



DOSSIER DE PRESSE

Biographie et parcours

- ♦ Né le 26 octobre 1995 à Saumur (49), Clément Dumont a passé son enfance à Chinon (37).
- ♦ Son parcours professionnel débute par un apprentissage à Saumur en 2010.
- ♦ En 2013, le chef part ensuite pour faire des saisons à Courchevel et à Saint-Barthélemy. C'est dans les Caraïbes, à l'Hôtel Le Toiny*****, qu'il intègre pour la première fois le cercle des établissements associés à Relais & Châteaux.
- ♦ Un tournant puisque Clément Dumont travaillera ensuite pendant 3 ans dans des établissements faisant partie de cette célèbre association : Le Grand Hôtel de Cala Rossa***** en Corse et Les Barmes de l'Ours***** à Val-d'Isère.
- ♦ En 2017, Clément Dumont prend la direction de l'Australie, et devient chef sur un bateau privé, pendant un an : « Une expérience formatrice. Il fallait forcément pêcher les poissons donc tout réguler en termes d'approvisionnement, surveiller la gestion des eaux et les poissons qui étaient à capturer ou à relâcher ».
- ♦ En 2018, retour en région Centre-Val de Loire, où il passe deux ans comme second à l'Auberge Pom'Poire* située à Azay-le-Rideau (37).
- ♦ 16 juillet 2020 : Ouverture de son premier restaurant, Arbore & Sens à Loches (37).
- ♦ 22 novembre 2021, Clément Dumont décroche le Grand Prix du Public aux TheFork Awards 2021.
- ♦ Fin d'année 2021, Clément Dumont, et sa belle-soeur Mayliss Guillot, lancent le développement du potager du restaurant à Bridoré (37).
- ♦ Juillet 2022 : Obtention du label 3 écotables.
- ♦ Mars 2023 : Première étoile au Guide Michelin pour le restaurant Arbore & Sens. Prix "terroir d'exception" pour le guide Gault & Millau



Arbore & Sens, deux mots, un nom, une philosophie

Arbore et Sens. En deux mots, Clément Dumont a fait plus que donner un nom à son premier restaurant, il a résumé toutes les valeurs et la philosophie qui font de lui un chef talentueux, créatif et authentique.

- Le symbole et le rapport à l'arbre, à la nature et à ses racines sont chargés de sens. Imaginée comme une promenade bucolique dans les bois, l'atmosphère globale du restaurant en est la parfaite illustration. Avec son arbre majestueux, ses sons immersifs et son cadre feutré, la salle donne l'impression de vivre un instant suspendu, dans une bulle, en pleine forêt.
- La nature est essentielle pour Clément Dumont. C'est son terrain de jeu, son carburant. Chef végétal, cultivateur et amoureux de son terroir, sa cuisine est un révélateur de saveurs. Elle met en lumière la richesse inépuisable de la Touraine, « Jardin de la France », et de ses producteurs puisque 90 % des producteurs avec lesquels il travaille exercent dans un rayon de 40 kilomètres autour du restaurant.

« Nous avons réalisé un gros travail de sourcing au lancement du restaurant. Dans le Lochois, nous avons un fabuleux vivier de talents pour nous fournir, c'est une vraie source d'inspiration au quotidien et un gage de qualité pour nos convives. Je crois sincèrement que la star dans nos assiettes, c'est le produit. J'attends d'ailleurs toujours que les produits soient au summum de leurs qualités gustatives pour les exploiter. C'est cette saisonnalité et la nature qui décident et dictent nos menus. De mon côté, je m'efforce de les respecter et de leur rendre hommage au maximum dans ma cuisine. »

Clément Dumont



Une expérience culinaire imaginée pour mettre les 5 sens en éveil

- ♦ Immersion sonore, effluves des plats, textures des aliments, symphonie de couleurs et de formes, tourbillon de saveurs, les cinq sens sont en alerte au restaurant Arbore & Sens. « *Les convives sont généralement sensibles à cette palette de sensations. Quand je vais à leur rencontre, à la fin du repas, ils font souvent ressortir la finesse et l'élégance des goûts proposés ou le dressage, auquel je prête une attention particulière. J'aime les goûts francs, mais avec une belle subtilité, et c'est ce que j'essaie de transmettre dans mes plats* », explique le chef.
- ♦ Les racines et les ramifications de l'arbre sont aussi un clin d'œil à la famille. Au quotidien, le chef est accompagné de sa femme Océane, maîtresse de maison essentielle en salle, sur la partie sommellerie - puisque c'est elle qui a bâti la carte des vins - ou en service au petits soins pour ses convives. Sa belle-sœur Mayliss tient également un rôle prépondérant dans l'écosystème d'Arbore & Sens puisqu'elle développe le potager du restaurant, situé à Bridoré, à quelques kilomètres de Loches.
- ♦ Enfin, du sens, Clément Dumont cherche à en donner en permanence dans ses créations. La carte, qui évolue tous les mois pour être au plus près de la saisonnalité, vise continuellement le zéro déchet et l'utilisation des produits dans leur intégralité : « *Mes menus font l'objet de longues réflexions pour valoriser les produits dans leur totalité. Ce n'est pas une option, ou quelque chose que je fais quand j'y pense. Je tiens à le faire systématiquement*. Si je prends un exemple, sur une volaille, cela se traduit par quatre préparations, qui se retrouvent ensuite sur trois services. Les parties principales comme les cuisses (confites) ou les filets (cuits sur le coffre) sont évidemment mis en lumière, mais on travaille également les foies, comme une poutargue, cuits dans de la cire d'abeille, puis maturés, avant de transformer les carcasses pour en faire un jus. »



Les sauces et les fleurs aromatiques, les deux marqueurs du Chef Clément Dumont

Si dans les assiettes du restaurant Arbore & Sens, les protéines restent bel et bien présentes, le végétal a une importance capitale. Pour s'exprimer pleinement, et transporter ses convives dans son univers, le chef Clément Dumont s'appuie sur ses deux bottes secrètes :

La première est inévitablement son approche des sauces, des bouillons et des jus, que le chef travaille avec une extrême minutie. Généralement servis « minute », ils ne passent jamais inaperçus dans ses assiettes. *« C'est mon pêché mignon »* reconnaît-il. Des incartades gourmandes toujours appréciées à leur juste valeur par ses hôtes.

Souvent relayées au second plan, parfois simplement pour faire office d'ornement, les fleurs et herbes comestibles sont fondamentales dans la cuisine de Clément Dumont. Avec 60 variétés exploitées par an et un dialogue quasi quotidien avec sa productrice Juliette Krier (*présentée page 8*), le chef voit ces notes gustatives comme de véritables assaisonnements pour ses plats et ses sauces. *« Ces fleurs ou ces herbes viennent relever ou prolonger des saveurs. Elles ont une utilité dans la proposition finale servie en salle »*, ajoute Clément Dumont.



Le Saint-Maure de Touraine comme porte drapeau

Pas vraiment du genre à se cantonner dans un plat signature immuable et intemporel, Clément Dumont aime « jouer » avec le Saint-Maure de Touraine : *« Avec un fromage, il n'y a pas de question de saisonnalité qui se pose puisqu'on en consomme et on en produit toute l'année. Malgré tout, ce qui est intéressant c'est qu'il y a des variations de goûts au cours de l'année, et des traites différentes qui le font évoluer. Sainte-Maure de Touraine, c'est à côté de Loches, donc j'ai la chance d'avoir cette appellation d'exception à proximité de mon restaurant. Un fromage offre, contrairement aux apparences, pas mal de possibilités. Je travaille ses trois affinages indépendamment, pour ne donner au final qu'un seul goût puisque l'ensemble est pris à la fourchette. J'adore l'idée de pouvoir montrer ma créativité sur un « simple » fromage, en y incorporant des fleurs et herbes aromatiques, des acides, du poivre de Timut, du miel et des tuiles de pommes de terre »*.

Océane Guillot, la maîtresse de maison, apporte son expertise sur la carte des vins

Après une Licence professionnelle en management de l'hôtellerie internationale, Océane Guillot est partie à Londres pour exercer en salle au Sketch, le restaurant trois étoiles au Guide Michelin du chef Pierre Gagnaire, avant de basculer sur la partie réception.

La maîtresse de maison du restaurant Arbore & Sens a toujours aimé recevoir, être à l'écoute des clients, et devancer leurs attentes. Grâce à son parcours dans des maisons prestigieuses et au fait d'être trilingue (français, anglais et espagnol), elle apporte ce supplément d'âme et cette excellence en salle très appréciable. « *Le fait de pouvoir transmettre notre message, nos plats, notre philosophie, dans trois langues, de la même manière, à nos convives est aussi une force inestimable* », reconnaît Clément Dumont.



Passionnée de vins depuis ses débuts, Océane Guillot a compilé des années de notes sur des vins découverts dans les différents endroits où le couple a travaillé. « Ces vins retracent notre parcours, qui nous sommes. Il y a donc de nombreuses appellations et régions à la carte : Bourgogne, Alsace, Saint-Pourcain, Rhône, Corse... Ils sont pour la majorité produits en agriculture biologique et biodynamique, le respect de la terre est fondamental pour nous. C'est d'ailleurs pour cela que nous nous déplaçons à la rencontre des producteurs et allons les rencontrer pendant les salons. Rien n'est fait au hasard, tout est une histoire de rencontres. Le fait d'avoir travaillé dans des établissements prestigieux nous a aussi donné accès à des allocations exclusives avec des vigneronnes corses par exemple. De ce fait, je crois que nous avons aujourd'hui une belle carte des vins, très complète, différenciante, sublimée à bon escient par les propositions d'Océane ».

Mayliss Guillot, gardienne du nouveau potager familial

Issue de formations en lien avec le maraîchage et l'alimentation, Mayliss Guillot, belle sœur de Clément Dumont, a accompagné le chef dans toutes les phases de son développement. Initialement dans le sourcing des producteurs, où elle a pu apporter son avis éclairé, puis en salle pour aider au lancement du restaurant, elle a, depuis l'hiver dernier, repris le chemin des champs et de la terre.

« Ce n'était pas forcément prévu, Mayliss a développé son potager de son côté au départ, pour se faire plaisir. Quand j'ai vu et surtout goûté le résultat, je me suis dit qu'il était inimaginable de ne pas développer notre propre potager pour le restaurant, se remémore Clément Dumont. L'idée, c'est de travailler des produits qu'on ne trouve pas, ou difficilement, chez nos maraîchers locaux. Pour les légumes communs, on a des producteurs qui font de l'excellent travail, le but ici c'est de venir en complément. L'autre axe, c'est également de travailler sur des variétés bien précises qu'on souhaite développer. »

Des variétés précises, des produits absents des marchés locaux et une serre aux agrumes

Sur place on trouve des topinambours, des crosnes, des ocas du Pérou ou des variétés particulières de tomates et de courgettes. L'autre originalité, c'est l'émergence d'une serre aux agrumes avec une dizaine de plans de citron caviar, de mains de Bouddha ou de kumquat.





Juliette Krier met son expertise des plantes au service du restaurant

Juliette Krier est une spécialiste des plantes aromatiques et des fleurs comestibles. Basée en Touraine, à Sennevières, elle compte aujourd'hui plus d'une centaine de variétés différentes. Son binôme avec Clément Dumont est assez particulier puisqu'il fonctionne dans les deux sens : soit le chef repère une variété dans un livre, ou lors d'une dégustation, et propose de la développer pour ensuite la mettre à la carte ; soit c'est sa productrice qui lui souffle des idées de saveurs, dans ses nouvelles trouvailles, pour les exploiter ensuite au restaurant.

Clément Dumont à la recherche de l'accord fleurs / mets parfait

Avec près de 60 variétés utilisées au cours de l'année dans les menus d'Arbore & Sens, la culture des fleurs par Juliette Krier fait partie intégrante de la cuisine du chef. En conséquence, et pour garder une qualité des produits et une fraîcheur optimale, Clément Dumont est l'unique restaurateur avec qui la spécialiste travaille. Comme évoqué précédemment, ces fleurs sont centrales dans la conception des plats de Clément Dumont, elles ne servent pas d'ornement aux assiettes, mais font bien parties intégrantes des saveurs et de l'expérience culinaire.

« J'ai souvent les idées de plats en tête. Mon objectif en venant voir Juliette est de trouver des accords parfaits avec ces plats. Un peu à l'image de ce qu'on peut faire en sommellerie. Je me souviens, par exemple, d'une volaille que je travaillais initialement avec de la framboise jusqu'à ce que Juliette me présente la sauge cassis. J'ai été scotché par l'intensité de son goût et son aspect très graphique. Je me suis alors servi de la feuille de sauge pour enrober ma volaille. Le tout était cuit en infusion à basse température pour que le nectar, à l'intérieur de la feuille, dégage de belles notes de fruits rouges et parfume la viande. On déposait aussi une fleur de sauge cassis, sur le côté du plat, qui libérait, de son côté, des notes proches de la myrtille. Les fleurs viennent ainsi toujours en complément, mais apportent des nuances subtiles », développe le chef.



Les champignons de Sophie et Stéphane Crépin, développés sous la Cité Royale de Loches



Sophie et Stéphane Crépin sont agriculteurs biologiques, spécialisés dans la production de blé, de seigle et d'épeautre. En 2009, ils se sont lancés dans la production de Shiitaké dans des caves de 1,5 hectare, nichées sous la Cité Royale de Loches. Dans les années 80, le Lochois comptait près d'une trentaine de champignonnières, qui faisaient vivre environ 1000 personnes. C'est donc un retour aux traditions locales qu'a lancé le Gaec Saint-Paul.

D'abord dans des Amaps ou sur des marchés, les champignons se sont retrouvés dans les assiettes d'Arbore & Sens assez naturellement, au lancement du restaurant. « Je suis défenseur de l'ultralocal, et ici on peut difficilement faire plus proche. Le travail au niveau de la production est parfait, le développement en cave assure une température constante, été comme hiver, l'hygrométrie est naturelle également. Ce sont de vrais champignons bio, très fermes, d'une fraîcheur incomparable puisqu'ils sont souvent cueillis le matin même. Au niveau de la mâche, des matières et des propriétés gustatives, ce sont des produits incroyables. Les clients le relèvent régulièrement, et dans mon travail, c'est aussi palpable. Les champignons ne se réduisent pas en cuisson ».

Shiitake, pleurotes, champignons de Paris et vin de Loches

En plus des Shiitaké, le Gaec Saint-Paul cultive des pleurotes et des champignons de Paris qui se retrouvent régulièrement sur les cartes d'Arbore & Sens. Le chef avait d'ailleurs développé un plat complet autour de leurs champignons : « Champignons et silure, poêlée de Shiitake, espuma de champignons de Paris et copeaux de haricots coco ».

Autre originalité, Sophie et Stéphane Crépin ont appliqué leur connaissance des champignons au vin, et produisent désormais le seul vin de Loches, qui a forcément une place de choix au restaurant.

« On peut faire du circuit-court sur des poissons de mer en étant ultra vigilant, avec ses mareyeurs, sur le choix des criées et la qualité des produits »

En raison de son parcours, et notamment de son année passée au large à cuisiner quotidiennement des produits de la mer sur des bateaux privés, Clément Dumont a à cœur de travailler les poissons de mer. Avec le réchauffement climatique, les pêcheurs de Loire se font rares et trouvent de moins en moins de prises exploitables.

« Pour des poissons de Loire, il faudrait désormais s'orienter sur des pêcheurs situés autour de Nantes, donc à plus de deux heures de mon restaurant. Je travaille donc toujours certains poissons comme le silure qu'on peut obtenir facilement mais pour le reste, j'ai préféré pousser la réflexion au maximum et privilégier les circuits courts sur des poissons de mer. Je n'ai retenu que des mareyeurs avec qui j'ai des contacts quotidiens, qui sont présents physiquement sur les criées pour voir les poissons. Aujourd'hui, je me fournis au Croisic, à La Turballe, à Noirmoutier ou à La Rochelle, qui sont quatre criées situées à moins de trois heures de Loches ».

« Proposer des langoustines vivantes est un gage de qualité et de fraîcheur ultime »



Le meilleur exemple de ce circuit court se traduit au Croisic. « *Les langoustines sont souvent blanches car gorgées d'eau à cause de la glace pour faciliter le transport. Pouvoir avoir des langoustines vivantes est un gage de qualité. Elles ne sont pas triées, sont de différentes tailles, on se débrouille selon les arrivages, mais la chair est croquante, bien rouge et striée. On peut se permettre de la servir crue. Pour cela, on a spécialement affrété un camion. Il charge sur la criée au Croisic tôt le matin, et me livre en un peu plus de deux heures à Loches pour le service du midi et du soir. Si je m'étais fourni en Bretagne, légèrement plus loin, elles ne seraient pas arrivées vivantes. Tout est pensé au plus frais, au plus court, et au plus pertinent pour la dégustation finale* », détaille Clément Dumont.

Petits bateaux, pêche raisonnée, pinçage et respect des poissons

L'intérêt de travailler en direct avec des mareyeurs présents sur les criées nourrit la volonté de Clément Dumont de cuisiner et de servir exclusivement des produits aux propriétés gustatives optimales. *« Comme avec nos autres producteurs, c'est une relation de confiance que j'ai avec eux. Concrètement, je peux partir initialement sur un turbot, et changer d'avis sur les conseils de mon mareyeur. S'il me dit de m'orienter sur des mulets parce qu'ils sont plus beaux, je me fie à son œil et à son avis, développe le chef. Une fois par an, on fait un gros état des lieux des criées, souvent sur place, pour aller chercher de nouvelles variétés, des variétés oubliées. Le mulot est justement un bon exemple parce que, comme le merlan de ligne, il est souvent oublié alors que ce sont des produits formidables. »*



Le soin apporté par le chef au respect de l'environnement se transpose sur les produits de la mer. Tous les poissons sont pincés, et proviennent de pêche de ligne effectuée sur des petits bateaux. Ces pêcheurs pratiquent une pêche durable, intransigeante sur les cycles de reproduction et la saisonnalité des poissons.

Le plus souvent possible, les pêcheurs appliquent la méthode Ikejime : *« C'est une méthode d'abattage douce, qui vise à neutraliser le système nerveux du poisson avant de le saigner. Cette non maltraitance de l'animal donne une chair neutre, plus épaisse et plus croquante, parce que le poisson a été moins agressé et moins stressé. L'an dernier, je me souviens d'un arrivage de maigres lignes Ikejime incroyables. Grâce au pinçage (un QR Code sur les poissons), j'étais en mesure de connaître l'identité du petit bateau qui les avaient pêchés, le Grizzly, et sa criée finale. Ça permet de repérer des produits étonnants pour nos convives. »*

