

---

# JUMPING INTERNATIONAL de DINARD 5\*

---

## Arnaud Viel, L'autre étoile du Jumping International de Dinard

Pour la troisième année consécutive, le chef étoilé Arnaud Viel et son équipe seront aux commandes du restaurant VIP du Jumping International de Dinard, organisé du 1<sup>er</sup> au 4 août prochain. Car pendant le concours Breton, les défis ne se relèvent pas que sur la piste. Ils se lancent aussi en cuisine pour s'adapter aux contraintes horaires des cavaliers, des propriétaires et des personnalités qui viennent, à toute heure, déguster ses créations originales.

*« Notre métier est de donner du plaisir aux gens lorsqu'ils en ont envie. Le Jumping International de Dinard est un événement que nous prenons à cœur. C'est une activité très éloignée de notre quotidien, car nous proposons des formules totalement différentes de celles de La Renaissance. Nous veillons à confectionner des plats qui conviennent à toutes les nationalités, mais nous ne proposons que de très beaux produits, et tout le monde s'y retrouve. Notre but est d'offrir une ambiance différente d'un buffet conventionnel. »* explique le chef.

Si les menus changent tous les jours, Arnaud Viel et ses équipes font en sorte d'animer ce moment privilégié en cuisinant devant les convives, qu'il s'agisse d'un foie gras rôti ou d'un œuf avec une émulsion de haddock.

Lors de l'édition 2019 du Jumping International de Dinard, le chef concoctera des buffets thématiques dont lui seul a le secret autour des produits de la mer (homard de Carteret, lotte de Port en Bessin et huitres bretonnes), ou du bœuf de race normande et des agneaux fermiers, sans oublier les légumes locaux (topinambours, choux fleurs et céleris rave), les plateaux de fromage affinés dans la région, ou les pâtisseries traditionnelles telles que le Paris Brest, ou l'ananas rôti flambé au rhum avec une base au lait de coco. Parmi ses plats « signature », la Pomme de Ris de Veau laquée au cidre et sarrasin, l'œuf de poule en cuisson parfaite accompagné d'une émulsion au gruyère de Carrouges, ou la pomme et son caramel au beurre salé agrémentée de miel du Perche en sucre soufflé.

Le chef proposera une cuisine créative de partage et de racines autour des produits locaux, pour mettre en avant les produits du terroir ainsi que les fidèles éleveurs et maraîchers avec lesquels il collabore depuis de longues années.

Réputé et récompensé pour la délicatesse et la précision de sa cuisine, pour son art de faire preuve d'audace sans bousculer la tradition, pour dénicher le meilleur du terroir et respecter le naturel des produits, pour réinventer la gourmandise, Arnaud Viel est aussi soucieux de partager sa passion et transmettre son savoir faire. Président de l'Association Les Toques Normandes de l'Orne, il participe à l'Université Populaire du Goût d'Argentan aux côtés de Michel Onfray, et publiera en septembre, à l'occasion des 20 ans de La Renaissance, son second ouvrage de cuisine, co-écrit avec le célèbre critique culinaire Périco Légasse.

---

### CONTACT PRESSE

Véronique GAUTHIER - Agence Consulis | +33 (0) 672 770 600 | [agenceconsulis@gmail.com](mailto:agenceconsulis@gmail.com)

[www.jumpingdinard.com](http://www.jumpingdinard.com)

---

# JUMPING INTERNATIONAL *de* DINARD 5★

---

## La cuisine en héritage

Originaire de l'Orne, Arnaud Viel se passionne pour la cuisine dès l'âge de 8 ans, grâce à sa mère. Après un apprentissage auprès du chef Angot, il fait ses armes à l'hôtel Sofitel de Paris, puis ouvre en famille l'auberge de L'ancienne Abbaye à Argentan en 1992. Après 6 ans passés comme chef de cuisine, il acquiert l'emblématique Hostellerie de la Renaissance, qu'il inaugure en 1998. Finaliste au Championnat de France du Dessert en 1996 et Lauréat d'Or en 1997, c'est en 2016 qu'il décroche le « graal ». La Renaissance est récompensée par une étoile au Guide Michelin, renouvelée en 2017 et 2018. Désireux de proposer aussi une cuisine bistrot, Arnaud Viel a ouvert un second restaurant à Argentan, le Comptoir de Maria.

Plus d'infos sur : [www.arnaudviel.com](http://www.arnaudviel.com)

Jumping International de Dinard

[www.jumpingdinard.com](http://www.jumpingdinard.com)

*Entrée gratuite pendant 4 jours*

---

### CONTACT PRESSE

Véronique GAUTHIER - Agence Consulis | +33 (0) 672 770 600 | [agenceconsulis@gmail.com](mailto:agenceconsulis@gmail.com)

[www.jumpingdinard.com](http://www.jumpingdinard.com)