



podcast

Partez à la rencontre des professionnels des C  
avec *Talents* le nouveau podcast de L'Hôt  
Rest

## ACTUALITÉS

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Restauration](#)

## En Touraine, Gaëtan Evrard prend la direction du restaurant Ardent au Loire Valley Lodges

Restauration - mercredi 1 décembre 2021 17:05

Ajouter l'article à mes favoris  
Suivre les commentairesPoser une question  
Ajouter un commentaire

Partager



★Article réservé aux abonnés

Tours (37) Le chef tourangeau, étoilé à l'Évidence, s'est vu confier la direction du restaurant du parc hôtelier haut de gamme, situé en pleine forêt.



© Nina Magdas

Le chef étoilé Gaëtan Evrard a pris les commandes du restaurant Ardent au Loire Valley Lodges.

C'est un restaurant situé en pleine forêt, au cœur d'un domaine naturel de 350 hectares, dans un ancien relais de chasse, à Esvres-sur-Indre (Indre-et-Loire). À 5 km de son établissement étoilé de Montbazou, L'Évidence, le chef tourangeau Gaëtan Evrard vient de se lancer un nouveau défi, celui de reprendre la direction du restaurant du parc hôtelier haut de gamme Loire Valley Lodges, qu'il a rebaptisé Ardent. La salle de 36 couverts est ouverte depuis le mois de novembre et évoluera, les beaux jours venus, vers une restauration en extérieur.

La propriétaire du Loire Valley Lodges, Anne-Caroline Frey, lui a confié, outre la gestion du restaurant, la mission de recruter et former le personnel (une dizaine des salariés pour certains venus de l'Évidence), ainsi que d'élaborer la carte. Gaëtan Evrard, "amoureux de la nature et de [s]on terroir, le Val de l'Indre", dit s'être inspiré du lieu pour concevoir sa cuisine. "Je suis parti de cet écrin sublime avec la forêt, le jardin de 3000 m<sup>2</sup> pour établir un menu à 80 % végétal. Le but est de devenir autonome avec le potager et la cueillette en forêt. Pour l'instant, nous travaillons aussi avec les maraîchers du coin et les fermes locales pour la volaille de Racan et le pigeonneau."

Imprégné de l'atmosphère du lieu, le chef a introduit au début du repas deux rituels "pour mettre l'esprit en éveil", dont un condiment du potager mélangé avec une fleur et de la cueillette déposée à même la main du client ainsi que le cérémonial du thé valorisant les épluchures et infusions. "Je ne pouvais pas faire dans ce lieu une restauration classique même si l'on retrouvera mon style." Son restaurant, qu'il a nommé Ardent, promet une cuisine de feu et de flamme, "avec l'utilisation de toutes les techniques de la combustion, des fumées froides et chaudes, etc." Un restaurant en devenir pour lequel Gaëtan Evrard continue de penser le concept, sur le modèle de ce qui se fait en Espagne et au Pays basque, "une cuisine la plus brute possible tout en ayant une finesse d'exécution".

#GaëtanEvrard

#Ardent

#LoireValleyLodges

#Evidence

Aurélié Dunouau