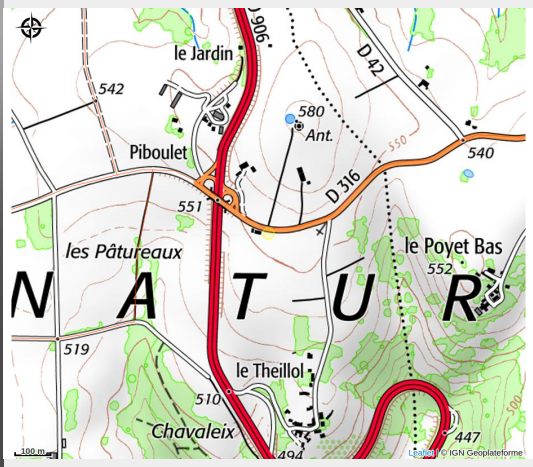
Les Chênes, une expérience gustative à faire le temps d'un repas

Thiers Dore et Montagne

Crédit photo : Jean-François et Léo Fafournoux (Natacha Sibellas)



Rendez-vous au restaurant Les Chênes : une histoire de famille, deux Chefs réunis autour de la transmission « du bon »

Infos pratiques

Catégorie : Restaurant

Description

Ils font partie de ces grandes familles de restaurateurs dans lesquelles on reçoit l’amour de la cuisine en héritage.
Tout a commencé au bord du ruisseau de la Faye, où les arrière-grands parents de Léo proposaient, dans leur auberge, des produits exclusivement de la région et des truites fraîches élevées sur place dans les bassins. Dans les années 70, le restaurant actuel prenait forme, à l’ombre des chênes.

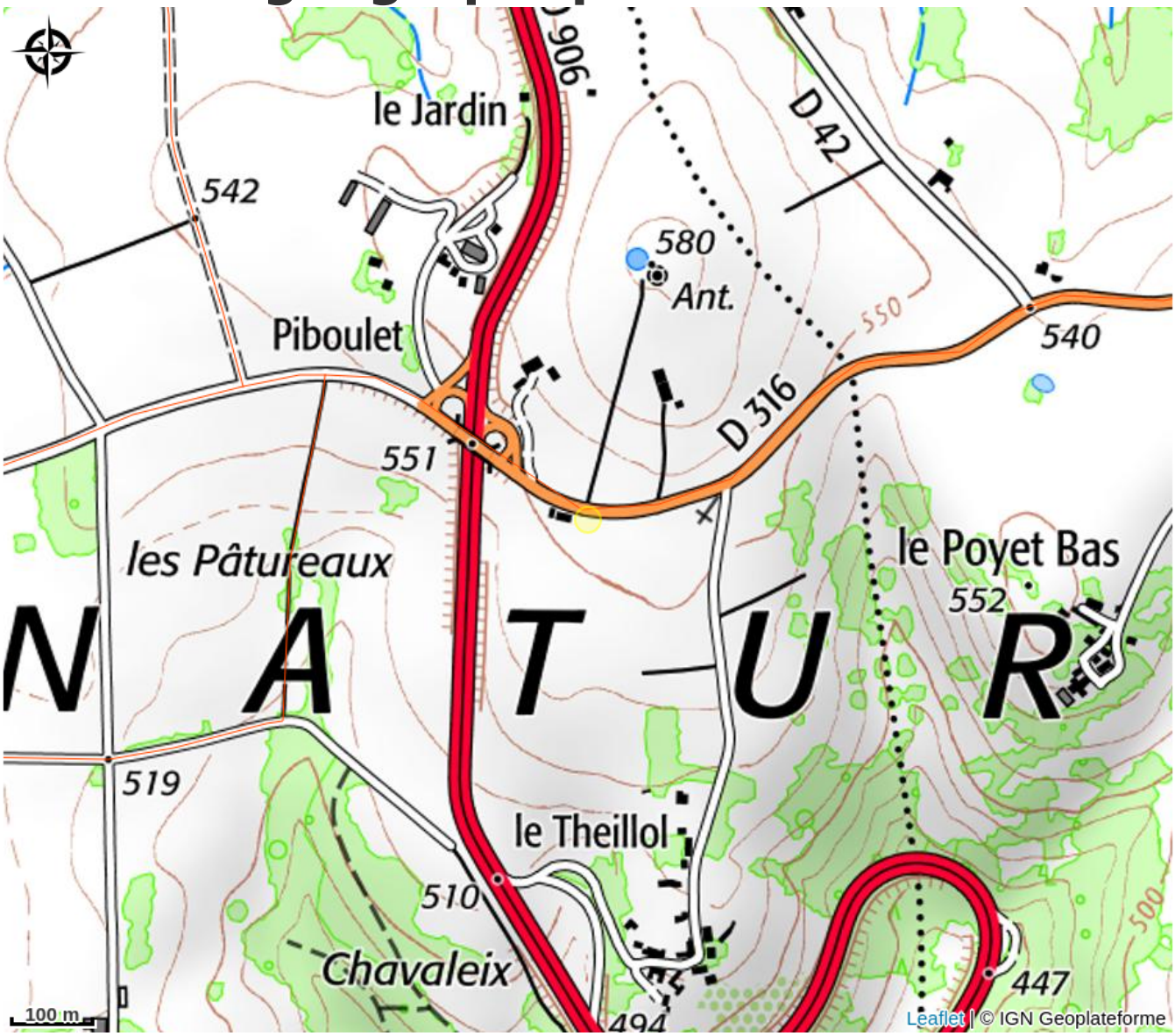
Depuis, le Chef Jean-François Fafournoux a fait la renommée de l’établissement familial, en alliant tradition et modernité et en proposant une carte pleine de saveurs locales.

Son ingrédient de prédilection ? Les légumes ! « Si j’avais à travailler une seule chose, ce seraient les légumes ! » Indispensables pour garder une bonne santé et très variés, ils sont une source d’inspiration infinie.
Désormais, l’inspiration créative se partage à deux autour des cinq sens : le Chef Léo Fafournoux, 5è de la génération, a pris la relève dans cette famille unie jusqu’aux fourneaux. Après être passé par les restaurants étoilés Marcon ou Meyer, la rigueur est l’exigence se travaillent à présent dans la sérénité et bonne humeur. Sous l’œil bienveillant de Muriel, sa maman, qui œuvre à la pâtisserie du restaurant, en concoctant de savoureux desserts.

Fiers de transmettre, et de revisiter l’héritage gastronomique familial, les deux Chefs ont soin de mettre en valeur les produits locaux, ils encouragent et soutiennent la collaboration avec les producteurs d’Auvergne.

À l’ombre des chênes se façonne le fabuleux destin du Chef Léo. Une belle rencontre à provoquer pour exalter vos papilles.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Fermé temporairement pour travaux. Réouverture en février.

Tarifs:
Menu adulte : de 37 à 47 € ((Avec ris de veau : de 40 à 50 €))
Menu du jour : à partir de 18 € (Menu servi en semaine, sauf jours fériés.).

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces

Services:
Animaux acceptés, Réservation obligatoire, Accès Internet Wifi, Documentation Touristique, Restauration, Plats à emporter/Plats cuisinés

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 08/04/2025

Contact

Route de Courpière - D42
Gros Châtaignier
63930 Augerolles
Tél. 04 73 53 50 34
info@restaurant-les-chenes.com
https://www.restaurant-les-chenes.com