



Sortie nationale des éditions 2020

Pour son 25^{ème} anniversaire Tables & Auberges de France s'ouvre à l'international et dévoile une sélection de 1000 terrasses pour (re)découvrir les régions de France

Qu'il fait bon déjeuner sous le soleil, ou dîner entouré de verdure ou tout près de l'eau. Cette année plus que jamais, les terrasses des restaurants promettent de savoureux moments gastronomiques sous le signe de la fraîcheur. Pour accompagner la sortie nationale de ses éditions, Tables & Auberges de France a sélectionné 1000 terrasses pour profiter de l'été aux quatre coins de la France. Les « Routes Gourmandes des Terrasses » sont disponibles en ligne sur notre site <https://www.tables-auberges.com/routes-gourmandes/>



La mise en ligne des « **Routes Gourmandes des Terrasses** » n'est pas la seule bonne nouvelle puisque Tables & Auberges de France célèbre son 25^{ème} anniversaire pour la plus grande joie de son président-fondateur Jean Lanau :

« Il y a 25 ans, nous étions loin d'imaginer que nous venions de nous lancer dans une formidable aventure... celle de Tables & Auberges de France. Notre passion et notre enthousiasme n'ont pas pris une ride. Bien au contraire. L'actualité fait que nous sommes particulièrement fiers de vous faire partager, à travers ce nouveau Guide, les fondamentaux et les valeurs qui nous animent depuis notre création : la lutte contre la malbouffe, le consommer local, la préservation de notre patrimoine culinaire et la valorisation des professionnels indépendants, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes, artisans ou producteurs locaux. Pour célébrer ses 25 années passées à vos côtés, nous avons voulu aller encore plus loin dans notre démarche et ouvrir Tables & Auberges à l'international. Les frontières étant désormais réouvertes vous avez désormais le choix entre près de 2000 établissements répartis sur l'ensemble de

L'hexagone et les premières adresses gourmandes que nous avons sélectionnées dans les pays francophones. Rendez-vous en Belgique, en Suisse, au Luxembourg et au Québec pour découvrir de nouveaux ambassadeurs de l'Hospitalité et de la Gastronomie de Terroir ! ».

La gastronomie peut être simple ou complexe, modeste ou technique, mais surtout elle fédère et donne vie à une offre touristique inégalée, liée aux plaisirs de la bouche et du goût. Elle contribue pleinement au rayonnement et la promotion de nos territoires et de notre pays : « **Depuis 25 ans maintenant, Tables & Auberges de France s'inscrit dans cette logique. La cuisine populaire n'est pas un gros mot, bien au contraire ! Quoi de plus noble que tous ces professionnels indépendants qui ont à cœur de sublimer les trésors de nos régions, un patrimoine commun à tous ? Si nous devons formuler un vœux en soufflant les bougies de notre 25ème anniversaire, ce serait celui-là : Plus que jamais, il est important de tisser des liens entre tous les métiers en amont et en aval de la restauration. Tournons-nous vers nos agriculteurs, nos éleveurs, nos vignerons, nos artisans, nos producteurs, nos chefs, nos pâtisseries, nos cafetiers, nos professionnels de la salle, nos hôteliers de métier etc. qu'elles que soient leurs distinctions. Soyons fiers de nos diversités et redoublons d'efforts pour mettre en exergue notre art de vivre à la française ! » conclu Jean Lanau signataire du billet d'humeur « **En route pour une gastronomie intensément populaire !** »**



Voici les distinctions 2020 qui récompensent les établissements illustrant les valeurs patrimoniales et territoriales du mouvement. Au regard du parcours du professionnel, de la qualité et de l'originalité des services apportés et du retour de clientèle, ont été sélectionnés cette année :

- Table de Prestige : **La Grande Vigne - Les Sources de Caudalie** - Chef : **Nicolas Masse à Martillac (33)** - Cuisine d'exception empreinte des meilleurs produits sublimés par un savoir-faire remarquable.
- Table Gastronomique : **Restaurant du Délice** - Chef : **Emmanuel Heusser à Gavray (50)** - Cuisine créative se faisant l'écho du patrimoine culinaire français.
- Table Bistronomique : **Restaurant Chez Franklin** - Chef : **David Blin à Nantes (44)** - Cuisine revisitée et inventive dans un esprit d'accueil de Bistrot
- Brasserie Gourmande : **Au Petit Tonneau** - Chef : **Vincent Neuveu à Paris 7ème** - Cuisine de Tradition caractérisée par des plats emblématiques
- Table de Terroir : **Auberge du Val de Vienne** - Chef : **Jean-Marie Gervais à Sazilly (37)** - Cuisine valorisant les saveurs régionales et les produits du terroir.
- Auberges de Village : **Hôtel Les Deux Lacs** - Chef : **Christelle à Clairvaux Les Lacs (39)** - Cuisine rustique traditionnelle dans le cadre du soutien solidaire des auberges rurales représentatives de la vie économique et sociale de nos villages.
- Hôtelleries de France : **Le Mas de la Grenouillère** - Labélisé « **Petit Déjeuner Gourmand** » aux **Saintes Maries de la Mer (13)** - Hôtel indépendant sans restaurant bénéficiant du classement hôtelier et qui conseille à sa clientèle des restaurants traditionnels de qualité.
- Artisan & Producteur Local : **Les Confitures du Climont** - Perrine et

Frédéric Hilberer à Ranrupt (67) - *Recommandé par Tables & Auberges de France, les Artisans et Producteurs Locaux proposent des produits reflétant la richesse de leur terroir.*

Pour rappel, Tables & Auberges de France est une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative à but non lucratif dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. La Fédération Nationale des Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrotts de tradition et les hôtels de caractère au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément Qualité Tourisme.

Pour plus d'informations :
Annie MITAULT,
Chargée des relations presse
Tel : 06 62 72 27 40 -
annie.mitault@tables-auberges.com



[Se désinscrire](#)

© 2020 Tables & Auberges de France