



LE LIÈVRE GOURMAND Tristan ROBREAU

28 quai du Châtelet
45000 ORLÉANS

www.lelievregourmand.com
contact@lelievregourmand.com

02 38 53 66 14

Cuisine gastronomique, fusion

Le Chef du Restaurant « Le Lièvre Gourmand » a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses Tristan ROBREAU :

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Une bouteille de vin et un bon voyage
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Borné
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La modestie
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La ténacité
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La joie de vivre
 - **Si vous étiez un sens ?** L'odorat
 - **Si vous étiez une saison ?** L'automne
 - **Si vous étiez un pays ?** Le VietNam
 - **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
...
 - **Si vous étiez une couleur ?** Le jaune
 - **Si vous étiez un animal ?**
Un éléphant
 - **Si vous étiez un plat ?** Des pâtes
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** La batterie
 - **Si vous étiez un péché ?**
Le péché-mignon !

Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Tristan ROBREAU, nouveau chef du « Lièvre Gourmand » et Maître Restaurateur à Orléans nous parle de son parcours, de ses inspirations culinaires et de la cuisine de son restaurant...

Quand **Tristan ROBREAU** parle de sa vocation pour la cuisine, pas de doute : « on sent ce genre de métier... tout petit j'avais envie de ça » ! Sa formation le mène donc à l'École Hôtelière de Blois (Loir-et-Cher), où il rencontre sa femme Emilie.

À 19 ans, il se lance dans la vie active. Une entrée dans le monde professionnel, en compagnie d'Emilie, qui passe par les Saisons, en hiver à la montagne et en été du côté de St-Tropez, mais aussi des voyages, notamment en Australie.

Il y a deux ans, ils s'installent à **Orléans** et travaillent au restaurant gastronomique « **Le Lièvre Gourmand** » et l'aboutissement arrive en 2014 : ils se mettent à leur compte. Ils rachètent le Lièvre Gourmand !

La cuisine du Chef ROBREAU du Lièvre Gourmand est gastronomique et moderne. **Tristan ROBREAU** la décrit également « fusionnelle, avec beaucoup d'ouverture d'esprit sur l'Asie notamment ». Il précise également : « On ne se limite pas à une cuisine terroir... On a une cuisine très ouverte, on fait ce qu'on a envie de faire ».

« On fait des choses qui nous bottent et qui vont étonner nos clients »

Dans la cuisine du Chef, pas de plat signature. La carte du restaurant change très régulièrement. Chaque semaine, il y a un nouveau plat, « sinon on s'ennuie, c'est comme l'usine » précise-t-il, même si certains produits reviennent plus régulièrement, comme la langue de bœuf, le lièvre, la Saint-Jacques, en fonction de l'époque...

Le label « **Maître Restaurateur** », c'est pour Tristan ROBREAU, « un gage de qualité d'entrée de jeu, un soutien financier quand on s'installe et un audit externe qui est assez intéressant ».

Source : my-loire-valley.com

une initiative



Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :
www.maitresrestaurateurs45.fr
#MRLoiret  