

Gastronomie - Restauration



Serge Villaume, Jean Lanau et Michel Garnier. // Photo DDM, H.G

En 1995, Jean Lanau, Serge Villaume et Michel Garnier fondent à **Toulouse** la Fédération Nationale des Tables & Auberges de France. Aujourd'hui, le guide met à l'honneur des établissements de tout le pays, fidèles à un savoir-faire bien particulier. Dernièrement, quelques-uns de ces professionnels se sont donné rendez-vous dans un restaurant, les «Ecuries de la Tour» de Mondonville. L'occasion, quatre ans après ses débuts, de revenir sur l'histoire d'un guide qui a fait ses preuves et d'annoncer les aspirations futures.

Malgré les difficultés de la profession, les fondateurs de Tables & Auberges estiment ne pas être trop mal lotis. Pour preuve, ce sont aujourd'hui plus de 2000 restaurateurs et aubergistes qui travaillent avec le guide autour de valeurs communes. D'ailleurs, Jean Lanau se plaît à les rappeler : «des exigences d'accueil, de qualité, d'authenticité et de convivialité», cela avec pour objectif de «rendre les plaisirs de la table et des terroirs accessibles au plus grand nombre». Claude et Marlène Subra, responsables du «Resto'de la Halle» à Rieux-Volvestre, sont spécialisés dans la cuisine traditionnelle à l'image du cassoulet et du magret, emblématiques de la région. Ce couple passionné affirme adhérer largement aux exigences de Tables & Auberges tant ils défendent une démocratisation de la gastronomie.

Un guide moderne

Face à la rude concurrence de ce secteur marqué par une forte empreinte numérique et à l'époque des réservations en ligne, Tables & Auberges souhaite s'adapter à la demande actuelle. Cela passe par une forte présence sur les réseaux sociaux, que ce soit Facebook, dont la page attire pas moins de 25 000 fans, comme Pinterest qui permet de mettre en avant des établissements promus par le guide. Être compétitif, c'est également la création d'une application pour smartphone qui permet de réserver plus facilement et sans commission. Enfin, dorénavant, le site internet propose des visites virtuelles des restaurants afin d'avoir une idée a priori de l'ambiance du lieu.

Hugo-Pierre Gausserand