



LE LANCEMENT DE LA NOUVELLE CARTE D'ETE de L'Hostellerie de Plaisance, à Saint-Emilion, marque l'arrivée du nouveau chef de cuisine : **RONAN KERVARREC**

Fin juin 2016, un nouveau Chef, **Ronan Kervarrec**, 46 ans (né dans le Morbihan le 31 juillet 1969), a pris ses fonctions aux fourneaux de l'Hostellerie de Plaisance. Dès les premiers jours de juillet, la nouvelle carte, et les nouveaux menus (« Découverte » à 68 €, « Plaisir » à 85 €, « Plaisance » à 125 €, « Carte Blanche – Balade à Saint-Emilion » à 138 €) qu'il a concoctés seront dévoilés.

Ronan Kervarrec occupait depuis 2013, le poste de chef exécutif du restaurant gastronomique (où il a continué de faire briller les deux macarons) et de l'ensemble des cuisines du Château de la Chèvre d'Or à Èze-Village, entre Nice et Monaco, également hôtel 5 étoiles, membre des Relais & Châteaux et des Grandes Tables du Monde.

« En venant à Saint-Emilion, je me rapproche de la côte atlantique et de ma famille bretonne. J'ai aussi le plaisir de venir travailler aux côtés de la famille Perse qui sait communiquer son énergie et sa volonté d'aller de l'avant. Avec un objectif : m'impliquer comme un patron et pas seulement comme un chef, pour la réussite d'une maison et de toute une équipe. » Cette même équipe en cuisine et en salle qui a grandement contribué à la renommée de cet établissement, dont **Guillaume Bouillier**, responsable de salle, et **Benoit Gélén**, le sommelier.

ENFANT DE LA BALLE

« Je suis né dans ce métier ou presque et j'avoue le faire avec passion. » Dès son plus jeune âge, Ronan Kervarrec découvre la cuisine auprès de son père Alban à l'Auberge familiale du Toul Douar - "trou de terre" en breton- à Hennebont dans le Morbihan, à une encablure de Lorient. *« Pour moi, c'était le meilleur. Il m'a tout transmis, la passion, la rigueur, l'humilité, l'amour des autres et de cuisiner de superbes produits, très simplement. Le désir de bien faire, pour faire plaisir.*

C'était un grand amoureux des produits. Il avait un potager où il cultivait lui-même ses légumes. Chaque matin, à l'aube, il allait chercher ses poissons et crustacés à Kéroman, premier port de pêche français, et à Port Louis où les thoniers rentraient de leur campagne en juin et d'où partaient tous les langoustiers. Il y avait aussi la campagne des anchois. Mon père prenait ses fonctions à six heures du matin et cuisinait ces produits pour le repas du midi », se souvient-il avec gourmandise.

Une autre région a bercé son enfance et façonné ses papilles, la Provence. *« Je passais tous mes étés chez mon parrain à L'Isle-sur-la-Sorgue. Sa femme, Pierrette, cuisinière hors pair, savait mettre*

le chant des cigales dans votre assiette. Et comme, tous les deux cultivaient la terre, j'allais ramasser les melons, petits pois, framboises, cassis, fraises... »

Cette explosion de saveurs, de couleurs et d'émotions décidera de son destin... Ronan s'oriente tout naturellement vers une carrière de cuisinier. Avancé étape par étape, consolidant ses bases, façonnant son identité culinaire, dans un itinéraire riche de rencontres. Bruno Oger, un ami d'enfance, lui ouvre les portes de la haute gastronomie en l'envoyant chez Georges Blanc. *« J'ai passé dans cette grande et belle maison des moments exceptionnels. »* C'est ensuite Guy Krenzer, double Meilleur Ouvrier de France, directeur de la création Lenôtre, qui lui fait confiance. *« Il m'a accompagné dans ma vie de compagnon des Devoirs du Tour de France »* (il est compagnon depuis 2007). S'ensuit une belle rencontre avec Yannick Alleno avec lequel *« le courant est passé très vite. C'est un ami. J'ai eu le plaisir de travailler à ses côtés au Royal Mansour à Marrakech. »*

Au fil de ce parcours, d'autres précieuses amitiés se nouent : Philippe Mille (Les Crayères), Arnaud Nicolas (Le Boudoir dans le 8^e à Paris), Arnaud Donckèle (la pinède à St Tropez), Christophe Bacquié (L'Hôtel du Castelet au Castelet). Ces grands du métier lui montrent la voie de l'excellence. Ronan Kervarrec devient un excellent technicien et un fin dégustateur. Un chef talentueux, exigeant et généreux, reconnu par ses pairs : il fait partie des finalistes du Bocuse d'Or France 2012. Il est également membre du Collège Culinaire de France depuis 2014.

L'AME GIRONDINE ET L'ESPRIT DU VIN DANS L'ASSIETTE

En s'inspirant des produits emblématiques du Bordelais et de Saint-Emilion, des saisonnalités et des souvenirs d'enfance, Ronan Kervarrec veut livrer à l'Hostellerie de Plaisance une cuisine ancrée dans le terroir de Saint-Emilion, et de la Gironde, de la vigne jusqu'à la côte atlantique. Une cuisine à la mesure du raffinement de l'Hostellerie de Plaisance et de l'exceptionnel vignoble à l'entour.

Adeptes d'une *« cuisine du produit »* à la fois simple et ciselée, généreuse, gourmande, mitonnée, restituant la netteté des saveurs, Ronan Kervarrec allie un excellent savoir-faire, une grande technicité et une inventivité aiguisée. Compagnon du Devoir du Tour de France, il a le goût du travail en équipe et de la transmission. *« La cuisine est un moment de partage et de générosité ».*

Il prône la simplicité. S'empare d'un produit et ne travaille qu'à le magnifier, révéler son goût, sans tricher. Il part en quête des produits d'excellence chez les producteurs locaux, complices et complémentaires. *« J'estime qu'il est de mon devoir de faire perdurer les traditions, les savoir-faire attachés à des terroirs. Nous sommes dans une région réputée pour la qualité des produits : le foie gras, la truffe, le caviar d'Aquitaine, les cèpes de vigne, le bœuf élevé dans les riches pâturages du Bazadais, l'agneau de Pauillac élevé en bergerie selon un mode qui remonte au XVIII^e siècle, les huîtres du Bassin d'Arcachon, la pomme de terre d'Eysines, autrefois cultivée dans les rangs de vignes en coteaux. Mais aussi la crevette Impériale des Marais du Médoc, l'artichaut de Macau, un des plus vieux légumes cultivés dans le Bordelais –il aurait été introduit par des Bretons à la fin du XV^e siècle !-, la courbine du Bassin, cousine du bar à la chair très fine et savoureuse... Ces trésors de la terre et de la mer occupent une place de choix et doivent figurer sur notre carte. »*

Ces produits très goûteux, pas question de les dénaturer. Le chef les conjugue à sa façon, les valorise par la cuisson, les associations, le dressage, la présentation. Chaque plat est imaginé comme une histoire à partager. Curieux et perfectionniste, Ronan Kervarrec recherche aussi le détail qui suscitera la réaction de la part des clients. Il souhaite ainsi remettre à l'honneur la découpe et le flambage en salle. Il crée la surprise en construisant un menu tout autour de la pintade des Landes : « *Volaille en majesté* ». Un repas comme un lent effeuillage gourmand. On commence par déguster le foie préparé comme une salade landaise, puis le cou, farci de truffe d'été, la carcasse, en consommé à la citronnelle, la cuisse servie confite à l'échalote, et l'on termine avec le suprême en vapeur de goémon. Son menu dégustation invite quant à lui à une « *Balade à Saint-Emilion* » en huit étapes.

Embrassant toutes les traditions locales, le chef aime rendre hommage aux classiques. Il propose par exemple pour le bœuf de Bazas sa version de la sauce bordelaise agrémentée de cèpes de vigne et de champignons de Paris (sélectionnés chez monsieur Delmas, propriétaire de la dernière champignonnière traditionnelle en activité dans la région, à quinze kilomètres de Saint-Emilion) farcis d'une duxelles aux amandes. Il s'attachera aussi à transmettre le témoin de recettes ancestrales tout en les revisitant pour mieux les redécouvrir. A commencer par la crépinette, traditionnellement servie chaude avec les huitres du Bassin. Ou le macaron, symbole de Saint-Emilion, fabriqué depuis 1620 par les Ursulines, religieuses du village chargées de la récolte des amandes qu'elles cuisaient sur des sarments de vignes...

Et que reste-t-il des origines bretonnes du chef dans la carte ? Le goût des beaux poissons, coquillages et crustacés ; le jeu des alliances terre et mer ; l'envie d'utiliser le beurre salé des Monts d'Arrée et les algues, le sel « grand cru de Batz », le goémon, la criste marine, la salicorne...

Autre produit phare sur cette rive droite du Bordelais : le vin. On le retrouve dans les alliances bien sûr. « *Je m'appuie sur le savoir-faire et les connaissances de Benoît Gélin, le chef sommelier* ». Et au cœur des plats, dans les jus, marinades et sauces, mais aussi dans la feuille de vigne (farci de palourdes pour escorter le Merlu de ligne) ou le raisin frais (apportant sa douceur au pigeon à l'étouffée). Le chef va aussi élaborer un vinaigre de Château Pavie. A l'instar de ce vinaigre grand cru, d'autres produits maison font leur entrée dans la carte : l'huile d'olive de la famille Perse, AOP Vallée des Baux-de-Provence 2015, et le miel de Château Pavie.

Ronan Kervarrec est sensible au rôle des desserts dans un repas. Sa vision et son travail permettent au pâtissier de s'exprimer librement, tout en intégrant aux recettes sucrées des techniques propres au cuisinier, ce qui permet au repas de garder sa cohérence, des canapés aux mignardises.

Sa plus belle récompense ? « *La cuisine est avant tout une histoire de partage, de plaisir. Ce que je préfère, c'est la satisfaction des convives. Les rendre heureux, provoquer de l'émotion* »

Carte été 2016

Pour débiter

- Tomate de plein champ de « Mr Alberti »,** 43 €
Au naturel à la fleur de sel « vent d'Est de Batz » et poivre de Java, fraises du moment, œuf bio poché puis mariné au vinaigre de Bordeaux, aigre doux aux piments d'Espelette, glace à l'huile d'olive
- Fruits de mer « Un Souvenir d'Enfance »,** 68 €
Emiettée de tourteaux de casier au citron caviar, coquillages et crustacés, écume océanique et son consommé de carapace rôtie
- Artichaut du Pays,** 52 €
Gnocchis farcis aux artichauts et truffe d'été de Gironde « Christophe Meynard », coulis de roquette et légèreté d'un parmesan « Parmigiano Reggiano »

Côté mer

- Bar de Ligne du bassin d'Arcachon,** 67 €
En filet, grillé parfumé au combava, cuit à l'huile d'olive du « Domaine de la Clusière », ravioles d'huîtres du Cap Ferret « Yoan et Chloé », mousseline de céleri rave fumé
- Homard « Européen » de casier,** 63 €
Au barbecue cuit au beurre d'algues iodé, fenouil et Dulce sous un râpé de kumquat, pince à la mayonnaise coraillée
- Turbot Sauvage,** 59 €
Poché dans son fumet, velouté des barbes aux palourdes, poêlée de cristes marines et salicornes, pomme agata

Côté terre

- Ris de veau de lait du Limousin,** 62 €
Noix croustillante au naturel, pulpe de citron épicé, une tombée d'épinards et d'oseille, tagliatelles maison au jus perlé
- Bœuf de Bazas,** 58 €
Paleron grillé aux sarments, sauce au vin rouge « L'Esprit de Pavie », champignons de Paris de chez Mr Delmas, pommes de terre soufflées
- Agneau de l'Estuaire de la Gironde,** 53 €
Selle et côte au sautoir, aubergine de Florence au poivron doux, Axoa de panoufle à la soubise aux piments d'Espelette
- Sélection de fromage Affiné de Pierre Rollet** 18 €

Côté sucrerie

Cerise, <i>Ganache chocolat au lait « Limeira », jus confit aux épices et sorbet citron vert</i>	18 €
Fraise, <i>Gavotte à la marmelade d'une Mara des bois, Chantilly anisée et cédrat confit, sorbet au Champagne rosé</i>	21 €
Abricot, <i>Soufflé à l'amande et sorbet abricot, croustillant de macaron de St Emilion</i>	19 €

Menu « Plaisir »

85€

Pour Patienter

Mise en Bouche

Tomate de plein champ de « Mr Alberti »,

Au naturel à la fleur de sel « vent d'Est de Batz » et poivre de Java, fraises du moment, œuf bio poché puis mariné au vinaigre de Bordeaux, aigre doux aux piments d'Espelette

Turbot Sauvage,

Poché dans son fumet, velouté des barbes aux palourdes, poêlée de cristes marines et salicornes, pomme agata

Ris de veau de lait du Limousin,

Noix croustillante au naturel, pulpe de citron épicé, une tombée d'épinards et d'oseille, tagliatelles maison au jus perlé

Abricot,

Soufflé à l'amande et sorbet abricot, croustillant de macaron de St Emilion

Menu proposé pour l'ensemble de la table, sauf les jours fériés.

Prix TTC, service compris

Menu « Plaisance »

125€

Pour Patienter

Haricot vert,

Gelée au naturel, tomate confite et maïs des champs, espuma à la Savora

Fruits de mer « Un Souvenir d'Enfance »,

Emiettée de tourteaux de casier au citron caviar, coquillages et crustacés, écume océanique et son consommé de carapace rôtie

Artichaut du Pays,

Gnocchis farcis aux artichauts et truffe d'été de la Gironde « Christophe Meynard », coulis de roquette et légèreté d'un parmesan « Parmigiano Reggiano »

Bar de Ligne du bassin d'Arcachon,

En filet, grillé, cuit à l'huile d'olive du « Domaine de la Clusière », râpé de combava et ses ravioles d'huître du Cap Ferret « Yoan & Chloé », mousseline de céleri rave fumé

Trou Girondin,

Lillet en granité

Agneau de l'Estuaire de la Gironde,

Selle et côte au sautoir, aubergine de Florence au poivron doux, Axoa de panoufle à la soubise aux piments d'Espelette

Sélection de fromages affinés de Pierre Rollet

Fraise,

Gavotte à la marmelade d'une Mara des bois, Chantilly anisée et cédrat confit

Menu Carte Blanche « Balade à Saint Emilion »

138€

Laisser vous guider dans une balade de saveurs par notre Chef et ses équipes.

Menu proposé pour l'ensemble de la table

Menu « Découverte »

68€

Pour Patienter

***Tomate de plein champ de « Mr Alberti »,
Mousse rôtie, croustillant parmesan, glace à l'huile d'olive « La Clusière »***

***Bœuf de Bazas,
Paleron grillé aux sarments, sauce au vin rouge « L'Esprit de Pavie », champignons de Paris de chez
Mr Delmas, pommes de terre soufflées***

***Cerise,
Ganache chocolat au lait « Limeira », jus confit aux épices et sorbet citron vert***

Douceurs sucrées

Menu proposé uniquement le samedi au déjeuner, pour l'ensemble de la table.

Prix TTC, service compris

Juillet 2016

Contact Presse : Jean-Pierre Tuil

Image et Entreprise - Tél. : 33 (0)1 42 61 51 64 - jptuil@orange.fr