



JUIN
2022

Pérégrinations



Franck Gatefin
Chef du restaurant "Pérégrinations"
situé à Buzançais (36)

restaurant Pérégrinations
FRANCK GATEFIN



> TRAJECTOIRES

**PÉRÉGRINATIONS, COMME UN TRAJET COMPLEXE
D'UN LIEU À UN AUTRE...**

Pérégrinations, c'est le trait d'humour qui résume le parcours d'un chef hors des sentiers battus, c'est le remède à une vie parsemée de grandes émotions culinaires et d'un corps qui s'est presque arrêté il y a quelques années pour mieux repartir et retrouver les instants magiques d'une passion à partager : la cuisine. Pérégrinations, c'est une destination gastronomique située dans le Val de l'Indre, à Buzançais, à quelques kilomètres de Châteauroux. C'est le nom de la nouvelle table du chef Franck Gatefin, dont la renommée berrichonne est plus que jamais ravivée.





La salle du restaurant (environ 15 couverts)

restaurant Pérégrinations
FRANCK GATEFIN



> ÉLÉGANCE ET SOBRIÉTÉ

UNE SALLE À LA LUMIÈRE CONCENTRÉE SUR LA TABLE...

L'essentiel est dans l'assiette, le produit travaillé et tous les sens qu'éveille un plat. Contraste saisissant en poussant la porte du restaurant dans la rue Victor Hugo, entre un extérieur à l'architecture classique d'un centre de bourg qui ne prête pas attention, et une salle très neutre, aux murs sombres et discrets tranchant avec le nappage blanc, instants apaisants et rassurants. Seul accent de couleur, la star du comestible sous sa cloche de verre, comme pour affirmer l'importance du végétal dans la cuisine de Franck, qu'ici tout est saveur, tout est découverte, tout se mange, rien ne se perd, même si l'on n'est pas obligé de manger la déco !

Côté terrasse, au pied du Prieuré des Croisiers (ou Sainte-croix), vous serez entourés des herbes aromatiques du chef pour un voyage olfactif comme dans un petit jardin de curé !





restaurant Pérégrinations
FRANCK GATEFIN



> FRANCK GATEFIN

UN CUISINIER BIEN ANCRÉ DANS SON TERROIR...

Franck est un dénicheur permanent de producteurs ou d'éleveurs de talents situés à proximité de ses cuisines. Sitôt cueillis, sitôt valorisés dans l'assiette, prêts à être servis par la délicieuse Séverine en salle.

La quinzaine de couverts lui permet au fil des saisons et des arrivages de varier presque au quotidien sa carte, à l'inspiration. Cuisinier de talent noté 15/20 par le Gault & Millau il y a un peu plus de dix ans, Franck a été rappelé par ses fourneaux et à l'expression du partage du bon par ses fidèles clients à qui il manquait. En trois ans, le petit bar pour bouches gourmandes est devenu une grande table berrichonne à apprécier sans modération.





restaurant Pérégrinations
FRANCK GATEFIN



> FRANCK GATEFIN

UNE NATURALITÉ RÉVÉLÉE À CHAQUE INSTANT...

Des plats ludiques qui incitent à la découverte, à la surprise. Des associations à la simplicité graphique redoutable : ici on découvre un œuf planqué et ses lamelles de truffe, une pomme de terre en robe de chantilly mariée au caviar, un foie gras en trois états... Des plats à la modernité affirmée mais rassurants et réconfortants, car ici on sait cuisiner.

À Pérégrinations, l'expression des terroirs, est aussi dans le verre. La carte des vins est pratiquement, voire exclusivement bio ou de nature. Des cuvées d'amis vigneronnes sélectionnées pour révéler et s'accorder avec la naturalité franche du produit dans l'assiette, qu'il soit issu de la terre ou de la mer.

Franck Gatefin n'est pas un "jeune talent", c'est un chef bien dans son temps !

Alors, dans vos pérégrinations gourmandes, laissez-vous guider à Buzançais.





restaurant
Pérégrinations

FRANCK GATEFIN
1 RUE VICTOR HUGO,
36500 BUZANÇAIS

www.restaurant-peregrinations.fr
06 31 30 71 86

Instagram :
restaurant_peregrinations
Facebook :
@peregrinations36



DOSSIERS & IMAGES DISPONIBLES
contact@itinerairesdemarques.com

Crédits photos : J.Crochet et Séverine

CONTACT
ITINÉRAIRES DE MARQUES
by Selffields

Contact : Jérôme Crochet
28 rue Richelieu 37000 TOURS
Tél. +33 (0) 247 669 067