



## EXPRESS

### Une distinction pour des artisans du bien manger

Vous connaissez le "Guide rouge", de chez Michelin ? Sachez que, dans l'univers des publications périodiques culinaires, il existe aussi le "Guide blanc". Celui-là paraît également chaque année, à l'initiative de l'association Tables et auberges de France et international. Mais vous ne le trouverez pas en librairie. Seul guide du bien manger à bénéficier de l'agrément de l'État (via l'attribution de la marque "Qualité tourisme"), il est disponible chez les professionnels référencés dans ses pages et ceux qui le demandent pour accompagner leur activité.

*"Les hôtels et les tour-opérateurs, qui le proposent gratuitement à leur clientèle, l'achètent comme un outil de travail"*, explique Christophe Stuber, de passage à Arles il y a quelques jours. Cet Alsacien, commercial de formation, qui fut l'associé d'un chef étoilé dans sa région natale, est le manager des "ambassadeurs" (ici, pas de "critiques") du Guide blanc. Sur le boulevard des Lices, il a récompensé une brasserie, le Waux-Hall, et un restaurant de prestige, celui de l'hôtel de Jules-César, Lou Marques.

Dans le premier, il a notamment dégusté *"la meilleure tarte au citron que j'ai jamais mangée, après celle de Georges Blanc !"* Dans le second, *"après les ravioles, je ne savais plus où j'étais !"*. Vous l'aurez compris, Christophe Stuber ne dose pas son enthousiasme quand il s'agit de *"mettre en lumière"* ceux qui émeuvent son palais. *"Je n'évalue pas que des restaurateurs, des artisans aussi"*, se presse d'ajouter l'homme à la blouse blanche sur laquelle s'affiche le logo des "Toques blanches". Ainsi a-t-il également honoré des boulangers (la Feria du pain sur le boulevard Victor-Hugo, Didier Milhau à Pont-de-Crau) et un boucher (Bryan Decauche à Pont-de-Crau). Tous avaient été prévenus la veille du passage de Christophe Stuber. *"Le visiteur secret, aujourd'hui, c'est plus une image d'Épinal que la réalité"*, dit-il avec franchise.

Laurent RUGIERO

→ Selon une nomenclature qui ne cesse d'évoluer avec les années, 2 103 établissements sont aujourd'hui référencés en France dans le Guide blanc. Parmi eux, 247 tables de prestige, 411 tables gastronomiques, 172 tables bistronomiques, 377 tables de terroir, 127 brasseries gourmandes, 200 auberges de village, 187 hôtelleries de France, 382 artisans et producteurs locaux. 47 autres établissements sont référencés à l'international.