



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

15 janvier 2016

LE RESTAURANT LA TABLE D'AIME A RIVESALTES DECROCHE UN BIB GOURMAND

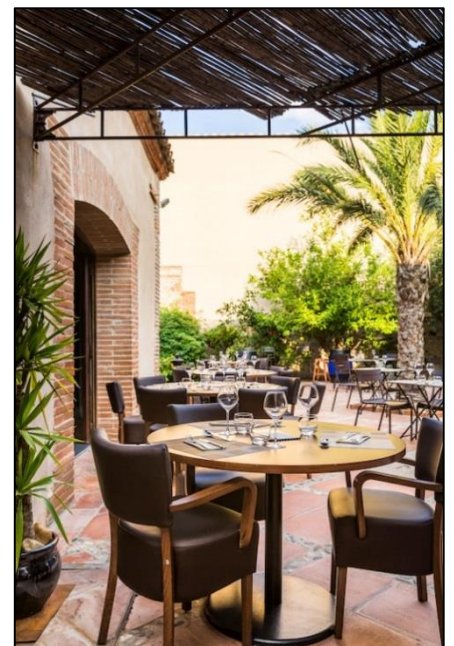
Un Bib Gourmand au Guide Michelin... Sébastien Colombier et son équipe l'espéraient depuis longtemps, après une première fourchette obtenue en 2010 ainsi que le titre de Maître Restaurateur en 2015. Cette reconnaissance s'appuie sur des critères essentiels : conjuguer qualité de l'assiette avec convivialité, simplicité et prix maîtrisé.

Le guide rouge vient ainsi récompenser le travail et le talent du Chef, depuis 6 ans à la tête des cuisines de l'établissement.

Au cœur du domaine viticole la Maison Cazes, La Table d'Aimé propose une cuisine de terroir à la fois raffinée et authentique, mettant un point d'honneur à respecter le produit et le terroir.

Des côtes Méditerranéennes aux terres Catalanes, le Chef a noué des liens étroits avec les producteurs locaux qui lui apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs récoltes. Privilégiant des produits exclusivement frais, en grande majorité Bio, les assiettes restituent le meilleur de la région, avec des menus évoluant quotidiennement selon le marché.

Originaire des Pyrénées Orientales, Sébastien Colombier a déjà un solide parcours jalonné de tables étoilées, qui lui a permis d'exprimer sa créativité et de développer son propre style. Récemment admis au sein des Toques Blanches du Roussillon, c'est en se nourrissant de ses multiples découvertes culinaires qu'il associe avec brio les produits du terroir avec les vins des propriétés de la Maison Cazes.



La Table d'Aimé

Situé au cœur de la Maison CAZES, le restaurant a tout naturellement trouvé son nom en hommage à Aimé CAZES, fondateur du domaine viticole.

Ce projet longuement mûri, a pris forme en 2009 grâce à la complicité de Lionel Lavail, directeur de la Maison CAZES et du chef, Sébastien Colombier. Soucieux de servir une cuisine élaborée avec des produits de qualité, respectueux de l'environnement, Lionel Lavail et Sébastien Colombier ont imaginé un restaurant où les menus sont composés avec une majorité de produits « Bio ».

Menus déjeuner à partir de 26€. Menus du soir à partir de 32€.

Restaurant La Table d'Aimé ouvert toute l'année.

Information & réservations : restaurantcazes@cazes.com

Tél. : +33 (0)4 68 34 35 77

4 rue Francisco Ferrer, 66600 RIVESALTES

www.cazes-rivesaltes.com



Contact Presse :

Jennifer LIGAVANT - 04 68 64 76 39

Chargée de communication

jennifer.ligavant@cazes.com