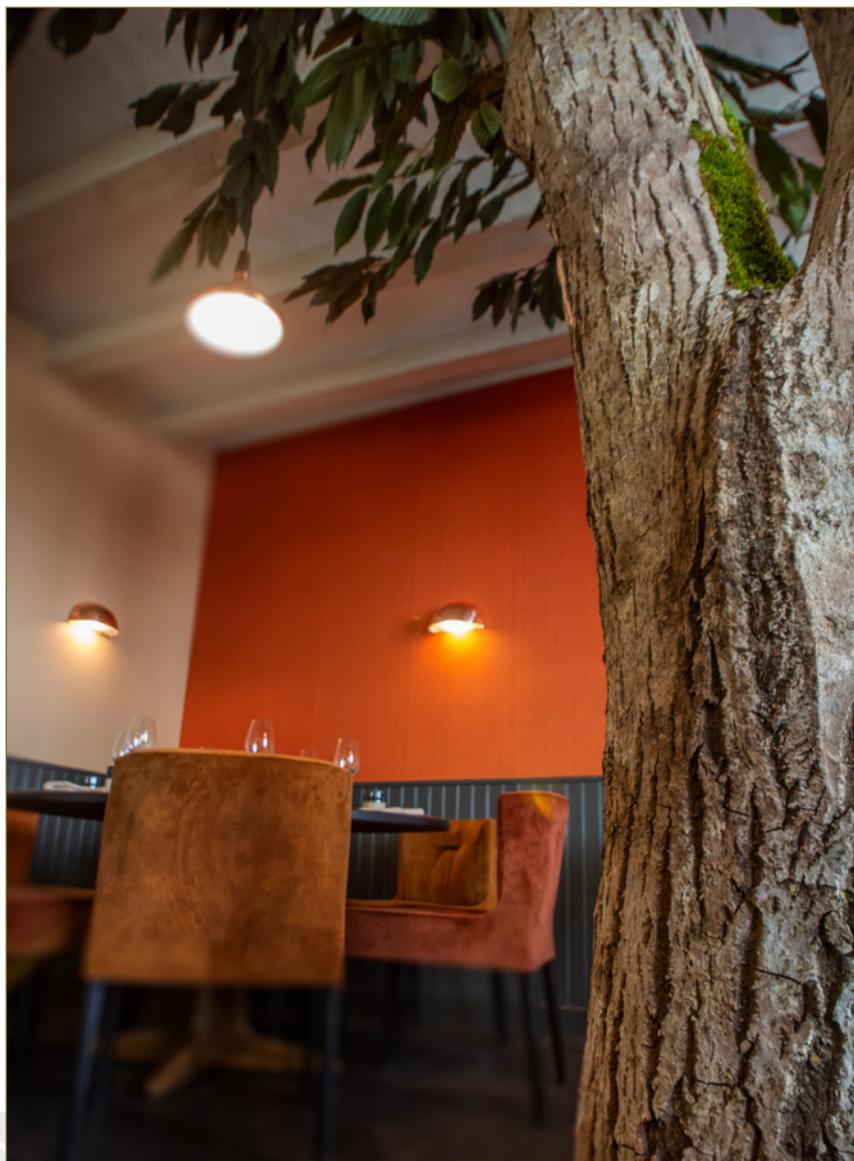


Communiqué de presse

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE



© Photos Adfields

JUILLET
2020

arbore & sens



Clément Dumont
Chef du restaurant "arbore & sens" situé à Loches (37),
dans son potager...
© Photo Adfields

De gauche à droite :

Océane Guillot
Salle et sommellerie

Clément Dumont
Chef de cuisine

Mayliss Guillot
Responsable commerciale

© Photo Adfields



restaurant arbore & sens COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2020

> LES VALEURS

DES RACINES FONDATRICES À L'EXPRESSION TOTALE DES SENS GUSTATIFS...

Arbore & Sens, c'est l'arbre protecteur qui plonge ses racines au plus profond du sol pour donner vie sur terre et lui offrir ses fruits... *"Il ne pouvait être que le meilleur ambassadeur de notre volonté à partager avec vous notre amour pour cette Touraine gourmande au travers de nos expériences dans de grandes et belles maisons françaises ou étrangères en gastronomie"*.

Une alliance de famille : en cuisine pour Clément Dumont, en salle et sommellerie pour Océane Guillot, sa compagne, et pour la partie commerciale Mayliss Guillot, la sœur..

Arbore & Sens, un restaurant gastronomique situé au pied de la citadelle royale de Loches, au 22 rue Balzac, une adresse lochoise qui rime depuis longtemps avec l'art de la table et du bien-manger.



© Photos Adfields



La salle du restaurant (environ 20 couverts) © Photo Adfields



restaurant arbore & sens
COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2020

> AMBIANCE & RAFFINEMENT

ATMOSPHERE ÉLÉGANTE ET CHALEUREUSE POUR INSTANT GOURMAND...

En entrant dans la maison, un salon confortable avec mobilier aux velours colorés vous accueille pour partager une coupe avant le repas ou terminer par un café en toute intimité.

La salle du restaurant **Arbore & Sens** est une véritable ode à la vie, où l'arbre naturel est présent, mis en scène comme un phare, enveloppant les tables de son charme et de sa bienveillance.

Déco chic et sobre aux teintes harmonieuses qui valorise un art de la table artisanal et même local, toujours en osmose avec l'esprit de la maison. Vous remarquerez les couteaux fabriqués à Chinon, dans plusieurs essences de bois, dont celle-ci en douelle de barrique qui sent bon encore le vin...

Aux beaux jours, la grande terrasse ombragée par sa majestueuse glycine, offre un cadre de repas naturel et apaisant.



Les couteaux de l'Atelier TS à Chinon
© Photo Adfields



La terrasse et sa glycine
© Photo Adfields



Filet de bœuf snacké, pommes de terres confites, carotte et purée de carottes orangée. © Photo Adfields



restaurant arbore & sens
COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2020

> CLÉMENT DUMONT

**UN JEUNE CHEF LOCAL
PRÊT À VOUS RÉVÉLER SON TALENT...**

Clément Dumont est originaire de Touraine, terres agricoles et royales du Val de Loire, né en 1995.

Après avoir fait sa formation à Saumur, il part découvrir d'autres cultures culinaires dans plusieurs établissements gastronomiques parfois étoilés, de Saint-Bathélémy aux Antilles à Courchevel, de Porto Vecchio à Val d'Isère, de Broome en Australie à Saumur puis Azay-le-Rideau, pour enfin apporter à Loches, sa vision gastronomique à cette ancienne institution locale de la table, autrefois nommée "La Gerbe d'Or".



En cuisine... © Photos Adfields

Le foie gras de la Maison Perrin, poché au vin de Chinon, melons et crème de vin rouge.
© Photo Adfields

restaurant arbore & sens
COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2020

> RÉVÉLATION & SAISONS

UNE CUISINE GASTRONOMIQUE POUR CÉLÉBRER LE TERROIR DU SUD TOURAINÉ...

Un seul mot d'ordre, valoriser le territoire et ses richesses. Ainsi vous pourrez croiser Clément Dumont sur une barque en Loire, sur le très beau marché de Loches, en campagne chez des producteurs et éleveurs ou dans son potager situé sur les bords de la Vienne à quelques lieues du restaurant.

De la racine à la fleur, au fruit ou au légume, de l'os à l'arête, de la peau à la graine, la culture de la magnificence du produit simple et du zéro déchet est de rigueur.

Amoureux du vin comme Océane, ils parcourent ensemble les vignobles et les chais pour marier avec justesse ses plats ou s'inspirer d'un vin pour révéler la quintessence et justesse du produit.





restaurant
arbore & sens

22 RUE BALZAC
37600 LOCHES

www.restaurant-arbore-et-sens.fr

09 67 15 00 50

ou

02 47 19 81 69

contact@restaurant-arbore-et-sens.fr



Crédits photos : Adfields.com

DOSSIERS & IMAGES DISPONIBLES
sur demande à rp@adfields.com

RELATIONS PRESSE

WWW.ADFIELDS.COM

Tél. +33 (0) 247 669 067

Contact : Jérôme Crochet

rp@adfields.com