



## Nailloux. Tables et Auberges lance son guide au Pastel



Sébastien Pouil, au centre, avec les élus et les représentants de Tables et Auberges au Pastel à Nailloux  
Photo DDM, M.Ch.

À l'occasion de la nouvelle étape du déconfinement des restaurants, la Fédération Tables & Auberges lance le nouveau Guide Blanc, guide du bien manger local. Pour ce faire elle avait choisi l'Auberge du Pastel à Nailloux et invité les élus locaux : Georges Méric, président du conseil départemental, Christian Portet, président de la communauté Terres du Lauragais et Lison Gleyses, maire de Nailloux.

Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, le mercredi 9 juin a fait date pour les adeptes de l'art de vivre à la française. "C'est un grand jour pour notre profession ! Il marque une nouvelle étape pour nos métiers. À l'image de la couleur blanche que l'on obtient en mélangeant de façon égale les sept couleurs de l'arc-en-ciel, ce nouveau Guide Blanc 2021 est la synthèse de nos différentes familles à travers nos différents territoires. Chez nous, on ne parle pas de classement mais de catégories, d'où une gastronomie pour tous avec des produits locaux de saison. Tables & Auberges est un monde professionnel ouvert, de l'artisan et producteur local à la table de Prestige" explique Jean Lanau, président fondateur de Tables & Auberges de France créée en Haute-Garonne il y a plus de 25 ans.

L'officialisation du nouveau Guide Blanc s'est déroulée chez le chef Sébastien Pouil de l'Auberge du Pastel à Nailloux (labélisée Table Gastronomique). Pour Georges Méric, qui a aidé la profession pendant cette période difficile, "parmi les enseignements du covid-19, on peut retenir l'importance de la table et de l'effet

www.ladepeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 454



[Visualiser l'article](#)

de convivialité et du vivre ensemble. Le Département est aux côtés de ce guide pour sa qualité et son travail effectué avec les locaux et les circuits courts. Ce partenariat très étroit entre nos deux structures est un véritable atout pour valoriser la gastronomie de notre département".

Correspondant