



**Gault et Millau d'or  
pour le chef étoilé  
Arnaud Viel  
au restaurant La  
Renaissance...**



*"Je prends le temps de savourer cette récompense,  
reconnaissance de notre labeur et notre travail*

*pour lequel je mets en valeur mon terroir depuis de nombreuses années.*

*Nous sommes les sourceurs et passeurs  
de paysans, de producteurs, de nouveaux métiers qui s'affirment  
autour de produits originaux ramenés de voyages (safran, yuzu...),  
de réflexions qui évoluent, des vieux métiers qui reviennent dans l'agriculture...*

*Bien sûr, chaque récompense qui marque le passage d'un cuisinier,  
à travers les grands guides est un honneur.*

*Aujourd'hui, j'ai conscience de la chance que j'ai de travailler en famille,  
avec ma femme en salle depuis 25 ans,  
qui fait un travail remarquable au quotidien,  
et mon fils qui est là dès qu'il le peut  
(entre ses autres expériences auprès de grands chefs)  
et avec qui nous partageons la même passion.*

*Ma cuisine est inspirée par la pêche, la chasse.*

*C'est une cuisine de produits qui met à l'honneur ce que j'aime,  
ce qui est en lien avec ce que l'on m'a inculqué depuis l'enfance.  
Je partage également ce bonheur avec mon équipe fidèle et solide."*





Arnaud Viel est un enfant du pays qui après avoir fait ses armes à Paris auprès de Pierre Miécaze, a décidé avec son épouse de revenir aux sources. De sa Normandie natale, il connaît les paysages de bocage, les couleurs, le climat et l'alchimie entre terre et mer. De ce terroir généreux, il choisit le meilleur pour le sublimer dans ses assiettes, grâce à sa technique et sa créativité. Passionné et perfectionniste le Chef donne chaque jour le meilleur de lui-même dans son restaurant étoilé en pleine Normandie.



Finaliste au Championnat de France du Dessert 1996 et Lauréat d'Or 1997, Arnaud Viel compose de merveilleux desserts.

Son cœur gourmand balance entre chocolat décliné sous toutes ses formes et fruits de saison colorés et savoureux.

Alors laissez vous charmer par ces douceurs sucrées - desserts dressés minute, pâtisseries légères et exquises.

Vos papilles seront en émoi pour l'apothéose de votre diner ou déjeuner au restaurant gastronomique La Renaissance dans l'Orne.



Créative et esthétique, la cuisine du Chef vit au rythme des saisons. Chaque produit, choisi pour son extrême fraîcheur et sa haute qualité, est travaillé avec respect et passion par Arnaud Viel.

Il en exalte ainsi toutes les textures et en révèle toutes les subtilités en le déclinant sous différentes formes.

Pour un bel accord mets et vins, Cécilia Viel et son assistant sommelier savent choisir ou conseiller une des bouteilles de la cave composée de tous les vignobles de France. Une fois encore, un vrai moment d'échange et de partage autour de produits de qualité soigneusement sélectionnés par la maîtresse de maison.



[Découvrir l'univers de La Renaissance](#)