Rouvert depuis le 11 juin, après plus de 5 mois de travaux, le restaurant La Roche le Roy dévoile son nouveau visage

En décembre 2023, le chef propriétaire du restaurant La Roche le Roy, à Tours (37), Maximilien Bridier, a lancé un vaste chantier de rénovation. Les travaux, qui représentaient un investissement de 2 millions d'euros et qui ont été réalisés en collaboration avec l'architecte d'intérieur Caroline Tissier, portaient sur l'espace d'accueil, les cuisines, la terrasse et les quatre salles. Inauguré le mardi 11 juin, le restaurant restera ouvert tout l'été.

Aurélio photographe

L'innovation, au cœur de chaque détail

Totalement repensé, le restaurant La Roche le Roy a fortement investi dans des innovations. La production culinaire a été rééquipée d'un nouveau four pour cuire le pain pétri et façonné sur place. Une sauteuse intelligente, capable de s'auto-réguler, ainsi que cinq fours connectés, conçus pour économiser temps et énergie, ont aussi été ajoutés. Le passe, long de 8 mètres et entièrement en granit, est équipé de tables chauffantes pour maintenir les plats à bonne température.

Découpe en salle, nouvelle cheffe pâtissière, carte des vins (encore) renforcée, La Roche Le Roy se donne les moyens de ses ambitions

Le boeuf en croûte, avec un feuilletage fait maison, sera découpé en salle pour améliorer l'expérience des convives. Une nouvelle cheffe pâtissière a également rejoint l'équipe, apportant un vent de fraîcheur à la carte des desserts. Le restaurant vise à rendre la cuisine française plus accessible avec une baisse intentionnelle des prix et une offre élargie. La

cave à vin, élue parmi les 100 meilleures cartes de vin de France et abritant plus de 600 références, a été agrandie et sécurisée avec climatisation et hygrométrie contrôlées.

Une rénovation bénéfique pour le confort du personnel

Maximilien Bridier, chef et propriétaire depuis 2016, a toujours gardé en tête d'améliorer les conditions de travail de ses salariés. « *Les travaux ont également été pensés pour faciliter le quotidien des 18 employés, grâce notamment à la modernisation du réfectoire, à la création de nouveaux vestiaires, et à l'installation d'une porte automatique, qui facilite le passage entre la cuisine et la salle*. »