



## La Tournée des chefs

# Dans les cuisines d'Arnaud Gauthier à l'Auberge Saint-Fiacre à Veuil

Arnaud Gauthier et son épouse Katia proposent, depuis 2001, une cuisine généreuse et raffinée au cœur du joli village de Veuil près de Valençay dans le nord de l'Indre. Rencontre.

### Le lieu



Entre Berry et Touraine, à quelques kilomètres du château de Valençay, dans le nord de l'Indre, se trouve le charmant petit village de Veuil, magnifiquement fleuri. Près de la rivière, se trouve l'une des plus vieilles maisons de la commune, transformée au fil des décennies en restaurant. Dans les années 50, le Saint-Fiacre était divisé en deux : une maison d'habitation d'un côté et l'épicerie du village de l'autre avec son bar et l'unique téléphone à la disposition des habitants. En 1971, le mur est cassé et les deux lieux sont réunis pour être transformés en restaurant. La famille Pioffet puis la famille Broquet deviendront propriétaires des murs et du fonds de commerce. C'est en 2001 qu'Arnaud Gauthier et sa femme tombent amoureux de ce lieu hors du temps. Depuis dix-huit ans, l'Auberge Saint-Fiacre, avec ses poutres apparentes, sa vaisselle moderne, sa cuisine gastronomique et raffinée, fait le bonheur des gens du coin et des touristes de passage. Les guides culinaires ne s'y trompent pas puisque le restaurant est membre des Tables gourmandes du Berry et des Tables et Auberges de France.

Le chef



Originnaire de Châteauroux, Arnaud Gauthier se destine d'abord au métier de... souffleur de verre. Ne trouvant pas de formation dans l'Indre, il s'oriente vers un CAP-BEP cuisine au lycée des Charmilles à Châteauroux sous la direction de Marcel Couillard, puis vers un bac professionnel à Blois en 1992. Lorsqu'on lui demande pourquoi il a finalement choisi ce domaine d'activité, Arnaud raconte qu'il a été bercé depuis son enfance par les repas dominicaux et les bonnes odeurs des plats des ses grands-mères l'amour des bons produits du jardin et que tous ces souvenirs ont déclenché une passion nouvelle pour la cuisine.

Ses diplômes en poche, Arnaud part à Saintes, au Relais du Bois Saint-Georges, où il reste deux ans. Là-bas, sous la houlette de Philippe Gault, Toque d'or internationale, il travaille autour des plats d'un niveau gastronomique relevé. Puis il arrive en Bourgogne, au château de Clairis, à Savigny, dans l'Yonne, où il est vite promu chef de cuisine. Il y rencontre sa future épouse, Katia, chargée du service, qui travaille au château avec son père, maître d'hôtel. Arnaud et sa compagne recherchent alors des postes en doublon pour pouvoir travailler et vivre ensemble. Ils partent faire une saison dans le Sud, à Rayol-

Canadel, dans le Lavandou. Puis ils vivent leur première expérience de dirigeants à partir de 1998 en tenant dans l'Ardèche l'Auberge de Ternay, durant deux ans. Le couple revient ensuite du côté d'Orléans au domaine du Chicamour à Sury-aux-Bois, où Arnaud travaille en tant que second avec Wilfrid Chaplain, actuellement auréolé d'un macaron Michelin.

Lorsqu'ils souhaitent s'installer à leur compte en 2001, ils tombent vite sous le charme du village de Veuil et du Saint-Fiacre, où ils s'installent en juillet. Depuis, ils ont réalisé quelques travaux dans la cuisine, refait la façade et les huisseries ainsi qu'une très belle terrasse très agréable aux beaux jours. Arnaud et son épouse sont entourés d'un salarié et de deux apprentis en cuisine et d'un salarié et d'un apprenti en salle. L'auberge a gardé tout son cachet ; sa réputation de bonne table gastronomique n'a fait que croître au fil des années.

### Sa cuisine

Arnaud Gauthier qualifie sa cuisine de généreuse et simple, à son image. Il n'a pas de spécialité en cuisine. Il aime tout réaliser, de l'entrée au dessert, même le pain est fait maison. Il affectionne particulièrement des produits nobles tel que les langoustines, les poissons, le foie gras... Arnaud met un point d'honneur à travailler des produits de qualité et de saison. Il aime utiliser les produits du Berry dans ses assiettes. Dans ce but, il se fournit en volailles et œufs chez M. Trouvé à Baudres. Il propose à la carte les escargots de M. Lorient, les poissons de Fish Brenne, la confiture au lait de chèvre et le fromage de la ferme de Mosnay à Vicq-sur-Nahon, la truffe d'Issoudun ou encore les légumes de Clément Nivet de Chabris. Arnaud aime sublimer ses assiettes avec des légumes de saison, comme sa soupe froide de tomates et son caillé de chèvre aux herbes ou encore son confit d'aubergines. Il sait aussi s'adapter aux demandes particulières des clients en cas d'allergie ou de restrictions alimentaires. Il propose une carte évoluant 4 ou 5 fois l'an en fonction de la saisonnalité. Cet été, vous pourrez par exemple vous délecter d'un pavé d'esturgeon, accompagné de sa crème de poivrons doux et de sa friassée de pois sucrés, ou encore d'une soupe de fruits au miel et de sa crème glacée à la lavande. ■

Amandine Penot



**LES PIANOS**  
d'Amandine et Jean-Claude

Chaque mois, Jean-Claude Sergent, ancien propriétaire du restaurant L'Escale à Châteauroux-Déols, et Amandine Penot, blogueuse berrichonne en pâtisserie animant le site [amandine.fr](http://amandine.fr), partent sur les routes du Berry à la rencontre des chefs cuisiniers de la région.



## La recette du chef

### Tartare de radis et pommes, carpe fumée, chantilly citronnée et caviar de Sologne

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de radis (bleu, green meat, red meat)
- 1 pomme granny
- 1 oignon cébette
- 1 paquet de carpe fumée de Brenne
- 10 cl de crème à 30% de matière grasse (type Fleurette)
- 1 citron
- Quantité suffisante d'huile d'olive, de vinaigre balsamique blanc et de sel
- Caviar de Sologne (facultatif, à défaut œufs de truite)
- 4 croustilles de pain (voir l'astuce de chef)
- Des herbes aromatiques fraîches (facultatif, pour décorer)

1. Coupez les radis, les pommes et l'oignon en petits dés (ou à l'aide d'une râpe à légumes pour un effet rémoulade).

2. Assaisonnez avec le sel, le vinaigre balsamique blanc et l'huile d'olive.

3. Montez la crème en crème fouettée, ajoutez un 1/2 jus de citron, assaisonnez et mettez dans une poche pour le dressage.

4. Étalez le tartare de légumes dans un emporte-pièce sur vos assiettes de dressage. Retirez délicatement l'emporte-pièce.

5. Roulez chaque tranche de carpe fumée sur elle-même et déposez-la sur le lit de tartare de légumes.

6. Ajoutez quelques points de crème fouettée citronnée surmontés de quelques grains de caviar.

7. Placez quelques herbes aromatiques pour décorer et finissez en plaçant la tuile de pain. Servez sans attendre.



## Conseil de pro

Le chef nous fait découvrir les croustilles de pain. Ces petites croustilles, légères comme de la dentelle, décorent avec beaucoup d'élégance les assiettes et elles ont le bon goût de la croûte de pain. Pour les réaliser : mélangez ensemble 30 g de farine, 30 g d'huile d'olive, 80 g d'huile de pépins de raisins, 360 g d'eau, 6 g de sel et 1 cuillère à café de charbon végétal (pour les colorer en noir). Faites cuire une louche de pâte comme des crêpes dans une poêle anti-adhésive jusqu'à évaporation complète de l'eau. La tuile doit être sèche et croustillante. Faites refroidir les croustilles sur un papier absorbant. Utilisez des poêles à pancake pour obtenir des croustilles de petites tailles.

Retrouvez cette astuce en vidéo sur la page Facebook de L'Echo du Berry.

## Auberge Saint-Fiacre

5 rue de la Fontaine.

36600 Veuil

Tél. 02 54 40 32 78

Menu à partir de 23 € en semaine

Menu à partir de 32 € le week-end

Juillet et Août : ouverture du mardi au dimanche midi

Septembre à juin : ouverture du mercredi au dimanche midi

