



GONFREVILLE-CAILLOT. L'auberge de la Motte, créée en 2010, est inscrite au guide « **Tables** et Auberges de France ».

Une bonne table distinguée

L'auberge de la Motte vient d'être citée au guide *Tables et Auberges de France* avec mention table gastronomique. Ce restaurant est le seul dans le canton de Goderville à recevoir

cette distinction. Le chef de 29 ans, Thomas Sakic, qui propose une cuisine gastronomique de son inspiration, aime travailler les produits frais pour offrir l'équilibre des parfums et des textures. « *Comme on travaille*

avec beaucoup de petits producteurs de la région, nous suivons les saisons en légumes, foie gras ou cresson. Ces produits du terroir sont mis au goût du jour avec une subtilité sur les cuissons, assaisonnements et textures. Ce sont de bons produits mis en valeur dans l'assiette. »

Cette auberge a été créée en 2010 et s'est fait un nom et une référence grâce à la qualité reconnue par ses clients qui ne manquent pas de noter des appréciations sur le livre d'or. Ce qui intéresse ce chef, c'est l'image de marque de ce label, car il est donné suite à la visite inopinée d'inspecteurs qui ne se font pas connaître, ni en amont ni en aval de leur dégustation qu'ils règlent comme tout client.

La touche d'inventivité et de créativité du chef dans un cadre champêtre a donc été appréciée par la fédération et cela apporte une note positive pour le tourisme local.

Tél. 02 35 28 71 84.



Le chef de 29 ans, Thomas Sakic, propose une cuisine gastronomique