



# Communiqué de Presse

## Label « Chef & Terroir » 2015

Trois restaurants du Pays d'Accueil Touristique Terroir de Caux **ont obtenu le label « Chef & Terroir »** pour l'année 2015, parmi la cinquantaine d'établissements labellisés en Normandie. Les trois chefs, Sébastien BICKEL du Relais Saint Ribert, Mickaël VINCENT de l'Auberge du Cygne et Guillaume COURTEL du Restaurant de Paris, **se voient renouveler le label** et continuer l'aventure dans cette démarche qualité.

La marque « Chef & Terroir » a été mise en place par le réseau des Pays d'Accueil Touristiques de Normandie pour soutenir les professionnels qui s'engagent pour tout ou partie de leur carte à présenter des **plats réalisés à base de produits locaux**. Des plats qui évoluent en fonction des **saisonnalités** pour vous faire découvrir tout au long de l'année, **les goûts et les saveurs de la Normandie**.

Ces chefs s'engagent à travailler des produits du terroir, en se fournissant chez **des producteurs locaux**, un moyen de **développer les circuits courts** : fruits et légumes de nos campagnes, viandes des fermes voisines, poissons de Dieppe, produits cidricoles ...

- Relais Saint Ribert à Torcy-le-Grand – Cuisine semi-gastronomique  
02 35 40 51 07 – [www.relais-st-ribert-bickel-sebastien.com](http://www.relais-st-ribert-bickel-sebastien.com)
- Auberge du Cygne à Tôtes – Cuisine gastronomique et régionale  
02 35 32 92 03
- Restaurant de Paris – Cuisine traditionnelle et régionale  
02 35 85 58 03 – [www.lerestaurantdeparis.jimdo.com](http://www.lerestaurantdeparis.jimdo.com)



Par ailleurs, ces restaurants sont un « **relais touristique** », ils mettent à disposition de leurs clients, également touristes, des brochures touristiques sur la région et partagent leurs bonnes adresses. Nous voyons ces restaurateurs comme des **ambassadeurs du Terroir de Caux**.



Le Restaurant de Paris



Relais Saint Ribert



Auberge du Cygne

[www.chef-et-terroir.fr](http://www.chef-et-terroir.fr) – [www.tourisme-terroirdecaux.fr](http://www.tourisme-terroirdecaux.fr)