

## La 13<sup>ème</sup> édition du guide des professionnels de la restauration sortira le 6 mars 2008

« Promouvoir notre métier est une chose trop importante pour la laisser à d'autres »

*Jean Lanau – Président de la Fédération Nationale des Tables et Auberges de France*

Il y a 13 ans, Jean Lanau, Meilleur ouvrier de France et professionnel de la restauration, et Serge Villaume, chargé de mission tourisme, ont voulu combler un vide existant dans les guides : **publier le premier guide gastronomique entièrement conçu par des professionnels de la restauration.**

Edité à 50 000 exemplaires le guide des « Tables et Auberges de France » est avant tout un état des lieux de cette démarche volontaire des professionnels de la restauration, dans chaque département français, classés en 4 catégories :



Table de prestige



Table de Terroir



Table gastronomique



Auberge du Pays

Un professionnel de la restauration doit justifier d'une qualification professionnelle dans le secteur de la restauration ou d'une exploitation confirmée dans le même établissement de plus de 5 ans et travailler essentiellement à base de produits frais du terroir

L'équipe du guide 2008 garantit le savoir-faire et l'authenticité de chacune des adresses répertoriées et certifiées par le label « Tables et Auberges de France » et l'exigence des « 3A » : **Accueil, Assiette, Aménagement.**

Qui sont les Tables et Auberges de France ?

Citadins, campagnards, étoilés ou simples restaurants de village, mer, montagne, les critères ne sont pas là, mais plutôt dans le service aux clients, dans l'offre culinaire et le cadre.

88 critères objectifs passés au crible par des « clients mystères » et par la suite une « phase d'audit » pour la visite de l'établissement qui détermine son classement. « Les clients mystères » sont au nombre de 20, choisis par un cabinet d'audit indépendant et qui réalisent les visites inopinées et les audits d'établissement. Ce guide est aussi une invitation à la découverte touristique des départements français, puisque pour chaque département les principaux lieux à visiter sont mentionnés et répertoriés sur une carte.

Le Guide « Tables et Auberges de France » présente, tout au long de ses 640 pages, des professionnels de la restauration qui au-delà de leur diplôme ont su garder les caractéristiques d'une table à la française pour promouvoir notre patrimoine gastronomique.

Les lecteurs et utilisateurs du guide élisent chaque année, dans chaque catégorie, les quatre Tables et Auberges qui ont reçu le meilleur suffrages. En 2007, l'équipe du guide a reçu plus de 5000 réponses. Les lauréats 2008 sont :



Table de prestige

Le Jeu de Paume-Hôtel Parc Beaumont  
PAU - Pyrénées Atlantiques (64)



Table gastronomique

La Côte 108  
BERRY-AU-BAC - Aisne (02)



Table de Terroir

Hotel Restaurant Ribes  
PRAT DE MOLLO – Pyrénées  
Orientales (66)



Auberge du Pays

Le Relais des Vuadois  
FREISSINIERES – Hautes Alpes (05)

**Les lauréats 2009 seront connus au mois de décembre 2008**

[www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)