

Tables & Auberges de France souffle ses 30 bougies chez Paul Bocuse

Un réseau d'établissements indépendants, engagés

Ce mercredi 5 février fut un rendez-vous clé pour la fédération qui regroupe exclusivement des établissements indépendants, engagés pour une gastronomie authentique et locale.

Cette après-midi a été l'occasion de dresser le bilan des actions menées et d'échanger sur les perspectives d'avenir, tout en réaffirmant l'importance du soutien aux établissements indépendants qui subissent au quotidien les impacts des crises économiques.

Depuis sa création, la fédération s'attache à mettre en lumière des artisans de la restauration et de l'hôtellerie indépendants, garants d'un accueil sincère et d'une cuisine du terroir. À l'heure où l'uniformisation des offres gastronomiques s'intensifie, Tables & Auberges de France continue de promouvoir une vision singulière de la convivialité et du bien-manger à la française.

Nathalie GRENET, présidente de la Fédération le souligne : « *Depuis 30 ans, Tables & Auberges de France défend une restauration indépendante, de qualité, ancrée dans son terroir et tournée vers l'avenir. Cette assemblée générale est l'occasion de réaffirmer nos engagements et de célébrer les valeurs qui font la force de notre fédération : authenticité, passion et transmission.* »

Une valorisation du petit-déjeuner et brunch et des métiers de bouche

La fédération met également à l'honneur le petit-déjeuner et le brunch, preuve que la gastronomie du matin participe à la richesse gastronomique française. C'est

dans cet esprit qu'elle a initié la «Journée du Petit Déjeuner & brunch» célébrée tous les 9 juin et qu'elle organise, chaque année depuis 2017 à Paris, le Concours National du Petit Déjeuner. Plus qu'un simple repas, le petit-déjeuner et le brunch est un prétexte idéal pour valoriser tous les métiers de bouche, de l'artisan producteur local au restaurateur, en passant par l'hôtelier.

Un diner d'exception à l'Auberge de Collonges chez Paul Bocuse

La journée s'est achevée en apothéose avec un dîner d'exception à l'Auberge de Collonges, chez Paul Bocuse. Toujours avec l'esprit de famille qui les caractérise, les membres présents ont eu le privilège de déguster un des plats signature du grand M. Paul : l'incontournable volaille en vessie mais aussi une recette plus récente : la célèbre mosaïque caviar d'esturgeon. À cette occasion, le Secrétaire Général Serge Villaume a honoré le chef Gilles Reinhardt, Meilleur Ouvrier de France 2024, en lui remettant la médaille des 30 ans de la Fédération, rendant ainsi hommage à son talent et à son engagement pour la gastronomie.