Tables gourmandes en Poitou-Charentes, le guide 2014/2015 est sorti

vendredi 18 avril 2014, par lpe

Créée en 1998, l'association régionale a succédé aux « Tables Gourmandes de Charente-Maritime » qui existaient depuis de nombreuses années.
En 2014 elle est composée de 39 restaurateurs indépendants des quatre départements du Poitou-Charentes qui ont le même but : mettre en valeur les produits du terroir et les traditions culinaires régionales. Ils ont tous été remarqués par les guides gastronomiques qui leur ont décerné un ou plusieurs des critères minimum définis par l'association : Guide Michelin, Bottin Gourmand Gault et Millau.

Cette année, un nouvel adhérent rejoint « Les Tables Gourmandes » : le restaurant « Chai Nous comme Chai vous » basé à La Flotte en Ré, ce qui renforce encore le poids de la Charente-Maritime qui regroupe le plus de tables gourmandes (24). En Charente, on en compte 9, en Deux-Sèvres 3 et dans la Vienne 8.

Chaque année, l'association édite un guide à 70 000 exemplaires que l'on retrouve chez les restaurateurs ou dans les offices de tourisme. Dans ce guide, une « carte de fidélité » permet aux clients de gagner une bouteille de champagne Veuve Clicquot après 8 visites, et un repas pour deux personnes après 10 visites (chaque fois dans un restaurant différent). Ce système rencontre un tel succès qu'il est reconduit chaque année.
A noter sur chaque page : les restaurateurs suggèrent un site remarquable à découvrir ou à visiter à proximité de leurs établissements.

Le lancement de ce guide est officialisé lors du congrès de printemps qui a lieu le 30 mars 2014, cette année au Château de Curzay dans la Vienne. Ce lancement est l'occasion pour les restaurateurs, d'inviter leurs fidèles partenaires, mais aussi, de se retrouver, échanger et bien-entendu, comme il est de tradition avec de tels représentants de la convivialité, de faire la fête !

Les Tables Gourmandes promoteurs de la Région

En 2014, les Tables Gourmandes ont assuré pour la troisième fois, la restauration de l'espace Poitou-Charentes au salon de l'agriculture à Paris. Ce challenge, assumé par une dizaine de chefs de l'Association a de nouveau représenté une magnifique vitrine pour le savoir faire culinaire régional, ainsi que pour les produits picto-charentais : agneau du Poitou, viande parthenaise, angélique deux-sévrienne, cognac, pineau des charentes, vins de pays charentais et Haut-Poitou, huitres Marennes-Oléron… ont été mis à l'honneur.
Un nouveau projet a aussi émergé en 2014 : celui de faire la promotion des produits régionaux auprès des chefs de cuisine des restaurants scolaires de la région. En effet, les promoteurs des produits régionaux que sont les Tables Gourmandes se sont inscrits dans une démarche avec le soutien du conseil régional, qui vise à promouvoir de nouvelles recettes à base de produits locaux envers les équipes de restaurants

scolaires. Nul doute que les élèves qui bénéficieront de ces recettes seront ravis de cet évènement. N'oublions pas non plus que ces élèves sont les clients, les consommateurs de demain et les prescripteurs auprès de leurs parents.

A propos :

Bureau de l'association :

- Président Claude GUIGNARD – La Belle Etoile à Niort - 79
- Vices-présidents Johan LECLERRE – La Suite - 17
- Irvine GUENENTEN – Le Central à Coulon - 79
- Grégory COUTANCEAU- La Cédraie du Château de Curzay – 86
- Thierry VERRAT – La Ribaudière à Bourg-Charente - 16
- Secrétaire Céline DESMAZIERES – Château de l'Yeuse – 16
- Trésorier Grégory COUTANCEAU - Les Flots – 17

Tables Gourmandes du Poitou-Charentes - 2 rue Barbezière – BP 269 – 79008 NIORT Cedex - Tél. 05 49 28 79 04 – Mail : tablesgourmandes@orange.fr et www.tablesgourmandes.com