

De nouveaux chefs à Maubreuil

CARQUEFOU. Distingués à de nombreuses reprises, Ingrid et Guillaume Decombat viennent d'intégrer la cuisine du seul 5 étoiles nantais, le château de Maubreuil.

Ingrid et Guillaume Decombat, 35 ans tous les deux, se sont connus il y a 13 ans à l'école Ferrandi de Paris et le parcours du couple plaide aujourd'hui pour une belle réussite culinaire.

Après avoir exercé l'un et l'autre dans différents établissements prestigieux comme les cuisines du Bristol ou celles du Georges V à Paris, ils ont rejoint Nantes d'où Ingrid est originaire. En 2016 ils créent une épicerie de produits bio et frais en circuit court en plein cœur du Bouffay.

« Nous voulions trouver un lieu majestueux avec une forte identité »

Il y a six ans, ils inaugurent Sources leur propre restaurant. Tout en enrichissant leur savoir-faire au fil de voyages. Guillaume a débuté son apprentissage au restaurant Bouche à Orelles à Chartres et a été sous-chef à l'U. ni de Nantes, alors qu'Ingrid a été cheffe de partie chez Lulu Rouget, étoilé Nantais.

La cuisine comme moyen d'expression

Membres du Collège culinaire de France depuis 2019, leur carte de visite est remplie de distinctions : Coup de pouce du jury des Tables de Nantes en 2019, Assiette Michelin du guide rouge en 2021, leur restaurant Sources a reçu le trophée Grand ouest en 2020, puis national en 2022 Jeune talent, Grands de demain



Couple en cuisine comme dans la vie, Ingrid et Guillaume Decombat affichent une passion commune et des valeurs partagées autour des produits locaux, pour une cuisine responsable, végétale et durable. **10**

chez Gault & Millau en 2022. « Nous voulions trouver un lieu majestueux avec une forte identité, un potentiel important et une liberté d'expression pour notre cuisine vivante et généreuse aux saveurs authentiques », déclarent les nouveaux acteurs culinaires de la Table du Marquis.

« À la Table du Marquis, nous bénéficions d'un jardin de 12 hectares en permaculture labellisé Bio, où les produits cultivés par les six maraîchers de la Ferme de Maubreuil, sont cueillis et cuisinés le jour même ».

Une synergie et une opportunité pour ces chefs qui propo-

sent à côté d'une fraîcheur locale, des ingrédients choisis pour leur qualité supérieure en provenance de producteurs régionaux.

La Table du Marquis
26, allée de Maubreuil
www.chateaudemaubreuil.com -
Tel: 02 21 70 03 70