



Communiqué de presse

Le restaurant La Roche le Roy, à Tours, investit 2 millions d'euros pour une rénovation de grande ampleur

Table gastronomique emblématique de Tours, le restaurant La Roche le Roy fermera ses portes du 1^{er} janvier jusqu'à la mi-mai 2024 pour laisser place à un vaste chantier de rénovation portant sur les cuisines, l'accueil, les salles et la terrasse de l'établissement. Ces travaux nécessiteront un budget de 2 millions d'euros. Un investissement indispensable « *pour continuer de promouvoir l'excellence du terroir régional et la place de Tours comme Cité internationale de la gastronomie* », explique son chef propriétaire Maximilien Bridier.



© Caroline Tissier Intérieurs

Moderniser sans toucher à l'esprit de l'institution

Le chef Maximilien Bridier avait envie de renouveau et d'équipements performants pour continuer de proposer le meilleur au sein de son restaurant La Roche Le Roy. D'où une vague de travaux prévue de janvier à mai 2024, assortie d'un investissement de 2 millions d'euros. Cuisines, arrière-cuisines, espace d'accueil de la clientèle, les 4 salles et la terrasse du restaurant seront concernés par cette rénovation dans cet établissement repris par le chef blésois en 2016.

En revanche, et le chef Maximilien y tient, « *nous modernisons un outil de travail, sans toucher à l'esprit ni à l'âme de cette institution tourangelle* ». Le manoir du XVIII^e et sa chapelle seront bien évidemment précieusement préservés, sur le plan patrimonial, au niveau de leur aspect extérieur.

Maîtriser sa consommation d'énergie, tout en introduisant de nouveaux équipements modernes et performants

« *Nous avons pensé un projet complet* », souligne Maximilien Bridier. Il évoque également « *une cuisine rééquipée avec un matériel de pointe* », dont un nouveau four pour la boulangerie. Car le pain est pétri, façonné et cuit sur place, à partir d'une farine venue d'Amboise. À cela s'ajoute une sauteuse dite « *intelligente* », qui se régulera elle-même, ainsi que 5 fours

connectés, « pour un gain de temps et des économies d'énergie », précise le chef. Quant au passe d'une longueur de 8 mètres, il sera doté de tables chauffantes. Le tout dans une cuisine en « open space », que les clients pourront visiter.



© Caroline Tissier Intérieurs

Accorder la rénovation à l'identité culinaire du chef

Côté accueil, salles du restaurant et terrasse, leur rénovation et aménagement ont été confiés à l'architecte d'intérieur Caroline Tissier. L'idée : « *Redonner un coup de neuf à ces espaces et s'accorder au mieux à l'identité culinaire de La Roche le Roy* », explique Maximilien Bridier. À savoir une cuisine à la fois gastronomique, traditionnelle et française, où le Val de Loire est à l'honneur « par le biais d'une trentaine de producteurs », rappelle le chef également référent régional du Collège Culinaire de France.

Par ailleurs, à l'issue des travaux, qui comprennent notamment l'installation d'une pompe à chaleur et d'un système de climatisation, le restaurant pourra accueillir **une dizaine de personnes supplémentaires et passer, ainsi, de 40 à 50 couverts**. Même scénario pour la terrasse, pensée pour recevoir une cinquantaine de convives. Sachant que le chef n'ouvre l'extérieur que lorsqu'il ferme les salles intérieures (pour ne pas dépasser les 50 couverts par service afin de maintenir une qualité de sa cuisine optimale).

Faciliter le quotidien des 18 salariés

À terme, ces travaux d'envergure visent à améliorer l'accueil des clients, mais également le cadre de travail des 18 salariés de La Roche le Roy. Cuisines plus spacieuses, équipements de pointe, modernisation du réfectoire et nouveaux vestiaires vont faciliter le quotidien de chacun. **À cela s'ajoute des formations pour les salariés durant les quatre mois de fermeture du restaurant**, en vue de les faire grimper en compétences. Le chef, quant à lui, profitera de cette pause pour aller à la rencontre de ses producteurs.



Copyright © Agence Catherine Barrier 2023 - www.catherinebarrier.com

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)