

## **Tables & Auberges de France Toque d'Or & GUIDE BLANC 2024**

La 29<sup>ème</sup> 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. De la Table de Prestige à l'Auberge de Village, du producteur local à l'artisan passionné... Cette édition 2024 promet de belles découvertes..!

**LE 12 AVRIL 2024, EUGÉNIE LES BAINS**

### **Le Chef Michel GUÉRARD TOQUE D'OR 2024 ...**

C'est avec une immense fierté que la Fédération des Tables et Auberges de France annonce l'attribution de la Toque d'Or à Michel Guérard, figure emblématique de la gastronomie française. Cette distinction lui a été remise ce 12 Avril 2024, en reconnaissance de son exceptionnelle contribution à l'art culinaire français et mondial.

La Toque d'Or est décernée aux chefs qui incarnent les valeurs fondamentales de la Fédération : le partage, la famille, et la mise en valeur du professionnalisme et de la compétence des acteurs des métiers de bouche. Michel Guérard, par son dévouement à l'excellence, son innovation constante en cuisine, et son engagement envers la transmission de son savoir-faire, incarne parfaitement ces idéaux.

«Michel Guérard est une source d'inspiration pour toute notre profession. Son travail a non seulement enrichi le patrimoine culinaire français, mais il a aussi joué un rôle déterminant dans la formation des nouvelles générations de chefs. Lui remettre la Toque d'Or, c'est reconnaître un parcours sans faute, une passion indéfectible pour la gastronomie, et un engagement sans faille envers les valeurs que nous chérissons,» a déclaré Nathalie GRENET, la Présidente de la Fédération des Tables et Auberges de France lors de la cérémonie.

Michel Guérard, dont la carrière s'étend sur plusieurs décennies, est mondialement reconnu pour avoir été l'un des pionniers de la cuisine nouvelle. Propriétaire de l'établissement «Les Prés d'Eugénie», il continue à ce jour de surprendre et d'émerveiller les palais du monde entier avec ses créations culinaires. Sa capacité à réinventer la cuisine traditionnelle tout en respectant son essence est à l'image des valeurs de la Fédération.

La Fédération des Tables et Auberges de France tient à féliciter chaleureusement Michel Guérard pour cet honneur bien mérité et remercie tous ceux qui participent à faire de la gastronomie française une référence mondiale d'excellence et de créativité..

### **Six 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 2024.

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 Gastronomique : Le Clos Saint Martin - La Métairie - ARVIGNA (09)**

**Table Bistronomique : Le Casier - AURAY (56)**

**Bistrot & Brasserie Gourmande : Le Bistrot d'Antoine - PERONNE (90)**

**Table de terroir : La Dînette Gourmande - BELLÈME (61)**

**Table et Auberge de Village : Le Jules Gommès - REGNEVILLE SUR MER ( 50)**

**Artisan & Producteur Local : La Ferme de Rimat - CHASTREIX (63)**