

Tables & Auberges de France Les distinctions du GUIDE BLANC 2022

La 27^{ème} édition du guide BLANC des Tables & Auberges de France recense plus de 2000 établissements et professionnels des métiers de bouche sélectionnés pour leur incomparable savoir-faire et leurs préférences pour les produits locaux.

De la Table de Prestige à l'Auberge de Village, du producteur local à l'artisan passionné...

Les 520 pages de cette édition 2022 dédiée à « l'Art du bien manger local » promettent de belles découvertes !



Sébastien BRAS TOQUE D'OR 2022 ...

Ce jeudi 14 avril, au restaurant Le SUQUET à Laguiole (12), Nathalie GRENET (Présidente de la Fédération des Tables & Auberges de France) et le Bureau National ont remis la Toque d'Or 2022 au chef Sébastien BRAS de la Maison BRAS.

Cette distinction particulière cristallise la reconnaissance d'un Chef d'exception par ses pairs mais aussi le savoir-faire et la pérennité d'une maison familiale, dans le cadre de la valorisation de notre patrimoine gastronomique en France et à l'International.

Elle honore un établissement qui conjugue les valeurs chères à la Fédération des Tables & Auberges de France ; Une maison où la Famille constitue le ciment d'une aventure qui traverse le temps et les tendances éphémères pour offrir une cuisine ancrée dans son terroir, inspirée des filières locales d'excellence.



Et douze professionnels à l'honneur !

Fidèle à sa vocation de valorisation du patrimoine gastronomique et ... des professionnels sélectionnés, la fédération a décerné ses toques d'excellence 2022.

Illustrant les différents labels des Tables & Auberges de France, ces distinctions s'établissent au regard de l'expérience et du parcours professionnel, de la qualité de l'accueil, de l'originalité des prestations et des retours de satisfaction de la clientèle :

Table de Prestige : les Frères IBARBOURE – Table et Hostellerie – BIDART (64)

Tables Gastronomique : Auberge Saint Fiacre – VEUIL (36)

Tables de Terroir : L'Auberge Fleurie – BIEF (25)

Table Bistronomique : Le Moulin de la Rivière – ESSARTS EN BOCAGE (85)

Bistrot & Brasserie Gourmande : Bistrot Gourmand comme chez soi – ETAPLES (62)

Table de Village : Le Chaudron Magique – MONTCONTOUR (22)

Auberge de Village : Hôtel Restaurant La CHARRIOLE – TAINTRUX (88)

Hôtellerie de France : SOZO Hôtel – NANTES (44)

Artisan & Producteur Local : Ail Noir de Billom – BILLOM (63)

Domaine Viticole : Vignoble mercier – VIX (85)

Caviste & Epicerie Fine : Roi des Vins – STIRING WENDEL (57)

Tables & Auberges International : Hostellerie GILAIN – SORINNES DINANT – Belgique

