



## indre-et-loire

### rencontre

# Gastronomie : à la recherche des pépites tourangelles

Pour Christophe Stuber, critique pour le guide « Tables et Auberges de France », la Touraine était une terre inconnue. Il en repart convaincu de la qualité de sa gastronomie.



Christophe Stuber avec Aurore Pachot, animatrice d'un blog culinaire et avec Olivier Romain, le patron de La Storia, à Tours.

L'homme est éloquent et direct. Derrière sa veste de cuisine blanche ornée d'un drapeau tricolore, il annonce la couleur : « Je suis en Touraine pour étoffer mon équipe de critiques gastronomiques et pour débusquer les belles adresses qui pourraient figurer dans le guide des Tables et Auberges de France. » Christophe Stuber est critique gastronomique et depuis deux ans, il sillonne la France, à raison de sessions de trois jours hebdomadaires.

La semaine dernière, il a posé sa fourchette en Touraine. « Je ne connaissais pas. C'est beau-

*coup plus grand que je ne l'imaginais, c'est truffé d'excellentes tables et d'artisans remarquables. J'ai vraiment été bluffé, je reviendrai ! »*

À 56 ans, ce Strasbourgeois de naissance, aujourd'hui basé à Béziers, a tâté bien d'autres métiers avant d'entrer en gastronomie, comme on entre en religion : militaire, commercial, salarié dans l'alimentaire, patron d'une boîte de photocopieurs... Avant de se former à l'art de la dégustation avec Philippe Bohrer, grand restaurateur alsacien, autrefois cuisinier de l'Élysée. Avec lui, puis avec un neurologue, Chris-



La poissonnerie Gabillet des halles de Tours a également reçu le sésame.

tophe Stuber aiguisé ses techniques de dégustation en même temps qu'il commence à sillonner la France pour le guide « Tables et Auberges de France ».

En deux années de quête, il a inscrit plus de 500 établissements à son actif. « On défend la qualité et l'authenticité des produits, mais on défend aussi la qualité de l'accueil...Boucher, restaurateur, poissonnier, boulanger. On va partout et on y passe du temps. On prévient les gens une heure avant notre passage. Nous ne sommes pas un guide commercial. On ne vend rien. Quand on décerne

*notre label, on annonce la couleur, c'est 390 € si le label est décerné. La forme et le fond ne font qu'un. »*

### Une dizaine de labels attribués en Touraine

Après un premier passage de repérage au début de l'été, Christophe Stuber est donc revenu passer quatre jours en Touraine. « Je suis heureux, j'ai trouvé une critique, Aurore Pachot, de Veigné. Elle viendra

*étoffer notre brigade qui compte actuellement une douzaine de membres. Par ailleurs j'ai pu distribuer une dizaine de labels en Touraine, cinq restaurateurs et six artisans sur les marchés. En revanche, j'en ai refusé deux, à cause de leur mauvais accueil. Mais d'une façon générale, j'ai été épaté par la qualité de l'offre gastronomique en Touraine. Contrairement à d'autres départements que j'ai traversés, ici les gens ne débinent pas. Au contraire, ils disent du bien les uns des autres. »*

Jacques Benzakoun