



LE CLOS DU VIGNERON Cédric BOTTE

106 Grande Rue
45250 OUSSON-SUR-LOIRE
www.hotel-clos-du-vigneron.com
contact@hotel-clos-du-vigneron.com

02 38 31 43 11

Cuisine gustative et raffinée
LOGIS

**Le Chef du restaurant
« Le Clos du Vigneron » a joué le jeu
du portrait chinois ! Le principe :
répondre rapidement, en quelques
mots pour mieux le connaître.
Voici les réponses de Cédric BOTTE :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Se sentir bien
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Exigeant
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La franchise
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La sincérité
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La complicité
- **Si vous étiez un sens ?** L'odorat
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
- **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
La fraise
- **Si vous étiez une couleur ?** Le rouge
- **Si vous étiez un animal ?** Un chien
 - **Si vous étiez un plat ?**
Une estouffade de boeuf
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Une batterie
 - **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Cédric BOTTE, chef du Restaurant « Le Clos du Vigneron » et Maître Restaurateur à Ousson-sur-Loire. Portrait de ce cuisinier qui évoque son parcours, ses inspirations, sa cuisine...

Avec des parents restaurateurs, **Cédric BOTTE** a toujours eu un pied en cuisine, toujours prêt à aider ses parents en cuisine, c'est un métier qui l'a toujours passionné.

Il effectue son apprentissage de cuisinier dans un **Relais & Châteaux** en Touraine, le **château de Chissay**, avant de poursuivre ses études (Brevet Professionnel) dans un établissement Logis de France, l'**Auberge du Centre** à Chitenay, près de Blois.

Après cette formation enrichissante, Cédric BOTTE découvre la France au gré de ses expériences professionnelles, qui l'emmènent notamment au restaurant « **Le rivage** » à **Gien**, en tant que chef de partie, à l'**Auberge du Centre** où il devient chef pendant trois ans, jusqu'à l'ouverture de son propre établissement en 2003, il reprend alors « **Le Clos du Vigneron** » à Ousson-sur-Loire.

Parmi les grands chefs qui l'inspirent, Cédric BOTTE cite **Alain DUCASSE** et **Bernard LOISEAU**, « à qui je pense ressembler le plus au niveau de ma cuisine et de mes convictions » explique-t-il.

En cuisine, **Cédric BOTTE** travaille beaucoup de poissons (lotte, bar, sandre, turbot, homard). Des produits frais et de saison, en arrivage du jour, en fonction des opportunités. Il aime la diversité, le changement. Il renouvelle sa carte chaque semaine, il aime rechercher de nouvelles recettes qui plairont aux clients...

« Maître Restaurateur, un titre qui me ressemble »

Pour Cédric BOTTE, le label « **Maître Restaurateur** » est un titre qui lui ressemble : « c'est une belle opportunité pour se démarquer, pour montrer la qualité de notre travail et les critères me correspondaient ».

Source : my-loire-valley.com

une initiative



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