



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

HÔTEL DES VOYAGEURS Philippe LECHAUVE

10 Grande Rue
45420 BONNY-SUR-LOIRE

www.hotel-restaurant-des-voyageurs.fr
hotel-des-voyageurs9@wanadoo.fr

02 38 27 01 45
Cuisine gastronomique
LOGIS

**Le Chef du restaurant
« Hôtel des Voyageurs » a joué le
jeu du portrait chinois !
Le principe : répondre rapidement,
en quelques mots pour mieux
le connaître. Voici les réponses de
Philippe LECHAUVE :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Être gourmand
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Minutieux
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La sympathie
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La sympathie
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La fidélité
- **Si vous étiez un sens ?** L'odorat
- **Si vous étiez une saison ?** L'automne
- **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
L'acacia
- **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
- **Si vous étiez un animal ?** Le lapin
- **Si vous étiez un plat ?** Le saint-honoré
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Le saxophone
 - **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

Chef de l'Hôtel-Restaurant des Voyageurs et Maître Restaurateur à Bonny-sur-Loire, Philippe LECHAUVE évoque sa passion, sa carrière auprès de la famille TROISGROS, sa cuisine et ses inspirations...

Avec une grand-mère cuisinière en maison bourgeoise, la passion pour la cuisine est apparue très tôt pour **Philippe LECHAUVE**. C'est tout naturellement qu'il intègre l'école hôtelière à Auxerre, où il passe son CAP-BEP de cuisine. Une fois son service militaire effectué, il rejoint la brigade d'un ancien membre de l'équipe **TROISGROS**, à Roanne, où il reste trois ans.

Une carrière marquée par la famille Troisgros

Sur la liste d'attente pour rejoindre « **La Maison Troisgros** » à Roanne (trois étoiles Michelin), il passe une année à Paris, dans le restaurant de **Guy SAVOY** (trois étoiles Michelin). Après cette expérience parisienne, une place l'attend auprès de **Michel TROISGROS**. Il y restera quatre ans...

En 1995, il participe à l'ouverture du restaurant « Le Central » avec Michel TROISGROS, en tant que chef, où il restera jusqu'en 1997. Date à laquelle il décide, avec sa femme, de s'installer à son compte. Il pose alors ses valises à **l'Hôtel des voyageurs à Bonny-sur-Loire**, qu'il ouvre en juin 1998.

Le modèle de Philippe LECHAUVE en cuisine, **Pierre TROISGROS**, le père de Michel. Comme il le dit lui-même « Je suis très fan de Pierre TROISGROS. J'ai eu la chance de travailler avec lui pendant six mois... c'était un homme extraordinaire, un homme fabuleux ».

Ses inspirations culinaires, **Philippe LECHAUVE** les puise dans ses expériences professionnelles, dans les produits du terroir. Sa préférence se porte naturellement vers le poisson et le bœuf charolais, mais il confie aimer tout travailler et changer sa carte tous les trois mois.

« Maître Restaurateur, une distinction et un critère de qualité »

Le label « **Maître Restaurateur** », c'est pour lui « une distinction, un critère de qualité qui prouve qu'on travaille des produits frais ». Les clients aiment savoir ce qu'ils mangent et le label est là pour garantir cette qualité et le savoir-faire des chefs.

Source : my-loire-valley.com

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

une initiative

