



Le Chef Stéphane Renaud nous invite à sa Table Maison, sous la verrière de l'Hôtel LES PRÉS

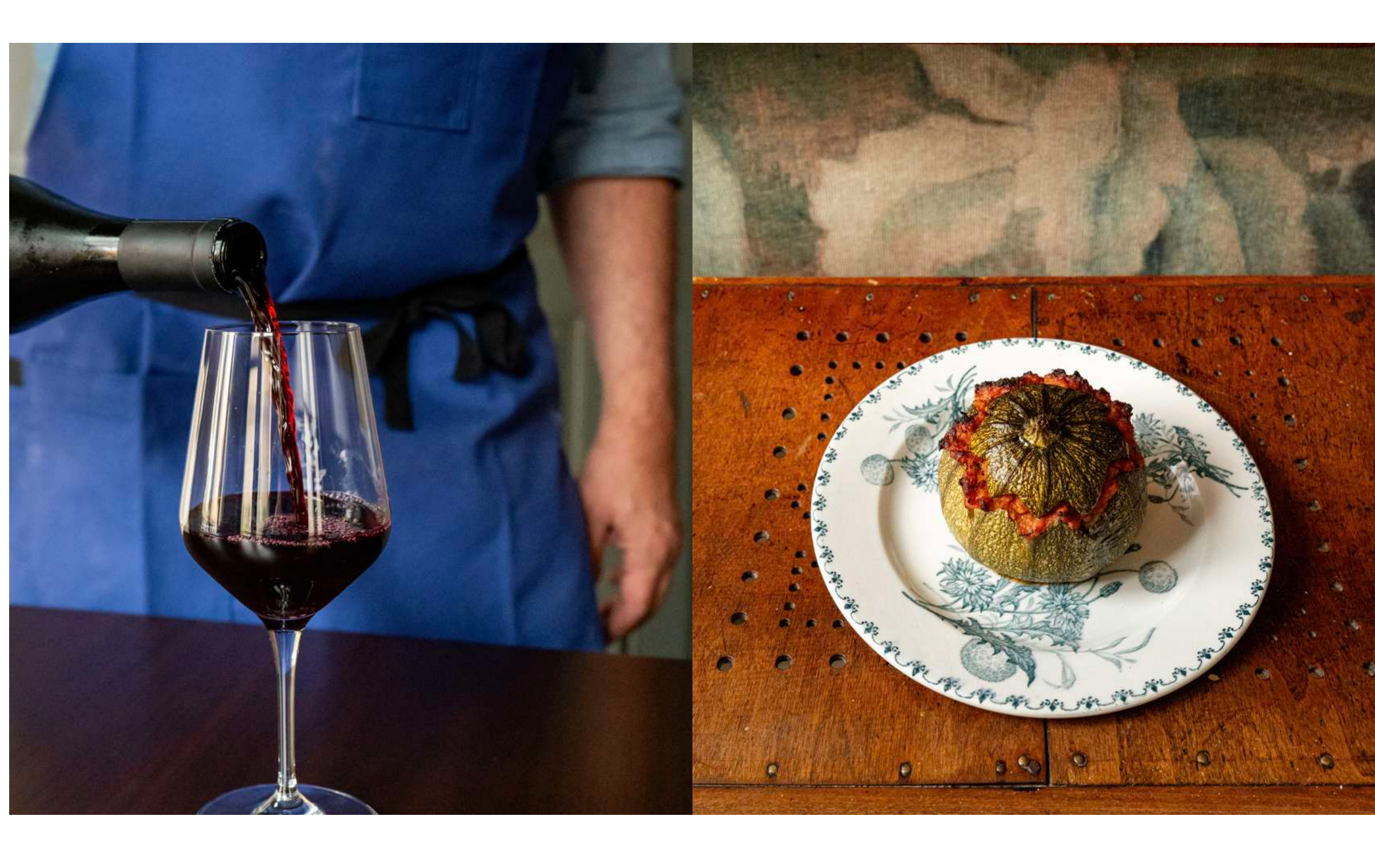


Ouvert en avril dernier et niché dans la région de l'Orne, à deux heures de route de Paris et à proximité de Mortagne-au-Perche, l'Hôtel LES PRÉS est un hôtel de campagne tout en charme et raffinement. **Restauré avec passion par Stéphane Renaud et Éric Brossard**, le lieu était avant la Révolution un Relais de Chasse, puis c'est une congrégation de Soeurs qui y loge pendant 150 ans.

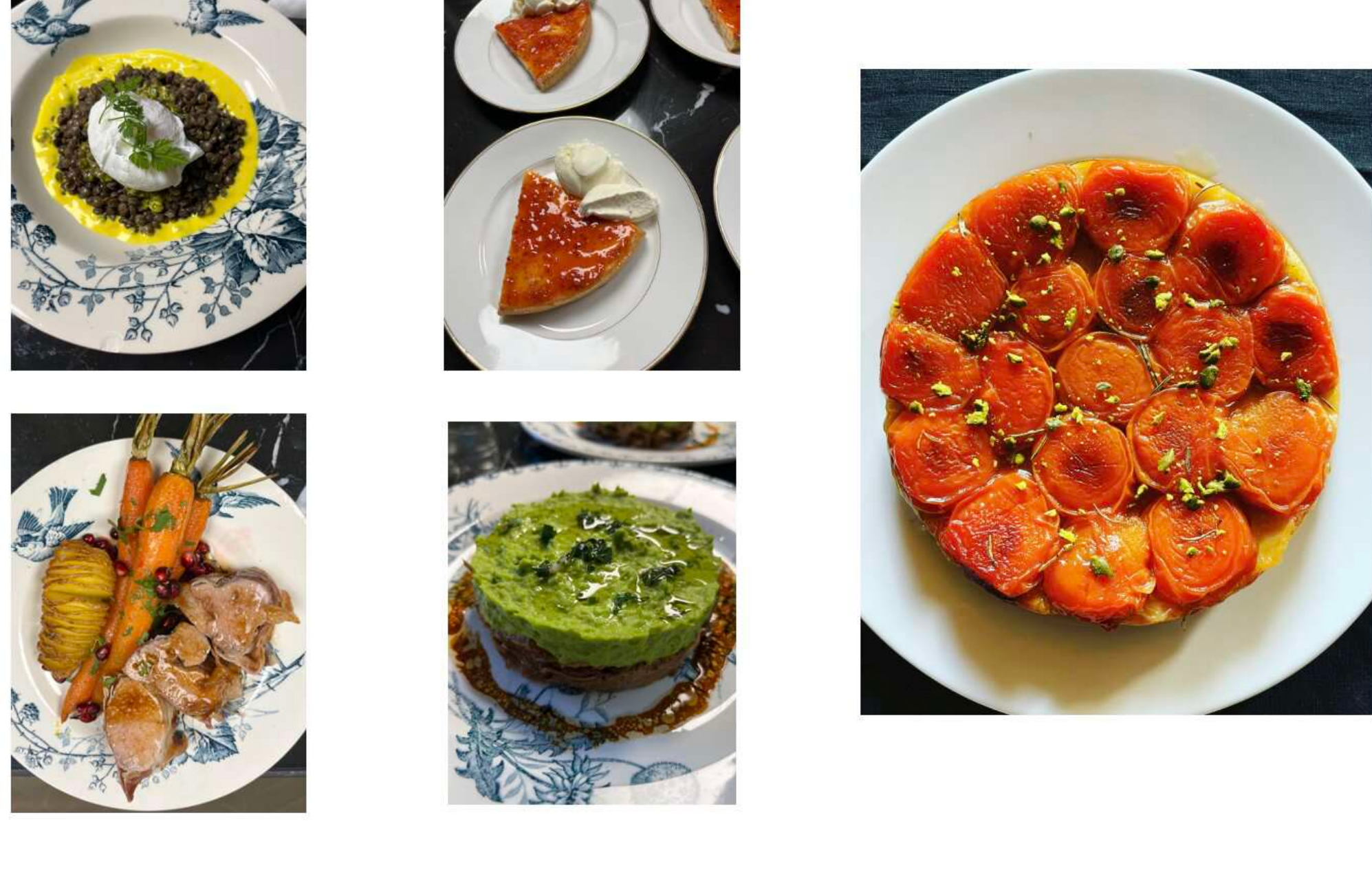
Le Domaine de Pigeon devient aujourd'hui LES PRÉS, un Hôtel écrin mais également un restaurant de 30 couverts où les convives sont reçus au sein d'une belle et joyeuse maison posée dans un cadre naturel et paisible au coeur d'un parc arboré où coule en contrebas la rivière de l'Hoëne.

Si les chambres sont composées sur mesure, la cuisine du Chef Stéphane Renaud s'orchestre dans un même état d'esprit. **Une cuisine qui se veut simple, bonne et généreuse qui convoque le pointu du produit et l'exigence d'un travail quotidien pour le sublimer.**

Grand gourmand et gourmet, ayant à coeur une cuisine du lien, Stéphane Renaud partage les plats de son enfance et ses inspirations quotidiennes au rythme des saisons, du circuit court et de son potager.



Le restaurant de l'hôtel est situé à l'arrière de la maison, à l'abri des regards, dans un jardin clos de murs. La salle est installée sous une verrière, ancienne galerie avec colonnades de la maison des Soeurs, elle est cernée par deux petits pavillons, l'office et le jardin d'hiver forment des salles un peu plus intimistes pour petits groupes de convives. La verrière s'ouvre largement sur le jardin clos qui constitue la terrasse du restaurant. **Capacité : 30 couverts - Ouverture du mercredi au samedi, le soir uniquement et le dimanche à midi.**

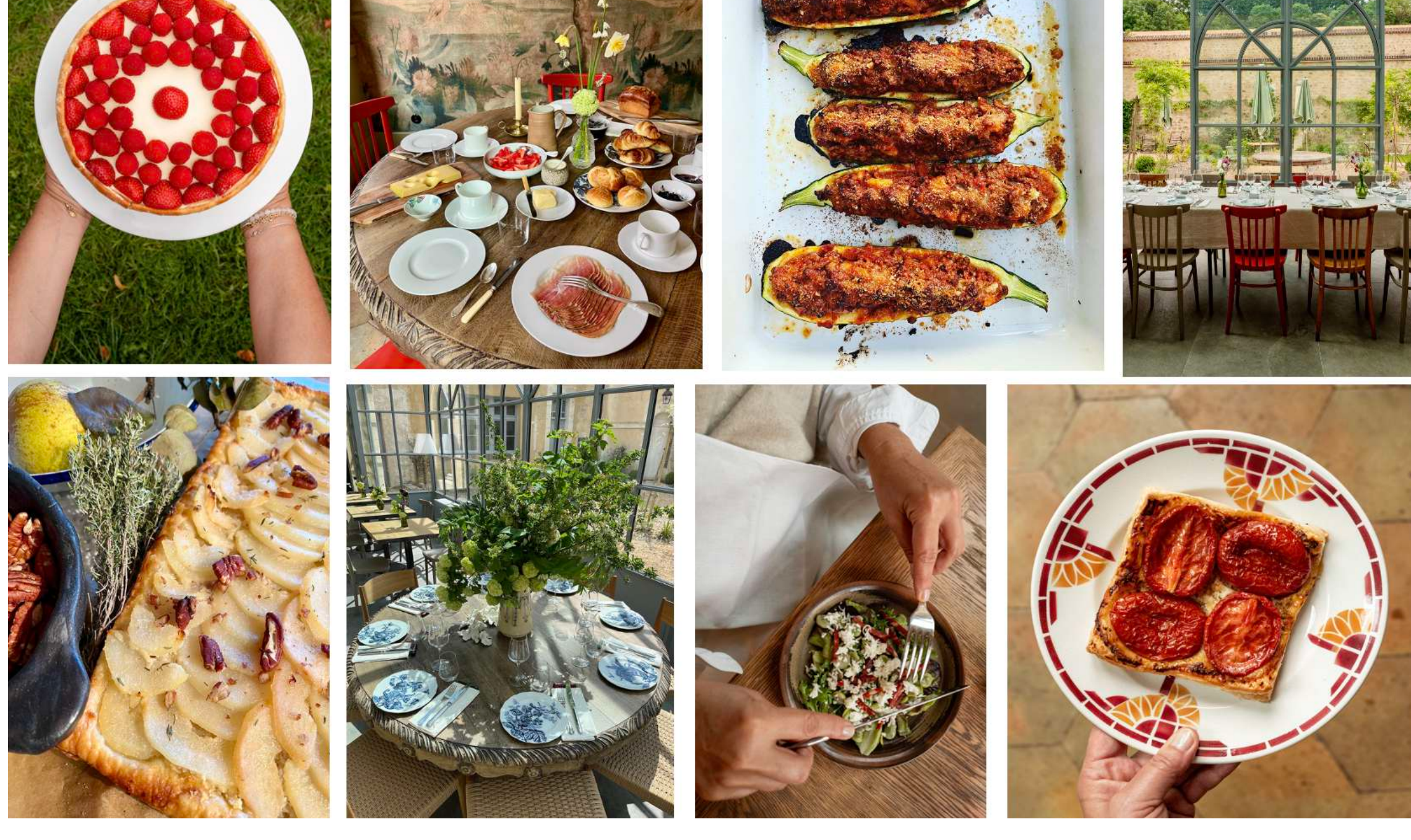


"Nous avions très envie d'une Table dedans-dehors, (déjeuner ou dîner sans ne jamais être trop loin de la nature), dans le jardin en été et en toutes saisons sous la verrière." explique le chef Stéphane Renaud.

La deuxième chose qui me tenait très à coeur, c'est que nos hôtes en dégustant notre cuisine, puissent faire écho aux plats de leur enfance. J'ai fait mes premières armes auprès de ma mère. À la maison, je faisais mes devoirs sur la table de la cuisine pour ne pas en rater une miette, puis c'est seul que j'ai continué avec son cahier de recettes."

"Après mon passage à L'école Ritz-Escoffier où j'ai appris la technique, le savoir-faire et l'exigence, je m'applique aujourd'hui à faire une cuisine à l'envie.

Je réfléchis à ce que j'aime et je cherche des recettes pour aller vers cela. Et si je ne trouve pas, je me lance et ma cuisine devient tout à la fois expérience et champs des possibles, chose que j'adore ! De fait, notre carte évolue toutes les semaines en fonction des produits du jour et est intégralement modifiée tous les 20 jours."



Quelques plats incontournables aux Prés

Le Filet de bar s'accompagne d'une crème infusée au thym et de légumes rôtis.

La palette de boeuf marinée aux poivres et herbes s'habille d'une chantilly déguisée en béarnaise, caponata calabraise et frites au four.

En saison, **le lapin au cidre et aux pommes** nous rappelle que nous sommes bel et bien en Normandie

Le veggie crumble de légumes, incontournable aux Prés, s'accommode lui aussi des saisons.

La frittata de courgettes (du potager en saison) se marie au cumin et au basilic.

Leoux craquelin se décline au grés des envies du Chef et se parfume tour à tour de vanille (un must), de pêche, de fleur d'oranger, de praliné, de caramel ou encore de noix.

La tarte Tatin convoque la tomate et la moutarde en entrée et l'abricot et le romarin en dessert.

En septembre, la Tatin de pommes règne sur la carte... caramélisée et confite, cachée sous une pâte feuilletée aérienne.

Les producteurs et artisans qui enrichissent notre cuisine

Une ferme du Perche et le maraîcher pour les légumes en plus du potager

La Ferme de l'Étoile / Crèmerie et fromages

La Ferme de la poule noire ou la Ferme Vaudron / Volaille et viandes

Les poissons viennent des environs de Caen



À propos de Stéphane Renaud, Chef du Restaurant Les Prés.

Stéphane Renaud a une formation d'architecte et d'architecte d'intérieur, ce qui a permis de donner au projet de l'hôtel les Prés, son image et son caractère. Passionné de cuisine depuis l'enfance, Stéphane Renaud a côtoyé dans son précédent métier chez Pierre-Yves Rochon, des chefs étoilés tels que Paul Bocuse, Joël Robuchon, Alain Ducasse ou encore Christine & Michel Guérard pour des projets de restaurants ou d'hôtels . Toutes ces rencontres ont attisé sa curiosité et son envie de cuisiner pour les autres le décide à en faire son métier en lançant ce projet un peu fou avec Eric Brossard.

En 2022, il suit donc une formation en cuisine puis une seconde en pâtisserie à l'école Ritz-Escoffier à Paris afin d'acquérir les bases d'un métier exigeant qui ne s'improvise pas. La cuisine proposée à la Table des Prés, est une cuisine de campagne simple et généreuse, qui s'inspire et s'appuie sur la qualité des produits locaux et du potager du restaurant en saison avec une mise en œuvre harmonieuse des plats. La préservation des goûts et l'incitation au partage guide la composition des assiettes, la carte est volontairement restreinte et très souvent renouvelée pour rendre la Table vivante et ancrée dans chaque saison.