

LE RESTAURANT DE LA LOIRE MONTE EN GRADE

À Pouilly-sous-Charlieu (Loire), près de Roanne, l'établissement, fier d'afficher depuis deux ans une étoile au guide *Michelin*, arbore également depuis ce printemps une étoile verte, symbole d'une gastronomie durable et éthique.

■ Par/by Céline Vautard

Née en 2020 d'une volonté de valoriser les bonnes pratiques environnementales des chefs, l'étoile verte vise notamment à « *favoriser la prise de conscience autour des enjeux du développement durable* ». Un objectif qui correspond à la philosophie du chef Fabien Raux (*photo 1*) qui a racheté avec Marie, son épouse, le Restaurant de la Loire en juillet 2021. « *Notre volonté était de nous rapprocher de la nature et d'avoir notre propre potager, confie le chef. L'établissement, réputé mais vieillissant, avait le potentiel pour accueillir nos idées et être au plus proche de la nature.* »

UN STYLE CLASSIQUE ASSUMÉ

La salle, qui a nécessité deux mois de travaux, a été modernisée selon les idées de Marie Raux mêlant matériaux bruts (bois, corde et métal) pour créer une ambiance douce et naturelle renforcée par des tableaux végétaux stabilisés (*photo 2*). Touches de bleu au sol avec une moquette pour le côté cosy et des fauteuils confortables en tissu, les tables rondes (25 couverts) nappées de blanc accueillent le public avec une mise en



The green star came into being in 2020 in the wake of a drive to raise the profile of good environmental practice by Chefs - the aim being, among other things, to “*promote awareness of issues relating to sustainable development.*” The objective is in line with the philosophy of the Chef Fabien Raux (*photo 1*) who, together with his wife Marie, bought Restaurant de la Loire in July 2021. “*Our wish was to be closer to nature and to have our own kitchen garden, explained the Chef. The place was well-known but was ageing. It had the potential to be a good fit for our ideas and to get closer to nature.*”

A CLASSIC STYLE – A CONSCIOUS CHOICE

It took two months of work to get the dining room modernised in line with what Marie Raux had in mind, where raw materials are blended (wood, rope and metal) to create a natural and gentle ambiance underpinned by stabilised plant-based wall fixtures (*photo 2*). The carpeting features touches of blue for a cosy feel and the comfy seats are fabric-covered, while the round tables (25 covers) have white tablecloths that welcome guests to a

LE RESTAURANT DE LA LOIRE RISES UP THE RANKS

Located at Pouilly-sous-Charlieu in the Loire region of France near Roanne, the establishment displays the one Michelin star it has had for two years with quiet pride – and as of this spring the place also gets to display a green star, a symbol of its ethical and sustainable gastronomy.

place classique rehaussée de petites compositions florales du jardin aux beaux jours ou de légumes (coloquintes ou courges) dès l'automne. « *J'aime cette image de la gastronomie à la française, en plus nous sommes à la campagne, c'est une sorte de classicisme qui me sied bien* », explique Fabien Raux dont les menus ont une forte empreinte végétale veillant même à ce que chaque produit soit entièrement utilisé, de la peau aux graines, en passant par les feuilles.

Sur chaque table sont disposés assiettes de présentation, assiettes à pain, corbeille à pain et verre à eau. Petite touche d'originalité : une petite serviette façon oshibori est disposée pour chaque client pour se rafraîchir les mains en été et les réchauffer en hiver mais surtout pour déguster les bouchées apéritives sur le bout des doigts.

MAISONS FRANÇAISES ET ARTISANAT

Côté fournisseurs, Fabien Raux souhaitait un maximum d'art de la table français : « *Nous sommes près de chez Émile Henry dont nous utilisons les plats pour la cuisson mais le fabricant est aussi propriétaire de Jars dont nous utilisons différents modèles d'assiettes. Nous sommes aux portes de la Drôme et cette entreprise qui reste familiale et française a un savoir-faire qui me plaît.* » Le chef utilise donc sept modèles d'assiettes aussi bien pour la présentation sur table, pour le pain, le poisson ou encore le dessert (photos 3, 4, 5). Beige, bleutée, beaucoup de blanc brillant mais aussi la collection Garrigue au toucher plus rustique en terre chamottée. « *Je pioche dans mon stock selon les menus, les desserts et les saisons et je sais qu'en cas de besoin, Jars est très réactif si j'ai besoin de réassort.* »

Côté verrerie, c'est également une marque française que le chef a choisie. « *Lehmann est basé à Reims et les produits sont parfaits, nous utilisons les verres à eau, coupes à champagne, les verres à vin blanc et un autre modèle pour les vins rouges, d'autres pour les digestifs, ils sont tous en verre soufflé bouche. Il n'y a que pour les verres de dégustation pour les accords mets et vin que j'ai choisi en soufflé mécanique car il nous en faut en quantité pour les menus qui comportent sept plats.* »

En parallèle, l'artisanat est également plébiscité par le chef qui aime valoriser ses plats avec les céramiques de Cécile Martin de l'atelier Entre Terres (photo 6) qui est basée à Grazac (Haute-Loire). « *Au quotidien, j'aime faire valoir l'artisanat et le local. Avec Cécile Martin, nous avons démarré une collaboration et nous allons continuer à la développer* », explique Fabien Raux. Ainsi, Le Restaurant de la Loire sert tous ses plats avec des saucières provenant de l'atelier mais a également fait réaliser des assiettes pour les entrées et pour son plat signature : le gâteau de fromage blanc croustillant aux écrevisses (photo 7). L'ensemble est dans des teintes naturelles en terre chamottée pour un toucher plus en relief. « *Travailler avec des artisans demande plus de délai mais ça a un charme supplémentaire* », confie le chef. Enfin pour les couverts, si l'établissement a



classic setting enhanced with small floral arrangements straight from the garden in summertime, or vegetables such as bitter apples or marrows from autumn onwards. « *I love that image of French-style gastronomy, and what's more we are in the countryside so it's a kind of classicism that suits me very well,* » explains Fabien Raux whose menus have plants as their central hallmark – in fact, every element of a food is used including the skin, the seed and the leaves. Each table has a presentation plate, bread plate, bread basket, and water tumbler. A little original touch is the small oshibori style napkin for every guest to clean

their hands in summer and warm their hands in winter – but most importantly for sampling aperitif snacks using their fingers.

When it comes to suppliers, Fabien Raux strives to make use of French tableware wherever he can: « *We are close to the premises of Émile Henry and we use their cookware – the manufacturer also owns Jars and we use some of their plates. We are right on the doorstep of the Drôme region, and that business continues to be a French and family-run place. I really appreciate their know-how.* » The Chef makes use of seven plate variants for presentation on the table as well as for bread, for fish and also for the dessert (photos 3, 4, 5). There is plenty of beige, some blueish tones, and lots of brilliant white – while the Garrigue collection delivers a more rustic feel with its chamotte clay. « *I rummage through the stock I have depending on the menu, the desserts and the seasons. I know that where necessary Jars is very responsive when I need to stock up.* » The Chef also opts for a French brand for his glassware. « *Lehmann is based at Reims and their products are perfect. We use them for water tumblers, champagne cups, white wine glasses and then another one for red wine. There are other models for after-dinner liqueurs – and all are mouthblown glass. The only mechanically blown ones I use are those for tasting glasses and for wine and dish pairings as we need a lot of them for the menus that comprise seven courses.* »

Just as highly prized by the Chef is artisanship – he is keen to enhance his dishes with the ceramics of Cécile Martin from the Entre Terres workshop (photo 6) based at Grazac in the Haute-Loire region of France. « *I like to raise the profile of local and artisan creations on a day-to-day basis. We have embarked upon a partnership with Cécile Martin and we will continue to grow that relationship,* » explains Fabien Raux. To that end, the Restaurant de la Loire serves all dishes with sauce boats made at the workshop, and also gets plates created for its starters and for its signature dish: crusty cream cheese cake with crayfish (photo 7). The ensemble there is all natural tints in chamotte clay for a look that has lots of originality and depth. « *You need more time when you're working with artisans, but it brings its own extra charm,* » comments the Chef.

On the flatware side, the restaurant has retained the silverware already there when Christoffle was bought and continues to use it, while meat





4

conservé l'argenterie Christofle présente lors du rachat de la maison qu'il continue d'entretenir, les couteaux à viande ont été fabriqués par Gilles Reynaud, artisan coutelier. « *Nous avons été ses derniers clients mais j'ai tenu à lui passer commande car j'ai eu un coup de cœur pour ce passionné* », explique le chef. Place donc à des couteaux de Thiers avec des manches en pierre de lave aux incrustations de bois (pistachier, genévrier, ébène, etc.).

UN POTAGER STAR

Des valeurs qui résonnent avec la cuisine du chef et la carte qui valorisent le local et le bon sens. De fait, s'il s'approvisionne auprès de petits producteurs dans un rayon d'environ 50 km autour de l'établissement, c'est le potager de l'établissement (1,5 ha irrigué grâce aux puits et à la récupération des eaux de pluie) qui fournit la quasi-totalité des fruits et légumes des menus (*photo 8*). C'est un ancien maraîcher de la région, Bruno Schweitzer qui le cultive aujourd'hui pour le compte de l'établissement. Ici, pas moins de 80 légumes différents sont représentés, soit 150 à 200 variétés, mais aussi 45 types d'arbres fruitiers : des variétés anciennes, non hybrides, cultivées de façon biologique.

Alors que la terrasse vient tout juste d'ouvrir, Le restaurant de la Loire propose un repas ombragé sous les tilleuls chaque lundi midi avec une formule unique assortie d'une visite du potager. Une expérience complète pour répondre à la curiosité des clients depuis l'obtention de l'étoile verte. ●



5

knives are made by the artisan cutler Gilles Reynaud. "We were his last customers but I continue to place orders with him, as I really like this enthusiast," explains the Chef, and the place makes use of Thiers knives with lava stone handles with wood encrustations including pistachio, juniper and ebony.

THE KITCHEN GARDEN AS THE STAR FEATURE

These are all values that resonate with the Chef's kitchen and menu, and that raise the profile of local sourcing and the direction of the place. The Chef in fact gets his supplies from small producers within a 50km or so radius of the restaurant - and the kitchen garden (1.5ha irrigated by wells and rainwater recovery processes) provides almost all the menus' fruit and vegetables (*photo 8*). The kitchen garden is tended at present by a former market gardener of the area, Bruno Schweitzer, who looks after it for the establishment. No less than 80 different vegetables can be found there, accounting for 150 to 200 varieties.

There are also 45 kinds of fruit trees including ancient varieties alongside non-hybrid ones, and they are cultivated using organic methods.

The terrace has recently opened, and now the Restaurant de la Loire also offers the chance to enjoy a meal in the shade of its lime trees every Monday lunchtime for a unique set menu that comes with a visit to the kitchen garden. It is a complete experience that satisfies customers' interest in the place ever since it obtained its green star. ●



6



7



8