notre patrimoine culinaire entre traditions de terroir et créativité, s'est réjoui Jean Lanau. Grâce à une présence forte en régions et près de 2000 adresses gourmandes dans

[Visualiser l'article](#)

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. (d'après communiqué de presse)



Le site internet du label

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 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 coeur de nos régions.

Cette démarche s'inscrit à travers le **référentiel Tables & Auberges** qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son **agrément Qualité Tourisme**.

Les lauréats de cette édition 2019 dans chacune des sept catégories du guide

#### **Table de Prestige**

Refuge des Gourmets – Hubert Chanove à Machilly (74)

« Cuisine d'exception empreinte des meilleurs produits sublimes 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 Bzerovskaà Sars Poteries (59)

« Cuisine valorisant les saveurs régionales et les produits du terroir. »

[Visualiser l'article](#)**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.»