



Publicité

🏠 > [Tours](#) > Nouvelle ère pour Les Belles Caves : le chef Arthur Viard réinvente ce restaurant de Tours

L'info en continu

Listeria et risque microbiologique : du saumon et du foie gras vendus dans toute la France rappelés

Commerce : les petits colis chinois entrant dans l'UE seront taxés 3 euros à partir de juillet 2026

Budget de la Sécu : le texte, rejeté par les sénateurs, retourne à l'Assemblée nationale pour un ultime vote

ABONNÉS

Emma, Nathan, Manon... Pourquoi ces prénoms qui étaient populaires sont-ils en train de devenir démodés ?

Dermatose nodulaire : « La solution, c'est le vaccin », le gouvernement étend la zone d'obligation vaccinale

Nouvelle ère pour Les Belles Caves : le chef Arthur Viard réinvente ce restaurant de Tours



COMMERCE - TOURS



Arthur Viard prend en main le restaurant Mensa, auparavant Les Belles Caves, rue du Commerce.

© Photo NR, Raphaël Chambriard

Par Raphaël CHAMBRIARD

Publié le 10/12/2025 à 17:06

mis à jour le 11/12/2025 à 16:44

Chef de l'Accalmie, Arthur Viard vient de racheter le restaurant Les Belles Caves, à Tours. Un bar à vin, Potus, se trouve à l'entrée et le restaurant gastronomique Mensa, juste derrière.

En fin d'année, le coup de chaud gagne souvent Arthur Viard. En novembre 2022, il rachetait l'**Accalmie**, sa première affaire dans le vieux Tours. Trois ans plus tard, c'est un autre restaurant connu qu'il reprend, Les Belles Caves, ouvert rue du Commerce par



Publicité

Jacky Blot en 2013. Le jeune chef de 33 ans, qui se rêvait dans sa jeunesse commando de marine, se retrouve à la tête de deux restaurants, de brigades de cuisiniers, de commis, de serveurs.



Deux entités en une

« Cette reprise n'était pas vraiment prévue. En fait, c'est le sommelier de l'Accalmie, Lucas Dejong, qui se trouve à son origine. Il cherchait à ouvrir un bar à vins, m'a demandé de l'accompagner, explique-t-il. L'agent immobilier par lequel j'étais passé pour l'Accalmie nous a parlé de cette opportunité. Nous avons flashé, vu que tout était resté dans son jus, avec de l'espace et une belle terrasse, plus grande que celle de l'Accalmie. »

« Avec la baisse de fréquentation générale enregistrée depuis près de deux ans, avoir deux restaurants permet de mutualiser les forces en étant un peu plus gros, avec la possibilité de se renvoyer de la clientèle, continue le chef-cuisinier. À l'Accalmie, mon ancien second chef Victor Gilbert, un vrai passionné aussi, prend la cuisine et moi, je suis à Mensa. »



Le journal du
vendredi 12
décembre 2025



Lire le journal



Des menus à quatre, six ou huit temps

Malgré tout, Arthur Viard a engagé pour 100.000 euros de travaux en peinture, éclairage et en changement de mobilier. Il a fait appel à une architecte tourangelle, Marie Heuman. Symbole du lieu, le bar de l'artiste Michel Audiard a été conservé. Une adresse, mais deux entités : le bar à vin, en front de rue, avec de nombreuses références (200 à terme), des tapas et un menu déjeuner à 25 euros.

Recevez dans votre boîte mail, du lundi au dimanche dès 18h, **l'essentiel de l'info du jour dans l'Indre-et-Loire.**

Inscrivez-vous gratuitement en indiquant votre email ci-dessous :

En savoir plus sur le traitement de vos

Les plus lus

- 1** Blois : un homme de 28 ans tué par arme à feu dans les quartiers nord
- 2** **ABONNÉS**
Des tonnes de textiles bas de gamme impossibles à revendre et recycler : dans l'Indre, la « fast fashion » met à...
- 3** Vaste opération de gendarmerie chez des gens du voyage près de La Rochelle : des vols suspectés dans les Deux...
- 4** « Elle a voulu éviter un chevreuil » : perte de contrôle nocturne près de Niort, l'automobiliste s'en sort indemne
- 5** Vienne : un entraîneur de foot mis en examen pour agressions sexuelles sur mineurs et pédopornographie dan...



Le bar à vin reste très convivial, avec aussi la possibilité de déjeuner avec un menu à 25 euros.

© NR Raphaël Chambriard

Puis, le restaurant à ambition gastronomique, dans lequel le chef autodidacte continuera de proposer sa cuisine très personnelle, alimentée par de nombreux livres de recettes, une licence de physique, et surtout la passion. Suivis sur les réseaux sociaux, des chefs de Suède ou du Danemark lui inspirent des techniques de fermentation remises au goût du jour, comme des misos aux céréales de Touraine. Cette technicité lui plaît, non comme simple gadget mais au service du goût, pour forger une identité à un plat.



Arthur Viard aime montrer ses expérimentations culinaires, comme avec cette boisson fermentée maison.

© NR Raphaël Chambriard

> À LIRE AUSSI. Vente, reprise, ouverture... L'automne 2025 est agité dans la restauration à Tours

« La Mensa – table en latin – garde une carte avec une cuisine classique fondée sur de bons produits, comme le lièvre à la royale ou un bon poisson au beurre blanc et vin jaune, mais aussi des menus dégustations : à quatre, six ou huit temps. » Pour le quatre temps, il faut compter 62 euros, 84 euros pour le six temps (le plus demandé) et 108 euros pour le huit temps. Un programme qui peut impressionner, mais certains se laissent tenter.

Mensa, 23 rue du Commerce. Tél. 02.47.05.71.21. Potus (bar à vins), même adresse.
Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 13 h 30 et dès 18 h pour le bar à vins et 19 h pour le restaurant.

Les sujets associés

- TOURS
- COMMERCE
- ÉCONOMIE
- GASTRONOMIE
- A LA UNE LOCAL



Raphaël
CHAMBRIARD
Journaliste, rédaction
de Tours



[Ses derniers articles](#)

SUR LE MÊME SUJET

- > **ABONNÉS** [Vente, reprise, ouverture... L'automne 2025 est agité dans la restauration à Tours](#) (05/11/2025)
- > **ABONNÉS** [Tours : Verjus, nouvelle proposition bistronomique rue du Grand-Marché](#) (04/06/2024)
- > [Sommelier et amoureux de son art](#) (10/03/2019)
- > [Sommelier et amoureux de son art](#) (04/03/2019)
- > [Tours : Anne, sommelière, conçoit et gère la cave des particuliers](#) (08/11/2020)