



## LE PIQUE ASSIETTE Virginie BRETON

Route Nationale 20  
45140 ARTENAY

www.ast-hotel.com  
breton.virginie@orange.fr

**02 38 52 14 14**  
Cuisine traditionnelle

**La Directrice du restaurant « Le Pique Assiette » a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Virginie BRETON :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**  
Des enfants heureux
- **Le principal trait de votre caractère ?**  
La force
  - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La douceur
  - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** L'honnêteté
  - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La simplicité
- **Si vous étiez un sens ?** L'odorat
- **Si vous étiez une saison ?** L'été
- **Si vous étiez un pays ?** Les Antilles
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**  
La réglisse
- **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
- **Si vous étiez un animal ?** Un cheval
  - **Si vous étiez un plat ?**  
Un filet de boeuf rossini
  - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Un piano
  - **Si vous étiez un péché ?**  
La gourmandise

## Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

**Directrice de l'As Hôtel – Restaurant Le Pique Assiette et Maître Restaurateur à Artenay, Virginie BRETON présente un parcours atypique, entre hôtellerie et restauration...**

**Virginie BRETON** a grandi dans la restauration, même si restauratrice n'a jamais été une vocation pour elle. Virginie BRETON a un parcours atypique. Elle suit un cursus de **Tourisme** au Lycée Hôtelier de Blois et veut voyager. Elle part en Angleterre pour parfaire son anglais, mais ne voulant pas partir comme fille au pair, elle se fait recruter par un restaurant, où elle devient, en l'espace de six mois, **Maître d'hôtel du restaurant**.

### Un parcours atypique entre hôtellerie et restauration

Attirée par les métiers de l'hôtellerie, elle revient en France. Elle travaille pour un Hôtel Ibis à Lille, puis à Tours. Puis, pendant quelques années, elle change de voie professionnelle, elle devient secrétaire-facturière... Mais il y a une quinzaine d'années, elle rejoint ses parents qui viennent de reprendre l'**As Hôtel-Restaurant « Le Pique Assiette »**. Virginie BRETON prend alors les commandes de l'établissement.

Au cours de ce parcours singulier, **Virginie BRETON** confie qu'elle a été marquée par un chef en Angleterre, « Michelin à l'origine en France qui aimait passionnément son métier » et elle aimait passer du temps en cuisine.

La cuisine du « **Pique Assiette** » est « diversifiée pour une clientèle variée », travaillant pour une clientèle ouvrière et d'affaires en semaine, et essentiellement des personnes âgées le week-end. En semaine, la carte s'oriente vers de la Brasserie et Buffet, alors que la carte du week-end est plus gastronomique. La carte change tous les six mois, le chef puise ses inspirations dans les livres, les émissions culinaires et dans les produits.

### « Maître Restaurateur », une façon de se démarquer

Le label « **Maître Restaurateur** », « c'est avant tout un moyen de se démarquer. Le but étant de ne pas être comparé à l'hôtellerie-restauration de chaînes, avec des produits sous vides... Montrer que l'on travaille du produit brut, frais ».

Source : [my-loire-valley.com](http://my-loire-valley.com)

une initiative



Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :  
[www.maitresrestaurateurs45.fr](http://www.maitresrestaurateurs45.fr)  
#MRLoiret  