



LE RELAIS DE SOLOGNE Didier HURTEBIZE

Place du 8 mai 44
45240 MENESTREAU-EN-VILLETTE
www.le-relais-de-sologne.com
relaisdesologne@gmail.com

02 38 76 97 40
Cuisine traditionnelle
TOQUES

**Le Chef du Restaurant
« Le Relais de Sologne » a joué le
jeu du Portrait Chinois ! Le principe :
répondre rapidement, en quelques
mots pour mieux le connaître.
Voici les réponses
de Didier HURTEBIZE :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Une bonne table avec des amis
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Râleur pendant le coup de feu
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** Son sérieux
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** Sa ponctualité
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La joie de vivre
 - **Si vous étiez un sens ?** Le goût
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
 - **Si vous étiez un pays ?** La France
 - **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
La réglisse
 - **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
 - **Si vous étiez un animal ?** Un chat
 - **Si vous étiez un plat ?**
Simple, une côte de bœuf au grill
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** La guitare
 - **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Maître Restaurateur à Ménestreau-en-Villette et Chef du Restaurant « Le Relais de Sologne », Didier HURTEBIZE évoque sa passion pour la cuisine, son parcours autour du monde et ses inspirations culinaires...

Sa passion pour la cuisine, **Didier HURTEBIZE** l'a découverte tout petit, lorsqu'il aidait sa mère en cuisine. Cette passion, il l'a très vite transformée en projet professionnel en commençant un apprentissage au **Restaurant La Poutrière** à Orléans (Étoilé Michelin). Marcel Thomas, le chef de la Poutrière devient alors un véritable mentor pour le futur chef, qui lui a appris son métier, donné les bases et permis de progresser.

Après un passage par Paris, il découvre le monde...

Son début de carrière, le Chef HURTEBIZE le passe à Paris, entre l'Espace Pierre Cardin et Maxim's. Puis il **découvre le monde** au cours de voyages en Asie (Thaïlande, Chine, Philippines, Hong-Kong), en Amérique (Etats-Unis, Aspen, New York, Miami,...), aux Antilles (St-Barthélémy) ou en Europe (Grèce).

À l'approche de la quarantaine, Didier HURTEBIZE décide de rentrer en France et de s'installer en 2004 à **Ménestreau-en-Villette**, où il reprend **Le Relais de Sologne**.

Ses inspirations culinaires, le chef HURTEBIZE les puise dans la richesse des produits de la Région Centre Val de Loire (volailles, légumes, fruits, escargots, poissons de Loire, etc.). Son plaisir avant tout, travailler les produits frais, de saison et les produits que l'on trouve dans le Loiret, en y ajoutant, de temps en temps, des épices et des techniques découvertes au cours de ses voyages.

Installé au cœur de la **Sologne**, le chef confie aimer travailler le gibier et les sauces, même s'il n'a pas de véritable plat signature.

Mettre en valeur le cuisiné sur place et le « tout fait maison »

Travaillant des produits bruts et frais, le choix du Label « **Maître Restaurateur** » est apparu comme une évidence pour cette **Toque du Loiret**. Ce label met en valeur le cuisiné tout sur place et permet de « se démarquer un peu de la cuisine « n'importe quoi » qui se développe depuis quelques années. Les clients ne savent plus ce qu'ils mangent ».

Source : my-loire-valley.com

une initiative



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