

---

## Tables & Auberges de France dévoile ses distinctions 2018 et ses Ambassadeurs du Petit Déjeuner Gourmand à l'occasion de la sortie nationale de son guide gastronomique

---

Très attachée à la préservation et à la transmission du patrimoine culinaire français, Tables & Auberges de France édite pour la **23<sup>ème</sup> année consécutive** son guide gastronomique 2018 avec pas moins de **2000 adresses gourmandes** réparties sur l'ensemble du territoire.

A l'occasion de sa sortie nationale organisée chez Sandrine et Pascal Bardet au restaurant Le Gindreau à Saint-Medard (46), Jean Lanau, Président-Fondateur de Tables & Auberges de France, s'est réjoui de l'évolution de Tables & Auberges de France : « Depuis sa création en 1995, la famille Tables & Auberges de France n'a eu de cesse de s'agrandir et de s'ouvrir à tous les talents associés à l'univers de la gastronomie. **Bien plus qu'un guide... bien plus qu'un label... Tables & Auberges de France est aujourd'hui devenu un véritable état d'esprit.** C'est un monde professionnel ouvert du producteur local à la grande table renommée en passant par la petite auberge de campagne ou encore les bistrotts de tradition. Depuis plus de 20 ans, nous vous faisons voyager dans toute la France à la découverte de ces chefs, hôteliers, aubergiste et producteurs passionnés véritables **Ambassadeurs de l'Hospitalité et de la Gastronomie de Terroir !** ».

Pour la première fois, les éditions mettent également à l'honneur les nouveaux **Ambassadeurs du Petit Déjeuner Gourmand 2018 dans les régions de France**. Ces établissements représentent le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé, à savoir : la valorisation d'une prestation gastronomique à part entière ; la mise en avant des recettes « fait maison » et des spécialités de nos terroirs ; la valorisation des produits frais locaux de saison ; mieux consommer dans nos habitudes alimentaires. Pour rappel, Tables & Auberges de France se mobilise depuis 2014 pour redonner ses lettres de noblesse au premier repas du matin auprès des professionnels de l'hôtellerie restauration, des médias et du grand public. Pour ce faire elle a créé le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand et son Prix Spécial Ecoles Hôtelières et CFA organisé dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner du 19 juin 2018.

A l'issue de son discours, Jean Lanau a annoncé les distinctions nationales 2018 qui récompensent les établissements illustrant les valeurs patrimoniales et territoriales du mouvement. Au regard du parcours du professionnel, de la qualité et de l'originalité des services apportés et du retour de clientèle, ont été sélectionnés cette année :



**Table de Prestige : Sandrine et Pascal Bardet – Restaurant Le Gindreau à Saint-Medard (46)**

Cuisine d'exception empreinte des meilleurs produits sublimés par un savoir-faire remarquable.

---

Pour plus d'informations :

Annie MITAULT, Chargée des relations presse

Tel : 06 62 72 27 40 – [annie.mitault@tables-auberges.com](mailto:annie.mitault@tables-auberges.com)



**Table Gastronomique : Anne Ernwein - Hôtel-Restaurant de l'Agneau à Pfaffenhoffen (67)**  
Cuisine créative se faisant l'écho du patrimoine culinaire français.



**Table de Terroir : Nathalie Boulay et Cyril Font - A la Dinette Gourmande à Bellême (61)**  
Cuisine valorisant les saveurs régionales et les produits du terroir.



**Bistrot Gourmand : Larry Dupuy - La Potinière du Palais à Cannes (06)**  
Cuisine de tradition ou revisitée caractérisée par des plats emblématiques.



**Auberges de Village : Damien Livrozet - Au Comptoir de Damien à Lusigny (03)**

Cuisine rustique traditionnelle dans le cadre du soutien solidaire des auberges rurales représentatives de la vie économique et sociale de nos villages.



**Hôtelleries de France : Sophie Charlet - Hôtel Chavanel à Paris (8<sup>ème</sup>)**

Hôtel indépendant sans restaurant bénéficiant du classement hôtelier et qui conseille à sa clientèle des restaurants traditionnels de qualité.



**Producteur Local : Lynda Petitjean et Thierry Bornarel - Domaine des Herbiers à Latour Bas Ene (66)**

Recommandé par Tables & Auberges de France, le producteur local propose des produits reflétant la richesse de son terroir.

---

Pour plus d'informations :

Annie MITAULT, Chargée des relations presse

Tel : 06 62 72 27 40 – [annie.mitault@tables-auberges.com](mailto:annie.mitault@tables-auberges.com)