

« La Forêt » ou la signature d'une cuisine inspirée



Fort d'un parcours riche de 6 années passées à écumer les expériences pour parfaire sa soif de culture culinaire mondiale, Nicolas LAHOUATI décide, à 28 ans, de poser ses valises à Senonches.

Amoureux de cette belle région verdoyante, cet originaire du Mesnil-Thomas s'est empressé avec enthousiasme et détermination à relever le défi de reprendre, en 2007, l'hôtel restaurant « La Forêt », une institution perchonne en perte de vitesse.

Appuyé par ses parents, soutenue par Nelly son épouse, et aidé par ses 7 collaborateurs, il déploie alors tous les efforts pour reconquérir une clientèle dont il convenait

de regagner la confiance. Pour cela, il n'a cessé de mettre à profit les acquis et les savoirs accumulés au cours de ses périples et voyages de Barcelone au Mexique en passant par la Savoie ou l'île de Beauté.

Ses menus qu'il concocte savamment, guidés par l'envie de surprendre et d'y associer les meilleures saveurs, se révèlent être une merveille, à l'œil et au palais, comme les ravioles aux cèpes fumés sous cloche aux senteurs de pin ou le râble de lapin du Bois Rouvray farci aux piquillos et tandoori.

Passionné par son métier, il entend que sa cuisine, élaborée à base de produits locaux de qualité, soit aussi évolutive qu'inventive. Face à cette exigence de créativité, on ne peut qu'applaudir cet artiste de la gastronomie !

Marie Tran



Restaurant La Forêt
22, rue de Verdun
28250 Senonches
Tél : 02. 37. 37. 78.50

www.hoteldelaforet-senonches.com

Fermé mardi et dimanches soirs.
*Menus : 15 € (ardoise en semaine),
29 €, 48 € et 59 €.*