



## Tourisme / Restauration - 2020/07/06 17:03

### Le guide des Tables & Auberges de France vient de sortir

(ETX Studio) - Auberge dans un petit village, brasserie de centre-ville, bistrot du coin ou table de terroir... Tous les styles de restauration que vous pourriez avoir envie de dévorer cet été sur la route de vos vacances sont répertoriés dans le "Guide des Tables & Auberges", dont la 25ème édition vient d'être publiée. Et pour la première fois, on y trouve aussi des adresses non tricolores, situées en Europe et même au Québec (Canada).

Parce que les guides Michelin et Gault&Millau ne constituent pas les uniques compagnons de route pour dénicher une bonne table, celui des Tables & Auberges de France pourrait bien vous souffler les adresses où manger local. Car cette parution est en fait la compilation des bons repères culinaires du label "Tables & Auberges de France".

Celui-ci ambitionne de valoriser les indépendants de l'hôtellerie-restauration. Il peut s'agir de tables de prestige, mais aussi d'adresses gastronomiques, bistronomiques, de brasseries, d'auberges de campagne ou de bistrot traditionnels. Tous ont pour point commun de proposer à leur carte des plats de tradition culinaire tricolore et d'être pleinement ancrés dans le tissu local touristique. Pour être représentés par les Tables & Auberges de France, les membres doivent travailler tant que possible avec les producteurs du coin et proposer bien sûr une cuisine faite-maison.

Au total, le guide référence près de 2.000 adresses dans toute la France, et propose pour la première fois dans cette 25ème édition des établissements en Belgique, au Luxembourg, en Suisse et au Québec (Canada).

On peut aussi consulter les références de chacune des adresses sur le site du label, [Tables-auberges.com](http://Tables-auberges.com). On y trouve des bons plans, avec la présentation par exemple de menus à emporter et les offres du moment. Le guide papier est quant à lui disponible sur le ce site web au prix de 28 euros.

