



## L'ORÉE DES CHÊNES Dominique MOREAU

921 route de Marcilly  
45240 LA-FERTÉ -SAINT-AUBIN  
www.loreedeschenes.com  
d.moreau@loreedeschenes.com

**02 38 64 84 00**  
Cuisine gastronomique  
TOQUES

**Le Chef de L'Orée des Chênes a joué le jeu du Portrait Chinois !  
Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Raynald LAPLANCHE :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**  
Manger
- **Le principal trait de votre caractère ?**  
Mauvais caractère
  - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** Le respect
  - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** Le respect
  - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La sincérité
  - **Si vous étiez un sens ?** Le goût
  - **Si vous étiez une saison ?** L'hiver
  - **Si vous étiez un pays ?** Le Vietnam
  - **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**  
La mandarine
  - **Si vous étiez une couleur ?** Orange
  - **Si vous étiez un animal ?** Un chien
    - **Si vous étiez un plat ?**  
Une bouillabaisse
    - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Une trompette
    - **Si vous étiez un péché ?**  
La tentation

## Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

**Dominique MOREAU est Maître Restaurateur et Raynald LAPLANCHE est chef de cuisine à « L'Orée des Chênes ».** Ce dernier nous parle de son parcours, ses inspirations, ses voyages...

La cuisine, le chef **Raynald LAPLANCHE** a grandi dedans. Avec des parents et un oncle restaurateur, il a toujours arpenté les cuisines depuis sa tendre enfance.

C'est donc tout naturellement qu'il s'oriente vers les métiers de bouche. Il suit un apprentissage de 14 à 17 ans, avant d'intégrer pendant deux ans, l'école hôtelière de Lausanne (Suisse). À 19 ans, il quitte temporairement les fourneaux pour effectuer son service militaire. À la fin de ce dernier, il voyage et effectue des « **Saisons** », notamment aux Etats-Unis, en Suède, à Gstaad, Courchevel, Saint-Tropez... pendant près de vingt ans.

Puis vient l'envie de poser ses valises... Une rencontre avec « **L'Orée des Chênes** » (Hôtel 4 étoiles qui vient de fêter ses 20 ans d'existence) et un restaurant qui l'intéresse, fait alors qu'il s'installe à **La Ferté Saint-Aubin** pour prendre les commandes des cuisines du restaurant.

Son modèle en cuisine ? Gordon RAMSAY ! Pour **Raynald LAPLANCHE**, c'est « le meilleur chef actuellement en Europe », qui a compris qu'il « fallait arrêter de courir après les étoiles pour faire de la qualité ». Il reconnaît également trouver son inspiration pâtissière grâce au chef Christophe MICHALAK, le « meilleur pâtissier du Monde depuis ces quinze dernières années » selon lui.

### Des inspirations méditerranéennes et asiatiques.

D'**origines méditerranéennes**, ses inspirations culinaires se tournent plus naturellement vers le poisson. Ce n'est donc pas étonnant d'apprendre que son plat favori est la bouillabaisse ! Mais il prend plaisir, depuis quelques années, à retravailler les **produits oubliés, réellement oubliés**, que l'on ne sert plus. « **L'Orée des Chênes** » cultive d'ailleurs quelques-uns de ces produits (Pommes de terre du Pérou, Choux du Japon...). Autre inspiration pour le chef LAPLANCHE, la cuisine asiatique, une influence qui se ressent de plus en plus dans sa cuisine.

Le Label « **Maître Restaurateur** », le restaurant de L'Orée des Chênes le possédait avant l'arrivée de **Raynald LAPLANCHE**. Il confie que ce label a influencé sa décision de rejoindre le restaurant de La Ferté St-Aubin. Pour lui, c'est un des deux seuls labels qui prônent « un retour à la vraie cuisine » et qui ne fait pas croire qu'on peut tous devenir cuisinier parce qu'on sait faire cuire une entrecôte à la maison... Pour Dominique MOREAU, le label « Maître Restaurateur » est un « critère de respect, d'honnêteté et de fiabilité pour le client ».

Source : [my-loire-valley.com](http://my-loire-valley.com)

une initiative



Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :  
[www.maitresrestaurateurs45.fr](http://www.maitresrestaurateurs45.fr)  
#MRLoiret  