



# villeneuve

quatre commerces de bouche villeneuvois labellisés

## « Tables & Auberges de France » arrose la bastide

**l'essentiel** ▶ Quatre établissements du centre de Villeneuve-sur-Lot viennent de recevoir leur labellisation de « Tables & Auberges de France », un organisme qui veut valoriser et promouvoir le savoir-faire des professionnels de la restauration.

Ils rejoignent le restaurant L'Oustal, place Lafayette en cœur de bastide, et La Toque Blanche, sur les hauteurs de Pujols, dans la liste des établissements labellisés par « Tables & Auberges de France ». Les Allées gourmandes, Ô P'tit lyonnais, la coopérative L'Abbaye Saint-Martial et le traiteur La Garonnaise de Didier Vidal viennent de recevoir le précieux sésame qui leur permet de figurer dans la liste des établissements reconnus par cet organisme nationalement connu.

Tout s'est passé en une journée, le temps pour Christophe Stuber, critique gastronomique et ambassadeur de « Tables et auberges de France » et Philippe Brivot, lui aussi critique culinaire, de goûter aux spécialités de ces quatre établissements du cœur de bastide.

### Un label d'Etat

« Ils sont d'abord venus déjeuner » se souvient Damien Christ, le patron des Allées gourmandes de la Halle Lakanal. « Ils ont goûté à tous les stands, à nos produits stars » comme le foie gras mi-cuit de la Ferme du Vignal, à Castelnau-de-Gratecambe. Après la dégustation, les deux hom-



Les deux jurés en compagnie des équipes des Allées gourmandes de la Halle Lakanal. /Photo Mairie VSL

mes sont venus se présenter et leur donner la plaque « Table de terroir ». « Forcément on est content, c'est quelque chose qui est reconnu et qui, en plus, est un label d'Etat ». Même surprise du côté d'Anne Lagoutte, la gérante du Ô P'tit lyonnais, rue des Frères Clavet. « Ça fait du bien après tous ces mois de fermeture » se réjouissait la restauratrice qui décroche une plaque « Brasserie gourmande ». « Ils étaient quatre à table, sans nous dire qui ils étaient » se souvient-elle. « Ils ont pris un panel de la carte : des escargots, des quenelles, du vacherin, ils ont goûté à tout. » Des restaurants, mais pas que. Les professionnels de

la bonne chère du centre-ville ont eu aussi reçu une distinction. Didier Vidal et La Garonnaise, traiteur qui trône en face de la Halle Lakanal, s'est vu remettre une plaque de la catégorie « Artisans et producteurs locaux ». Les jurés n'ont pas eu à marcher beaucoup pour remettre la même distinction à Hervé Rivière, producteur d'ail noir bio et patron de la coopérative L'Abbaye Saint-Martial. Quatre nouveaux labels qui viennent porter à six le nombre d'établissement primés par l'organisme en Villeneuvois. Preuve en est qu'on mange bien et local dans les commerces du centre-ville !

Guillaume Béars

### AUSSI DU CÔTÉ DE SAINTE-LIVRADE

Si le centre de Villeneuve a été particulièrement gâté, une autre cuisine a également été récompensée : celle de Patricia Richer. Installée du côté de Sainte-Livrade, elle présente la particularité d'être une « cheffe itinérante ». C'est donc sa cuisine qui vient à vous, et non l'inverse. Un concept qui a plu aux jurés puisqu'ils ont décidé de lui attribuer son premier label « Cheffe à domicile en gastronomie ». Des repas de qualité à domicile et pour de petits événements, pour se régaler sans bouger de chez soi.