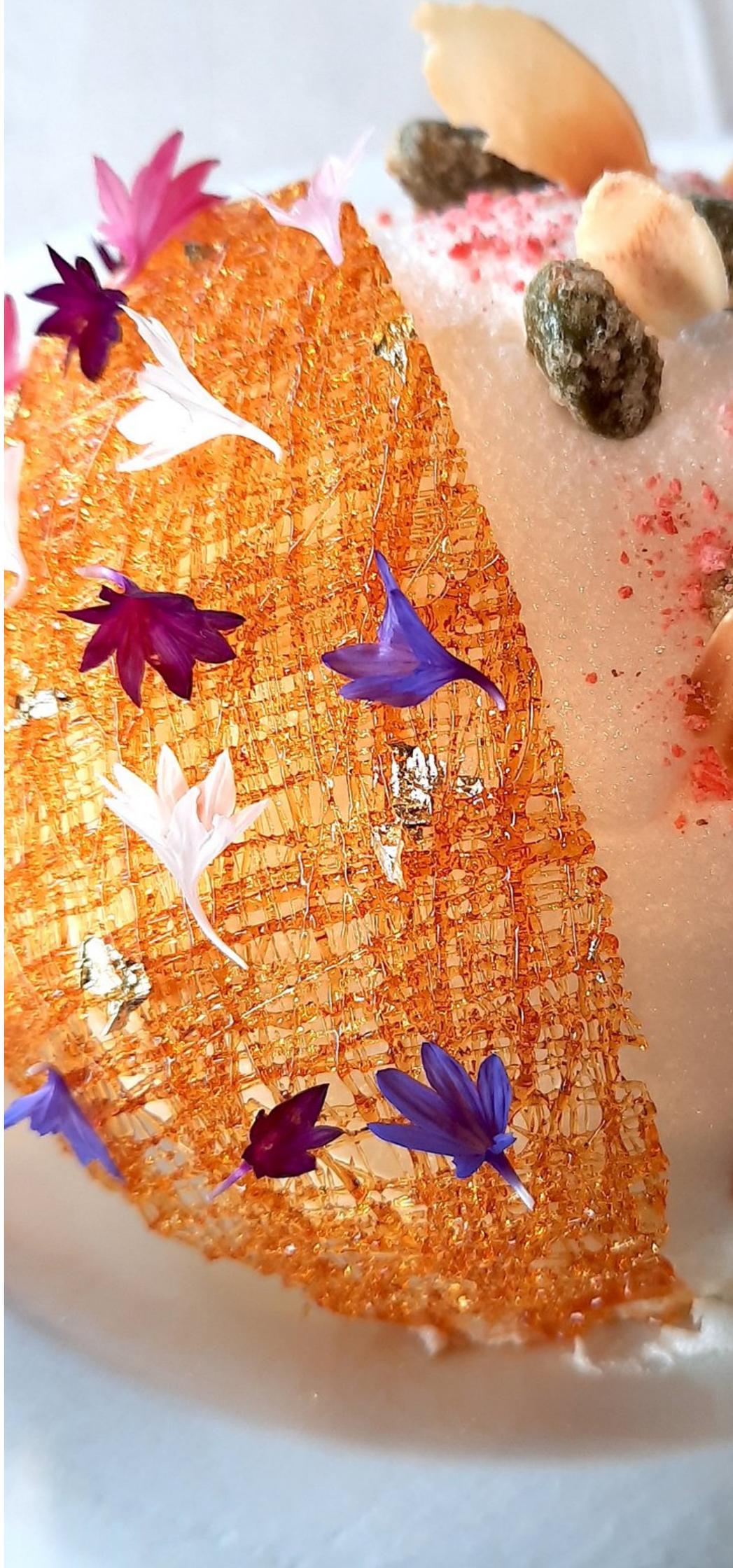


TABLES DISTINGUÉES

2022

GRUPE LOGIS HÔTELS





LE GROUPE LOGIS HÔTELS DÉVOILE SES

TABLES DISTINGUÉES 2022

Le groupe LOGIS HÔTELS, premier acteur de la restauration en France avec 1800 Tables, dévoile sa sélection "Tables Distinguées" 2022: **70 Chefs dont 9 nouvelles adresses.**

Les Chefs, véritables artisans du goût, subliment avec passion l'incroyable richesse des produits et de la culture de leur région. Traditionnelles, modernes ou audacieuses, les Tables Distinguées rassemblent **le meilleur de la gastronomie LOGIS HÔTELS** avec la garantie d'une expérience culinaire singulière.

Les Tables Distinguées réunissent les pépites détectées par nos équipes dans les territoires et sélectionnées par un jury de critiques gastronomiques sous le haut patronage de Gilles Goujon, triple étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

En effet, le jury est à la recherche de chefs passionnés qui subliment leur terroir au travers de leur art. Les Tables Distinguées du groupe Logis Hôtels sont ainsi sélectionnées sur la qualité des ingrédients travaillés, la créativité des mets, la finesse des saveurs, la subtilité des accords ainsi que l'élégance de l'assiette.

« Je félicite ce nouveau cru de talents et suis fier d'être associé à cette démarche. Je suis heureux de constater que l'engouement pour la cuisine ne cesse de s'amplifier, ce domaine est un réel apprentissage de la vie pour les jeunes générations ! Cette discipline, terriblement exigeante, nécessite de se réinventer sans cesse, d'apprendre à travailler en équipe et véhicule des valeurs de ténacité, de partage et d'exigence ! Bravo à tous ces Chefs qui font rayonner la cuisine française tout en faisant vivre nos territoires, car sans nos producteurs locaux nous n'aurions rien à magnifier. » explique **Gilles Goujon**, Chef 3*, Table d'Exception Logis Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse et Ambassadeur des Tables Distinguées du groupe Logis Hotels.



NOUVEAUTÉS 2022

ET MOT DU CRITIQUE GASTRONOMIQUE

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



LOGIS HÔTEL LE TILIA, JOUX (69)

CHEF : ANDRÉ CHOUVIN

*"Dans cette très belle maison des Monts du Lyonnais le chef André Chouvin revisite avec talent un répertoire où les produits locaux sont revus par le prisme de voyages lointains. Une carte des vins splendide, un service stylé et des éléments de décor bien choisis donnent à cette adresse une dimension particulière." **Isabelle Forêt, journaliste gastronomique.***

Menu à partir de 35€

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



LOGIS RELAIS DE LA SOURCE, ST SEINE

L'ABBAYE (21)

CHEF : YANN ZWYSIG

*"Atmosphère chic, cadre élégant et raffiné : cette ancienne abbaye ne manque pas de charme. Ni d'ambition puisqu'un nouveau chef Yann Zwysig - 33 ans - est invité depuis peu à revisiter la carte. Convaincants, ses premiers pas laissent augurer du meilleur, d'autant qu'il a comme atout supplémentaire la présence à ses côtés d'une jeune pâtissière de grand talent : Cannelle Lefebvre." **Isabelle Forêt, journaliste gastronomique.***

Menu à partir de 49€

BRETAGNE



LOGIS RESTAURANT PARTAGE, ST RENAN (29)

CHEF : JULIEN MARSEAULT

*"A partager entre convives et d'excellente qualité, la cuisine de Julien Marseault est à la fois très gourmande, très subtile et pleine de caractère. Un peu comme ce chef qui affirme être venu ici pour se faire plaisir et faire plaisir à ses clients. Un pari d'ores et déjà tenu pour cette nouvelle table en vue au cœur du pays d'Iroise, à l'ouest de Brest." **Tanguy Monnat, journaliste gastronomique.***

Menu à 95€

CENTRE-VAL DE LOIRE



GRAND EST



LOGIS HÔTEL LA BRÈCHE, AMBOISE (37)

CHEF : JÉRÔME BERTHELOT

"Chef passionné et particulièrement investi Jérôme Berthelot a su faire de cette salle à manger au décor raffiné un rendez-vous gastronomique réputé dans la région. A juste titre puisqu'avec son épouse et sa fille Justine (pâtissière) il propose une prestation globale de très belle qualité. En salle, en cuisine - registre locavore très inspiré- mais aussi en cave avec une carte des vins qui valorise le Val de Loire." **Bruno Lecoq, journaliste gastronomique.**

Menu à partir de 42€

LOGIS HÔTEL LE CHEVAL BLANC, BLERE (37)

CHEF : DENIS LECLERC

"Situé à quelques kilomètres de Chenonceaux, dans une maison de ville du 17e siècle ce restaurant vous accueille dans un nouveau décor inspiré et de bon goût. En cuisine, la carte de Denis Leclerc a elle aussi évolué positivement. Bien construites, graphiques, chaque recette témoigne de son savoir-faire et de son originalité." **Bruno Lecoq, journaliste gastronomique.**

Menu à partir de 33€

LOGIS RELAIS DE VINCEY, VINCEY (88)

CHEFS : LÉO TOUSSAINT & VICTOR GRIMON

"Les deux chefs, Léo Toussaint pour la pâtisserie, et Victor Grimon pour le salé, ont acquis une expérience pointue dans diverses maisons triplement étoilées. Leur créativité, leur dynamisme, leur savoir-faire impressionnant, explosent dans chaque assiette d'une esthétique éblouissante. Une cuisine actuelle, avec un ancrage systématique dans le local pour les produits. Ils sont passionnés d'herbes et de parfums que l'on retrouve dans des constructions aussi savoureuses qu'originales." **Patrick Faus, journaliste gastronomique.**

Menu à partir de 34€

LOGIS AUBERGE FRANKENBOURG, LA VANCELLE (67)

CHEF : SEBASTIEN BUECHER

Cette grande maison de maître présente une superbe salle de restaurant, très lumineuse, où la pierre et le bois donnent le ton d'un décor enchanteur tourné vers la nature. Sa carte gastronomique valorise l'Alsace, les saisons et le tout dans une démarche éco responsable récompensé par une étoile Verte MICHELIN. La cuisine vous réserve de purs moments de bonheur. La carte des vins offre un choix époustoufflant de cuvées d'Alsace, ainsi qu'une sélection de bons domaines de toutes les appellations françaises.

Menu à partir de 45€

NOUVELLE AQUITAINE



LOGIS HÔTEL LA CHATELLENIE, AVAILLES LIMOUZINE (86)

CHEF : THOMAS FOURNIER

"C'est avec sa cuisine que ce restaurant fait la différence. Local mais pas seulement, actuel, créatif et particulièrement savoureux le répertoire du chef Thomas Fournier séduit à tous les coups. Sur table, une belle vaisselle ajoute au charme authentique de cette maison à découvrir." **Bruno Lecoq, journaliste gastronomique.**

Menu à partir de 20€

OCCITANIE



LOGIS HÔTEL LE DOMAINE DE BAULIEU, AUCH (32)

CHEFS : MAXIME DESCHAMPS & STÉPHANE MAZIÈRES

Ancienne métairie superbement transformée, le Domaine de Baulieu est situé hors les murs de la ville dans une zone verte dégagée. Un cadre idéal pour le nouveau Chef, Maxime Deschamps, étoilé au guide Michelin en 2014, qui signe ici une cuisine d'exception avec le meilleur de la production locale (Récompensé d'une Étoile Verte MICHELIN) et d'une rare précision. Un pur moment de bonheur servi par une équipe en salle motivée et professionnelle.

Menu à partir de 24€

CONTACT PRESSE

ELODIE VOLANT
LOGIS@OXYGEN-RP.COM
01 41 11 37 84