



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Alain GÉRARD, chef du restaurant « Eugène » et Maître Restaurateur à Orléans a évoqué sa passion, ses expériences professionnelles, ses inspirations culinaires... Voici son portrait !

Élevé par sa grand-mère, **Alain GÉRARD** se passionne très tôt pour la cuisine. Il découvre à son contact, les légumes, et les volailles cultivés et élevés à la maison. Il le dit lui-même « ma grand-mère m'a donné inconsciemment l'envie de bien manger et à huit ans, j'ai commencé à faire des petits plats, comme des tomates farcies... ».

Ne tenant pas en place sur une chaise, il débute un apprentissage, une sorte de « liberté, par rapport à l'école où j'avais l'impression d'être en prison » confie-t-il. Il obtient un bon résultat à ses examens puis part en Belgique, « à l'aventure ». Il « découvre la vie et rencontre des gens, une belle aventure » où il apprend beaucoup, notamment auprès des chefs français **Gilles ÉPIÉ** et **Alain PASSARD** et du chef belge **Jean-Pierre BRUNEAU**.

Après un intermède militaire, il revient en France, au restaurant étoilé « **Les Antiquaires** » à Orléans avec un chef qui avait une humanité et qui lui a beaucoup appris sur le plan humain. Mais Alain GERARD veut encore apprendre, il rejoint une grande maison, celle de **Marc MENEAU** à Vézelay pendant deux ans. Il fait ensuite appel à **Pierre GAGNAIRE** qui le place dans un restaurant d'altitude aux Arcs pendant une saison, avant de partir dans le sud. Il rejoint le Club de Cavalière au Lavandou, un club privé où il rencontre un autre monde, une exigence mais « du moment que c'est fait en toute simplicité, ça passe tout seul ».

En Provence, il rencontre son épouse qui le suit à Paris pendant trois ans. Il retrouve un des chefs croisé à Bruxelles qui souhaite ouvrir un **restaurant provençal**. Il devient alors chef du restaurant, une expérience qui dure trois ans et demi. Après une nouvelle expérience dans une grande maison à **L'Auberge des Templiers** aux Bézards (Loiret), vient la volonté d'ouvrir son propre restaurant. Un soir, il vient manger chez « **Eugène** », tombe sous le charme du lieu et quinze jours après décide de racheter le restaurant. Il s'associe alors avec **Laurent GEORGES**, qui gère la salle. Une belle aventure, une belle amitié...

Ses expériences professionnelles en Belgique, en Montagne, en Provence, à Paris ou en Val de Loire, Alain GERARD en a toujours gardé quelque-chose, qui se retrouve aujourd'hui dans sa cuisine. Tombé amoureux d'une provençale, son inspiration culinaire vient de cette « cuisine du soleil », mais pas seulement. Né au bord de la mer, les crustacés, coquillages et poissons occupent une grande place dans sa cuisine, mais depuis son installation à Orléans, il s'inspire également des produits locaux (asperges, fraises, salades, poires, pommes...). Alain GERARD change sa carte à chaque saison, cependant, il reste toujours un dessert, incontournable : « Le cannelé au chocolat chaud avec une glace à la Lavande ».

Le choix du label « **Maître Restaurateur** », c'est avant tout pour « défendre ce que l'on fait, donner la valeur des produits aux clients ».

Source : my-loire-valley.com

EUGÈNE Alain GÉRARD

24 Rue Sainte-Anne
45000 ORLÉANS

www.restaurantegene.fr

02 38 53 82 64

Cuisine gastronomique
TOQUES

Le chef du restaurant « Eugène » a joué le jeu du portrait chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître.

Voici les réponses d'Alain GÉRARD :

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Être en bonne santé
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Dynamique
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** Sa sensibilité
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** Sa tendresse
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** Le partage
- **Si vous étiez un sens ?** L'odorat
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
- **Si vous étiez un pays ?** L'Australie
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
La vanille
- **Si vous étiez une couleur ?** Le vert
- **Si vous étiez un animal ?** Une panthère
 - **Si vous étiez un plat ?**
Une langoustine
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Le piano
 - **Si vous étiez un péché ?**
Le mensonge

une initiative



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