

# « Le Cléo » la passion du fait maison



**Le rendez-vous est pris dans un cadre étonnant à deux pas de Brico-Dépôt, en face du cimetière de Luisant. Pas top le cadre me direz-vous et bien, détrompez-vous !**

Le Cléo a été repris au début du mois d'août dernier par Alexia et Jean-Yves Simart. Dès que l'on passe la porte, on se sent comme chez soi. Le " la " est donné, l'ambiance y est chaleureuse et la bonne humeur y transpire à tous les niveaux. Le personnel Pauline et Amélie est souriant et très accueillant. On se sent attendu. Jean-Yves et Vincent à la cuisine prennent réellement soin de leurs clients et mettent un point d'honneur à les considérer chacun comme le plus important. Ils sont vraiment à leur écoute et adaptent même les recettes au besoin. Du rarement vu dans un restaurant !

Leur aspiration est claire : faire de la bonne cuisine avec des produits locaux et en respectant les saisons. Hors de question de trouver des tomates aux menus du mois d'Octobre !

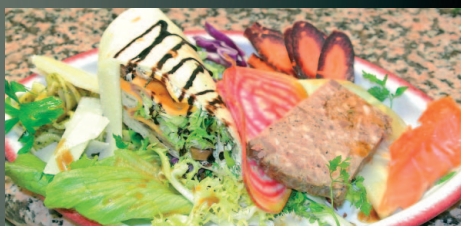
C'est vrai qu'avec les établissements Le Balch pour le boeuf, Leroy pour les oignons et la pomme de terre sans oublier Eric Naillot pour

les salades et Vangeon pour la farine... le ton est donné : on vous prépare de bons petits plats faits maison avec des produits nobles et on signe le tout local !

C'est sûr qu'avec Jean-Yves Simart, ayant pour chefs spirituels Sophie Lapix et Thierry Marx et ayant fait ses armes à La Toque Blanche située aux Ménules, avec Philippe Robin et puisé ses inspirations culinaires chez Yves Thuviès à Cordes ( reconnu notamment pour travailler lui aussi exclusivement avec des producteurs locaux ) dont il a conservé l'excellente crème brûlée à la vanille et l'habitude de pocher le céleri au lait, on ne peut s'attendre qu'à du très haut de gamme en matière culinaire.

Je vous conseillerais particulièrement d'aller goûter à leur Wrap revisité... un vrai régal pour les papilles sans parler de la Marquise au chocolat noir avec sa crème anglaise à la vanille ! Le Cléo c'est un esprit de famille avec tout un programme et une partition à renouveler à chacune de vos visites...

Myriam C.



5, rue de l'Orme de Sours  
28600 LUISANT


Tél : 02 3733 06 12

E-mail : [messageriecleo@gmail.com](mailto:messageriecleo@gmail.com)

Ouvert 7j/7 sauf dimanche - midi et soir

Menu presto : à partir de 12€

Menu Andante : à partir de 20€

 restaurant le Cléo