



## ARROUX-BOURBINCE

**SAINT-VINCENT-BRAGNY.** Le restaurant a été récemment récompensé.

# Un label pour “Le Saint-Martin”

Le label Tables et auberges de France vient de récompenser le restaurant *Le Saint-Martin*. Une grande satisfaction pour le chef, à la tête de l'établissement depuis un peu plus d'un an.

Depuis août 2014, Yvan Franceschi est à la tête du restaurant *Le Saint-Martin*, qui a récemment reçu le titre de “table gastronomique 2015” décerné par le label Tables et auberges de France. Une appellation qui vient récompenser le travail du jeune chef qui ne cache pas sa satisfaction.

### Des produits locaux et du fait maison

« C'est un véritable honneur de recevoir ce label après tout juste un an d'exercice, confie Yvan Franceschi. Nous allons bien sûr continuer d'évoluer dans ce sens et espérons que



Yvan Franceschi dirige le restaurant depuis août 2014. Photo A R (CLP)

ce prix ne sera que le premier d'une longue série. »

Les clients qui enquêtent anonymement pour ce label ont sans nul doute été séduits par le cadre du restaurant mais surtout par la cuisine d'Yvan Franceschi qui prône le fait maison et privilégie l'emploi de produits frais. « Les volailles et les fromages sont des produits de qualité qui proviennent

d'exploitations du village, poursuit le cuisinier. Je mers également à l'abattoir de Marcigny. Je me ravitaille en poissons à *La Marée* de Chalon et dans cette ville également, chez le meilleur sommelier de France pour le vin. »

La carte, renouvelée environ deux fois par mois, propose des mets de saison, les idées de plat venant au cui-

sinier lorsqu'il fait son marché. Un approvisionnement de proximité qui permet aussi d'appliquer des tarifs largement abordables aussi bien pour les menus du jour que la carte les week-ends. Des menus seront d'ailleurs spécialement concoctés pour le jour de Noël, le 31 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier.

**AGNÈS ROYET (CLP)**