

Le Saint Louis au Michelin des Bonnes Petites Tables

Une fois de plus le Relais Saint Louis a été mis à l'honneur puisqu'il figure désormais dans « **Les Bonnes Petites Tables** » du Guide Michelin 2 012, « **une récompense qui vaut une étoile** » selon Christophe et Stella Bouvet, maîtres des lieux. « **Nous avons eu un BIB Gourmand, qui récompense le meilleur rapport qualité prix des tables à moins de 29 €, pour nous c'est la reconnaissance d'une bonne cuisine à un prix abordable. Un inspecteur est venu « incognito » en juin dernier, après le repas il nous a montré sa carte, c'est comme cela que nous avons su qui il était. Et nous avons eu la surprise de voir notre établissement dans le guide 2 012.** »

Avec une appréciation en page 299 « **Choix cornélien, mais une chose est sûre, ici on mange bien.** » « **Cela nous fait très plaisir d'autant que nous avons refait toute la salle, couleurs des murs, mobilier, éclairage, la salle est plus claire et plus moderne, dans un camaïeu de gris et**



Stella et Christophe Bouvet du Relais Saint Louis ont entièrement refait leur salle de restaurant.

blanc, un gros investissement pour nous. »

Le Relais Saint-Louis a fait peau neuve, après les chambres qui ont été entièrement refaites, la salle a pris un coup de jeune, un établissement dont l'esthétique est aujourd'hui à la hauteur des talents du Chef !

Bellême / Nouvelle distinction pour le *Relais Saint-Louis*

Dans les "Bonnes Petites Tables" du Michelin

Une fois de plus, le *Relais Saint Louis* est mis à l'honneur puisqu'il figure désormais dans "Les Bonnes Petites Tables" du Guide Michelin 2012.

« Une récompense qui vaut une étoile » selon Christophe et Stella Bouvet, maîtres des lieux. « Nous avons eu un BIB Gourmand, qui récompense le meilleur rapport qualité prix des tables à moins de 29 €. Pour nous c'est la reconnaissance d'une bonne cuisine à un prix abordable. Un inspecteur est venu incognito en juin dernier, après le repas il nous a montré sa carte, c'est comme cela que nous avons su qui il était. Et

nous avons eu la surprise de voir notre établissement dans le guide. »

Avec une appréciation en page 299 : "choix cornélien, mais une chose est sûre, ici on mange bien." « Cela nous fait très plaisir d'autant que nous avons refait toute la salle, couleurs des murs, mobilier, éclairage, la salle est plus claire et plus moderne, dans un camaïeu de gris et blanc, un gros investissement pour nous. »

■ Stella et Christophe Bouvet dans leur nouvelle salle décorée dans les tons gris.

