

Les Hauts de Loire

Veuzain (Loir-et-Cher)



Après quelques années vacillantes suite au départ en 2020 du chef Rémy Giraud, 35 ans aux fourneaux des Hauts de Loire et deux étoiles décrochées, le vénérable Relais & Châteaux compte bien retrouver ses macarons perdus avec Arthur Peta, 29 ans, et sa compagne Marion Arzel à la pâtisserie, le couple travaillant depuis sept ans dans les mêmes brigades, notamment au Domaine des Étangs en Charente. Le jeune chef en qui Rémy Giraud, aujourd'hui consultant, se reconnaît, a rapidement évolué et acquis la confiance de la direction de l'hôtel 5-étoiles pour en devenir le nouveau chef. Un travail d'observation, d'écoute et d'imprégnation de l'essence du lieu auprès des piliers de l'équipe, tel Thibault Berthebaud, chef de rang aux plus de 30 ans de maison, pour mieux en traduire l'esprit dans l'assiette. Guidé par son désir de faire plaisir, né dès l'enfance autour des tablées familiales, Arthur Peta est un chef ultra-investi dont la rigueur le pousse à choisir attentivement chaque produit, à respecter les savoir-faire et préciser les procédures, une seule et même assiette pouvant compter jusqu'à trois cents gestes. Un style à la française réalisé dans les règles de l'art, relevé d'assaisonnements étudiés et de touches de condiments japonisants amenant saveurs et textures, comme dans le homard breton en salpicon, coulis de poivron doux, géranium acidulé et caviar osciètre de Sologne, ou encore le canard burgaud en filet laqué, parfum de cerisier et fleurs de sureau, choux rave mariné et jus de canard aigre-doux. Gageons que la sensibilité et la régularité d'Arthur Peta ramèneront bel et bien Les Hauts de Loire sur la route des étoiles.



Le chef Arthur Peta © The Travel Buds

Escapade gourmande, 142 € ; Dégustation, 182 € ; Déjeuner week-end, 89 €.

79 rue Gilbert Navard, 41150 Veuzain

Crédit photo :

The Travel Buds

Article paru dans le n°

12

du magazine.