



Le Chef Arnaud Viel ouvre une nouvelle page avec la rénovation de La Renaissance

À Argentan, au cœur de l'Orne, le chef Arnaud Viel s'apprête à entamer la transformation et la rénovation complète de son restaurant étoilé, La Renaissance, à partir de ce lundi 27 juillet. Toujours soucieux d'aller de l'avant avec exigence, le Chef s'est rapproché de l'agence de décoration Annabelle Fesquet pour réinterpréter les codes locaux à travers une nouvelle identité visuelle. Et de transformer La Renaissance en une destination d'exception, où la haute gastronomie rencontre un design narratif et sensoriel.

" Les derniers travaux datent d'une douzaine d'années, j'avais besoin de renouveau et j'ai toujours l'envie de continuer à avancer. On refait toute la salle du restaurant, le bar, l'accueil et le salon. On va créer une vraie expérience pour nos clients avec une cave à vin et la table du chef ", se réjouit Arnaud Viel.

Cette refonte s'axera autour de matières nobles et authentiques, le vannage et le bois pour la chaleur organique, le cuir et la corde en clin d'œil à l'excellence équestre de l'Orne. Autour des couleurs, aussi, avec le terracotta chiné et des teintes de miel. Le design résonnera aussi avec l'assiette du Chef, entre précision, texture et émotion. La Renaissance deviendra une destination à part entière où le design devient un levier d'expérience client : harmonie globale entre l'identité du Chef Arnaud Viel, l'ADN normand et l'exigence d'une maison étoilée.



La vannerie vivante, signature du lieu

Repère narratif majeur du projet, la vannerie vivante guide la nouvelle identité de La Renaissance. Réalisés en collaboration avec l'Atelier Yann-Marie, les brins de saule fraîchement coupés sont directement implantés sur place pour devenir des alcôves et œuvres tressées. Intégré à la salle, ce travail devient un manifeste « de la terre à la table », l'écho visuel exact de la démarche du Chef. Ces structures façonnent de véritables nids intimistes pour les convives, dont l'esthétique peut évoluer au fil des saisons.



Trois gestes signatures

Chaque geste est pensé comme une pièce d'artisanat à part entière, dessinée sur mesure et réalisée avec des savoir-faire locaux et des matériaux pérennes, à travers trois signatures.

Paravents en osier blanc : tressage à la main, ils rythment la salle et créent des alcoves intimistes.

Cave à vins et affinage de fromage : un écrin vitré théâtral où les clients pourront découvrir toute la collection du Chef.

Des repose-sac inspirés des selles équestres : Cuir tendu & corde, clin d'œil à l'excellence équestre de l'Orne, un geste d'attention au client.



A propos d'Arnaud Viel

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.

Il incarne une cuisine d'auteur enracinée dans le terroir normand, où chaque assiette célèbre la justesse des produits locaux. Son style allie technicité contemporaine et sincérité paysanne, porté par une sensibilité gourmande héritée de la tradition. Fervent défenseur des circuits courts, il sublime les légumes de saison, les viandes d'éleveurs voisins et les produits de la mer du Cotentin. Sa cuisine est précise, élégante, sans artifice inutile. Une étoile Michelin vient couronner cette approche profondément humaine et territoriale depuis 2016.



A propos de l'agence Annabelle Fesquet

Basée à Uzès et présente à Paris, l'Agence Annabelle Fesquet est une agence de direction artistique et de décoration d'intérieur haut de gamme, spécialisée dans les environnements d'hospitalité — hôtels et restaurants. L'agence accompagne ses clients sur l'ensemble du cycle de projet : direction créative, sourcing de matières, et accompagnement personnalisé allant jusqu'au branding. Elle compte parmi ses références des tables étoilées et adresses d'exception, PURETE du Chef Gérald Guille, Maison Médard. Elle prépare actuellement l'ouverture prochaine du restaurant Oscar du Fairmont Royal Palm Marrakech (Chef David Gallienne), pour le groupe Fairmont.



LA RENAISSANCE

20, Avenue de la 2E DB

61200 Argentan