

## Bienvenue chez Christine et Yves FLORES Restaurateurs « Le Ranch » à Bocé

Avant d'arriver dans le Baugeois Christine était éducatrice spécialisée de formation. Pendant 25 ans elle a exercé dans différents établissements de l'Anjou, auprès d'adultes handicapés mentaux, d'enfants placés, puis auprès de familles en difficultés.

Yves a travaillé en cuisine dès l'âge de 15 ans, puis est parti vers d'autres horizons avant de revenir à ses premières passions.

Yves est passionné de rugby et de jazz. Il est Musicien amateur et pratique la guitare.

Quant à Christine elle aime le jardinage, la lecture et s'intéresse aux médecines douces, à la relaxation. Le Yoga qu'elle pratique depuis 3 ans lui permet de souffler de temps à autres.

Et si elle avait plus de temps libre... elle voudrait s'adonner à la couture, l'art floral, le petit bricolage...



### Qu'aimez-vous dans ce métier ?

**Yves :** dans mon métier j'aime raconter une histoire complète aux clients.

Lui proposer un cadre atypique, comme peut l'être « Le Ranch », lui offrir un accueil souriant et surtout des assiettes Gourmandes.

**Christine :** Depuis toujours, j'aime recevoir et accueillir les gens.

J'aime être dans un univers vivant où l'on parle, on rit, on pleure ...

J'ai souhaité créer un lieu convivial où les gens reviennent parce qu'ils s'y sentent bien et où se crée l'évènement. Pour cela nous avons créé un repère : le 1<sup>er</sup> vendredi soir de chaque mois avec le plus souvent une animation musicale, mais nous avons eu aussi une troupe de théâtre d'improvisation, avec un dîner au menu spécifique à chaque fois.

## Le tournedos de magret de canard à la crème de vinaigre de framboise



**Vous êtes installés au restaurant «Le Ranch» depuis combien de temps ?**  
Nous sommes installés à Bocé depuis 2012.

*Le cap des 3 ans est franchi !!!*

**Qu'est-ce qui vous a plu dans le Baugeois ?**

*Nous ne connaissions pas bien le Baugeois et nous avons eu peu de temps et de loisirs pour mieux le connaître et le découvrir.*

*Ce sont nos clients locaux qui nous l'apprennent et nous le racontent ... Mais nous nous tenons informés des événements, des monuments à voir, à visiter car nos clients « touristes » sont très demandeurs.*

**Quel Grand Chef français ou étranger aimeriez-vous rencontrer ?**

*J'aimerais rencontrer Michel Bras, 3 étoiles à Laguiole, pour son authenticité et sa réinterprétation moderne d'un terroir.*

**Des projets en 2016 ou les années à venir ?**

*Nous avons effectivement des projets pour 2016. Nous voulons rénover la salle de restaurant, moderniser un peu les lieux et proposer encore plus de produits frais à la carte. Mais nous communiquerons là-dessus ultérieurement.*

## J'ai souhaité créer un lieu convivial où les gens reviennent parce qu'ils s'y sentent bien

**Quel plat ou produit aimez-vous travailler et pourquoi ?**

*J'aime travailler la viande sous toutes ses formes, pour les textures et les arômes qu'elle dégage.*

**Une idée de recette à nous proposer ?**

*Le tournedos de magret de canard à la crème de vinaigre de framboise.*

**Quelles sont périodes d'ouverture ?**

*En hiver nous sommes ouverts du mardi au vendredi midi et le week-end le vendredi et samedi soir et le dimanche midi*

*En d'été nous sommes ouverts du mardi au dimanche midi et soir*

*Nous avons un site internet :*

*[info@leranch-boce.fr](mailto:info@leranch-boce.fr)*

*une page Facebook : le Ranch*

*Et nous sommes aussi sur le site : achetez en baugeois*



Un restaurant où vous êtes bien accueillis

Une décoration rustique

Aux beaux jours la terrasse offre une vue imprenable sur la campagne

La forêt de Chandélais et ses sentiers à quelques pas