



locale

Rieux-Volvestre

## Le Resto'de la Halle de guide en guide

Le « restaurant de la Halle » à Rieux-Volvestre est l'adresse des gourmets. Son chef, Claude Subra, assure la 6e génération de cuisinier de la famille. Il vous parlera avec beaucoup de tendresse et humilité, de sa grand-mère alors « cafetière » en son temps. Claude cuisine des produits moins dans l'air du temps : tripes cuisinées, têtes de veau, ris de veau à la crème, cassoulet...



Le chef est un ancien boucher-charcutier-salaison qui garantit aujourd'hui une cuisine de terroir privilégiant une très belle qualité des produits carnés. L'établissement est désormais référencé dans le guide « Tables et Auberges de France », présent au SISQA, Salon de la qualité alimentaire en 2013 et 2014 ; et pour ses 20 ans, Claude Subra voudrait y associer les chefs agréés de sa fédération. Monsieur Subra a aussi ses lettres dans de nombreux guides : Routard, le Guide Géo et le Guide des Auberges de Village également sur « la Route du Cassoulet ».

Claude incarne une identité locale, représentative du terroir et cette qualité est à préserver. Il n'en reste pas moins engagé sur le plan humain dans la vie de la cité de Rieux-Volvestre au côté de son épouse Marlène. La relève et la 7e génération pointent avec l'entrée en cuisine du fils Gabriel. Comme toutes les bonnes tables il est préférable de réserver. Ouvert tous les midis sauf le mercredi et en soirée le vendredi et samedi.

Restaurant de la Halle/2-4 place de la halle Rieux-Volvestre (31310)/05 61 87 62 81/www.restodelahalle.com

Izabel Teil