

Le Lièvre Gourmand



Dossier de Presse
2016



Sommaire

Présentation de la maison...	1
... et de son équipe	2
Orléans: Au cœur du Centre	3
Inspiration du Chef	4
Récompenses	5
Une cave soigneusement sélectionnée	6
Nos offres	7
Le Lièvre Gourmand vu par Philippe Dureuil	8
Informations pratiques et remerciements	9

Le Lièvre Gourmand



L'histoire du *Lièvre Gourmand* commence dans les années 90 à Vailly-sur-Sauldre. Au départ, son chef William Page, originaire de Papouasie et partisan d'une cuisine hors norme, souhaite un restaurant discret mais en même temps plein de charme, afin de pouvoir accueillir ses clients en toute intimité. Sa première étoile Michelin lui est décernée en 2004.

Quelques temps après, en 2010, *Le Lièvre Gourmand* prend place sur les bords de Loire à Orléans. Le style du restaurant et sa cuisine sont conservés.

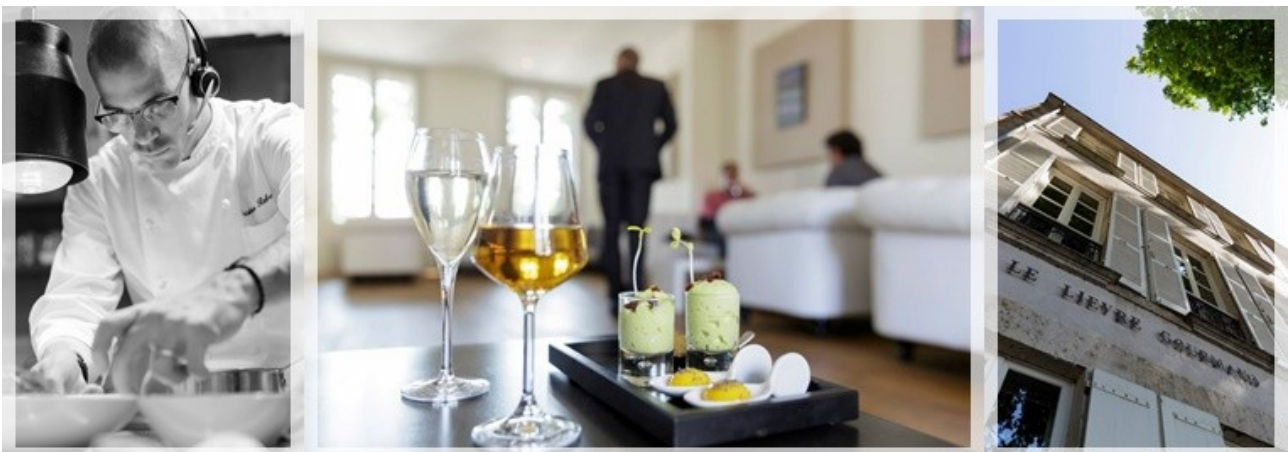
Le Lièvre Gourmand se forge une réputation flatteuse au cœur d'Orléans. L'étoile Michelin lui est réattribuée peu de temps après son départ du Cher et W. Page obtient un Gault et Millau d'or pour l'ensemble de sa carrière.

En 2014, Emilie et Tristan Robreau reprennent l'établissement après avoir collaboré deux ans auprès de l'ancien chef, qui désirait partir vers des horizons américains...

La maison conserve l'enseigne, la décoration, ainsi que l'esprit d'une cuisine novatrice et fusionnelle.

La nouvelle équipe, qui compte huit personnes, se voit récompensée avec la confirmation de l'étoile Michelin en 2015 et 2016.

Aujourd'hui, le dynamisme et la diversité culinaire sont toujours au rendez-vous dans cette structure discrète et élégante.





Le Lièvre Gourmand et Orléans : Au cœur du Centre

Cité dynamique et pleine de charme, Orléans compte environ 115 000 habitants au cœur d'une agglomération de plus de 270 000 habitants et se classe au 33^{ème} rang des villes françaises.



Son riche patrimoine et son rôle dans l'histoire de France lui valent une renommée internationale. Grande place commerciale gauloise citée par Jules César, elle s'émancipe de la tutelle des Carnutes chartrains dès le IV^{ème} siècle après J.C. et tient une place importante dans la France médiévale et moderne. L'échec des Huns devant la ville défendue par saint Aignan, le rôle de capitale d'un royaume mérovingien, le sacre d'Hugues Capet le 25 décembre 987 figurent comme autant d'épisodes glorieux. Le rayonnement de son université spécialisée dans le droit romain dont subsiste l'ancienne salle des thèses et l'épopée de Jeanne d'Arc célébrée chaque année par les fêtes johanniques lui valent une réputation qui dépasse nos frontières.

De nos jours, Orléans est devenue la capitale de la Région Centre et, outre une base aérienne accueillant jusqu'en 1967 une importante présence américaine, a attiré de nombreuses entreprises françaises et étrangères, notamment japonaises. En 2009, elle a reçu le label « *Villes et Pays d'art et d'histoire* », ce qui signe définitivement son passé historique et valorise la sauvegarde de son patrimoine.

Le Lièvre Gourmand, situé sur le quai du Châtelet au sein d'un quartier particulièrement animé et soigneusement remis en valeur, constitue une étape gastronomique appréciée sur l'itinéraire de « La Loire à vélo » qui emprunte le quai.

INSPIRATION DU CHEF

« On ne se fixe pas de limite ! On fait comme on aurait envie de manger », précise le Chef. La cuisine se veut novatrice et fusionnelle. On y retrouve une influence asiatique, chère au Chef, qui s'inspire notamment de la riche cuisine de cette partie du monde pour élaborer une partie de ses plats. Il lui paraît essentiel de garder une ouverture culinaire, mais c'est l'avis du client, qui est le premier prescripteur, grâce auquel la maison évolue au fil du temps.

Au-delà de certaines recettes indémodables (pour les habitués de la maison), la carte se diversifie à peu près chaque semaine, au rythme d'un nouveau plat hebdomadaire. Une prise de risque certes, mais nécessaire autant pour le Chef que pour les clients, qui sont assurés de découvrir à chaque fois des mets inconnus. Mais en cuisine, c'est un nouveau défi chaque semaine. « Il faut que ça bouge, et que nous soyons en mouvement vis-à-vis de la clientèle. En cuisine, c'est très enrichissant de changer de plat et de s'améliorer au fur et à mesure, sinon on s'ennuie ! », souligne Tristan Robreau.

L'attention se porte particulièrement sur la sélection des produits travaillés au sein du restaurant. Les producteurs de proximité sont importants pour nous.

Le respect de la saisonnalité se ressent au sein d'une carte qui évolue chaque semaine.



Récompenses

Plusieurs récompenses ont été attribuées au *Lièvre Gourmand*.

Le titre de *Maître Restaurateur* certifie la qualité du restaurant, qui prône une expérience professionnelle validée, un engagement dans la cuisine et garantit que l'ensemble de la carte est faite maison.

L'incontournable Étoile Michelin lui a été décernée en 2015 et a été renouvelée en 2016 avec cette appréciation flatteuse :

« *Des fournisseurs choisis avec soin, des jeux de saveurs et de textures qui interpellent, un concept original - pour le plat principal, un même produit est décliné en deux propositions -, etc. Cette maison du 19^e siècle, en bord de Loire, vit avec son époque et se révèle d'autant plus délicieuse...* » (Inspecteurs Guide Michelin – 2015 & 2016)

Se voir récompensé est une fierté, mais aussi un challenge, celui de continuer à l'être, et de persévérer.



« Crabe en mue & nouilles Soba »



« Huîtres wasabi, sorbet pomme/concombre »



« Panacotta abricot/pistache »

Une cave soigneusement sélectionnée

« *Tout l'attrait du vin vient du fait que deux bouteilles ne sont jamais parfaitement semblables* »

- Edward Bunyard

La cave du restaurant *Le Lièvre Gourmand* est en parfaite adéquation avec sa table afin de parfaire les accords mets-vins, ce qui explique sa présentation par cépages.

Riche de références différentes, les sélections du sommelier font voyager les palais dans de nombreuses régions viticoles de France mais également à travers le monde.

Bien que la France soit le premier producteur de vin au monde, de nombreux vins étrangers se démarquent autant qu'un bon vin français... C'est sur ce créneau que joue *Le Lièvre Gourmand*. Une particularité : sur trois sortes de vins au verre, pour chaque couleur, deux seront étrangers. Le client peut lui-même effectuer son choix mais peut aussi faire confiance au sommelier qui possède une parfaite connaissance de ces vins venus d'ailleurs, afin de sublimer au mieux son repas.

La carte des vins, est, quant à elle, classique et internationale, classée par cépages, ce qui permet au client de mieux s'y retrouver ; s'il veut un Chardonnay, il lui sera proposé (évidemment) un Bourgogne, mais aussi un vin australien.



Nos offres

Restaurant gastronomique à Orléans.

Cuisine moderne et créative dans un restaurant haut de gamme au style épuré.

Nous proposons diverses formules :

- 2 plats, fromage et dessert
(uniquement le midi)
35€
- 3 plats, fromage ou dessert
45€
- 4 plats, fromage ou dessert
55€

- Menu « Grignotage »
7 plats, fromage et dessert
70€



Nous proposons en accord une sélection de 4 vins

22€



Des bons d'invitations sont disponibles pour 2 personnes, tout inclus, à offrir, qui se déclinent en trois prestations : 160, 180 & 210€.



Le Lièvre Gourmand vu par Philippe Dureuil, photographe

Informations pratiques

Nous sommes ouverts midi et soir sur réservation, sauf le mardi.

Nous vous invitons à vous présenter

entre 12H et 12H30, et le soir entre 20H et 20H30.

Pour tout renseignements n'hésitez pas à nous contacter au 02 38 53 66 14.

Le Lièvre Gourmand, 28 Quai du Châtelet 45000 Orléans

www.lievregourmand.com

Nous sommes également sur Facebook : Le lièvre Gourmand

Ainsi que sur Instagram : lievregourmand



Nous vous remercions d'avoir lu avec attention notre dossier.

Nous restons à votre disposition.

Nous remercions également Philippe Dureuil, pour la qualité de ces photos.

www.dureuilphoto.com

Toute l'équipe du Lièvre Gourmand