



Dossier De Presse

Août 2019

RESTAURANT LE MOULIN FLEURI

Lieu-dit Le Moulin Fleuri

37250 Veigné

Tél : +33(0)2 47 26 01 12

lemoulinfleuri@wanadoo.fr

www.moulin-fleuri.fr





Michaël Chaplin, un parcours sous le signe de l'excellence, ici et ailleurs

Né à Tours en 1976, Michaël Chaplin a choisi l'excellence et les voyages pour nourrir son itinéraire professionnel. Formé en hôtellerie et restauration à Tours, il intègre des lieux prestigieux pour réaliser ses apprentissages, comme le restaurant La Roche Leroy du chef Alain Couturier (une étoile au Guide Michelin) puis le Château d'Artigny aux côtés du chef Francis Maignaut (une étoile au Guide Michelin). Très jeune, ses objectifs sont bien définis, et il veut apprendre aux côtés des meilleurs références du Val de Loire. Il se forme en sommellerie au Château de Marçay (une étoile au Guide Michelin) à Chinon, puis il intègre l'équipe du Choiseul (deux étoiles au Guide Michelin) à Amboise pour se former en pâtisserie.

Après son service militaire, il décide rapidement de mettre le cap sur l'étranger, il rêve de voyage et d'ouverture. Sa curiosité l'emmènera dans des étapes Relais-Châteaux, de l'Irlande au Zimbabwe mais aussi au Mexique en passant par des invitations pour être chef lors de croisière de luxe entre Rio de Janeiro et Le Cap en Afrique du Sud. Ces rencontres et ces voyages marqueront l'inspiration du chef dans la suite de sa carrière.

Lorsqu'il revient en France en 2003, il intègre l'équipe du chef Jean Bardet (deux étoiles au Guide Michelin) à Tours en tant que chef de partie. Puis après avoir travaillé dans deux autres établissements, il entre au Château de Périgny dans la Vienne pendant cinq ans.

En 2010, il souhaite revenir aux sources familiales et reprend avec Katia, sa femme, Le Moulin Fleuri, tenu par ses parents depuis 1973.



Une cuisine qui invite au voyage

Michaël Chaplin revendique son héritage familial dans l'exercice de son métier, c'est son ancrage. Néanmoins, il signe ses assiettes avec sa personnalité et aime proposer une réflexion autour du voyage.

Sa carte propose quelques plats classiques pour certains clients et les étrangers qui souhaitent aborder la cuisine traditionnelle française, mais il aime les recettes et associations inventives. Il revisitera un foie gras sur le thème de la Floride ou de l'Italie, des escargots ou des rillons sur le thème de la région Rhône-Alpes. Pour Michaël Chaplin, il y a une histoire derrière chaque plat.

Si le chef aime former des apprentis et rendre son personnel autonome, il garde les manettes de la cuisson, le secret de la réussite d'un plat selon lui.

Avec ses enfants, il fait la cueillette d'herbes aromatiques et fleurs comestibles, qu'il connaît très bien.

Les fromages servis généreusement mettent en avant le Val de Loire.

Sa carte met à l'honneur ses fournisseurs et producteurs régionaux, ils sont tous présentés à la fin de la carte. Il aime préciser que les végétariens sont les bienvenus au Moulin Fleuri. Michaël Chaplin tient également à proposer un menu enfant de qualité.

En 2019, à l'occasion des 500 ans de Léonard de Vinci célébrés en région Centre, le Moulin Fleuri est partenaire d'une opération Renaissance et propose un menu sur ce thème. Le chef a imaginé un menu concocté par Léonard de Vinci.



Carte des vins, une promenade en Val de Loire

Michaël et Katia ont souhaité moderniser leur carte des vins et la rendre à leur image. Ils aiment les vins et bulles de Loire, ils mettent à l'honneur la qualité du travail des jeunes producteurs qui œuvrent avec passion.

Côté salle, c'est Katia, formée en œnologie qui conseille et suggère les associations mets-vins aux clients qui ont un vaste choix parmi les deux cent quarante références.

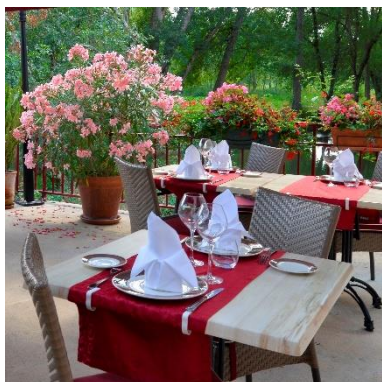


Le Moulin fleuri, une histoire de couple

Epoux à la ville, Michaël et Katia Chaplin font équipe au travail pour jouer la même partition. Michaël Chaplin assure en cuisine la création et la préparation de ses assiettes généreuses, Katia veille en salle à la mise en lumière du travail de son époux, apporte des conseils sur le choix des vins et s'assure du bien-être de ses clients avec autant de disponibilité que de discrétion.

Le charme du lieu agit en adéquation avec la philosophie du couple. Le bien nommé Moulin Fleuri propose une salle chaleureuse de quarante couverts dont l'agencement permet intimité et vue bucolique sur la nature, la terrasse quasiment à fleur d'eau offre un dépaysement idéal pour se ressourcer à deux pas de la zone commerciale de Chambray-les-Tours et à seulement quinze minutes du centre-ville de Tours.

Tous ces ingrédients font du Moulin fleuri un site idéal pour partager des moments d'échanges privilégiés tant amicaux que familiaux ou professionnels.



Petite histoire du lieu

Situé à Veigné, au sud de Tours, l'actuel Moulin Fleuri apparaît dans des archives datant de la fin du XVIème siècle, et portait le nom d'un des bras secondaires de l'Indre au bord duquel il a été construit, le Moulin de Roulecrotte.

Au XIXème siècle, ce lieu, rebaptisé le Moulin Rouge rappelant le crépi rose-orangé de sa façade, est un moulin à eau qui comporte un fournil pour assurer la fabrication du pain. Après avoir pendant plusieurs siècles servi à la préparation de cet aliment essentiel, il devient en 1951 un hôtel-restaurant. Puis en 1973, les parents de Michaël Chaplin s'établissent sur place et conservent la double activité d'hôtellerie et de restauration, le lieu est rebaptisé le Moulin Fleuri.

La capacité du lieu permet d'accueillir des séminaires d'entreprises et des évènements familiaux. Ils acceptent volontiers de privatiser celui-ci en s'adaptant aux demandes de la clientèle. L'échange, les rencontres et le plaisir de recevoir guident Michaël et Katia dans l'exercice de leur métier. Le couple maîtrise l'anglais, aime faire partager le charme du Val de Loire et la culture française.



CONTACT

Agence Catherine Barrier
2, rue de la Serpe 37000 Tours
02 47 49 24 79
06 11 72 28 24
contact@catherinebarrier.com

Photos de presse [en téléchargement](#)