



## OH TERROIR Alain LEMIRRE

44 rue Jean Jaurès  
45200 MONTARGIS  
alain@ohterroir.com

**02 38 89 07 57**

Cuisine traditionnelle, bistronomique

**Le Chef du Restaurant « Oh Terroir » a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Patrick CHAUVET :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**  
Une bonne table avec un bon vin
- **Le principal trait de votre caractère ?**  
Perfectionniste
  - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** Me ressembler !
  - **La qualité que vous préférez chez une femme ?**  
La franchise, le dynamisme
  - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ? ...**
  - **Si vous étiez un sens ?** Le goût
    - **Si vous étiez une saison ?**  
Le printemps
    - **Si vous étiez un pays ?** La France
    - **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**  
Le chocolat
    - **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
    - **Si vous étiez un animal ?** Un chat
    - **Si vous étiez un plat ?** Le foie-gras
      - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Un violon
      - **Si vous étiez un péché ?**  
La gourmandise

## Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

« Oh Terroir » à Montargis, le Maître Restaurateur, c'est Alain LEMIRRE et le chef en cuisine, c'est Patrick CHAUVET. Le chef évoque avec nous son parcours étoilé, ses mentors, ses inspirations ! Rencontre...

Tout petit, **Patrick CHAUVET** passait beaucoup de temps en cuisine où il aimait manger et goûter tous les plats. Après trois ans d'apprentissage, il intègre les cuisines du Hilton à Bruxelles. Après cette expérience belge, il revient en France, au **Plaza Athénée à Paris** où il « apprend beaucoup de choses sur la bonne gastronomie de palace »...

Après avoir vécu la vie de palace, il éprouve l'envie de changer et de partir en province. Il pose alors ses valises à **Montargis**, ouvre un restaurant gastronomique et il y décroche sa **première étoile au Michelin** au bout de dix ans... À l'approche de la cinquantaine, le Chef CHAUVET veut un nouveau défi. En 2003, il rejoint **Alain LEMIRRE** qui souhaite alors développer la partie gastronomie de son établissement « Oh Terroir ». Plus de dix ans de succès, couronnés par un **Trophée du Tourisme Responsable du Loiret** et l'attribution du label **Maître Restaurateur** en 2012.

Si l ne devait citer que deux mentors, pour Patrick CHAUVET ce serait **Marc MENEAU** et **Patrick CHIBOIS**. Le premier était un « Maître », une véritable référence pour le chef et le second fut son parrain lorsqu'il reçut sa première étoile Michelin.

### Les produits locaux et le Slow food comme moteurs

Alain LEMIRRE est à l'origine du mouvement **Slow Food** dans le Loiret. Ce mouvement a pour objectif de sensibiliser les citoyens à l'éco-gastronomie et à l'alter-consommation. Un mouvement qui a séduit le chef CHAUVET qui s'est à son tour investi dans ce mouvement.

En cuisine, son inspiration, le chef la puise dans les **produits locaux**, en suivant l'évolution des saisons. Son plat signature, celui qu'il a créé et dont il est le plus fier, c'est « **L'Avocat au ris de veau** », qui n'est pas forcément un produit local, mais c'est un « Best-seller » sur la carte !

Pourquoi avoir choisi le label « **Maître Restaurateur** » ? Le chef CHAUVET l'explique simplement : « 90 % de nos produits sont faits maison, on n'achète rien de tout fait, on travaille tout ». Oh Terroir, pas d'intermédiaire !

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

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

une initiative

