



24e édition du guide Tables et auberges de France

À côté des guides gastronomiques les plus célèbres, d'autres plus proches du terroir vivent leur vie avec de nombreux adeptes du bien vivre, du manger vrai. C'est le cas du guide Tables et auberges de France édité par la fédération du même nom qui vient de sortir sa vingt-quatrième édition.



À l'origine, un restaurateur de Montgaillard-Lauragais, Jean Lanau qui, devant la montée de restaurateurs qui n'en ont que le nom, décide de se regrouper avec une trentaine de copains, de vrais professionnels, pour créer la Fédération Tables et auberges de France avec pour but la défense du patrimoine culinaire, ses traditions et sa créativité. Aujourd'hui, la Fédération regroupe près de 2000 professionnels indépendants, autrement dit autant d'adresses mises à dispositions de l'amateur dans ce guide, de l'auberge de village à la table de prestige, sans oublier l'hôtellerie traditionnelle et les producteurs locaux d'intérêt.

Cette année, ont été distingués



Le président Lanau entouré de lauréats.

A l'occasion de la sortie du guide, furent proclamées par le président-fondateur Jean Lanau, dans le cadre de la Table du 2, brasserie de Frank Putelat à Nîmes, les distinctions 2019 Tables et auberges de France :

Table de prestige, le Refuge des gourmets à Machilly (74)

Table gastronomique, La table d'Olivier à Samatan (32)

Table de terroir, Le Pavé à Sars Poteries (59)

Bistrot gourmand, Le Mesturet à Paris 2e

Auberge de village, Hôtel La Citadelle à La Canourgue (48)

Hôtelleries de France, Hôtel Laminak à Airbonne (64)

Producteur local (safran de la baie de Somme), Anne Poupart à Ponthoile (80)

A noter que le 19 juin prochain, Tables et auberges de France décerneront le trophée du Petit déjeuner gourmand.