

DOSSIER DE PRESSE

orbos



Sommaire

I - Avant-propos

II - Adam Blondeau en 10 dates clefs

III - Son parcours

IV - La naissance et les fondements d'Orbys

- *Un point de départ*
- *Ce que la terre et les producteurs donnent, rien de plus !*
- *Passions- Mono-produit*
- *Passions - Fermentations*
- *Passions - Terroir*

V - Rituels & boissons

- *Repas en une gorgée*
- *80 à 120 références*
- *Torréfaction sur place et farandole de madelaines*



I - AVANT PROPOS



La vie est un éternel recommencement.

Que ce soit la nature, la terre, ou les êtres humains qui l'habitent, la vie décrit un cycle. Celui d'Adam Blondeau a pour épice centre Châteauroux. Un Berry où il a grandi, fait ses gammes, avant de voyager, de s'ouvrir à d'autres horizons, cultures ou techniques.

Orbis, c'est le cercle en latin. Adam Blondeau a créé et ouvert SON Orbys (avec un « y » « *pour apporter une touche de modernité* ») en octobre 2024. Son propre cercle, son restaurant, ouvert du mercredi au samedi en soirée, et les dimanches midis, rue Amiral Ribourt à Châteauroux. Une boucle qui suit impérativement le rythme des saisons, qui englobe un tissu de producteurs locaux engagés, et qui considère le produit comme un tout, un ensemble, que l'on doit exploiter dans son entièreté.

A travers les mono-produits, squelette de sa cuisine, l'omniprésence de plantes ou de fleurs comestibles, et ses eaux ou bouillons d'accueil où les convives découvrent le menu en une gorgée, le chef n'a qu'une obsession : faire briller un terroir et un territoire auquel il est viscéralement attaché.

Depuis 2025, l'Indre ne possède plus de restaurant étoilé au guide Michelin. Mais avec 14/20 et un trophée de " Jeune Talent " décroché en 1 an d'activité au Gault & Millau, la gastronomie et les richesses locales ont trouvé un ambassadeur naturel capable de les sublimer. Avec son ambiance soignée et tamisée, ses arts de la table sur mesure réalisés par une céramiste du cru et les envolées poétiques de son chef, la comète Orbys n'a pas fini de briller.



- 23 mars 1999 : Naissance à Châteauroux (Indre).
- 2019 : Gravetye Manor Hotel & Restaurant (Angleterre) et Comme chez Soi (Bruxelles).
- 2019 : Écriture (Hong Kong)
- 2019-2020 : Maison des Bois, Marc Veyrat (Manigod)
- 2020-2021 : Christopher Coutanceau (La Rochelle)
- 2021 : Hisa Franko (Kobarid, Slovénie)
- 2021 : L'Oustau de Baumanière (Les Baux-de-Provence)
- 2021-2023 : Restaurant Toya (Faulquemont)
- 25 octobre 2024 : Chef propriétaire, Orbys à Châteauroux
- Février / Mars 2025 : Entrée au Gault & Millau (14/20) et parmi les tables remarquables du guide Michelin.

II - ADAM BLONDEAU EN 10 DATES CLEFS



III - SON PARCOURS



Notre famille a souvent un impact sur notre manière de voir le monde, de nous construire. Et ce n'est pas Adam Blondeau qui dira le contraire.

Si personne n'était cuisinier dans son entourage direct, Adam Blondeau puise son sens de l'hospitalité ultra développé de ses grands-parents qui avaient des chambres d'hôtes à Sainte-Sévère-sur-Indre. Mais aussi la créativité d'un papa tapissier/décorateur.

« Je passais du temps chez eux, voir les convives, la cuisine, le riz au lait... A cette époque-là, je me voyais photographe, mais il y avait peu de places dans les écoles. A ce moment-là, j'étais dans un lycée général et je ne me sentais plus en phase, se souvient-il. Je voulais me tourner vers un métier manuel. Mon papa était une source d'inspiration, ce qui passe par la main, le fait de faire soi-même. Donc la pâtisserie est petit à petit apparue comme une évidence. J'ai tapé à la porte du Pêché mignon, une pâtisserie réputée à Châteauroux, tenue par Franck Grabowski, qui avait une cinquantaine d'années d'activité. J'ai appris beaucoup de choses avec eux. Pendant la période des fêtes de fin d'année, un employé s'est blessé. En pleine préparation de Noël, bien qu'étant encore en apprentissage (en CAP), je me suis retrouvé à faire des pâtes à choux, des bûches, avec pas mal de responsabilités. C'était formateur. »

Une première expérience dans une institution locale comme pâtissier, avant de prendre le large dans de nombreux pays.



Belgique, Allemagne, Hong-Kong, Slovénie...

« Après, comme je n'avais pas vraiment d'attaches, j'ai pu voyager, tout en découvrant de nouvelles cultures, de nouveaux produits, de nouvelles choses. Je n'avais pas froid aux yeux, j'envoyais 300 à 400 CV dans des maisons 2 ou 3 étoiles. Ce monde me fascinait par son exigence, ce que cela représentait. Pour moi, c'était comme jouer au Réal Madrid, on rêve de toucher à ce niveau, voir ce qu'il s'y passe, comment on y travaille, apprendre tous les jours », explique Adam Blondeau.

Angleterre, Belgique, Hong-Kong, Slovénie, et plusieurs belles maisons françaises pendant/après la pandémie. *« A chaque endroit, on ajoute des briques de connaissances dans notre arsenal de chef, poursuit-il. Outre Atlantique, les fumaisons, les herbes du jardin, la justesse pour réduire le gras, en Asie, les techniques de découpe, les différentes cuissons, l'esthétisme dans les dressages. La cheffe Ana Roš m'a, elle, éveillé à la cueillette et à la naturalité des produits. Et dans un registre similaire, j'ai été profondément marqué par mon expérience chez Toya, en Moselle. Loïc Villemin, m'a transmis des principes que j'applique assidûment, aujourd'hui, comme l'utilisation des légumes ou l'absence de chocolat dans ses desserts. »*



IV - LA NAISSANCE & LES FONDEMENTS D'ORBYS

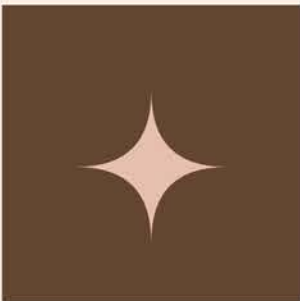


UN POINT DE DÉPART



Créer son projet

« Finalement, je reviens à Châteauroux, et la CCI de l'Indre me permet d'intégrer une formation sur la création d'entreprise. Le principe était de construire mon projet, de vérifier qu'il était viable, tout en continuant de travailler pour me faire un capital. »



Châteauroux : une évidence

« Je suis du coin, et chauvin, il fallait que je m'implante ici. Mon rêve ça serait de faire connaître ma ville dans mon domaine. On a pas mal de voyageurs qui transitent entre Toulouse et Paris. Pouvoir contribuer, à ma manière, à notre attractivité, c'est une grande fierté. »



Une ôde à la patience pour un jeune chef pressé de faire ses preuves

« La période de gestation a été interminable à mes yeux. Ça a mis 8 mois, pour trouver un local, puis avoir l'accord des banques avec l'appui d'un courtier... Résultat, je n'ai signé qu'en juin 2024, et il a fallu attendre octobre 2024 pour ouvrir. »



Repartir d'une feuille blanche

« Pour le lieu, je devais me projeter. C'était une boulangerie, donc nous avons dû créer une cuisine, et revoir énormément de choses. Je n'ai quasiment gardé que les murs en pierre. Ils apportent beaucoup de charme et de caractère à notre salle. »

*Pressé céleri/rhubarbe
(confit et braisé),
huile verte à l'ail des ours et
ketchup rhubarbe (réduction
à partir d'un jus de
fermentation de céleri).*



CE QUE LA TERRE ET LES PRODUCTEURS DONNENT, RIEN DE PLUS !

*« Les plats changent régulièrement en fonction de mes producteurs. Je ne donne jamais l'impulsion aux maraichers, c'est eux qui me donnent l'état de leurs cultures et je construis à partir de cela. Ça veut dire que les plats entrent et sortent assez naturellement, tant et si bien qu'il doit y avoir 15 menus différents sur l'année. Ce qui est sûr, en revanche, c'est qu'il y a une ligne directrice assez marquée, autour du mono-produit, du zéro déchet, c'est vraiment l'ADN de ma cuisine. Je ne la conçois pas autrement, pas par contrainte, parce que je la réfléchis toujours de cette manière, comme un ensemble »,
développe Adam Blondeau.*

MONO-PRODUIT

DES PASSIONS

Exemple de la courge
dans tous ses états



« Si je prends l'exemple de ce plat, 100 % autour de la courge, on ne génère aucun déchet — le produit est cuisiné dans son entièreté, sous plusieurs formes. Ma formation de pâtissier transparait clairement : le plat joue sur une légère sucrosité tout en restant résolument salé, quelque part entre les deux registres, estime le chef. Il y a d'abord le millefeuille salé au butternut confit, puis une deuxième variété de courge — la bleue de Hongrie — travaillée en purée/mousseline, plus beurrée, aérienne, gourmande. J'aime beaucoup faire des vinaigres, alors on retrouve un gel vinaigré de courge, réalisé avec les parures infusées, qui joue le rôle d'exhausteur de goût. Vient ensuite une julienne en pickles pour apporter du croquant, une légère écume toujours issue des parures, et enfin un praliné aux graines de courge torréfiées — une saveur umami qui vient apporter une sucrosité intéressante. »

FERMENTATIONS



« Les fermentations sont venues avec l'envie de tout valoriser. On teste, on expérimente, on progresse tout le temps, et ça devient un réflexe, un jeu, un petit laboratoire. On trouve également de nouveaux moyens de les valoriser, c'est quasi infini. Si je prends des navets fermentés depuis 1 an. En fonction de la variété, de la température, de la conservation... les goûts et les rendus olfactifs changent énormément. On peut jouer avec le produit fermenté en lui-même, mais aussi avec l'eau de fermentation pour faire des sauces, qui ont des notes salées avec des pointes du légume en question. On peut aussi partir sur des vinaigres. J'exploite l'ensemble. »

Le chef du restaurant Orbys aime aussi utiliser l'eau de ses fermentations, comme le sirop de sureau qu'il fabrique en été, intégré en hiver dans ses beurrés maison. Dans sa logique de dialogue avec la nature, il était tombé sur un arbre qui produisait à profusion en se rendant chez un producteur. Il a alors récolté des fleurs et bourgeons pour lancer des fermentations. En été, le beurre est souvent réalisé avec la complicité de son maraicher/cueilleur autour des fleurs comestibles : agastache - basilic/citron en 2025.



Pana Cotta au lait de chèvre, assortiment radis en pickles-radis fermentés et vinaigrette jus de fermentation radis-verveine



TERROIR

Afin de mettre en évidence sa démarche et le minutieux travail de sourcing effectué depuis l'ouverture d'Orbys, Adam Blondeau s'est rapproché du **label Ecotable**. Il a alors directement obtenu la **note maximale** et les **3 macarons** : « *On essaie de se fournir le plus intelligemment possible. Sur les poissons, j'aime travailler avec les truites du Moulin de Langeais qui sont proches de nous. Quand c'est la période de la chasse, d'octobre à mars, je collabore beaucoup avec Romain Belloir, de la Maison Bellorr sur les cervidés. Il y en a souvent à la carte. C'est un cerf de Chambord, donc ça a du sens. Il travaille aussi l'escargot. J'en fait des boudins, ou je les associe au cochon, pour bien mettre en avant le produit, pas l'habituelle sauce ailée.* »

Concernant les produits identitaires du Berry, le chef a une affection particulière pour le fromage de chèvre. « *Nous avons une fromagerie géniale à 100 mètres du restaurant. Notre star locale, c'est **le Valençay**. Une commune voisine, avec un savoir-faire génial. On peut l'utiliser avec différents affinages, de différentes façons, mais râpé comme un parmesan, je l'ai fait sur un mochi à la betterave récemment, ou pour relever certaines bouchées apéritives, ça marche bien. Dans des pains, ou en plat, j'ai intégré par période la lentille du Berry, mais j'essaie de rester curieux, de m'adapter, et on fait de belles découvertes, constate Adam Blondeau. Récemment, mon maraicher m'a parlé de la flouve odorante, que je me suis mis à exploiter. Ça a des notes de vanille et de foin. J'avais imaginé un plat autour, puis une infusion, et on a même développé une bière autour avec l'atelier de la bière, situé place Napoléon à Châteauroux.* »





Le repas en une gorgée



« Un jour, j'étais dans le jus, sans mauvais jeu de mot, et j'ai proposé à mon équipe d'apporter notre bouillon d'accueil en faisant deviner aux clients ce qu'il contenait. Depuis, on a gardé ce rituel, froid en été, chaud en hiver, qui permet d'avoir un condensé du repas en une gorgée - puisque c'est une réduction des parures ou herbes du moment qu'on valorise. Ça instaure un premier échange détendu avec le client, tout en créant des souvenirs.. »

80 à 120 références



« Notre carte des vins compte entre 80 et 120 références. On met systématiquement en avant 2 ou 3 vins locaux tirés de cette sélection pour les accords avec nos plats du moment, avec quelques surprises (slovènes, allemandes, autrichiennes, chiliennes ou italiennes). Elles me sont recommandées par Alexandre Dulière. Sommelier de l'année 2007 au Gault & Millau, il tient le bar à vins Le Conseil à Châteauroux. »

Torréfaction sur place & farandole de madelaines



« Pour le café, nous avons un torréfacteur juste à côté du restaurant : Grains de café. On peut donc changer à chaque saison en restant sur deux axes : un plus agrumes/cerises, et un second plus noisette/miel. Et je suis allé au restaurant Frantzén à Stockholm, qui sert des madeleines à volonté en fin de repas. J'ai aimé ce côté, chaud et réconfortant, donc c'est un petit plaisir qu'on instauré, avec deux variables à côté, des pâtes de fruits, caramels... »



=> Lien vers la bibliothèque photos en ligne -

Photos libres de droits - crédits en noms de fichiers



AGENCE

Catherine
BARRIER

CONTACT

PRESSE

Email

julien@catherinebarrier.com

Téléphone

07 85 84 15 96

Site internet

<http://www.catherinebarrier.com>