



Le restaurant Le Cendrieux a accueilli + de 200 personnes lors de son inauguration le 5 septembre 2025.

© Grand Périgueux

ECONOMIE

Le restaurant le Cendrieux est ouvert !

David Abt est le nouveau gérant du restaurant situé à Val de Louyre et Caudeau (Cendrieux). Propriété du Grand Périgueux, l'établissement a été inauguré. Plus de 200 personnes étaient présentes.

Publié le 06 septembre 2025

+ de 200 personnes à l'inauguration

David Abt, le nouveau gérant du restaurant a d'abord remercié tous les partenaires dont le Grand Périgueux, concluant son petit discours par des mots qui en disent long *"Plus je vis ici, plus je suis heureux"*.

Et le bonheur se voyait bien lors de l'inauguration. A l'intérieur du restaurant, sur la terrasse, les habitants, élus sont venus en nombre. + de 200 personnes étaient présentes.

Un restaurant, un atout pour le dynamisme du territoire

Le Grand Périgueux est content de voir l'aboutissement de ce projet avec la nouvelle ambiance du restaurant et ses couleurs apaisantes. Le nouveau gérant a choisi de travailler avec une équipe composée de personnes vivant à Val de Louyre et Caudeau, de solliciter des artisans locaux..

Le Grand Périgueux, propriétaire des lieux, a su s'adapter pour créer des conditions économiques favorables et encourageantes pour le nouveau gérant. Un restaurant sur un territoire est un lieu qui apporte du dynamisme, de la vie.



Le rôle du Grand Périgueux consiste aussi à accompagner les territoires plus ruraux au niveau d'équipements. L'agglo est partout, pour tous.

L'enthousiasme des habitants

<https://www.grandperigueux.fr/actualites-evenements/actualites/le-restaurant-le-cendrieux-est-ouvert-20265?>

Michèle habite à 200 mètres du restaurant et a une chambre d'hôte. *"Je suis très heureuse que le restaurant ouvre à nouveau. C'est un vrai plus pour les habitants et pour les touristes que nous pouvons recevoir sur le territoire".*

Un peu plus loin, François, Didier et Heidi profitent tranquillement d'un petit verre face à la terrasse du restaurant. *"C'est un vrai plus pour la vie ici car nous allons pouvoir organiser des événements, anniversaires, soirées, venir manger entre amis. Nous avons hâte".*

David Abt, le nouveau gérant du restaurant à Cendrieux

Visite des locaux avec le Grand Périgueux

"Quand j'ai visité l'établissement avec le Grand Périgueux, j'ai ressenti une bonne impression, une agréable sensation. J'avais très envie de proposer une bonne cuisine en milieu rural. Pour moi cela a beaucoup de sens. C'est ce que je recherche, de la convivialité, connaître les habitants, partager de bons moments. J'apprécie ces liens de proximité autour d'un repas."

David Abt est arrivé le 1^{er} juillet 2025. *"Depuis, j'ai surtout réalisé des travaux pour que tout soit propre à l'intérieur comme à l'extérieur. J'ai besoin que les clients se sentent bien."*

Avec les producteurs locaux

"Je travaille beaucoup à l'ardoise, avec ce qui pousse autour de moi, ce qui est pêché, avec les produits de saison et les producteurs locaux. C'est pour cela que je suis en train de développer mon réseau. Je n'ai pas vraiment de spécialité, j'aime et je sais tout cuisiner. Originaire du Sud Ouest, j'ai bien bougé. J'improvise énormément dans ma cuisine." David Abt propose des plats du jour, menus, plats à la carte.

David Abt, trilingue et un riche parcours

Cuisinier, entrepreneur, David Abt a notamment été propriétaire et chef de cuisine d'un restaurant gastronomique référencé Michelin, Gault&Millaut, Bottin Gourmand. Il a permis de multiplier le chiffre d'affaires par 5 en 10 ans.

Parmi sa riche expérience de près de 20 ans en France et à l'étranger, David Abt, trilingue (français, anglais, espagnol) a par exemple travaillé en Espagne comme chef de cuisine à domicile pour une conciergerie de luxe.



Le Grand Périgueux a travaillé avec la CCI Dordogne pour trouver un repreneur. Le Grand Périgueux a reçu environ une vingtaine de candidats. La commission de sélection composée d'élus et de techniciens a retenu David Abt au vu notamment de son parcours professionnel et de son projet sur le site.



255 rue Martha Desrumaux
24000 PÉRIGUEUX

Nos horaires d'ouverture
Lundi au jeudi
8h30-12h30 | 13h30-17h30
Vendredi
8h30-12h30 | 13h30-17h

ALLO AGGLO
05 53 35 86 00

[>CONTACT](#)