



  
*La Roche le Roy*  
RESTAURANT

DOSSIER DE PRESSE

## Un lieu incontournable de la gastronomie à Tours...

Magnifique manoir tourangeau datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, La Roche le Roy jouit d'une situation tout à fait exceptionnelle à Tours. Devenu un restaurant en 1986, et ce sans discontinuer, cette somptueuse maison est depuis décembre 2016 la propriété pleine et entière du chef Maximilien Bridier.

La bâtisse, belle et impressionnante, dispose d'une magnifique terrasse, idéale pour apprécier, les beaux jours venus, une cuisine gastronomique tout en fraîcheur, à la technique très sûre. La Roche le Roy, dont le charme doit beaucoup à son cachet traditionnel, est désormais une maison dans laquelle Maximilien Bridier exprime son talent et son inventivité en y insufflant juste ce qu'il faut d'élégance et de modernité.



Restaurant  
Le Tour du Lac  
Maison de la Vallée  
Bretagne



## Maximilien Bridier, ambassadeur d'une cuisine patrimoniale & durable

Simple et lisible, la cuisine du chef Maximilien Bridier convoque les plus beaux produits de la Touraine, évoquant avec douceur le talent des femmes et des hommes artisans de la région. Très attaché à son patrimoine local et à ses trésors de terre, il élabore chacune de ses cartes au gré de ses rencontres avec un producteur, d'un produit ou d'un goût qui lui fait plaisir et dont il va s'inspirer pour mieux le retranscrire, le réinventer et le décliner en plusieurs recettes, de l'entrée au dessert. Partitionné et équilibré, chacun de ses menus traduit donc, avec une réelle émotion, son attachement aux richesses culturelles et culinaires de sa ville de cœur, Tours, offrant à tous ses convives, un voyage gustatif unique et intemporel, en plein Jardin de la France. À table, sa quête de justesse l'amène à faire la part belle aux émotions que ses recettes peuvent procurer. Plus qu'une démonstration, il aime avant tout partager avec ses hôtes de véritables instants de table, accessibles au plus grand nombre et s'adressant à toutes les générations d'épicuriens et de gastronomes curieux.

Chef à l'esprit libre, Maximilien Bridier reste néanmoins très attaché aux fondamentaux d'une gastronomie responsable, à l'écoute de son environnement, de ses variations et de ses acteurs. Avec un égal bonheur, il aime donner aux viandes, aux poissons et aux végétaux leur pleine et juste mesure, dans des assiettes aux quantités maîtrisées permettant de réellement apprécier chaque plat.

## Entre instants de table et éveil des sens

Inspirant élégance et sérénité, la table de la Roche le Roy invite à pénétrer dans un monde où tous les sens entrent en éveil, rythmés par le ballet des saveurs des produits de saison et le cadre poétique du lieu, pris entre nature et charme des pierres anciennes.

Tout en finesse et transparence, chaque assiette évoque le prolongement de la philosophie du chef Maximilien Bridier, maître des lieux : interpeller le convive face au plat, goûter avec profondeur à la sincérité d'un terroir, instaurer un dialogue jouissif et renversant à la découverte d'une cuisine réalisée à cœur ouvert. À table, il n'y a désormais de place que pour l'émotion, éclatante de vérité au moment de la dégustation.

*“Ma créativité doit beaucoup au terroir tourangeau, la saisonnalité des produits que me propose tous les artisans est très inspirante”*

Maximilien Bridier







## Maximilien Bridier, la maîtrise d'un talent pratiqué avec passion

Guidé par un principe d'émotion, Maximilien Bridier, chef natif du Loir-et-Cher, a fait de la cuisine un moyen d'expression, un langage unique qu'il aime franc et direct, pour jouer avec ses équipes la partition d'un savoir-faire précis et authentique.

*“La personnalité de ma cuisine est aussi portée par le travail et la volonté de mon équipe. Elle apporte ce supplément d'âme, cette dynamique unique, qui nous permet d'exercer nos métiers avec passion”*

Maximilien Bridier

Ses recettes, dictées par son expérience et un sens aigu de l'observation, exaltent la magie de l'instant présent et capturent la curiosité du convive, émerveillé par la juste combinaison de produits saisis dans leur pleine fraîcheur.

Éphémère, comme les inclinaisons de la nature et de son temps, sa carte se lit comme une promesse d'aventures gustatives, bien que solidement ancrée dans la vérité de son terroir, de ses souvenirs d'enfance et la rigueur de techniques traditionnelles.



Maxime André

EMILIE PRIGER

Fabien



## L'amour du pain

Le pain, Maximilien Bridier y est très attaché, au point d'avoir voulu, il y a près de dix ans, se former à sa confection. Aujourd'hui, à la table de la Roche le Roy, les convives ont plaisir à savourer un pain fait maison - ce qui est suffisamment rare pour être souligné - qui cuit dans le four à sole.

*« J'aime le pain »* Maximilien Bridier

Tout simplement sain et bon, élaboré à partir de farines locales, ce pain artisanal, dont la confection se révèle très technique, est l'une des fiertés du chef. Qu'ils soient aux noix, « spécial » foie gras ou délicieuse ficelle - aux figues, aux graines, à la poire tapée, aux algues ou blanc - les pains proposés sont gage d'accords « mets-pains » parfaitement réussis. Symbole de partage et de générosité, le pain reflète ici toute l'exigence et la rigueur du chef Maximilien Bridier.

## Une exceptionnelle carte de vins français

La Roche le Roy recèle bien des atouts. Creusée à même la roche, sa somptueuse cave troglodyte - exempte de vibrations, de lumière et d'odeurs, est le lieu idéal pour la conservation de ses nombreuses références de Grands Crus et vins importés de toute la France - 300 au total - et sur lesquels veille sa fine équipe de sommeliers. La carte met principalement à l'honneur les vins du Val de Loire et de Bourgogne, et se révèle phénoménale pour qui voudra choisir un Bordeaux rouge.

Par son ampleur et la rareté de certaines bouteilles, la carte des vins de La Roche le Roy est construite avec minutie, afin que chacun puisse trouver le plaisir qu'il recherche. Amoureux des vins, Maximilien Bridier a la volonté de les rendre accessibles au plus grand nombre. Ainsi pas moins de 50 références sont proposées au verre parmi lesquelles la plupart des belles bouteilles de la cave.





### Informations pratiques

La Roche Le Roy  
55 Route de Saint-Avertin, 37200 Tours  
02 47 27 22 00



[www.larocheleroy.com](http://www.larocheleroy.com)

[www.catherinebarrier.com](http://www.catherinebarrier.com)