

CENTRE PRESSE

LE JOURNAL DE L'AVEYRON

Entraygues Un nouveau chef et des ambitions à « La Rivière »

P.14

14

Nord-Aveyron

➤ Entraygues-sur-Truyère

Romain Bouëttard, (top) chef du restaurant de « La Rivière »

■ L'hôtel-restaurant de « La Rivière » monte en puissance et veut continuer à mettre la barre haute pour sa cinquième saison. Laurent Bouchet, originaire de Lyon, qui a eu un « coup de cœur » pour la région, à la tête de l'établissement hôtelier trois étoiles avec piscine et spa, vient de voir arriver en cuisine un jeune chef prometteur. Romain Bouëttard, âgé à peine de 28 ans, a suivi sa formation à Toulouse. Depuis, il fut commis de cuisine dans un restaurant deux macarons au guide Michelin à Cancale, demi-chef de partie dans un restaurant trois macarons, second de cuisine au château de Mercuès de Cahors un macaron, avant de débarquer au bord de la Truyère.

Souriant et « ravi d'être ici », Romain Bouëttard vient aussi avec l'ambition de décrocher un macaron. Un Graal comme un espoir qui va de pair avec l'essor voulu par l'établissement. « Nous changeons souvent la déco et nous voulons monter en gamme graduellement en cuisine. C'est pour cela que nous avons fait appel à Romain Bouëttard », résume Laurent Bouchet, rappelant au passage que son établissement a obtenu une toque au Gault et Millau l'an dernier.



En provenance du Lot, ce jeune chef arrive avec l'ambition de décrocher un macaron au guide Michelin.

oc

Dans l'air du temps ou pas, ce jeune chef travaille avec des produits frais et de tradition comme le veau d'Aveyron et du Ségala ou l'agneau d'Aveyron, « en y ajoutant une touche de modernité avec des saveurs venues d'ailleurs ». À l'image de nombreux chefs, Romain Bouëttard est attiré par les goûts d'Asie, élaborant ainsi un samoussa au veau d'Aveyron.

Avec un excellent bouche-à-oreille et une clientèle d'habi-

tués, l'établissement affiche déjà quasiment complet pour la saison estivale. L'ambiance est aussi conviviale au sein de l'équipe avec Emilien Teil, en qualité de directeur adjoint. Enfin, le chef travaille tout au long de l'année avec son second pour créer une entente, une harmonie et « avoir de la qualité », conclut-il.

o.c.

Contact au 05 65 66 16 83.
www.hotellariviere.com