



## **Communiqué de presse**

Mardi 1er octobre 2024

**Loïs Bée, chef du restaurant La Table à Ardon, va vivre plusieurs semaines intenses avec des événements destinés à partager le terroir local**

***En finale nationale du San Pellegrino Young Chef, Loïs Bée a inévitablement choisi un plat illustrant la richesse du patrimoine culinaire de l'Orléanais pour le caractériser. Le chef du restaurant La Table à Ardon qui a aussi réalisé une recette sur la place du martroi à Orléans, le 20 septembre dernier, cherche à partager sa cuisine au plus grand nombre. Cela passe également par son rôle de parrain, le 3 octobre prochain, pour l'opération Le Grand Repas. Ce jour-là, dans l'ensemble du département, des milliers de repas, imaginés par Loïs Bée, avec des produits de terroir, seront servis dans les cantines scolaires, universitaires, les Ehpad, les hôpitaux... Des techniques, des goûts et des pépites locales que le chef a aussi voulu démocratiser dans son propre restaurant, à travers un menu, hyper accessible, au nom évocateur : « Balade Orléanaise ».***



### **Jusqu'au 4 octobre, Loïs Bée a besoin des votes des Orléanais pour défendre son plat en finale d'un grand concours international**

Carré d'esturgeon et caviar de Sologne, tian d'automne, pain au douglas, pignon de pin. Le 7 octobre prochain, Loïs Bée sera à Paris pour réaliser et présenter ce plat, en compagnie de son mentor et désormais associé au restaurant La Table, Christophe Hay, devant un jury de professionnels. Cette dernière marche, aux côtés de neuf autres chefs de moins de 30 ans, servira à déterminer qui représentera la France lors du concours international du San Pellegrino Young Chef. Pour l'heure, et jusqu'au vendredi 4 octobre 2024, Loïs Bée doit récolter un maximum de votes pour soutenir son plat et son profil ([suivre ce lien](#)).

### **Jeudi 3 octobre, des milliers de repas imaginés par Loïs Bée seront servis dans les écoles, lycées ou ehpad du Département**

Une fois par an, l'association Le Grand Repas propose aux citoyens d'un même territoire de partager un menu commun, conçu à base de produits locaux et de saison. Jeudi 3 octobre, cette opération se déroulera un peu partout dans l'hexagone,

et dans le Loiret, c'est le chef Loïs Bée qui a imaginé ce repas destiné à être servi dans les restaurants collectifs publics et privés notamment (scolaires, universitaires, hospitaliers, restaurants d'entreprise...) dont voici le déroulé :

**Entrée :**

Truite de Sologne en gravlax, salade sucrine vinaigrette safranée, pois chiche de Beauce.

**Plat :**

Blanquette de pintade, coquillettes du Loiret grillées, carotte et poireaux, crème de cèpes.

**Dessert :**

L'étang Solognot au coing et cotignac.

***Le menu « Balade Orléanaise » ouvre grand les portes de la gastronomie et des produits uniques de l'Orléanais***

Qu'est-ce qui distingue un restaurant gastronomie, à fortiori étoilé au guide Michelin, comme La Table de Christophe Hay et Loïs Bée, d'un autre restaurant ? Au delà de la créativité, des associations de saveurs ultra fines, du service parfait et d'autres paramètres, c'est indéniablement le fait d'aller puiser, et même d'avoir accès bien souvent, à des producteurs locaux fabuleux, parfois exclusifs.

Pour faire découvrir ces talents, et le terroir local, au plus grand nombre, un menu intitulé « *Balade Orléanaise* » est proposé pour le déjeuner à seulement 47 euros. Le but étant de donner envie de revenir pour une expérience plus complète, tout en donnant déjà un aperçu de certaines pépites. Actuellement, on retrouve par exemple un risotto de Beauce en entrée (avec shiitakes, pleurotes, crème de cèpes), puis une pintade Perle Noire, une variété endémique (avec panais, carottes, pomme de terre et mini poireaux), et enfin on termine par un dessert noisettes, choux au chocolat, cacao et bergamote.