

Média : www.lhotellerie-restauration.fr

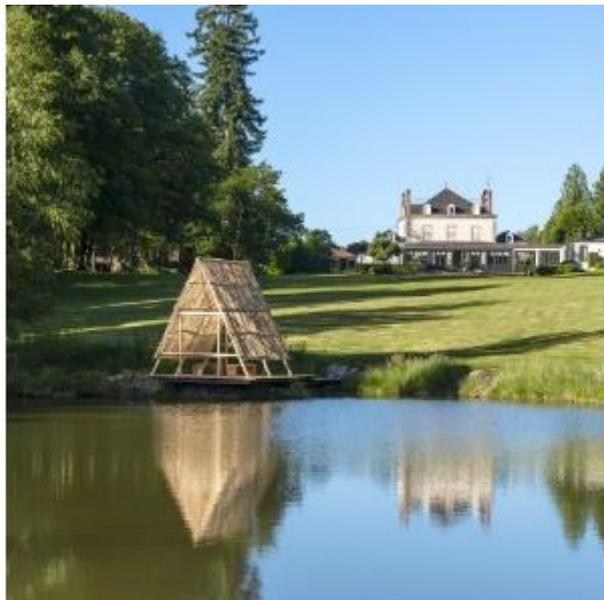
Type : Site web du journal L'Hôtellerie-Restauration

Date : 1 juillet 2020

Audience : 415 350 visiteurs par mois

Lien : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2020-06/avec-ses-ruches-a-manger-gilles-dudodgnon-cuisine-en-liberte.htm>

Avec ses Ruches à manger, Gilles Dudodgnon cuisine en liberté



L'un des spots au coeur du magnifique écrin du parc de La Chapelle Saint-Martin.

Limoges (87) Ces derniers week-end, le chef étoilé a décidé d'inviter ses clients à venir pique-niquer dans le vénérable parc d'ornement de la Chapelle Saint-Martin. Une formule qui a rapidement su trouver sa clientèle. Si la crise sanitaire s'est traduite par une mise en sommeil momentanée des activités de leurs restaurants (la table étoilée de La Chapelle Saint-Martin, la Table du Couvent et le 27), le confinement n'a en revanche nullement entamé l'enthousiasme et la créativité de Gilles Dudognon et Aude Bourliataux.

Ainsi ont-ils mis à profit cette pause pour créer un nouveau concept. " Nous profitons ce jour-là d'une journée de printemps ensoleillée dans le parc, quand nous avons réalisé que faire un pique-nique en pleine nature pouvait être un véritable luxe", explique Aude Bourliataux, directrice des opérations de cet établissement Relais & Châteaux. Ni une ni deux, le couple décide de bâtir un concept de restauration censé respecter les règles de distanciation tout en profitant des charmes de la nature des environs de Limoges.

Le concept ? Six emplacements disséminés dans le parc arboré de 40 hectares de la Chapelle Saint-Martin, dont deux VIP (dans des cabanes installées sur une île de l'étang et l'autre en bordure d'un autre étang) établis dans le cadre bucolique. Sur ces spots sont implantées des Ruches à manger qui, sur le système des boîtes à livre, sont d'anciennes ruches aménagées en garde-manger et en casiers à vin. À l'intérieur, bœufs, pain, salades, tartes salées, terrines de campagne, fromages locaux, tartes sucrées, vins et miel de la propriété : rien ne manque à ce pique-nique de haut vol. " D'autant plus que notre food truck vient livrer une cocotte en fonte garnie d'un plat mijoté que les convives peuvent faire réchauffer sur un brasero mis à leur disposition", poursuit Aude Bourliataux.

Un succès immédiat

Magnifique idée sur le papier, la mise en oeuvre restait à confirmer. “Nous avons testé le concept pour la première fois le dimanche 24 mai, et il fut si bien reçu que, depuis, nous renouvelons l’opération avec le même succès. La formule plaît à tout le monde et les familles sont ravies de se retrouver autour de ce moment convivial. Ainsi, chaque week-end, nous accueillons environ une soixantaine de convives autour des Ruches avec un ticket moyen de 80 € par repas”, se félicite la directrice des opérations, qui voit là un prolongement de l’activité du restaurant gastronomique au sein d’une nature triomphante.