

VILLESÈQUE-DES-CORBIÈRES

Il entre au Michelin 2016 !

Le « Place des marchés » à l'honneur !



Au coeur du village, le Place des Marchés.

Lorsque les inspecteurs du célèbre guide Michelin sont venus s'installer à une table du bistrot « Place des Marchés », ici à Villesèque-des-Corbières, ce n'est certainement pas par hasard !

Bon ! Il faut dire que ces « goûteurs » là sillonnent la France dans tous les sens à la recherche de nouveautés. Et s'ils ciblent les établissements haut de gamme, ils sont également friands de bons petits coins. Mais pour venir ici, il est plus que probable que le bouche à oreille a fonctionné.

Toujours est-il qu'il y a quelques mois déjà, deux spécialistes des bonnes tables de France sont venus s'installer ici et ont dégusté



En direct, le chef Eric prépare votre assiette.

quelques plats comme sait les faire le chef Eric.

Et il faut croire que ce qu'ils ont trouvé dans leurs assiettes ce jour là leur a convenu, puisque ce petit restaurant, niché au détour d'une rue, au milieu d'un village un peu perdu à l'entrée des Corbières, a retenu leur attention. A tel point que cet établissement figure aujourd'hui dans le très célèbre guide rouge, très connu des voyageurs de commerce et autres amateurs de bonnes tables.

Mais peut-être aussi ce qui a pu plaire à ces visiteurs, c'est que la cuisine est ouverte sur les fourneaux, et que les convives peuvent voir le travail qui s'y fait. Ce simple détail est très important, car il permet à tout un chacun de suivre « en live » la préparation des mets qu'il a commandé. Ce qui, de nos jours, est un gros plus, très apprécié des clients.

Et pour vous en convaincre, voyez plutôt le commentaire qui figure dans les pages du célèbre ouvrage :



Petite salle, mais accueillante!

« Dans ce village perdu des Corbières, une maison jaune abrite le bistrot d'Éric Delalande, passionné de fraîcheur, de produits locaux... et de vins des Corbières ! L'assiette se laisse porter par les humeurs du chef et du marché. Rustique, convivial : bref, très recommandable. »

Les inspecteurs du guide MICHELIN

Assiette MICHELIN : une cuisine de qualité

Standing simple. »

Des assiettes contenant des

produits de qualité, savamment préparés et présentés, des vins du terroir, et voilà comment Eric Delalande a reçu sa première assiette Michelin, gage de la reconnaissance d'un savoir faire.

En moins de trois ans, Eric Delalande a su se tailler une réputation qui va, désormais, au delà des frontières du canton et du département. Et cela, il le doit à ses choix, à la qualité de ses préparations et au rapport qualité / prix qu'il a instauré. Et si le service est simple, il se veut malgré tout



L'assiette de la renommée.

attentionné.

Désormais, amis gastronomes, attention ! Avec cette reconnaissance, attendez-vous à devoir attendre pour avoir le plaisir de déguster les mets de ce bistrot. Car en saison, il n'est pas rare qu'il faille réserver pour déjeuner ou pour dîner. Alors avec cette distinction.....