



[Le Plessis, un restaurant dans un jardin. «Un sans faute !»](#)

On l'attendait... On en rêvait. Et voilà c'est fait ! Pas facile de se positionner en tant que chef, de se mettre aux fourneaux et de parier sur l'avenir d'un restaurant ! Décidément chez les Henrion, on ne chôme pas. En vingt ans la propriété familiale, le charmant petit écrin de verdure a pris des allures de «jardin remarquable» grâce à la ténacité et le savoir-faire de Rosamée Henrion relayée par son fils Guillaume.

1996, ouverture au public avec en partage, la passion des plantes. Il n'y avait rien sur place pour charmer les visiteurs amoureux de découvertes. Alors on ouvre une boutique dans le «Moulin», histoire une fois de plus de coller à ce qui se passe ailleurs, dans les jardins anglais par exemple.

Comme il faut toujours avancer, un salon de thé ne servant que des gâteaux faits maison (par Guillaume) sera créé suivi par l'ouverture d'un restaurant il y a de cela une poignée de semaines. La boucle est bouclée !

Mais entretemps, pour les travaux d'aménagement, Guillaume devient chef de chantier, souvent à la pelle et au tracteur... il apprend, il est dans l'action. Il ose le déraisonnable en pariant que le temps était venu d'ouvrir un restaurant dans le jardin classé «Jardin Remarquable». Résultat ? L'accueil personnel, la décoration, pas de recette, pas de chichi, pas de design à outrance mais des accents classiques saupoudrés de contemporain... Petit rappel : Guillaume a exercé le métier d'architecte intérieur durant des décennies. Stop aux nappages, place à de jolies tables en bois dessinées par Guillaume, carrées, idéales pour placer quatre couverts sans heurter le verre du voisin. On se pose dans un fauteuil où l'on se sent bien. On apprécie la douceur des couleurs, dans les beiges sable, autant pour les tomettes, les murs en tuffeau... De chaque table ou presque on a la vue sur le jardin et la pièce d'eau, un tableau vivant. D'imposants lustres en fer forgé rythment l'espace.

On a aimé l'œuf poché sur une purée de céleri, savoureux, généreux, que les amateurs de bons plats dignes de cuisine de bistrot soient rassurés, en cuisine Guillaume joue la carte de la sincérité et des recettes familiales... Il ne veut pas être «gastro». Il aime cuisiner, manger, partager ! Le magret de canard et ses pommes de terre rissolées sur oignons confits répond parfaitement à nos espérances. Et si les petits détails signent les bonnes adresses, vous n'attendrez pas ici pendant des lustres, la carafe d'eau, le pain sorti du four encore tiède et craquant prêt à être tartiné avec le petit ravier de beurre frais et la serviette en textile blanc. On craque pour les desserts... Allez, ce n'est pas tous les jours que l'on se fait un petit resto, et là c'est un vrai restaurant gourmand. Osez tester le «gâteau maison» une tuerie, peut-être que Guillaume vous donnera la recette !

Ne pas perdre de vue la carte des vins, pas une tripotée, du sélectif de bonnes maisons... Tout ce que l'on souhaite, la Loire et le Loir dignement représentés.

Au Plessis on se délecte d'une cuisine de brasserie avec en cadeau la vue sur le sublime jardin changeant suivant le rythme des saisons.

Comme on débute l'année et que les vœux sont de coutume : « Que tout fonctionne pour le mieux à cette nouvelle adresse ! ».

Formule déjeuner à prix raisonnable sauf samedi, dimanche et jours fériés.

Texte : Catherine Taralon

Photos : Marc Broussard