

Arles, le 21 juin 2022



Restaurant L'Oriel, L'adresse cachée dont vous n'avez pas fini d'entendre parler



C'est en plein cœur historique d'Arles, dans une ruelle à l'abri du bruit et de l'agitation, que le chef Quentin Lepilliet a ouvert L'Oriel, son premier restaurant. En une année à peine, depuis son inauguration en juin 2021, cette table confidentielle est devenue un incontournable de la ville. Et pour cause : ici, la cuisine se raconte avec élégance et fait la part belle aux produits frais, locaux et de saison.

L'Oriel : le nom du restaurant fait référence à la fenêtre en saillie aménagée sur la façade de cet hôtel particulier du 18ème siècle, qui n'est autre que l'ancienne résidence de Pierre Pomme, médecin du roi Louis XIV. Sous la verrière, une cinquantaine de couverts se répartissent entre un patio végétalisé et une salle aux pierres apparentes. Ici, l'art de la table se dresse à la française.

Mettre la cuisine française à l'honneur



Plus qu'un simple restaurant gastronomique, L'Oriel est avant tout le lieu où se cuisine une passion sincère pour la tradition et les produits du terroir. On y déguste une cuisine française de qualité, qui marie saveurs d'ici et d'ailleurs, et notamment celles du nord de la France, dont le chef Quentin Lepilliet est originaire. Les préparations sont à l'image de ce dernier : authentiques, soignées, sans fioritures et loin des clichés. À l'écoute des saisons, la carte se réinvente toutes les 4 semaines pour proposer le meilleur du terroir, sans jamais tomber dans le déjà-vu. Les intitulés des plats (L'Aubergine, Le Rouget, La Fraise...) sont simples mais jamais simplistes et donnent toute leur place aux produits. Sélectionné avec soin auprès des producteurs et maraîchers locaux (Le Jardin des Alpilles ou Citrouille et Ratatouille pour les légumes, le Mas de Rey pour l'huile d'olive, La Fromagerie Arlésienne pour la crèmerie et les produits laitiers), chaque ingrédient se révèle au palais. Dans

l'assiette, il n'y a aucune promesse qui ne soit pas tenue. En somme, Quentin Lepilliet et son équipe offrent une cuisine de souvenirs, comme une madeleine de Proust : à chaque bouchée, on se retrouve à la table de son enfance, reconnaissant ainsi le bon goût des instants mémorables en famille.

Quentin Lepilliet, le raffinement en toute simplicité du maître-restaurateur

« Je cuisine sans prétention : je n'ai rien inventé et j'essaie simplement d'apporter une touche personnelle pour mettre le produit à l'honneur », confie Quentin Lepilliet, qui, du haut de ses 30 ans à peine, affiche déjà une belle carrière : *Le Carré des Feuillants* à Paris, *Le Trianon Palace* au Château de Versailles, *L'Orangerie* de l'hôtel 4 étoiles Aquabella, *Domaine & Cie* à Aix-en-Provence. Aujourd'hui maître-restaurateur, il est à la tête d'un établissement qui lui ressemble, à la fois chaleureux et raffiné. Sa marque de fabrique : une signature traditionnelle, qui rencontre la tendance, pour redonner un coup d'éclat aux grands classiques de la cuisine française. *« Je ne veux surtout pas tromper mes racines. Avant tout, je veux pouvoir proposer une cuisine familiale dans un cadre agréable et élégant, où la notion de service importe autant que la cuisine. »* Exigence et qualité de la cuisine à la salle, où l'intendance est assurée avec brio par Océane, son épouse. Une belle synergie au service du client, pour un rapport qualité-prix incontestable.



Si vous souhaitez découvrir la table de L'Oriel, merci de nous adresser vos demandes de réservation à presse@bleu-tomate.fr



CUISINE FRANÇAISE, FAIT MAISON, AU FIL DES SAISONS

Informations pratiques

L'Oriel,
6 Rue du Forum, 13200 Arles
04 90 49 49 21
<https://restaurantoriel.com/>
contact@restaurantoriel.com

Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi, uniquement le soir à partir de 19h30,
Le vendredi et samedi midi, de 12h à 14h30, et le soir à partir de 19h30

Menu à la carte, du vendredi au samedi :

Entrée – Plat : 36€
Plat – Dessert : 32€
Entrée – Plat – Dessert : 42€

Menu à la carte, du lundi au samedi :

Entrée – Plat – Dessert : 46€

Menu signature, en 6 services : 75€

Accords mets et vins :

2 verres de vin + 1 coupe de champagne : 35€
4 verres de vin + 1 coupe de champagne : 55€

Menu enfant (moins de 12 ans) :

Plat – Dessert – 1 sirop ou 1 jus de fruit au choix : 20€