

undefined - vendredi 16 février 2024

Actu locale | Crestois - Diois

SAILLANS

Le Rieussec, une nouvelle fois au *Gault et Millau*



Toute l'équipe du Rieussec, fiers d'afficher leur , .

Pour la 3^e année consécutive, le Rieussec est dans le guide *Gault et Millau*. Ouvert en mars 2020, le restaurant Le Rieussec obtient une nouvelle fois sa place dans le *Gault et Millau* Région. Le sacro-saint guide est une récompense de leur travail. Depuis cette année, sept principes du guide permettent de classer les professionnels de la restauration. L'indépendance, le recrutement des enquêteurs qui se déplacent dans des conditions normales de fréquentation et leur anonymat. Le règlement des additions, la mise à jour régulière par des évaluations et la vérification des informations.

En 2023, Claude Aubert et Sébastien Buffet, les restaurateurs, ont eu huit visites des guides, « c'est dire le sérieux du suivi », précisent-ils. Les deux compères privilégient les produits locaux, les vins de la vallée et offrent une cuisine traditionnelle. Ils ont vu leur clientèle augmenter.

Finesse et délicatesse, bonne humeur et belle ambiance, un moment qui se respecte au Rieussec.