

11 labels Tables et auberges de France décernés à des professionnels

Le critique gastronome Christophe Stuber de " Tables et auberges de France a passé trois jours à Mâcon en fin de semaine dernière.

Avant de repartir pour Toulouse, siège de l'association culinaire, il a décerné 11 labels à des restaurateurs et autres artisans des métiers de bouche.

Sur son site internet, l'association, qui a vu le jour en 1997 à Toulouse, l'assure : « Le label officiel a pour mission la valorisation et la promotion, en France et à l'international, du savoir-faire des professionnels indépendants : chefs, hôteliers, artisans (métiers de bouche) et producteurs locaux à l'exclusion des chaînes intégrées. » De mercredi à vendredi dernier, jour de la fin de son marathon en cité lamartinienne, Christophe Stuber, qui se définit comme « un vrai épicurien, malgré les mille et une vies que j'ai déjà vécues par le passé dans d'autres domaines », n'a guère chômé. Il a visité plusieurs restaurants et autres artisans de Mâcon, non sans avoir décerné 11 labels Tables et auberges de France à « des professionnels méritants et qui excellent dans leur secteur d'activité. » Un label pour chaque heureux élu qui a tout de même déboursé 390 €. « Cette somme ouvre droit à un référencement sur notre site qui compte déjà plus de 2 millions de visites, à un encart dans notre guide édité à 140 000 d'exemplaires, l'application pour smartphone et les nombreuses autres promotions effectuées au fil de l'an par l'association », explique un salarié du siège.

« Le fait maison à base de produits frais et locaux est roi »

De son passage au pas de course à Mâcon, le critique culinaire confirme : « La culture culinaire est forte avec beaucoup de bons restaurants où l'accueil est remarquable. J'ai eu affaire à de vrais professionnels et dégusté des plats à la gastronomie décomplexée. Il ressort également que la bistronomie a toute sa place dans cette merveilleuse ville. » Et de souligner : « J'ai découvert de simples et bonnes brasseries aux styles bien différents les uns des autres, mais avec toujours ce même fil conducteur qui fait leur force : le fait maison à base de produits frais et locaux est roi. » Puis de conclure avant d'aller visiter d'autres adresses dans d'autres villes : « Je compte revenir à Mâcon dans le courant du premier semestre 2022. Il y a encore des gens à voir et surtout des personnes qui aiment profondément le savoir-vivre et le bon manger à la française, avec un accueil familial. La France du bistrot avec nos convictions et nos spécialités, c'est justement celle que viennent découvrir les touristes. Lors de leur passage, ils vont varier les plaisirs : manger une fois du gastronomique sans oublier de se régaler dans nos bistrottes, une de nos forces culinaires. Pour son côté authentique et surtout unique au monde. »

Les 11 adresses mâconnaises

Le label a été décerné à la boulangerie Bernard, la boulangerie Mazoyer, la brasserie de l'Académie, la crêperie Er Bleimor, le restaurant La Part des anges, la Cuisine du monde en France, L'Ambroisie, le Bazar café, Le Bouton d'or, L'Ethym'Sel et le Sweety burger.





Christophe Stuber, manager des ambassadeurs critiques culinaires et gastronomiques "Tables et auberges de France lors de son passage à Mâcon. Photo JSL /Fernand RIBEIRO La boulangerie Bernard.

0RxyWoy618gg9EQWFPVOcs7tu5TJ4d_kVep5O6KwpAopelMlWXcuWkjlISYl11qeRizNylVAesOMdluB_iHRqG3wOTJh

