



Tables et Auberges 2020 : 25 ans, 1000 terrasses et ouverture à l'international



Pour son 25ème anniversaire, Tables et Auberges de France dévoile une sélection de 1000 terrasses pour découvrir, ou redécouvrir, les régions françaises, et s'ouvre à l'international.

Cette année 2020, le président-fondateur des **Tables et Auberges de France** est très heureux de marquer leur **25ème anniversaire** de son association : « *Il y a 25 ans, nous étions loin d'imaginer que nous venions de nous lancer dans une formidable aventure.[...] 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 ces 25 années et accompagner la sortie du guide national, Tables et Auberges de France a voulu aller encore plus loin dans notre démarche et ouvrir Tables & Auberges à l'international. Les clients ont désormais accès à des **tables gourmandes sélectionnées dans plusieurs 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.



Par ailleurs, 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. Elles sont rassemblées dans les « **Routes Gourmandes des Terrasses** », disponibles en ligne sur le site tables-auberges.com/routes-gourmandes.

Enfin, en France, plusieurs établissements illustrant les valeurs patrimoniales et territoriales du mouvement ont aussi été sélectionnés au regard du parcours du professionnel, de la qualité et de l'originalité des services apportés, du retour de clientèle :

Table de Prestige : **La Grande Vigne – Les Sources de Caudalie – Chef : Nicolas Masse à Martillac (33)**

Table Gastronomique : **Restaurant du Délice – Chef : Emmanuel Heusser à Gavray (50)**

Table Bistronomique : **Restaurant Chez Franklin – Chef : David Blin à Nantes (44)**

Brasserie Gourmande : **Au Petit Tonneau – Chef : Vincent Neuveu à Paris 7ème**

Table de Terroir : **Auberge du Val de Vienne – Chef : Jean-Marie Gervais à Sazilly (37)**

Auberges de Village : **Hôtel Les Deux Lacs – Chef : Christelle à Clairvaux Les Lacs (39)**

Hôtelleries de France : **Le Mas de la Grenouillère – Labélisé « Petit Déjeuner Gourmand » aux Saintes Maries de la Mer (13)**

Artisan & Producteur Local : **Les Confitures du Climont – Perrine et Frédéric Hilberer à Ranrupt (67)**

A propos de [Tables & Auberges de France](#)

C'est 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.



nouvellesgastronomiques.com

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

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 s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément **Qualité Tourisme** .

Site internet : tables-auberges.com