



Les lauréats 2020 de Tables & Auberges de France

Tables & Auberges de France, qui célèbre ses 25 ans, accompagne la sortie de son guide d'une sélection en ligne de 1 000 terrasses et dévoile ses lauréats 2020.

- Table de prestige : La Grande Vigne, Les Sources de Caudalie à Martillac (Gironde). Chef : **Nicolas Masse**.
- Table gastronomique : Restaurant du délice à Gavray (Manche). Chef : **Emmanuel Heusser**.
- Table bistronomique : restaurant Chez Franklin à Nantes (Loire-Atlantique). Chef : **David Blin**.
- Brasserie gourmande : Au Petit Tonneau à Paris (VII^e). Chef : **Vincent Neuveu**.
- Table de terroir : Auberge du Val de Vienne à Sazilly (Indre-et-Loire). Chef : **Jean-Marie Gervais**.
- Auberges de village : Hôtel Les Deux Lacs à Clairvaux-les-Lacs (Jura). Chef : **Christelle Bolard**
- Hôtelleries de France : Le Mas de la Grenouillère, labélisé Petit déjeuner gourmand, aux Saintes-Maries-de-la-Mer (Bouches-du-Rhône).
- Artisan et producteur local : Les Confitures du Clumont, **Perrine** et **Frédéric Hilberer**, à Ranrupt (Bas-Rhin).