



**Le chef étoilé Arnaud Viel  
va recevoir la légion d'honneur !**

Le chef étoilé Arnaud Viel, figure incontournable de la gastronomie normande, vient d'être élevé au rang de chevalier de la Légion d'honneur. Une distinction qui salue près de 27 années d'engagement en faveur de la cuisine, du territoire et des savoir-faire agricoles de Normandie, depuis son restaurant à Argentan.



*« J'ai été informé que j'allais recevoir la Légion d'honneur, confie le chef.  
J'ai été surpris, car cela représente un grand honneur.  
En toute humilité, j'ai accepté.  
Je fais de la cuisine, j'œuvre pour mon territoire, j'essaie de mettre en avant la  
Normandie, ses producteurs, son agriculture.  
C'est ce que je fais depuis bientôt 27 ans à Argentan. »*

Cette reconnaissance revêt une dimension profondément personnelle pour le chef, dont l'histoire familiale est marquée par l'engagement.

*« Mon père a fait la guerre d'Algérie. Je pensais à lui en recevant cette distinction.  
Pour moi, la Légion d'honneur est avant tout un acte de bravoure. Aujourd'hui, je  
me sens véritablement gratifié en tant que professionnel.  
C'est aussi, et surtout, un acte de passion. »*

Fervent défenseur des produits locaux et des circuits courts, Arnaud Viel n'a eu de cesse, tout au long de sa carrière, de sublimer les richesses de son terroir à travers une cuisine sincère, inventive et ancrée. Son étoile au Guide Michelin, obtenue il y a plus de quinze ans, témoigne de cette exigence de qualité, mais c'est surtout sa fidélité à la Normandie qui lui vaut aujourd'hui d'être ainsi honoré.

---



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 exquisés.  
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 toute 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.

