

Arès – Le restaurant ONA récompensé d'une première étoile au guide Michelin !

Claire Vallée peut avoir la tête dans les étoiles ce lundi. La Jeune femme, cheffe du restaurant ONA à Arès vient de recevoir la plus prisée des distinctions: une étoile au guide Michelin.

Le palmarès vient d'être rendu public et il récompense donc le restaurant Arésien spécialisé dans la gastronomie Bio et Végan.

Un vrai parti pris que Claire Vallée avait porté en 2016 auprès des internautes, sollicitant avec succès une plateforme de crowdfunding pour l'ouverture de son restaurant. Après un premier succès populaire vient donc la distinction des plus fines bouches de la profession.

Claire Vallée rejoint le cercle très fermé des restaurants étoilés sur le Bassin d'Arcachon, qui compte déjà Stéphane Carrade du Skiff Club, au Pyla-sur-Mer (2 étoiles) et le Patio de Thierry Renou. À noter que ONA et le Skiff club sont aussi auréolés d'une « étoile verte » pour leur engagement dans la gastronomie bio.

Claire Valée réagit via sa page [Facebook](#):

C'est parce que vous avez cru en moi, en ce pari fou par-delà mes doutes, mes angoisses, mes peurs mais aussi grâce à notre travail commun tout au long de ces quatre dernières années, qu'aujourd'hui nous avons obtenu notre première ETOILE au GUIDE MICHELIN.

Vous m'avez portée, vous m'avez fait confiance, rien n'était gagné, bien au contraire, et vous le saviez ! Et pourtant vous n'avez jamais cessé de croire en moi. Je suis tellement fière de nous, de

notre ténacité, de notre réactivité , de notre entraide. Il y a tellement de choses à dire, tellement de remerciements à donner, tellement d'émotion, la tête tourne, les doigts tremblent et le cœur bat

prêt à rompre ! Les mots ne sont plus assez forts pour vous exprimer tout ce que je ressens à cet instant. Mais MERCI à vous ma team, mes fournisseurs, amis, famille, clients, conseils, aides de

prêts, crowdfunders et nos petites fourmis. MERCI à la Presse très élogieuse qui nous a fait connaître au travers d'articles, d'émissions radio ou visuelles mais aussi à tous les acteurs du Bassin d'Arcachon qui nous ont récompensés lors de concours. Et un très grand MERCI au Guide Michelin et à ses inspecteurs qui nous ont fait confiance en mettant en lumière notre travail, notre engagement et notre volonté de nous exprimer au travers d'une cuisine différente.

Nous allons continuer sur ce chemin car cette étoile c'est la mienne, c'est la vôtre, c'est celle de l'impossible, c'est celle qui fait entrer définitivement la Gastronomie Végétale dans le cercle fermé de la Gastronomie Française et Mondiale.

Il est des aventures hors des codes, du temps et de l'espace, des alchimies naissantes, des prises de conscience et des histoires extraordinaires où la magie peut s'immiscer enfin.

Suivez vos rêves !