

## Thierry Deloulay consacré "maître-restaurateur"

Le titre de maître-restaurateur vient d'être décerné à Thierry Deloulay. Avec Marion, son épouse, il dirige le restaurant l'Ocre Rouge sur la place de la Croix.

Pour obtenir cette distinction, il faut respecter un cahier de charges contraignant. La cuisine doit être faite sur place, les achats des charcuteries et salaisons doivent être effectués auprès d'artisans ou de PME indépendantes, et le non-recours à des plats préparés est indispensable.

Un titre qui valorise ainsi le fameux "fait maison" qui revient régulièrement sur le devant de l'actualité hôtelière. Les relations avec les clients sont aussi un critère sélectif.

Le diplôme est décerné par l'État au travers des préfets, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant.

Ayant acquis cet ancien relais



### ■ Marion et Thierry Deloulay savourent leur récent titre

de poste depuis quelques années, le couple a investi dans le bâtiment en le rénovant progressivement.

Depuis, des chambres d'hôtes ont été créées et l'origine de

sa clientèle dépasse largement les frontières du département.

Comme on dit: quand la qualité est là...