

33 BORDEAUX

Le Français change de main

Vénéral institution de la scène bordelaise, Le Français vient de changer de main. Face à la cathédrale, ses banquettes de velours rouge, chaises bistrot et nappes blanches servent de décor rajeuni à un répertoire typique des brasseries « à la parisienne ». Repris par la famille Geilh (Café du Port), cet établissement plus que centenaire ne fait vraiment pas son âge !

33 BORDEAUX

French House en mode gastro

Réelle montée en gamme pour le French House à l'heure du dîner ! En effet, l'équipe menée par le chef Kevin Devilleneuve bénéficie de la collaboration de Tanguy Laviale, chef de Ressources et Vivants. Un professionnel engagé et exigeant dont la patte donne à la nouvelle carte du soir une identité gastronomique forte. Produits locaux, présence marquée du végétal et transmission de tours de main signent cette nouvelle étape.

44 NANTES

Voyage Voyage dans l'assiette et les oreilles

Le bar-restaurant créé par Maxence Jerusel propose des plats du monde à petits prix et des cocktails originaux. Les œufs Ajitama constituent son plat signature. La signature est aussi musicale : les clients de Voyage Voyage peuvent sélectionner un disque vinyle parmi une large sélection et même amener le leur.

85 CHAMBRETAUD

Le Domaine du Boisniard ferme son étoilé

Proche du Puy-du-Fou, le Domaine du Boisniard rassemble jusqu'ici un hôtel 5 étoiles, un 3 étoiles, un restaurant bistronomique et un gastronomique. La direction a pris la décision de fermer ce dernier, étoilé Michelin depuis 2020, faute de rentabilité et du fait d'une saisonnalité trop marquée. Une vingtaine de personnes sont touchées par un licenciement économique.

44 | CARQUEFOU

Vent de fraîcheur au Château de Maubreuil

Ingrid et Guillaume Decombat se sont rencontrés à l'école Ferrandi, ont fait leurs armes dans de grandes maisons (George V, Bristol) avant de rejoindre Nantes et d'y imprimer leur patte avec Sources, épicerie puis restaurant. Ils ont entamé en septembre un nouveau challenge en prenant les rênes de la cuisine du Château de Maubreuil, seul hôtel 5 étoiles de l'agglomération nantaise. Le cadre, le jardin de 12 ha en permaculture et

les projets de la direction ont séduit le couple, qui travaille comme avant en fonction des produits locaux du moment. « Nous sommes influencés par ce qu'il y a dans le jardin, par ce qui est pêché », confient les deux chefs, qui comme chez Sources proposent deux menus à l'aveugle au dîner. Ils participeront en 2025 au projet Maison Maubreuil, nouvel hôtel en centre-ville de Nantes associé à une brasserie et une table gastronomique. ●



Guillaume et Ingrid Decombat entament un nouveau challenge après les huit belles années de Sources.

© Thierry Cousin

44 | MACHECOUL

Mathurin, un food hall attendu



Stéphane Angevin et Florence Charrier-Foucault, deux des trois créateurs de Mathurin.

Ville de 7000 habitants, Machecoul compte aussi 7000 emplois, surtout industriels, sur son sol. Avec leur food hall Mathurin, Bertrand Sellos, Florence Charrier-Foucault et Stéphane Angevin y apportent un concept nouveau et attendu par les travailleurs comme les habitants du secteur. L'espace mixte une grande salle de 450 m², un bar, des salons et une brasserie à l'étage, et une belle terrasse de 300 m². Pour se restaurer, les clients peuvent opter pour les kiosques Tonton Burger et Watt (cuisine fusion), déjà développés par Bertrand Sellos autour de

Nantes, ou pour la brasserie Le M. Les circuits courts et les produits locaux sont privilégiés, comme le pain des burgers acheté chez un boulanger de Machecoul. Disposant d'un coin cosy pour se poser ou travailler, le lieu accueille depuis son ouverture le 19 septembre des animations variées et retransmet des matchs sur son écran géant. Mathurin a la capacité d'accueillir plus de 250 personnes entre intérieur et terrasse végétalisée. Les trois associés songent à dupliquer leur modèle sur d'autres villes moyennes de la région s'il répond aux attentes. ●

44 | NANTES/SAINT-NAZAIRE

L'événementiel en lutte contre le gaspillage

Le Bureau des Congrès de Nantes Saint-Nazaire a initié en 2022 une démarche collective avec un groupe de travail composé de professionnels (traiteurs, sites privatisables, agences événementielles, prestataires techniques) pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'événementiel. Une phase de diagnostic a permis de mesurer les marges de progrès : sur dix événements une moyenne de 125 g de déchets par convive a été constatée, avec jusqu'à 10 % de repas jetés sur une jauge de 3000 parti-

cipants. « Ce travail collectif a fait émerger des solutions très concrètes telles qu'une inscription au repas distincte de l'événement, la nécessité de prévoir un temps raisonnable pour la restauration et le respecter, ou l'abandon du format buffet, toutes sources de gaspillage », explique Bertrand Eloud, directeur de Ruffault Traiteur. Le projet a abouti à la rédaction d'une charte d'engagement et à l'édition d'un guide contenant des conseils et fiches pratiques pour les organisateurs et prestataires d'événements. ●



Les traiteurs de Loire-Atlantique se mobilisent dans la réduction du gaspillage.

© Thierry Cousin