



## Où trouver de bonnes tables pour manger local pendant ses vacances ?

Visuel indisponible

Le guide des [Tables](#) et [Auberges](#) de [France](#) est sorti le 1er juillet. © MEHDI FEDOUACH / AFP

**Le guide des [Tables](#) et [Auberges](#) de [France](#) est sorti le 1er juillet et fête ses 25 ans. Entouré du chef Yves Camdeborde et du chroniqueur Olivier Poels, Laurent Mariotte a sélectionné samedi dans l'émission "La Table des bons vivants" des bonnes tables bons marchés à découvrir partout en France, pendant les vacances d'été.**

Alors que l'on est invité à profiter des vacances d'été en France plutôt qu'à l'étranger, c'est l'occasion de découvrir ou de redécouvrir des régions de France et leurs bonnes adresses. Dans l'émission *La Table des bons vivants*, Laurent Mariotte, Yves Camdeborde et Olivier Poels ont sélectionné quelques adresses confidentielles pour manger local pendant les vacances. Elles sont répertoriées dans *Le guide des [Tables](#) et [Auberges](#) de [France](#)*, sorti le 1er juillet.

Laurent Mariotte, Yves Camdeborde et Olivier Poels ont également donné leurs conseils pour sélectionner une bonne table. "Si le menu est traduit en 12 langues, il ne faut pas y entrer", recommande le chef Yves Camdeborde. "Il faut ensuite demander conseils à la boulangerie ou au primeur du coin", poursuit-il. "Quand la carte est trop longue, c'est aussi suspect. Je me méfie des restaurants qui font du poisson, des burgers, de la pizza et de la choucroute. Quand la cuisine est bonne et que le chef est efficace, il n'a pas besoin de 45 plats pour le montrer", développe Olivier Poels.

La sélection dans le Nord-Ouest

**Le Bistrot de l'écailler**, sur le port de Kerdruc, à Nevez, dans le Finistère. "Le port de Kerdruc est un petit port à côté de Pont-Aven, où cet écailler prépare de façon très simple ses produits. Il faut absolument goûter une fois une huître plate n°000. C'est une huître immense, accompagnée d'une mayonnaise faite maison, un produit d'exception à un prix défiant toute concurrence", raconte Yves Camdeborde.

**La Route du sel**, 55 Quai des Mariniers, au Thoureil, dans le Maine-et-Loire. "C'est une ambiance guinguette, paisible, au bord de la Loire. Les produits régionaux sont à l'honneur ainsi que les vins qui ne sont pas trop chers. Il est important d'avoir une carte de vin régionale dans un restaurant de vacances. Quand on va dans la Loire, on ne va pas boire des vins du Sud ou des vins d'Alsace", sourit Olivier Poels.

**L'auberge paysanne de Philippe Enée**, 1 Rue d'Isigny, à Saint-Lô, dans la Manche. "Cette ferme auberge se renouvelle en permanence. Il y a un menu unique avec des produits de la ferme : cidre, jus de pommes, jambon à l'os cuit au four à pain. Il y a aussi beaucoup de végétal et de légumineuses dans la cuisine de Philippe Enée, c'est donc très digeste", recommande Laurent Mariotte. Cette auberge est uniquement ouverte aux groupes, avec des réservations de 20 personnes minimum.

La sélection dans le Sud-Ouest

**Plat Beroi**, 16 Rue Pierre Semard, à Coarraze, dans les Pyrénées-Atlantiques. "Une bande de jeunes producteurs s'est regroupée pour créer un lieu très atypique. Il y a des producteurs de porcs noirs gascons, de chèvres, de volailles fermières, de miel, de piment. Ils ont créé une boutique où on peut aussi s'attabler



[Visualiser l'article](#)

pour manger des mini-portions de tous les produits de la boutique. Le soir, ils font aussi de la restauration. Si vous y allez, il faut absolument ramener du piment doux fumé béarnais", conseille Yves Camdeborde.

**Chez Hareneko Borda** , 3 Gerastoko Bidea, Itxassou, dans les Pyrénées-Atlantiques. "C'est une ferme auberge où on peut manger du porc noir du Pays basque qui est élevé sur place. Vous pourrez également profiter de la vue sur la vallée d'Espelette et sur le village d'Itxassou", commente Laurent Mariotte.

*La Table des bons vivants* recommande également **Le Lion d'Or** , 11 Route de Pauillac, à Arcins, en Girond.

La sélection dans le Sud-Est

**Au bon Jaja** , Place du Dr Jean Astruc, à Sauve, dans le Gard. Cette cave à manger située au pied du Pic Saint-Loup est recommandée par Olivier Poels : "Il y a des bouteilles du coin, des choses simples à manger. C'est rapide et efficace".

**Domaine des terres promises** , à La Roquebrussanne, dans le Gard. Située dans le massif de la Sainte-Beaume, cette table d'hôte est un lieu éphémère qui a ouvert ses portes seulement pour l'été et qui est conseillé par le chef Yves Camdeborde.

La sélection dans le Nord-Est

**L'auberge des 3 fours** , Route des Crêtes, à Stosswihr, dans le Haut-Rhin. Dans cette auberge située sur la ligne des crêtes des Vosges, "un menu qui rend hommage aux paysans des Vosges qui élevaient le bétail" vous sera proposé, avec par exemple des tourtes au lard ou du munster explique Laurent Mariotte. "Les paysans devaient résister à une température moyenne annuelle de 4°C", poursuit-il.

**Le bistrot de la Tournelles** , 5 Place Petite Place, à Arbois, dans le Jura. "Vous y trouverez de la gelée de truites au vin du Jura, de la terrine maison aux cerises, des escargots persillés chauds sur des toasts de comté au curry, du jambon cru et du saucisson à la fleur de sel", détaille Yves Camdeborde.

*La Table des bons vivants* recommande également le restaurant **Au fil du Zinc** , dans l'Yonne, en Bourgogne. 18 Rue des Moulins, à Chablis, dans l'Yonne.