



## JULIEN VERRAT

JULIEN, APRÈS CINQ ANNÉES PASSÉES À FAIRE SON TOUR DU MONDE DES PLUS GRANDES TABLES ÉTOILÉES, A REJOINT LE RESTAURANT FAMILIAL.

LA FUSION ENTRE L'EXPÉRIENCE ET LA CONNAISSANCE DU TERROIR AVEC L'INNOVATION ET LA MODERNITÉ FAIT DE LA RIBAUDIÈRE UN LIEU PRISÉ POUR SA CUISINE UNIQUE.

BOURG-CHARENTE



## GUILLAUME VEYSSIÈRE

ORIGINAIRE D'ANGOULÊME, LE CHEF EST REVENU CHEZ LUI APRÈS AVOIR FAIT SES ARMES CHEZ BRUNEAU À BRUXELLES ET LE MAS CANDILLE À MOUGINS AVEC SERGE GOULOTTES...

AUX MANETTES DE LA RUELLÉ DEPUIS 2009, LE CHEF Y TRAVAILLE DE FAÇON TRÈS ORIGINALE LES PRODUITS LES PLUS NOBLES COMME LES PLUS SIMPLES.

ANGOULÊME



## MATTHIEU BRUDO

POUR PARVENIR À LA CUISINE DE PLAISIR QU'IL DÉFEND, MATTHIEU A APPRIS LE MÉTIER CHEZ DES GRANDS NOMS COMME ALAIN REIX À LA TOUR EIFFEL, JACQUES CHIBOIS À GRASSE, VINCENT DAVID EN BRETAGNE OU MICHEL KAYSER PRÈS DE NÎMES. PUIS IL A VOULU RENTRER AU PAYS, DANS SON VILLAGE, AU MOULIN DE LA TARDOIRE.

MONTBRON