

indre-et-loire | actualité

gastronomie

# Le resto éphémère, fait pour plaire

Le Loire Valley Lodges, à Esvres-sur-Indre, vient d'ouvrir un second établissement, L'Asperatus. Particularité du restaurant, il accueillera cinq chefs différents d'ici la fin septembre.



Avant de poser ses valises à Esvres, Daniel Morgan était resté un mois en Colombie. Il prendra ensuite la direction d'Alès puis d'Arles. (Photo NR, Nicolas Rimbaux)

Après L'Ardent, restaurant gastronomique, Anne-Caroline Frey et Bertrand, son mari, inaugurent un deuxième établissement dans leur complexe hôtelier de Loire Valley Lodges, établissement d'un nouveau genre ouvert depuis l'été 2020 au cœur d'une forêt privée de 300 ha à Esvres-sur-Indre. L'Asperatus, c'est son nom, se veut différent des restaurants classiques. Et pour cause, il accueillera d'ici la fin septembre cinq chefs différents. « L'Asperatus est le nom d'un nuage découvert récemment, explique Anne-Caroline Frey. Il

est connu pour être en perpétuel mouvement. » Comme la cuisine que proposeront les chefs lors de leur passage en Touraine.

## Produits naturels et cuisine au feu de bois

Le concept de cuisine éphémère, s'il est connu à Paris, reste rare en province. À l'image d'une résidence d'artistes, il permet à la clientèle de découvrir des chefs différents en un laps de temps réduit. « Nous avons commencé à travailler sur

ce projet en novembre en partant d'un cahier des charges précis: le travail des produits naturels, la cuisine au feu de bois et une collaboration avec des personnes ayant fait leurs preuves. »

Le top départ de ce voyage de cinq mois a été donné hier. Aux fourneaux, Daniel Morgan, Anglais de 37 ans, rentré la veille de Colombie où il tenait résidence depuis un mois. Le chef, ancien parachutiste dans l'armée de sa Majesté, n'a eu besoin que d'une journée pour sa mise en place. Sous l'abri extérieur aménagé pour la saison, il se multiplie au milieu de son équipe - qui, elle, restera toute la



saison – un œil sur l'un des trois feux. « *Il a carte blanche* », assure Anne-Caroline Frey. Elle ne prend pas trop de risques : Daniel Morgan a été élu meilleur chef de l'année par *Le Fooding* et a passé un an au Noma, à Copenhague, élu cinq fois meilleur restaurant au monde. Habitué aux voyages – il a également exercé ses talents au Mexique, en Allemagne et en Espagne – Daniel Morgan était venu début janvier pour une courte visite au Loire Valley Lodge. Suffisant pour accepter la proposition.

### Élargir l'offre

Ces chefs nomades cuisineront les produits locaux, viandes, poissons, fromages et la production du potager du Loire Valley Lodges: un hectare en bio travaillé par deux jardiniers à temps plein, dont l'ancien chef de cuisine de Charles Barrier. L'Asperatus complétera l'offre

déjà existante avec les services au bar et à L'Ardent. « *Tous les jours (1), il y aura un ou deux restaurants ouverts avec une capacité de soixante à soixante-dix couverts dont trente pour le gastronomique. Notre volonté était d'accueillir plus de monde le week-end, notamment les locaux.* » Anne-Caroline Frey espère ainsi relancer « *l'actualité gastronomique en Touraine* ». Et qui sait susciter d'autres restaurants éphémères dans la région.

(1) Au bar de 11 h à 21 h; à l'Asperatus, du samedi midi au mercredi soir (de 35 € à 100 €); à L'Ardent, du jeudi midi au dimanche soir (38 € le midi, de 50 € à 100 € le soir).

Nicolas Rimbaux

Loire Valley lodges,  
La Duporterie, Esvres-sur-Indre.  
Site: [loirevalleylodges.com](http://loirevalleylodges.com);  
tél. 02.47.38.85.88.

## à suivre

### Cinq chefs, sinon rien

> Du 7 avril au 1<sup>er</sup> mai,  
**Daniel Morgan.**

> Du 2 au 29 mai, **Akira Sugiura.** Diplômé de l'école nationale de Tsuji Chou à Tokyo, il a été chef du restaurant Papi à Paris, en cuisinant pâtes fraîches artisanales et pizzas au levain naturel. On le retrouve au Bistrot Tontine, toujours à Paris.

> Du 31 mai au 28 juin,

**Juan Pablo Rojas Pineda.**

Ce Colombien, passé par les cuisines d'Antoine avec Thibault Sombardier (une étoile) et du restaurant Flocon (une étoile

également), multiplie les résidences à Bruxelles, Medellin, Paris...

> Du 26 juillet au 30 août, **Milan Gataric.** Le chef et propriétaire du restaurant Lux à Rotterdam est aussi un grand voyageur. Et un créateur à l'image de son étonnante association kebab-champagne.

> Du 30 août au 27 septembre, **Thomas Coupeau.** Adeptes des bistrotis parisiens et de la cuisine de rue, il s'est fait un nom chez Carbon dans le Marais. Comme pour Daniel Morgan, un goût prononcé pour la cuisine de feu.