



Villeneuve-lès-Béziers

Quand la gastronomie est mise à l'honneur

Nathalie et Franck Grenet, les propriétaires du restaurant "Les enfants terribles" accueillent, récemment, les sommités de la Fédération nationale des Tables et Auberges de France à l'occasion de la sortie de 26^e édition de leur nouveau guide blanc.

Le lieu de présentation n'a pas été choisi par hasard. En effet, Nathalie Grenet est vice-présidente de la Fédération nationale et présidente pour la région Occitanie.

Jean Lanau, président fondateur, était accompagné de Serge Guillaume, secrétaire général, Thierry Lacombe, chargé de production et Christophe Stuber, critique culinaire.

Serge Guillaume explique la démarche : « C'est le guide du



Les membres de la Fédération avec Nathalie Grenet.

bien manger local dans la mesure où l'on retrouve les différentes composantes de la gastronomie française des tables de prestiges, des auberges de villages, des tables de terroirs, mais également des artisans producteurs locaux. »

Pour les membres de la Fédération, « la gastronomie est accessible au plus grand nombre. On ne s'adresse pas à une élite, à une population de gens friqués, on peut aller dans un bistrot ou une auberge et manger très bien pour 15 € ».

Christophe Stuber donne l'exemple d'un restaurant « qui fait que du produit frais acheté chez des fournisseurs de la région. Je préfère éduquer la clientèle que de manger dans un fast-food ». Pour Thierry Lacombe, « bien manger n'est pas une question d'argent. Tu vas trouver des auberges de villages où l'on te pose le plat au milieu de la table, avec dessert et café pour 12 € ».

Le guide est fait pour éclairer le client sur des catégories de table, de maison mais pas pour donner des notes. La démarche est avant tout qualitative et pas commerciale, l'intérêt c'est d'envoyer le client vers un bon établissement.

► Correspondant Midi Libre : 07 81 19 68 90.