

LE

F

A

V

O

R

I

PRESENTATION

ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

Bienvenue au coeur du Val de Loire à la frontière des jardins de la France et de la forêt de Sologne.

Notre restaurant Le Favori se tient majestueusement au coeur du domaine tel son homonyme à la cour dans cette région dessinée par les Châteaux.

A l'instar de la salle toute entière et ouverte sur la nature, Frédéric Calmels trouve son inspiration sur cette terre nourricière et sauvage qui l'accueille. Une cuisine dans le respect du vivant, de l'humain et du végétal.

Dans l'assiette, le Chef met en évidence les légumes auxquels viennent s'unir herbes rares et épices. A l'origine de ses plats, ils s'accompagnent des poissons et gibiers méticuleusement choisis dans le Grand Ouest hexagonal.

Frédéric Calmels puise son inspiration dans la diversité des cultures de la région





LE FAVORI OUVERT SUR LA NATURE

Dans l'intimité des salons feutrés,
la nature reprend ses droits.

A l'intérieur, le bois est maître et laisse
place à une vue panoramique sur les
jardins du domaine, ses prairies
fleuries et ses bassins naturels. Comme
un tableau verdoyant que l'on est invité
à contempler.

Les lignes épurées et douces du chêne
qui nous entoure, mariées au velours
réconfortant des fauteuils invitent à
prendre place et à se laisser porter le
temps d'un dîner.

Sur la table, la minéralité et les formes
accidentées des objets viennent en
contraste et créent une unité
harmonieuse et paisible.

Pour parfaire l'expérience, on se
délecte des précieux nectars du
Val de Loire proposés par le Chef
Sommelier Thibault Delpont
depuis son orgue à dégustation.

**Ici, vivez l'instant et laissez vos sens
vous conduire en promenade.**





FRÉDÉRIC CALMELS

Originaire d'Aveyron, Frédéric Calmels a fait ses armes dans des établissements prestigieux comme le restaurant Senderens, La Table du Lancaster, ou encore La Tour d'Argent. Ces expériences lui ont permis de gravir les échelons des différentes brigades qu'il a connues et d'y découvrir, au fur et à mesure, son propre style.

Il a, par la suite, passé six années aux côtés de Jérôme Banctel. D'abord, en tant que Sous-Chef du restaurant Le Gabriel de La Réserve Paris, puis en tant que Chef Executif du restaurant Le Loti de La Réserve Genève.

Partout, il a peaufiné sa maîtrise, en se nourrissant de multiples découvertes culinaires.

En 2020, Frédéric rejoint Alice et Jérôme Tourbier aux Sources de Cheverny

Entre les forêts de Sologne et les «Jardins de la France», il trouve dans Les Sources de Cheverny un véritable lieu d'inspiration.

De quoi nourrir sa créativité et lui permettre de sublimer des produits locaux, frais et de saison.

L'ÉQUIPE EN SALLE

Autour de Frédéric, découvrez une équipe unie sans qui l'expérience ne serait être complète.

**Jérôme Léonard, Maître de Maison
Responsable de la Restauration.**

Après une formation hôtelière à Blois et plusieurs expériences au sein du groupe Ducasse en France et à l'étranger, Jérôme retrouve ses racines et rejoint l'aventure des Sources de Cheverny en 2020 afin de superviser l'ensemble de la restauration de la maison.

Tristan Rabache, Maître d'Hôtel

Tristan rejoint la maison en 2021 en vue de l'ouverture du restaurant gastronomique Le Favori.

Sa perpétuelle recherche de la

satisfaction client l'a précédemment mis sur la route de très belles maisons comme Le Prima ou Le 1920, à Megève.

Thibault Delpont, Chef Sommelier

Passionné d'oenologie, Thibault choisit très vite d'orienter son parcours vers la sommellerie et exerce notamment au restaurant Anne Sophie Pic puis à l'Eligo à Lausanne. Familier du Val de Loire et arrivé dans l'équipe en 2020, Thibault part à la rencontre des vignerons locaux pour construire et proposer une carte composée des meilleurs flacons de la région, enrichie de superbes références outre Loire.



Le Favori


