



## Communiqué de presse

# Le potager familial du restaurant Arbore & Sens s'agrandit pour le plus grand bonheur du chef étoilé Clément Dumont



*Installé à Loches (37), Clément Dumont a atteint la distinction maximale de trois toques, au consciencieux label écologique Ecotable, dès sa première année d'inscription. Grand défenseur de l'environnement, du terroir et des produits de qualité, le chef étoilé au guide Michelin du restaurant Arbore & Sens peut notamment s'appuyer sur le potager familial qu'il développe avec sa belle-sœur Mayliss Guillot. Cofondatrice du restaurant, cette dernière veille sur un jardin initialement d'un demi-hectare, agrandi récemment, dans le village voisin de Bridoré (37). Cet écrin est un véritable terrain de jeu pour Clément Dumont, lui permettant de travailler sur la diversité de ses produits, de gérer au plus près ses approvisionnements, et d'exprimer la quintessence de cette précieuse matière première dans ses plats. Découvrez ce petit coin de paradis.*

Le potager du restaurant Arbore & Sens prend racine à Bridoré, à quelques kilomètres de l'établissement. Cultivé par sa belle soeur Mayliss Guillot, il est l'objet de toutes les attentions pour le chef Clément Dumont, dont la cuisine végétale dépend de la qualité intrinsèque de ses produits.

« *La rentabilité n'est pas notre priorité. Nous cherchons avant tout à avoir les meilleurs fruits et légumes possibles pour nos convives. C'est un travail de passion et de curiosité* », explique celui qui reçu en avril dernier le prix Grand de demain, décerné par le guide Gault & Millau pour les régions Centre-Val de Loire et Pays de la Loire. Cet été, tomates, courgettes, aubergines, melons, concombres ou encore maïs seront suffisamment produits pour rendre son restaurant autonome.



### Une récolte à maturité pour tirer la quintessence de chaque produit



Photos © Studio204

Mayliss gère seule le potager, suivant les orientations du chef concernant les différentes variétés à cultiver. Elle veille à ce que les fruits et légumes soient cueillis à pleine maturité pour garantir un goût incomparable. La traçabilité est également cruciale : toutes les semis sont réalisés en interne, sans recours à des pépinières externes.

Une partie du potager est dédiée à des essais, permettant ainsi d'expérimenter de nouvelles cultures et d'améliorer constamment la qualité et la diversité des légumes.

## Une irrigation naturelle pour une culture respectueuse

L'irrigation du potager est entièrement assurée de manière naturelle grâce à un étang adjacent. Aucun engrais chimique, ni pesticide, n'est utilisé, et des bâches recouvrent les plants pour prévenir la croissance des mauvaises herbes. La terre est enrichie grâce à des plantes cultivées pendant l'hiver.



**[Découvrez le nouveau dossier de presse de Clément Dumont](#)**

Dossier de presse

Photothèque

---

**Contact Presse & Médias :**  
Agence Catherine Barrier

Julien Remy  
07 88 84 15 96

[julien@catherinebarrier.com](mailto:julien@catherinebarrier.com)

---



Copyright © Agence Catherine Barrier 2024 - [www.catherinebarrier.com](http://www.catherinebarrier.com)

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)