

## A l'occasion de la nouvelle étape du déconfinement des restaurants, Tables & Auberges lance le nouveau Guide Blanc, guide du bien manger local

*« C'est un grand jour pour notre profession ! Il marque une nouvelle étape pour nos métiers, mais aussi un nouveau temps pour nos membres ! A l'image de la couleur blanche que l'on obtient en mélangeant de façon égale les sept couleurs de l'arc-en-ciel, ce nouveau Guide Blanc 2021 est la synthèse de nos différentes familles à travers nos différents territoires. Chez nous, on ne parle pas de classement mais de catégories, d'où une gastronomie pour tous avec des produits locaux de saison. Tables & Auberges est un monde professionnel ouvert de l'Artisan & Producteur/Agriculteur Local à la Table de Prestige, en passant par les Tables Gastronomiques, les Auberges de Village, Hôtels de France, Tables de Terroir, Tables Bistronomiques ou Brasseries Gourmandes. Plus que jamais, il est important de tisser des liens entre tous les métiers en amont et en aval de la restauration. C'est cette composante qui formalise la Gastronomie de Terroir ! »* explique Jean Lanau, Président-Fondateur de Tables & Auberges de France créée en Haute-Garonne il y a plus de 25 ans.



L'officialisation du nouveau Guide Blanc s'est déroulée chez le chef Sébastien Pouil de l'Auberge du Pastel à Nailloux (labélisée Table Gastronomique) en présence de Jean Lanau, Président-Fondateur de Tables & Auberges et de Georges Méric Président du Conseil Départemental de la Haute-Garonne : « Parmi le enseignements du covid-19, on peut retenir l'importance de la Table et de l'effet de convivialité et du vivre ensemble. Le département est aux côtés de ce guide pour sa qualité et son travail effectué avec les locaux et les circuits-courts ». Excusé, Didier Cujives, Président de Haute-Garonne Tourisme et Président des Tables & Auberges de Haute-Garonne a tenu à réagir. Il s'est réjoui des liens historiques entre Haute-Garonne Tourisme et Tables & Auberges de France : « Ce partenariat très étroit entre nos deux structures est un véritable atout pour valoriser la gastronomie de notre département, notamment à travers nos produits identitaires présents sur les tables et les marchés de plein vent de notre territoire : l'agneau des Pyrénées, le porc noir de Bigorre, l'ail violet de Cadours, les vins de Fronton et bien d'autres... ».

**A propos de Tables & Auberges** : La démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes, artisans ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. 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 bistrots de tradition 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.