

undefined - dimanche 5 février 2023

crest - crestois - diois

SAILLANS

Le Rieussec de nouveau au Gault et Millau

Corinne DEBEAUX



Sébastien et Claude, les chefs du Rieussec.

C'est la bonne nouvelle de ce début d'année pour le Rieussec, avec une inscription au Gault et Millau région pour la deuxième fois.

À la rentrée des vacances, ce vendredi 27 janvier, les chefs Sébastien Buffet et Claude Aubert, ont eu la bonne surprise de rouvrir leur restaurant avec le nouveau macaron du Gault et Millau affiché sur la porte. C'est la deuxième année que le guide réputé les récence dans les pages du guide régional, au côté des producteurs et artisans du coin.

« Nous avons été très fiers et flattés de voir notre enseigne dans le Gault et Millau, c'est une belle reconnaissance de notre travail et un atout remarquable pour le village » explique Sébastien. En effet, la première année, le guide reçoit des notifications de clients qui citent le restaurant pour sa qualité de cuisine locale et faite de produits frais, pour son accueil, sa salle, son hygiène et le respect de la réglementation. Puis, la deuxième année, les experts du groupe Gault et Millau viennent contrôler de leur propres yeux... et papilles !

Les deux chefs ont ouvert une quinzaine de jours avant le confinement de 2020 et ont vécu un démarrage compliqué, mais après deux bonnes années, ils sont reconnus bien au-delà des frontières de la Drôme.

Ils racontent : « Depuis que nous sommes référencés sur le guide, nous avons des gens qui viennent avec le Gault et Millau sous le bras, ce sont des clients qui s'attardent sur la qualité de notre restauration. Nous avons même Annick, qui vient de la région d'Annecy régulièrement,

elle en profite pour faire le tour du village et nous dit tout ce qu'elle a trouvé, clairette, produits locaux, souvenirs... Nous sommes très contents de participer à la reconnaissance du village. »

Le Rieussec propose un menu nouveau toutes les six semaines et s'évertue à travailler les produits de saison.