

COMMUNIQUE DE PRESSE



LOUVRE
SAISON KUN BY



UNE CUISINE DE TERROIR PORTEE PAR LA PASSION

Valence, Drôme — Depuis janvier 2025, Le Louvre renaît sous l'impulsion d'Antoine Philiber et Bertrand Gohier, deux passionnés de gastronomie et de terroir. Niché en plein cœur de Valence, ce lieu emblématique est désormais bien plus qu'un restaurant : c'est un espace vivant où la cuisine locale, les vins vivants et la convivialité sont à l'honneur.

Repris par cette jeune équipe engagée, Le Louvre se réinvente tout en respectant l'âme du lieu. À la croisée entre restaurant, cave à manger et bar à vin, l'adresse séduit par sa simplicité raffinée, son atmosphère chaleureuse, et son ancrage profond dans le terroir drômois et ardéchois.

À la croisée de la tradition et de la modernité, Le Louvre met à l'honneur les produits locaux et de saison dans une carte évolutive, pensée pour sublimer la richesse du territoire. Ici, chaque assiette raconte une histoire, celle d'un producteur, d'un savoir-faire, d'un instant à savourer.

Avec une philosophie simple mais exigeante — **authenticité, qualité, convivialité** — le Louvre propose une expérience culinaire sincère, où l'amitié se partage autour d'un bon plat et d'un verre choisi avec soin.





Porté par Antoine Philiber et Bertrand Gohier, tous deux issus de Saison Traiteur, Le Louvre est le fruit d'un engagement commun : remettre l'humain, le local et la passion au cœur de la table.

Entourés d'une brigade dynamique et accueillante, ils proposent une vision contemporaine de la gastronomie, où la créativité se conjugue avec la rigueur, et l'émotion avec le goût.

Leurs promesses et valeurs

- Produits du terroir
- Vins vivants
- Bons moments entre amis

C'est en 2020 que l'histoire commence. Une rencontre lors de la création d'un projet où Antoine s'occupe du concept et que Bertrand prend la place de Chef. Le COVID étant là, cela laisse place à de nombreux moments d'échanges, de partage et de cohésion.

Depuis, les échanges n'ont plus cessé, et quand l'opportunité s'est présentée, ils ont commencé une activité d'abord de manière ponctuelle, puis le temps leur a montré qu'il fallait se professionnaliser, d'où la naissance de SAISON.





Bertrand, né à Aubenas est le Chef Exécutif de SAISON. Une jeunesse vécue en Afrique avant un retour en France lorsqu'il avait 9ans.

Grandi à Valence, il a ensuite fait ses études à côté de Paris avant de faire ses armes à l'étranger, entre Londres, Amsterdam & l'Italie.

En 2020, un retour à Valence propulse Bertrand au poste de Chef au... Louvre. Un poste tenu brillamment pendant 2ans, il fait la renommée du lieu grâce à sa cuisine inventive.

En 2024, Bertrand commence à voler de ses propres ailes avant de finalement s'associer avec Antoine pour la création de SAISON qui opère aujourd'hui le Louvre.



Antoine, né à Valence est le cofondateur de SAISON. Une jeunesse vécue dans la Drôme, entre Valence et les villages avoisinants.

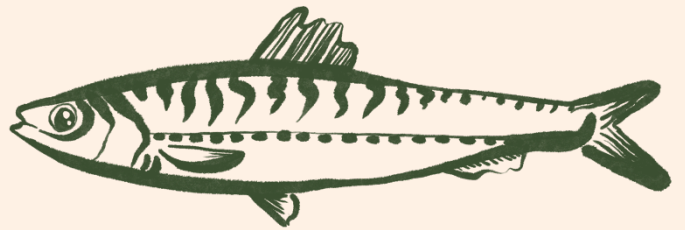
Il fait études à Lyon, afin de professionnaliser ses compétences dans le monde des hôtels & restaurants. Des stages percutants, des expériences entre les Caraïbes, l'Australie, l'Allemagne...

En 2020, là aussi, un retour à Valence pour la création de sa société '**HAIMA:T**', spécialisé dans la création et le développement d'hôtels et de restaurants.

Et c'est au cours de l'année 2024, suite à quelques années de collaborations ponctuelles, que la création de SASON fut, pour répondre à une demande grandissante du bien manger !



La durabilité ne signifie pas faire des concessions, elle implique « la bonne façon de penser ». De plus, elle ne signifie pas moins de profits, mais maximiser et optimiser nos ressources et attirer « un nouveau type de consommateurs ».



LES PLATS SIGNATURES

HANNAH : L'une des premières recettes à la carte, mettant en avant la mousse de chèvre, les dattes & les cébettes.

PÂTÉ EN CROÛTE : Inès est arrivée avec sa passion, elle nous l'a transmis, on l'a adopté.

ŒUFS MAYOS : Pas de recette fixe, mais une évolution au fil des saisons de cette bouchée régressive.

BANH-MÍ : Il évoque notre état d'esprit, un sandwich de l'autre bout du monde, street food, qui s'adapte à toutes les saisons & se dévore à toute heure.

COCHON CONFIT : Une gourmandise qui se laisse apprécier tout au long de l'année, cela s'adapte aux saisons, et c'est toujours un moment de réconfort !

RIZ AU LAIT DE BERT : il sait se faire aimer par les irréductibles du riz au lait ! Un nuage des plus attendrissants.

CE QUE L ON AIME PARTAGER A L HEURE DES REPAS

Quoi de mieux que de commencer par une bière vivante de la Brasserie des Voirons ? Avec une enfilade de petits œufs mayo gourmands, du pain trempé dans un dip Maison. Puis tant qu'à y être, autant mettre les deux pieds dans le plat ! Des canons avec de la tension pour commencer, comme les Chardo des Marnes Blanches, ou la finesse d'un rose foncé de chez Tschida, ça ira toujours bien avec les premiers plats à se partager. Puis quand on commence à toucher aux notes plus animales, la finesse d'une belle cuvée de la Maison Stéphan vindra vous combler. Pour finir, même si on n'aime pas toujours le sucre avec le sucre, on est quand même amoureux des Ratafia 2016 de chez Sacy, avec une belle majorité de Chardonnays. Programme satisfait ou remboursé.

LE MIDI

Du mardi au vendredi, le restaurant propose une formule déjeuner évolutive. Les clients peuvent opter pour **une suggestion du jour**, proposée entre 16 et 21 euros, ou pour **une salade du jour**, disponible entre 14 et 18 euros.

LE SOIR

Le soir, place à l'audace et à la créativité avec le **Menu Blanc** à 39 euros. Ce menu mystère, composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, est conçu selon l'inspiration du chef. Les plats ne sont révélés qu'au moment du service, pour une immersion culinaire pleine de surprises. Il est bien sûr possible de signaler en amont toute allergie ou aliment non souhaité.



L'ÂME DU TERROIR DANS CHAQUE VERRE

LES VINS

Le Louvre accorde une attention toute particulière à sa sélection de vins, en privilégiant des productions artisanales. Chaque cuvée met en avant un terroir, une histoire et un savoir-faire unique. Ces bouteilles donnent une véritable âme aux produits que le chef propose, sublimant ainsi chaque assiette et renforçant l'identité singulière du lieu.

COCKTAILS

Côté cocktails, l'inventivité est également mise en avant, avec notamment le **Gin Basil Smash** (gin, verjus, sirop de sucre, basilic), une création fraîche et aromatique. La carte propose aussi le **Chartreuse Mule**, un mariage subtil entre Chartreuse jaune, ginger beer artisanal et verjus. Le **Spritz**, est revisité localement en mettant en avant la Clairette associé au Bellecour de chez Bigallet.

BIERES

Les bières artisanales, soigneusement sélectionnées, viennent, elles aussi, enrichir l'expérience. Issues de brasseries locales engagées, elles expriment pleinement le caractère de leur terroir.

BOISSONS SANS ALCOOL

Pour les boissons sans alcool, les alternatives locales et naturelles ne manquent pas, avec des infusions pétillantes, des limonades artisanales ou encore du kombucha, choisis avec le même soin pour convenir à tous les palais.

LES PRODUCTEURS

Nous travaillons exclusivement avec des artisans qui respectent le vivant, leur terroir, ainsi que ce qui l'entoure. D'ici ou d'ailleurs, nous ne fermons aucunes portes à ceux qui font ce que nous ne pouvons trouver par chez nous.

DES PARTENAIRES ENGAGÉS À LEURS CÔTÉS

Chaque collaboration est pensée comme un prolongement de la philosophie du lieu : cuisine de saison, circuits courts, artisanat sincère.

ORIGINE DES PRODUITS

- Viandes : Auvergne Rhône-Alpes
- Poissons : France
- Œufs : Auvergne Rhône-Alpes
- Fromage : Auvergne Rhône-Alpes
- Légumes : Auvergne Rhône-Alpes
- Fruits : Auvergne Rhône-Alpes
- Agrumes : France/Europe

PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

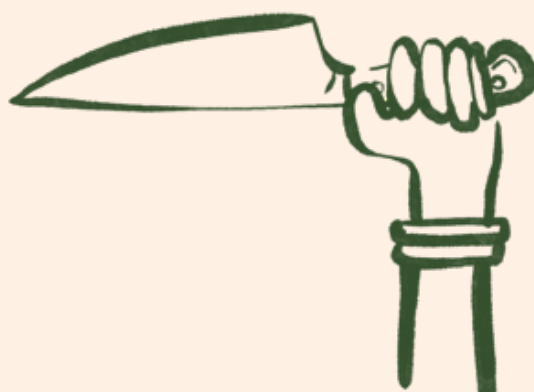
Agricourt / Pain Épi Brioche / L'Huilerie Richard / TOKE / La Clandestine / La Ferme des Blaches / Olio di Serra / La ferme des Places / L'Arbre à Café / Loc'Halle / Mamma la Ricotta / Lou Cayou / Boucherie Rousson / Carpe et Capucine / Markal / Le Chantre / Fromagerie Rochette / La Petite Valentine / XOCO / Pisciculture Paol / La Ferme de Belin / Miéral / La Maison Jar / Boulangerie Farine / Poissonnerie Jouve / La Grange / Boutique Laurent / EARL Baracand / Pâtisserie Giraud / ES Vinaigrerie / Domaine de Limagne / La Ferme des Trois Cantons / La Ferme des Cabrettes / La Ferme des Caillats / Charcuterie des Limouches / Épicerie Shira / La Ferme des Volontoux / La Ferme Chazal / Les Graines du Colombier / Butinons / Lionneton / Les Thés de l'Arrieulat / Antoine Klein

LES REFERENCES

RAISIN : www.raisin.digital

LE TOUR DES TERROIRS : <https://www.letourdesterroirs.com>

VALENCE ROMANS TOURISME : <https://www.valence-romans-tourisme.com>



SAISON

Un laboratoire innovant qui évolue avec le temps et en fonction des saisons : de la ferme à l'assiette.

- Avec **SAISON**, découvrez, regardez & dégustez des recettes audacieuses.
- **SAISON**, ce sont les producteurs d'une cuisine progressiste.
- La flexibilité, la présentation & le "Fait Maison" sont à l'honneur.
- L'idée d'un lieu et d'une offre qui mettent en avant les produits bruts, de manière authentique et avec goût.
- Un traiteur contemporain qui s'adapte à chaque client et développe des menus qui racontent des histoires et attisera la curiosité de chacun[e].

COCKTAIL DEJEUNATOIRE & DINATOIRE

Sous la forme de « finger-food », des pièces cocktails vous seront proposées pendant les périodes de repas de votre événement. Que ce soit pour la première partie d'un mariage, un anniversaire tout en mouvement, un séminaire plus atypique, ou un vernissage haut en couleur.

NOS BUFFETS

Pour vos événements décontractés où le choix et la variété des produits sont importants. Dans des conditions de service plus relaxantes, nos buffets sont adaptés à tous types de réception, du brunch au repas d'entreprise, et pour toutes les envies qui vous passent par la tête.

NOTRE SERVICE A TABLE

Dîner de gala, mariage, repas insolite, nous vous accompagnons dans la création de votre expérience unique. Vous pouvez compter sur notre créativité pour vous surprendre à travers notre offre sur mesure.

NOTRE PROGRAMME VINS & BOISSONS

Adapté à vos envies, nous allons chercher des produits de niche pour répondre au mieux à vos attentes. Autour d'une dégustation ou pour accompagner tous vos événements.



BON A SAVOIR



ADRESSE

3 Pl. de la République,
26000 Valence

HORAIRES

- Du mardi au vendredi :
12:00–13:45 / 18:30–21:30
- Le Samedi :
10:00–14:15 / 18:30–21:30

PRIX

- Déjeuner : 15-25€
- Dîner : 30-40€



RESERVER PAR TELEPHONE

+33 4 75 40 36 14

RESERVER PAR E-MAIL

contact@louvre-valence.com

CONTACT TRAITEUR

saison@haimat.org

SITE WEB

<https://www.le-louvre.com>

INSTAGRAM

[@louvre_Valence](https://www.instagram.com/louvre_Valence)





LOUVRE run by Saison
Crédit Photo : Antoine Ducros



LOUVRE run by SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros



LOUVRE run by SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros



LOUVRE run by SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros





LOUVRE run by SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros



LOUVRE run by SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros



LOUVRE run by SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros