



ANNIVERSAIRE

# Tables & Auberges de FRANCE



## *Fiers de nos diversités*

**A** l'occasion des 25 ans de **Tables & Auberges de France**, nous sommes ravis de laisser la plume à son président, **Jean Lanau** pour une tribune qui met en exergue l'art de vivre à la française dans sa globalité.



▲ Jean LANAU

Textes de  
**JEAN LANAU**

Nous le savons, il faudra du temps pour retrouver l'activité d'avant Covid-19 dans la restauration indépendante. Après deux mois et demi de confinement, on a pu imaginer que les clients afflueraient sitôt les restaurants rouverts. Ce n'est pas vraiment le cas... Le télétravail, généralisé depuis le début de la crise sanitaire, plombe l'activité des restaurateurs particulièrement le midi. Il n'y a plus de séminaires, les événements d'entreprises étant reportés ou transformés en distanciel. Les vacanciers ne sont pas encore là et la clientèle senior, plus fragile face à la maladie, n'est pas revenue. Maintenant que les chiffres sur l'évolution de la pandémie sont rassurants en France, on entrevoit enfin le bout du tunnel ; d'autant que le retour obligatoire des enfants à l'école a permis à de nombreux salariés de reprendre le travail cette fois en présentiel.

### RETOUR A L'AUTHENTICITÉ

Une certitude pourtant, cette période marque un vrai tournant dans notre façon de consommer, et de fait, de notre vision de la gastronomie dans toute sa diversité avec ses restaurants, ses cafés et ses bistrotts, ses artisans et ses producteurs locaux... des savoir-faire uniques qu'il nous incombe tous

ensemble de sauvegarder. Cette crise peut nous aider à changer sur beaucoup de choses. Il suffit d'observer le nouvel engouement pour les circuits courts, à travers notamment les ventes directes à la ferme ou les paniers de producteurs de fruits, légumes, viande ou produits laitiers. Au moment où nos concitoyens prennent conscience de l'importance vitale de leur alimentation, Tables & Auberges de France se félicite de ce retour aux sources et de cette quête du plaisir, en revenant aux fondamentaux de la gastronomie. D'ailleurs l'étymologie du mot "restaurant" nous conforte dans ce constat. Il provient en effet du verbe "restaurer" qui signifiait au 12<sup>e</sup> siècle "remettre en état", puis "aliment reconstituant" au début du 16<sup>e</sup> siècle, et enfin "le lieu qui en assure la vente" au milieu du 18<sup>e</sup>. Oui, la tendance générale est dorénavant au consommer local, peut-être moins... mais mieux !

### LA GASTRONOMIE FAIT SA MUE

Qui aurait cru il y a encore 3 mois que des auberges traditionnelles, des tables reconnues, ou bien encore des bistrotts de quartier allaient se mettre à la vente à emporter (fonctionnement jusque-là "réservé" aux fast-foods et à tout type de restauration rapide) ? Et ce, alors



“

Plus que jamais,  
il est important  
de tisser des liens  
en amont et en aval  
de la restauration.

”

### CATÉGORIES

Les établissements bénéficiant de l'agrément Tables & Auberges de France sont présentés dans huit catégories différentes :

- Table de Prestige
- Table Gastronomique
- Table de Terroir
- Table Bistrannique
- Brasserie Gourmande
- Auberge de Village
- Hôtelleries de France
- Artisans & Producteurs Locaux



**TOULOUSE (31)**

**TABLES & AUBERGES DE FRANCE**

14 rue Bayard  
BP 81225  
31012 TOULOUSE cédex 6  
Tél. 05 34 66 60 19

www.  
tables-auberges.com  
contact@tables-auberges.com

que la majorité de ces établissements refusaient de le faire auparavant ? En modifiant leur façon de travailler pour survivre, les chefs ont ouvert une nouvelle ère de restauration plus simple, plus accessible et plus à l'écoute de la clientèle. Qui s'en plaindrait ? Avec la fermeture imposée des restaurants, c'est toute une profession qui s'est mise sur pause et qui a pris le temps de réfléchir pour se réinventer. Il n'y a qu'à se plonger dans la presse spécialisée : Yoann Conte (Hôtel Restaurant Yoann Conte) et Alexandre Bourdas (Restaurant SaQuaNa) qui mettent entre parenthèse leurs tables étoilées au profit d'une cuisine en toute simplicité... Alexandre Mazzia (Restaurant AM) qui lance son food truck à Marseille... Marc Haeberlin (Auberge de l'III) qui ouvre un restaurant estival sur les bords de l'III en marge de sa table gastronomique... Les grands noms sont nombreux à se remettre en question et à se concentrer sur des offres plus simples. Ils ne sont pas les seuls. Nous vivons un moment crucial. La gastronomie fait sa mue. C'est à nos yeux un juste retour des choses pour tous les professionnels indépendants et anonymes qui œuvrent dans l'ombre depuis toujours avec passion, pour régaler leurs convives à des prix compétitifs. Ceux-là même qui sont peu médiatisés mais qui incarnent 99% de la gastronomie française. C'est à eux que nous pensons et que nous souhaitons rendre un peu plus visibles chaque année dans notre Guide.

### UNE RESTAURATION ACCESSIBLE

Que sera alors la restauration indépendante de demain ? En ces temps de difficultés économiques, la période signe incontestablement un retour à la tradition et au plaisir gustatif sans faire exploser la note ! Oui à la création culinaire, dès lors qu'elle répond à une attente du grand public, et pas seulement à une élite qui peut dépenser des sommes astronomiques au restaurant. Selon la dernière étude de l'institut français Opinion Way, réalisée à la veille de la reprise, le budget mensuel moyen prévu par les Franciliens est de 76 euros pour les restaurants et 33 euros pour les bars et cafés. En ré-

gion, ce budget passe respectivement à 60 euros et 20 euros. La gastronomie de demain ne passera donc pas forcément par du cher mais par un excellent rapport qualité prix. Le chef de demain sera capable de jongler entre le maquereau et le turbot, la carotte et la truffe, la pomme et les fruits de saison... Connus ou pas connus il aura le souci de s'ouvrir au monde et d'être ambassadeur autour des produits, des métiers et des filières qui font la diversité du patrimoine culinaire français. Il devra aussi sortir des sentiers battus en termes de prestations. De nouveaux moments de consommation font déjà leur apparition, que ce soit en matinée, l'après-midi ou à l'apéritif... autrement dit partager avec tous son savoir-faire à moindre coût. Des prestations non négligeables car ils s'annoncent comme de vrais leviers de croissance.

### LES 25 ANS DU GUIDE

Depuis 25 ans maintenant, Tables & Auberges de France s'inscrit dans cette logique. La cuisine populaire n'est pas un gros mot, bien au contraire ! Quoi de plus noble que tous ces professionnels indépendants qui ont à cœur de sublimer les trésors de nos régions, un patrimoine commun à tous ? La gastronomie peut être simple ou complexe, modeste ou technique, mais surtout elle fédère et donne vie à une offre touristique inégalée, liée aux plaisirs de la bouche et du goût. Elle contribue pleinement au rayonnement et la promotion de nos territoires et de notre pays. Si nous devons formuler un vœu en soufflant les bougies de notre 25<sup>e</sup> anniversaire, ce serait celui-là : plus que jamais, il est important de tisser des liens entre tous les métiers en amont et en aval de la restauration. Tourneons-nous vers nos agriculteurs, nos éleveurs, nos vignerons, nos artisans, nos producteurs, nos chefs, nos pâtisseries, nos cafetiers, nos professionnels de la salle, nos hôteliers de métier, etc... quelles que soient leurs distinctions. Soyons fiers de nos diversités et redoublons d'efforts pour mettre en exergue notre art de vivre à la française !