



UNE NOUVELLE HISTOIRE CULINAIRE S'ÉCRIT AU RESTAURANT LE PETIT PRINCE

C'est dans le joli village de Saint-Alban-les-Eaux, au cœur de la Côte Roannaise, terre de vignes et de gastronomie, que s'écrit la nouvelle histoire culinaire du restaurant emblématique Le Petit Prince. L'établissement, devenu en près de 40 ans une institution pour les locaux, comme une adresse incontournable de la clientèle de passage, a accueilli en ce début d'année, un nouveau duo de chefs au parcours étoilé, Marylou et Benjamin Baylot.

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1534

Le Petit Prince, c'est l'histoire d'une maison familiale depuis 1534. D'abord ferme et vigneronnage, elle devient un hôtel-restaurant dans les années 30, avant que la guerre de 39-45 ne mette un point d'arrêt à l'activité du tourisme thermal. Quand en 1988, Jean-François Reure, Max pour les intimes, décide de reprendre l'affaire, Le Petit Prince, c'est d'abord un petit café-bar, point de ralliement des copains, avant de devenir le repère d'épicuriens qu'il est aujourd'hui, avec désormais à la tête de sa brigade, un couple de cuisiniers prometteurs, ainsi qu'un talentueux chef-pâtissier Mathieu Tamin.



UNE SIGNATURE GOURMANDE UNIQUE

Marylou et Benjamin, couple à la vie comme en cuisine, ont découvert le restaurant l'été dernier grâce à Morgane, une amie qu'ils ont commun avec Max. Séduits aussi bien par le lieu, que par l'homme, le couple répond favorablement à sa proposition de reprendre les rênes de la brigade laissée vacante par Quentin Billaud, parti pour une autre aventure professionnelle. Formés à l'école hôtelière Le Renouveau, passés par les cuisines d'Hélène Darroze at the Connaught à Londres (3 étoiles au Guide Michelin), puis dernièrement au Prieuré de Baumanière (Villeneuve-lès-Avignon) aux côtés de Christophe Chiavola, où ils ont obtenu l'étoile au Guide Michelin, les jeunes chefs ont de grandes ambitions à Saint Alban ! La 1ère d'entre elle est de vous surprendre et de vous faire vivre une expérience culinaire unique ! Leur cuisine est à l'image de leur génération : créative, vivante, engagée, mêlant raffinement, gourmandise et voyage !



MENU GASTRONOMIQUE ET FORMULE DU MIDI

Le menu gastronomique est renouvelé tous les deux mois et se décline en différentes formules Antonin, Julia et César, avec un merveilleux plateau de fromages de la maison Mons et d'ailleurs, et des desserts réalisés par le Chef pâtissier. Le menu Faustine, servi uniquement le midi du mercredi au vendredi comprend quelques mises en bouche, entrée au choix, poisson ou viande et dessert. Un menu à 32€ qui change chaque mois, créé au fil des saisons selon l'inspiration des chefs ! Sans oublier le 1534, l'espace bistrannique du restaurant ouvert uniquement le soir du mercredi au samedi (de mi-septembre à mi-mai) qui propose une cuisine plus traditionnelle dans un espace cosy à l'intérieur du restaurant !



INFOS PRATIQUES

Le Petit Prince
28, rue des Marronniers - St Alban Les Eaux
04 77 65 87 13 - www.restaurant-lepetitprince.fr

Le Petit Prince



Épicerie d'Anna

