



Fontenay - L'Herminault - Maillezais - Saint-Hilaire-des-Loges

L'Auberge de la Rivière a le label Table distinguée

Velluire — L'auberge de la Rivière, tenue par Lucie et Fabrice Riefolo, truste les labellisations. Dernière en date : Table distinguée, la deuxième en Vendée.

Les gens d'ici

En décembre 2016, l'Auberge de la Rivière était distinguée par quatre cocottes dans le réseau des Logis. Le chef, Fabrice Riefolo, annonçait alors déjà son objectif d'obtenir le label Table distinguée, une distinction rare qui récompense les meilleures tables, toujours selon Logis.

Bingo, c'est fait depuis fin novembre. La remise du diplôme a eu lieu à Château-Laffitte, près de Bordeaux, sous la présidence de Gilles Gougeon, trois macarons au Michelin.

Seulement deux tables labellisées en Vendée

La plaque côtoiera bientôt les autres apposées sur la façade : Bib Gourmand Michelin, grappe excellence, qualité tourisme, Maître restaurateur...

« On est heureux bien sûr, s'enthousiasme le chef. C'est la deuxième Table distinguée de Vendée, après celle des Brisants, tenue par Jean-Marc Perrochon, de Brétignolles. »

L'Auberge prévoit d'afficher la devise de notre plus grande chaîne de restaurants Logis de France : « Laissez-vous guider par la sélection de nos experts culinaires de tables, qui élèvent l'art de la gastronomie à son plus haut niveau d'excellence. »

Des produits frais

Parmi les exigences strictes du cahier des charges : celle de travailler avec des produits extra-frais à 85 %. Le restaurateur peut avancer que ses



Au premier plan, Lucie et Fabrice Riefolo, et une partie de l'équipe.

CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

légumes viennent en grosse partie de ses deux potagers, en bordure de Vendée.

Table distinguée vient comme une récompense eut égard à l'investissement consenti, tant au niveau de l'accueil que de la qualité des décors. « D'ailleurs, même si ce n'est pas demandé, nous allons revoir la salle de restaurant et l'hôtel, confie Fabrice Riefolo. Nous serons d'ailleurs

fermés du 16 février au 16 mars. »

Le chef redistribue alors les lauriers. « C'est un travail d'équipe, nous sommes six en cuisine, cinq en salle, et je peux saluer le travail de ma femme, Lucie, pilier de l'auberge. »

Le restaurateur salue aussi la bienveillance de la municipalité, à qui il doit la réfection du parking, de la cale patrimoniale, témoin de l'activité passée du marais, et l'aménagement du

halage, qui est une invitation aux promenades digestives.

Et si vous ne venez pas à l'Auberge, l'Auberge peut venir à vous. « Nous proposons de préparer des menus à domicile. On doit se diversifier, se faire connaître. Être visible », martèle le maître-restaurateur.

Et si bientôt une première étoile Michelin venait conforter cette mise en lumière ?