

Table distinguée 2022 !

À Amboise, la table de la famille Berthelot, récompensée !

Une récompense méritée et une reconnaissance nationale...

Le groupe LOGIS HÔTELS, premier acteur de la restauration en France avec 1800 Tables, a dévoilé récemment sa sélection "Tables Distinguées" 2022.

Les Tables Distinguées réunissent les pépites détectées par leurs équipes dans les territoires et sélectionnées par un jury de critiques gastronomiques sous le haut patronage de Gilles Goujon, triple étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France.

Le jury est à la recherche de chefs passionnés qui subliment leur terroir au travers de leur art. Les Tables Distinguées du groupe Logis Hôtels sont ainsi sélectionnées sur la qualité des ingrédients travaillés, la créativité des mets, la finesse des saveurs, la subtilité des accords ainsi que l'élégance de l'assiette.

Cette année, la famille Berthelot et son restaurant de l'hôtel de La Brèche, fait briller la gastronomie de Touraine par cette distinction.

1880, maison bourgeoise

Un rêve de gosse, un projet de famille...

Cette grosse maison bourgeoise sur le chemin de la gare d'Amboise, rive droite de la Loire, est bien connue de tous les amboisiens depuis deux siècles.

Passant régulièrement devant lorsqu'il était gosse, Jérôme Berthelot a toujours été attiré par cette bâtisse et s'était promis de venir la voir le jour où elle serait en vente.

En 2009, alors dans son jus et une image bien désuète mais à fort potentiel, la famille Berthelot fait l'acquisition du fond de commerce, puis des murs en 2011, avec l'envie, à son rythme, de redonner vie, de relooker l'extérieur comme l'intérieur, cet ancien hôtel-restaurant de La Brèche, resté dans ses sixties.

Ce fut le début du chantier, réhabiliter avec soin le confort en chambre qu'exige la clientèle actuelle et proposer une cuisine de qualité et essentiellement locale dans la salle du restaurant donnant sur le parc.

Berthelot père & fille

Transmission et complicité de tous les instants...

À la table des Berthelot, les plats sont composés à quatre mains depuis 2018. En effet, Justine Berthelot, qui a fait sa formation en pâtisserie au Lycée Hôtelier de Blois a rejoint les pianos de son père, Jérôme.

Lui, a façonné son art de cuisinier en cotoyant de grands chefs (Legay-Roth-Le Squer-Nomicos et d'autres...) et en s'inspirant de leur savoir-faire. Passionné fou du produit depuis toujours, des rencontres avec les producteurs et fermiers dont il voulait enfant, faire son métier. Formé en salle à l'École Médéric sur Paris, Jérôme Berthelot est passé dans de belles maisons (Ritz place Vendôme, Harrods à Londres, Le Pavillon de la Grande Cascade au Bois de Boulogne). Celles-ci lui ont fait découvrir l'ordre et la rigueur, comme un passage de plus de deux ans par l'infanterie de Marine en Afrique !

En salle, c'est Isabelle son épouse, qui œuvre pour la satisfaction d'une clientèle fidèle.

Hommage au bon produit

Restituer dans l'assiette le dur travail de ses fournisseurs.

Chez les Berthelot, on a le caractère du vrai, de l'authentique, du produit brut, du respect de celui qui cultive ou élève, qui cueille ou pêche, qui élabore ou transforme. L'amour du terroir, accompagner les artistes de la nature, produire au plus près, sélectionner la variété, la race ou l'espèce sur le terrain et en direct, leur permet de faire jaillir des idées, de se réinventer tous les jours dans les assiettes. Au plus grand plaisir d'une clientèle locale et de passage en saison estivale mais qui revient d'années en années par pure gourmandise. Il faut dire que la terrasse ombragée est apaisante, car loin du tumulte touristique de l'autre côté du pont et du château d'Amboise.

Hôtel de La Brèche et Restaurant Berthelot

26, rue Jules Ferry (direction gare sncf) 37400 Amboise

+33 (0) 2 47 57 00 79 - info@labreche-amboise.com