



## Tables & Auberges de France : parution du guide 2020



Qu'il fait bon déjeuner sous le soleil, ou dîner entouré de verdure ou tout près de l'eau. Cette année plus que jamais, les terrasses des restaurants promettent de savoureux moments gastronomiques sous le signe de la fraîcheur. Pour accompagner la sortie nationale de ses éditions, Tables & Auberges de France a sélectionné 1000 terrasses pour profiter de l'été aux quatre coins de la France. Les « Routes Gourmandes des Terrasses » sont disponibles en ligne sur le site <https://www.tables-auberges.com/routes-gourmandes/>

La mise en ligne des « **Routes Gourmandes des Terrasses** » n'est pas la seule bonne nouvelle puisque Tables & Auberges de France célèbre son 25ème anniversaire pour la plus grande joie de son président-fondateur Jean Lanau :

**« Il y a 25 ans, nous étions loin d'imaginer que nous venions de nous lancer dans une formidable aventure... celle de Tables & Auberges de France. Notre passion et notre enthousiasme n'ont pas pris une ride. Bien au contraire. L'actualité fait que nous sommes particulièrement fiers de vous faire partager, à travers ce nouveau Guide, les fondamentaux et les valeurs qui nous animent depuis notre création : la lutte contre la malbouffe, le consommer local, la préservation de notre patrimoine culinaire et la valorisation des professionnels indépendants, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes, artisans ou producteurs locaux. Pour célébrer ses 25 années passées à vos côtés, nous avons voulu aller encore plus loin dans notre démarche et ouvrir Tables & Auberges à l'international. Les frontières**



[Visualiser l'article](#)

**étant désormais réouvertes vous avez désormais le choix entre près de 2000 établissements répartis sur l'ensemble de l'hexagone et les premières adresses gourmandes que nous avons sélectionnées dans les pays francophones. Rendez-vous en Belgique, en Suisse, au Luxembourg et au Québec pour découvrir de nouveaux ambassadeurs de l'Hospitalité et de la Gastronomie de Terroir ! ».**

Voici les distinctions 2020 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 : **La Grande Vigne – Les Sources de Caudalie** - Chef : **Nicolas Masse à Martillac (33)** - *Cuisine d'exception empreinte des meilleurs produits sublimés par un savoir-faire remarquable.*

Table Gastronomique : **Restaurant du Délice** - Chef : **Emmanuel Heusser à Gavray (50)** - *Cuisine créative se faisant l'écho du patrimoine culinaire français.*

Table Bistronomique : **Restaurant Chez Franklin** - Chef : **David Blin à Nantes (44)** - *Cuisine revisitée et inventive dans un esprit d'accueil de Bistrot*

Brasserie Gourmande : **Au Petit Tonneau** - Chef : **Vincent Neuveu à Paris 7ème** - *Cuisine de Tradition caractérisée par des plats emblématiques*

Table de Terroir : **Auberge du Val de Vienne** - Chef : **Jean-Marie Gervais à Sazilly (37)** - **Cuisine valorisant les saveurs régionales et les produits du terroir.**

Auberges de Village : **Hôtel Les Deux Lacs** - Chef : **Christelle à Clairvaux Les Lacs (39)** - *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 : **Le Mas de la Grenouillère** - Labélisé « **Petit Déjeuner Gourmand** » aux **Saintes Maries de la Mer (13)** - *Hôtel indépendant sans restaurant bénéficiant du classement hôtelier et qui conseille à sa clientèle des restaurants traditionnels de qualité.*

Artisan & Producteur Local : **Les Confitures du Climont** - **Perrine et Frédéric Hilberer à Ranrupt (67)** - *Recommandé par Tables & Auberges de France, les Artisans et Producteurs Locaux proposent des produits reflétant la richesse de leur 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 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