

LES ROSEAUX PENSANTS POUR PROFITER D'UNE EXPÉRIENCE GOURMANDE ET RÉCONFORTANTE !

SITUÉ DANS LE CHARMANT VILLAGE DE CORMERY, EN INDRE-ET-LOIRE, AU SEIN D'UNE BÂTISSE CENTENAIRE, LES ROSEAUX PENSANTS PROPOSE UNE CUISINE PLEINE DE SAVEURS, SANS ARTIFICE, SUBTILE ET RÉFLÉCHIE QUI MET EN VALEUR LE VÉGÉTAL SOUS TOUTES SES FORMES, À TRAVERS DES ASSOCIATIONS ORIGINALES...

QUEL EST VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL ?

Nous avons un parcours plutôt atypique car nous sommes tous les deux avocats de formation et de métier. Lorsque le délice a eu lieu, nous avons choisi de nous former. Un CAP en candidat libre pour Stéphane, et une formation sur la culture et la transformation des plantes aromatiques et médicinales pour Laurbène.

D'OÙ VOUS EST VENUE VOTRE PASSION POUR LA CUISINE ET VOTRE VOLONTÉ D'EN FAIRE VOTRE MÉTIER ?

La passion pour la cuisine est venue naturellement. Stéphane aime beaucoup cuisiner depuis toujours. Nous souhaitons créer quelque chose ensemble et partageons le même engagement pour une alimentation plus durable et responsable. C'est donc assez naturellement que notre envie de créer un restaurant ensemble est née.

POUR VOUS, QUELLES SONT LES QUALITÉS ESSENTIELLES POUR DEVENIR UN BON RESTAURATEUR ?

N'étant pas issus du secteur à l'origine, nous ne pouvions pas prétendre répondre à cette question pour l'ensemble de la restauration. Pour ceux qui envisagent une reconversion professionnelle, nous dirions qu'un bon restaurateur doit savoir faire preuve d'adaptabilité et de résilience face aux enjeux économiques et environnementaux de notre temps. Les métiers de la restauration sont exigeants, ce qui implique, en tant qu'employeurs une très bonne capacité de communication et d'écoute à l'égard de tous les membres de l'équipe.



« Nous partageons le même engagement pour une alimentation plus durable et responsable... »



QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

Notre restaurant se distingue par sa démarche écoresponsable. En effet, nous travaillons quasi exclusivement en circuit-court, avec près d'une vingtaine de producteurs en Indre-et-Loire et en tout une trentaine au niveau régional. Notre cuisine a également une forte identité végétale. Nous aimons utiliser les plantes aromatiques afin de remplacer les épices venues de loin et utilisons beaucoup de techniques de fermentation (lactofermentation, fruits et légumes noirs, miso, tempeh, amazaké etc.) afin de sublimer les légumes mais également les céréales et les légumineuses

POURQUOI AVOIR CHOISI LA CUISINE BIO ?

En travaillant directement avec des petits producteurs et éleveurs autour de nous, nous nous sommes très naturellement orientés, en priorité, vers des produits certifiés Bio. Ce qui compte le plus pour nous est de connaître nos producteurs et de savoir comment ils travaillent au quotidien. Pour nous c'est la relation de confiance qui prime.

QUE PENSEZ-VOUS DE L'ENGOUEMENT RÉCENT POUR TOUT CE QUI EST BIO ?

L'agriculture biologique doit relever aujourd'hui de nombreux défis. Il est indispensable que tous les acteurs (consommateurs, restaurateurs, fournisseurs) soutiennent ce secteur afin de permettre aux producteurs engagés de vivre de leur métier.

ET SINON D'UN POINT DE VUE PLUS PERSONNEL, QUEL EST VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ ?

Le plat signature du restaurant, que nous apprécions tout particulièrement, est le Tempêh. C'est une recette indonésienne de céréales et légumineuses fermentées (traditionnellement de soja) que nous déclinons avec des produits locaux et Bio. Nous le cuisinons ensuite avec des légumes de saison et l'accompagnons d'un jus corsé végétal ou d'une sauce de kéfir de lait à la menthe.

UN RESTAURANT POUR VOUS, C'EST QUOI ?

Pour nous un restaurant, c'est un lieu d'échange et de partage aussi bien entre les personnes qui viennent passer un agréable moment qu'entre nous et nos clients. Notre volonté à travers notre cuisine est de faire passer un message : celui qu'une alimentation plus locale et durable est possible et qu'elle n'en reste pas moins savoureuse et originale. C'est d'ailleurs dans ce souci de transmission que nous avons lancé nos ateliers dédiés au végétal (lactofermentation, cuisine des plantes, boissons fermentées, mais également teinture végétale etc.).