

## Tables & Auberges de France en assemblée générale chez Michel Guérard

Plus de 100 professionnels Tables & Auberges étaient réunis en assemblée générale chez Michel Guérard à Eugénie-Les-Bains (40) le 6 novembre.



Tables & Auberges de France offre une sélection de près de 2 000 établissements indépendants, de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrotts de tradition au cœur des régions. ASSOCIATION

« Le rêve a de l'ambition, de l'enthousiasme, de la frénésie, de la gaité... il permet de créer indéfiniment, il est le starter de l'imagination, et ce, dans tous les domaines, particulièrement pour nous professionnels de l'hôtellerie... » : c'est par une entrée en matière pleine d'espoir que Michel Guérard a ouvert la 22e assemblée générale de Tables & Auberges de France. Plus de 100 professionnels indépendants (chefs, hôteliers et aubergistes) avaient fait le déplacement de toute la France pour ce grand rendez-vous annuel, aux côtés de Jean Lanau, président de Tables & Auberges de France, qui présidait la séance.

Le bilan d'activités de l'année 2017 de l'association est particulièrement riche en actualité et marquée par des événements d'envergure :

- Augmentation du trafic sur le site [www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com) avec plus d'1 million de pages vues cette année et près de 50 000 clics sur les sites web des établissements ;
- Nouvelles rubriques du blog L'Instant gourmand (Tour de France des Bistrotts gourmands, l'Instant Pro, etc.) avec pas moins de 2 400 partages d'articles ;
- Stratégie réseaux sociaux avec plus de 50 000 fans sur Facebook ;
- Evénements : sortie nationale du guide gastronomique au restaurant l'Amphitryon–Yannick Delpech à Colomiers (31), Fête de la gastronomie en partenariat avec les Marchés de gros (Rungis et Toulouse), Journée nationale du petit déjeuner, etc.



tokster.com  
Pays : France  
Dynamisme : 16



[Visualiser l'article](#)

- Présentation et évolution des 7 familles de Tables & Auberges de France (Tables de prestige, Tables gastronomiques, Tables de terroir, Bistrots gourmands, Auberges de village, Hôtelleries de France et producteurs locaux) et des 28 Routes gourmandes ;
- Enfin, l'organisation du 1er Trophée du petit déjeuner gourmand, un concours inédit en France placé sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, visant à redonner ses lettres de noblesse au petit déjeuner, prestation gastronomique à part entière. La finale s'est déroulée à l'Ecole Ferrandi, le 26 juin, en présence d'un jury d'exception présidé par Nicolas Sale, chef du Ritz Paris. 8 pros et 4 amateurs ont mesuré leur talent autour du meilleur petit déjeuner de France. Les candidatures sont ouvertes pour l'édition 2018.