



Le gratin des cuisiniers réuni chez les Bérard

" Je le répète souvent, la cuisine est une grande famille... Dans ce métier je crois que nous sommes tous amis, car nous partageons la même passion. Nous sommes donc très heureux d'accueillir les professionnels Tables & Auberges dans notre maison l'Hostellerie Bérard... Elle incarne une belle histoire d'amour commencée à La Cadière d'Azur il y a 50 ans. Vous recevoir ici, et partager avec vous ce moment est un honneur. " Tels ont été les mots du chef René Bérard en préambule de la 24e assemblée générale de Tables & Auberges de France, qui s'est déroulée lundi dernier.

Aux côtés de Jean Lanau, président-fondateur de Tables & Auberges de France, René Bérard est revenu sur la création de l'Hostellerie Bérard avec son épouse Danièle en 1969, jusqu'à la transmission de l'établissement à son fils Jean-François, dit " Jef ". De quoi enthousiasmer la centaine de professionnels indépendants (chefs, hôteliers, aubergistes et producteurs locaux) venus de toute la France (Hauts de France, Nouvelle Aquitaine, Grand Est, Rhône-Alpes, etc.) pour ce grand rendez-vous annuel.

Reconnaissance du métier de cuisinier

S'en est suivie une longue présentation de tous les participants, qui, en toute simplicité, ont évoqué les problématiques qu'ils rencontrent au quotidien, mais surtout leur motivation pour ce métier qui les passionne, et leur envie de faire plaisir à la clientèle.

Jean Lanau n'a pas manqué d'évoquer la lettre ouverte adressée au Président Emmanuel Macron en septembre dernier. En effet, Tables & Auberges de France, qui participe depuis bientôt 25 ans à la promotion de la gastronomie de terroir face à la malbouffe, oeuvre pour une reconnaissance officielle du métier de cuisinier et la création

d'une vraie licence " Restaurant de France ". Cette lettre a déjà fait l'objet d'une réponse officielle de l'Élysée, qui indique avoir demandé à Bruno Lemaire, ministre de l'Économie et des Finances, d'étudier la requête de Tables & Auberges de France. Elle suscite également l'intérêt de plusieurs élus, notamment de l'Assemblée nationale. Enfin, Jean Lanau a invité les participants à signer la pétition en ligne (1).

Cette assemblée générale a ensuite laissé place à un programme de festivités et de découvertes locales, pour le plus grand plaisir des membres Tables & Auberges, avec pour point d'orgue le grand dîner annuel à l'Hostellerie Bérard. L'occasion de découvrir et déguster les plats du chef Jean-François Bérard à l'image des "Saint-Jacques et huître en confidence, jeunes poireaux au champagne" ou "l'escalope de foie gras en robe de pommes de terre". Après une visite guidée du village médiéval du Castellet, mardi, les participants ont déjeuné au restaurant Le Pitlane du Grand Prix Hôtel. Avant de repartir vers leurs régions respectives, ils ont été reçus au Domaine Bunan qui produit des vins de bandol. Une jolie conclusion pour ce séjour en Provence, un territoire au patrimoine gastronomique reconnu.