



## Le faisan doré reçoit un label de qualité

En déplacement dans la région, **Christophe Stuber, manager des ambassadeurs critiques culinaires et gastronomiques des « Tables et Auberges de France »**, a remis plusieurs labels de qualité à des professionnels des métiers de bouche du secteur. Après avoir honoré plusieurs commerçants poncinois, c'est le restaurant Le faisan doré à Neuville qui a bénéficié de ce label valorisant une gastronomie de terroir.

Corentin Savey, qui dirige l'établissement, et son chef de cuisine Pierre Guepratte, ont ainsi reçu des mains de Christophe Stuber la plaque qui pourra être apposée sur la façade de l'hôtel-restaurant ouvert en mars 1964 dans le village, par les grands-parents de Corentin, Jean-Marcel Savey et son épouse Éliane, puis tenu par leur fils Thierry. C'est donc une belle récompense qui a été accordée à la troisième génération de cette famille.



Remise du label à Corentin Savey (à gauche) et à son chef de cuisine (au centre). Photo Progrès /Jean-Alain MILLET.