



PORTRAIT

Rudy Carnis

Maître restaurateur du Bergerac, à Morancez

Pur produit du département de l'Eure-et-Loir, Rudy Carnis est né à Prunay-le-Gillon. Depuis, celui qui a été initié à la cuisine par sa grand-mère et sa mère, continue de mettre les petits plats dans les grands dans son restaurant Le Bergerac, situé à Morancez : « Cet établissement a tout de suite été un coup de cœur, la première fois que je suis venu le visiter en 2007. On y sert une cuisine familiale, traditionnelle, avec de préférences les produits du

terroir ». Faire de la cuisine à l'eurélienne, voici le pari du maître restaurateur. Avec les produits du terroir, Rudy Carnis régale ses clients : « Le but c'est vraiment de passer un bon moment. De bien manger sans avoir cette sensation de protocole que l'on trouve dans certaines maisons ». Reconnu, ce chef cuisinier s'investit aussi beaucoup pour sa profession, au travers de l'association des cuisiniers et restaurateurs de métier en Eure-et-Loir, de la Chambre de Commerce et d'Industries

(CCI) et de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) : « J'ai à cœur, au-delà de défendre ma profession, d'accompagner les générations suivantes. Que ce soit sur de l'apprentissage ou des concours de cuisine ». Engagé auprès des jeunes, des producteurs et des restaurateurs, Rudy Carnis continue en tout cas de ravir les papilles des Euréliens depuis plus de 10 ans... Et ce n'est pas prêt de s'arrêter.



Coups de cœur de Rudy Carnis



La Brasserie de Chandres à Sours

« Je trouve l'essor de ce produit incroyable. Ils font vraiment du bon boulot dans cette brasserie, et sortent toujours des nouveautés, des nouveaux goûts. On trouve l'Eurélienne partout aujourd'hui, c'est vraiment un produit local ancré dans les mémoires ».



Le rucher Billard à Dammarie

« Je chéris particulièrement ce produit. Je m'en sers notamment dans une recette de dessert au nougat glacé dont les clients disent beaucoup de bien. Là encore c'est un producteur local, une entreprise familiale qui s'occupe de produire un miel de qualité ».



La bière de Chartres

« C'est un produit qui a une histoire vraiment atypique. C'était un très grand succès puis malheureusement, il a disparu. Il est aujourd'hui remis sur le devant de la scène grâce notamment à Marie Tribouillet et je trouve ça très bien ».



Le restaurant le Cléo

« J'aime bien aller y manger le lundi. C'est un peu comme chez moi : une ambiance familiale, une cuisine traditionnelle et un bon rapport qualité prix. Jean-Yves Simart tient cet établissement de manière remarquable et c'est un succès ».