



Routes Gourmandes: Mise en ligne du nouveau guide de l'été 2020 "1000 Terrasses"

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 www.tables-auberges.com/routes-gourmandes.

Pour Jean Lanau fondateur du guide: «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. La gastronomie peut être simple ou complexe, modeste ou technique, mais surtout elle fédère et donne vie à une offre touristique inégalée. Elle contribue au rayonnement et la promotion de nos territoires et de notre pays. Voici les distinctions 2020 qui récompensent les établissements illustrant les valeurs patrimoniales et territoriales du mouvement. Ont notamment 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.