



Le « Tripot » un restaurant à (re)découvrir sans tarder

A deux pas de la cathédrale, reconnaissable par sa belle porte sculptée, datant de 1553, se cache une véritable institution chartraine « Le Tripot ».

A la tête de ce restaurant familial, Bruno LEVASSOR, éveille et régale les papilles de ses clients depuis déjà 10 ans, aidé en cela à l'accueil et au service de son épouse Maryline, Adeline et Antoine; aux fourneaux de son fils Julien (un virtuose en pâtisserie) et Luka un jeune apprenti.



Sa cuisine, certes traditionnelle est revisitée, selon ses termes « au goût du jour » et c'est

ainsi que Bruno actualise les recettes d'antan en leur apportant sa touche personnelle.

Et c'est vrai que ce qui surprend les passants ce sont les effluves de cuisson qui chatouillent les narines à l'approche de ce bel établissement qui mettent aussitôt en appétit. La salle, bien qu'un peu sombre, dégage cependant une ambiance feutrée par les tons

chatoyants des nappes mais surtout l'imposante cheminée dans laquelle crépite un feu joyeux qui invite à la pause gourmande.

La carte est alléchante, les menus plus que raisonnables au niveau des prix dont le premier démarre à 12,40 € (l'ardoise de midi). D'autant que Bruno met un point d'honneur à utiliser des produits frais, de saison, et des produits du terroir estampillés « Terre d'Eure-et-Loir ». Tout n'est que délice de l'entrée au plat jusqu'au dessert, et quels que soient ses choix, les assiettes sont superbement présentées et soignées par le maître des lieux !

Pour mieux saisir cet artiste des casseroles, des questions lui ont été posées auxquelles il s'est prêté avec bonne humeur malgré un emploi du temps chargé.

Déjà 30 ans de métier derrière vous, alors que vous avez 45 ans, qu'est-ce qui vous motive encore Bruno ?

Faire plaisir et le goût du travail soigné. J'ai fait mes classes dans des restaurants de Normandie et d'ailleurs, j'ai conservé le goût d'une cuisine authentique élaborée à partir de produits frais et de marché. Proposer à

la clientèle des menus renouvelés tous les 3 mois qui suscitent des expressions gourmandes me ravit !

Quelles sont vos spécialités ?

Le foie gras que je décline en maintes recettes selon mes humeurs et mon inspiration. Le classique reste le médaillon de foie gras et son chutney de mangue. Ayant fait mon apprentissage dans un restaurant spécialisé en feuilletage, j'aime travailler autour du millefeuille tant en salé qu'en sucré.

Vous avez reçu en septembre 2008, le diplôme de Maître-restaurateur récompensant votre savoir-faire, que cela vous a-t-il apporté ?

Cette démarche était avant tout volontaire et j'ai été audité par un organisme de certification pour répondre aux exigences. Outre l'expérience du métier, 90 % des produits doivent être frais, de tout travailler sur



place... C'est une véritable satisfaction pour moi, une garantie de qualité pour la clientèle.

Cuisine de marché, cuisine de saison, cuisine de terroir avec l'utilisation des produits « Terre d'Eure-et-Loir », qu'est ce qui vous oriente vers une telle démarche ?

Cela me semblait logique de les valoriser dans mes recettes, ils sont travaillés artisanalement par des producteurs de proximité. Nous partageons la même philosophie du travail bien fait. C'est dans cet esprit que j'ai mis au point le filet de bœuf à la bière brune

« l'Eurélienne » de la micro-brasserie de Sours ou encore la salade de coquilles Saint Jacques, rémoulade de betterave à la moutarde au safran de Sorel Moussel.

Est-ce que cela vous coûte plus cher de vous approvisionner en produits locaux ?

Non. La clientèle étrangère, anglaise en majorité, qui vient dîner y est très sensible. Et c'est ma façon à moi de promouvoir la gastronomie de l'Eure-et-Loir.

Marie Tran



A savoir :

*Bruno accomplit la prouesse de savoir proposer à des prix attractifs une cuisine à la fois soignée et savoureuse.
Menus à partir de 12,40 € à 41 €
Un conseil : pensez à réserver*

Le Tripot

11, place Jean Moulin
28000 Chartres

Tél : 02 37 36 60 11

Galette de pommes de terre

- 100 g de pommes de terre / pers
- Sel, poivre

*Eplucher et laver les pommes de terre
Râper celles-ci
Assaisonner avec du sel et un peu de poivre
Utiliser une écumoire pour presser les pommes de terre pour la féculé en formant un rond
Chauffer de l'huile dans une poêle
Verser celles-ci dans la poêle
Les saisir et retourner-les pour les dorer de chaque côté
Finir la cuisson au four à 200 ° (thermostat 7) pendant 15 min.*

