

Tables & Auberges de France Remise Distinction Toque Verte 2022

L'écoresponsabilité à l'honneur :

Dans un monde où le consommateur devient consomm'acteur, Tables & Auberges de France a instauré depuis 2021, auprès de ses membres et au regard de leurs prestations professionnelles un questionnaire de pratiques écoresponsables et environnementales.

Ces critères s'articulent autour de trois thématiques :

- **La maîtrise de l'énergie et de l'eau au sein des établissements**
- **Des cartes et menus reflétant une qualité nutritionnelle durable**
- **La mise en œuvre d'une stratégie de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

Au vu du résultat, l'établissement se voit attribuer 1 toque (Engagée), 2 toques (Remarquables) ou 3 Toques Vertes (Exceptionnelles)



De gauche à droite : Serge VILLAUME, secrétaire général, Nathalie GRENET, Présidente des Tables & Auberges, Pierre MESA, chef du restaurant Comte Roger, Jean LANAU, Président Fondateur, Olivier VERHECKE, chef référent Tables & Auberges, Bruno BRUCHE, trésorier

Une Distinction pour « COMTE ROGER » à Carcassonne



La présidente des Tables & Auberges, Nathalie Grenet remet la plaque au chef Pierre MESA

C'est dans le cadre convivial et raffiné du restaurant COMTE ROGER à Carcassonne, que Nathalie GRENET, (Présidente de la Fédération des Tables & Auberges de France) et le Bureau National ont remis au chef Pierre MESA une distinction « Toque Verte » pour illustrer son engagement écoresponsable auprès de sa clientèle. Cette reconnaissance souligne et valorise la démarche engagée et pérennisée par toute l'équipe du restaurant. Ici, ce sont les produits de saison, les circuits courts et la maîtrise de l'énergie qui sont mis à l'honneur.

Sur la route Gourmande des Toques Vertes ...

La Fédération des Tables & Auberges invite à un voyage autour de l'écoresponsabilité en proposant une route gourmande des Toques Vertes, miroir d'une politique engagée sur l'environnement.

De la manche à la Haute Garonne, du Gard en passant par la Savoie, la clientèle pourra découvrir un tour de France de la gastronomie française au sein d'établissements reconnus « Toque Verte ».

Informations disponibles sur [tables-auberges.com](https://www.tables-auberges.com)

Contact Presse : Stéphanie MARTINEZ
stephanie.martinez@tables-auberges.com

A propos :

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 artisans & 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



@tablesauberges @petitdejeunergourmand

[Se désinscrire](#)