



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Patrice BEAUDOIN, chef du Restaurant « Les Terrasses du Bord de Loire » et Maître Restaurateur à Orléans évoque ses souvenirs d'enfance, sa passion, ses inspirations culinaires...

LES TERRASSES DU BORD DE LOIRE

Patrice BEAUDOIN

1 chemin du Halage
45000 ORLÉANS

www.lesterrassesduborddeloire.com
info@lesterrassesduborddeloire.com

02 38 53 45 98

Cuisine traditionnelle, raffinée et créative

Le Chef du Restaurant « Les Terrasses du Bord de Loire » a joué le jeu du Portrait Chinois !

Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses Patrice BEAUDOIN :

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Le Loto gagnant
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Chiant
- **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La droiture
- **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La droiture
- **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La sincérité
- **Si vous étiez un sens ?** L'honneur
- **Si vous étiez une saison ?** L'hiver
- **Si vous étiez un pays ?** Le Canada
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
Le pain grillé
- **Si vous étiez une couleur ?** Le gris
- **Si vous étiez un animal ?** Un tigre blanc
 - **Si vous étiez un plat ?**
Des pommes de terre sautées
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Le violoncelle
 - **Si vous étiez un péché ?** Obsédé

Même s'il voulait éviter le cliché « Grand-Mère », pour **Patrice BEAUDOIN**, la vocation de cuisinier vient des odeurs de cuisine qui le réveillait le matin, quand il était chez sa grand-mère paternelle, notamment « l'odeur du pain grillé sur un tamis à feu vif ». C'est donc tout naturellement qu'il s'oriente vers un métier de bouche. Sa formation, le Chef BEAUDOIN la suit à l'**École Hôtelière de Blois**. Diplômé, il travaille quelques mois à Orléans (le temps de s'acheter une moto et passer son permis, explique-t-il), avant de partir en « Saisons » en France et en Suisse.

À 23 ans, il reprend le restaurant « **Le Pique-Feu** », situé à Orléans, qu'il a tenu pendant dix-neuf ans. Ne pouvant pousser les murs et voulant voir plus grand, le Chef BEAUDOIN a l'opportunité de reprendre « **Les Terrasses du Bord de Loire** », sur les quais de Loire à Orléans. C'était il y a neuf ans...

S'il concède ne pas avoir de réel mentor, tous les chefs avec qui il a travaillé, « avaient cette particularité de faire bien pour leur entreprise » et ça l'a poussé à suivre cette voie. Les ouvrages culinaires de grands chefs peuvent aussi, au travers d'une photo, d'une couleur, d'une forme, inspirer le chef.

Une cuisine à l'intuition avec les produits de la Région

La cuisine du Chef Patrice BEAUDOIN se fait à l'intuition. « C'est la vue, c'est le nez... Tiens, aujourd'hui je vais faire ça » explique-t-il. Les produits sont ceux de la région, avec une préférence pour les produits du **Marché du Quai du Roi** (fruits, légumes, volailles...) situé près du restaurant, et bien évidemment les **poissons de Loire**.

Son plat préféré, le **Silure**, qu'il dit travailler « plutôt bien » et qui permet de créer, avec une chair qui se tient bien, même si c'est un poisson qui a de nombreux détracteurs. Le chef est catégorique : « peut-importe la façon dont on le présente dans l'assiette... À partir du moment où il est bien travaillé, bien habillé, c'est un excellent produit ».

Le choix du Label « **Maître Restaurateur** », c'est pour le chef BEAUDOIN, la meilleure carte contre les restaurants qui prônent le « Fait Maison »... La qualité des produits et du personnel n'est pas assez reconnue, face à ces restaurants de chaînes...

Source : my-loire-valley.com

Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :
www.maitresrestaurateurs45.fr
#MRLoiret  

une initiative

