

LE CLUB
DES *chefs*LES HAUTS DE LOIRE,
AMBIANCE PAVILLON DE CHASSE

Le chef Dominique Pépin vient de succéder à Rémy Giraud qu'il a secondé au restaurant des Hauts de Loire (Loir-et-Cher) durant 35 ans. Tout en restant fidèle à la tradition de la table couronnée de 2 étoiles au Guide Michelin, il revendique désormais un nouveau classicisme, jusqu'au choix des arts de la table.

PAR/BY AGNÈS DELCOURT

Dominique Pépin ne s'en cache pas. Il a deux passions dans la vie : la cuisine et le dessin. Quand il dresse un plat, il a préalablement longtemps dessiné celui-ci pour le mettre en scène à travers le service traditionnel de la maison, puisé au cœur des collections Ariane et Origine de Bernardaud. « Pour le moment, nous restons sur ce service qui représente le classicisme défendu par les Hauts de Loire depuis ses origines. La pureté des lignes de cette vaisselle permet de laisser libre cours à mon imagination côté dressage. » Les entrées et les desserts sont servis dans les assiettes plates du modèle Ariane, déclinées à travers plusieurs formats. Pour les plats, le chef emprunte les modèles de la collection Origine, version assiettes plates ou creuses, selon les recettes. « A terme, je souhaite toutefois apporter une autre dimension en travaillant notamment avec la maison Porcelaine Fusion 1410 sur une collection qui nous serait exclusivement dédiée. Et imaginer ainsi des notions de rupture dans les modèles d'assiettes pour sublimer les détails du plat. Même si les clients qui fréquentent le lieu viennent ici pour



y retrouver une certaine tradition, dans la cuisine comme les arts de la table, ces notions ont vocation à évoluer au fil de l'eau afin qu'elles restent vivantes et séduisantes. En modifiant sensiblement les arts de la table, je me donne aussi la possibilité de renforcer certaines notions qui nous sont chères. Je pense en premier lieu à la saisonnalité des produits et des couleurs des recettes. Des assiettes "coordonnées", en termes de formes voire de coloris, les mettraient encore davantage en valeur. »

Le décor des Hauts de Loire est largement inspiré des pavillons de chasse du XIX^e siècle. Les tables sont garnies de nappes blanches en satin de coton signées Garnier-Thiebaut et dotées d'un logo tissé dans la trame. Au centre, elles se décorent de roses blanches et de chandeliers Ercuis. La même maison fournit également les couverts avec les modèles Du Barry et les plateaux de la ligne Régence. Le restaurant varie les présentations en plateaux en utilisant aussi la ligne Rubans de Christofle ou des modèles uniques signés Aubry Cadoret. La verrerie et les remarquables verres bagues ont été conçus sur mesure par La Rochère. Quant aux assiettes d'attente, elles proviennent du service Koutani de la maison Raynaud. « Elles sont indispensables car elles apportent une touche de couleur dans cet univers marqué par la sobriété et l'élégance, tout comme il nous arrive d'utiliser des assiettes de la maison Pillivuyt pour certains plats. Cette notion de rupture dans un ensemble me paraît indispensable pour créer un décor chaleureux et pas trop solennel. Sans trahir la tradition qui marque Les Hauts de Loire, ni tout le travail de mon prédécesseur. Dans la mesure où j'ai désormais les coudées franches pour développer ma propre cuisine, il est certain que les arts de table seront également amenés à évoluer. En douceur et progressivement. » ♦



Le décor du restaurant gastronomique de l'hôtel est inspiré des pavillons de chasse du XIX^e siècle, agrémenté de nappage blanc tissés par Garnier-Thiebaut et de pièces d'orfèvrerie de la maison Ercuis • The decor of the hotel's gastronomic restaurant is inspired by 19th century hunting lodges, adorned with Garnier-Thiebaut woven white linen and silverware from the Ercuis maison



La collection Koutani de Raynaud fait office d'assiette d'attente au restaurant gastronomique • The Koutani collection from Raynaud is used as a waiting plate at the gastronomic restaurant



Lancé en avril 2018, le Bistrot complète l'offre gastronomique des Hauts de Loire. Installé dans la demeure voisine du château, il propose une cuisine plus accessible. La coutellerie est signée Claude Dozorme, et le gobelet Picardie de Duralex trône sur la table • Launched in April 2018, Bistrot completes the gastronomic offering of Les Hauts de Loire. It sits within the chateau's neighbouring building and offers a more accessible cuisine. The knives are from Claude Dozorme, and Duralex's Picardie tumbler reigns on the table



Le dressage des plats est réalisé dans des assiettes en porcelaine blanche signées Bernardaud • Dishes are dressed on white porcelain Bernardaud plates