

UNE DEUXIEME ETOILE POUR L'HOSTELLERIE DE PLAISANCE, à Saint-Emilion, et son chef Ronan Kervarrec



Deux étoiles scintillent à nouveau sur l'Hostellerie de Plaisance, au cœur de la célèbre cité médiévale de Saint-Emilion et d'un vignoble hors du commun. Une belle récompense décernée par le **Guide Michelin 2017** sept mois après l'arrivée du nouveau chef **Ronan Kervarrec**. Ce Breton de 47 ans (né dans le Morbihan le 31 juillet 1969), ex chef exécutif du restaurant (deux macarons) du Château de la Chèvre d'Or à Eze-Village, a pris la direction des cuisines de l'Hostellerie de Plaisance fin juin 2016. Entouré de la fidèle équipe en cuisine et en salle (menée par **Guillaume Bouillier**, responsable de salle, et **Benoit Gelin**, le sommelier) et excellent dans une « cuisine du produit » à la fois simple, ciselée et gourmande, ce Compagnon du Devoir du Tour de France a réussi à hisser à nouveau la table de cet établissement, propriété depuis 2001 de **Chantal et Gérard Perse**¹, dans la catégorie des doublement étoilés.

« C'est une excellente nouvelle, la réussite d'une maison et de toute une équipe. Cela traduit aussi le plaisir que nous avons à travailler aux côtés de la famille Perse qui sait communiquer son énergie et sa volonté d'aller de l'avant », se réjouit Ronan Kervarrec.

S'améliorer, encore, tout en renforçant l'identité culinaire de cette table devenue incontournable sur la rive droite du Bordelais. Et continuer à mettre l'accent sur la découverte du patrimoine gourmand de la région. Voilà le nouveau défi du chef et de toute l'équipe.

RONAN KERVARREC, CHEF GRAND CRU

Ronan Kervarrec savoure cette récompense avec une pensée pour ses mentors. A commencer par son père, Alban. C'est auprès de ce « *grand amoureux des produits* » qu'il a découvert la cuisine, dès son plus jeune âge, à l'Auberge familiale du Toul Douar à Hennebont dans le Morbihan, à une encablure de Lorient. Chez son parrain, à L'Isle-sur-la-Sorgue où il passait tous ses étés, un autre personnage influence ses papilles : « *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...* »

Tout au long de sa carrière de cuisinier, de nombreuses rencontres lui permettent de consolider sa technique, d'exprimer sa créativité et de développer son propre style. Bruno Oger, un ami d'enfance, lui ouvre les portes de la haute gastronomie en l'envoyant chez Georges Blanc. 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* » (Ronan Kervarrec est compagnon depuis 2007).

¹ Egalement à la tête d'un patrimoine viticole exceptionnel, formé des trois entités prestigieuses que sont les châteaux Pavie, 1er Grand Cru Classé A de Saint-Emilion, Pavie-Decesse et Monbousquet, Grands Crus Classés.

S'ensuit une belle rencontre avec Yannick Alleno aux côtés duquel il travaillera notamment au Royal Mansour à Marrakech. D'autres grands du métier lui montrent la voie de l'excellence : Philippe Mille (Les Crayères), Arnaud Nicolas (Le Boudoir dans le 8^e à Paris), Arnaud Donckèle (la Pinède à St Tropez), Christophe Bacqué (L'Hôtel du Castelet au Castelet). 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 livre à l'Hostellerie de Plaisance une cuisine de terroir et d'émotions. Une cuisine à la mesure du raffinement de cette maison et de l'exceptionnel vignoble à l'entour.

Adeptes d'une « *cuisine du produit* » 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 des riches pâturages du Bazadais, l'agneau de Pauillac élevé en bergerie selon un mode qui remonte au XVIII^e siècle, les huitres 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 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. 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 M. 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 souhaite aussi 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 Gélén, 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. D'autres produits maison ont aussi fait 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, **Sébastien Nabaille**, 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.

UN DECOR FLAMBANT NEUF

Entièrement rénovée à l'arrivée de Chantal et Gérard Perse en 2001, le restaurant et le bar de l'Hostellerie de Plaisance viennent d'être métamorphosés par le cabinet d'architecte d'intérieur et décorateur Alberto Pinto.

D'un beau volume (capacité de 60 couverts), la salle à manger donne sur la place où s'élève le fameux clocher de l'église monolithe

La carte des vins, de 700 références, fait l'objet d'une attention toute particulière, avec des vins venus de toutes les régions de France et de quelques terroirs étrangers, vins parfois atypiques mais sélectionnés pour leur grande qualité, et bien sûr, une part belle aux bordeaux (la moitié des références). Dans les règles de l'art, et lorsque cela s'avère nécessaire, les crus sont aérés et servis dans la carafe Graal de Spiegelau soufflée bouche, qui permet une décantation parfaite des bouteilles, même au dernier moment.

Convivial tout en restant intimiste, le bar s'ouvre largement sur la magnifique terrasse surplombant la cité où, lorsque le temps le permet, sont servis petits déjeuners, déjeuners et dîners.

Et pour les passionnés de vins, il est possible, à la demande, de visiter le Château Pavie.

A PROPOS DE L'HOTELLERIE DE PLAISANCE :

Ce Relais & Châteaux, hôtel 5 étoiles, propose 14 chambres et 3 suites contemporaines signées Alberto Pinto pour un séjour hors du temps et sans voiture : Saint-Emilion, village classé au patrimoine mondial de l'Unesco, est aux portes de l'hôtel ; ainsi que 3 chambres et 1 suite à la Résidence Pavie, à 3 kilomètres du village, en plein cœur du vignoble. A côté du restaurant, un bar spacieux, décoré de toiles de Bernard Buffet, offre un magnifique point de vue sur le village. En contrebas du clocher coiffant l'église monolithe, la terrasse, protégée du soleil par un dais, est une véritable salle à manger en plein air où boire un verre ou prendre un repas.

Horaires et menus du restaurant gastronomique

Déjeuner : du mardi au samedi inclus - Service de 12h00 à 13h30.

Les menus : « Découverte » (68 €), « Plaisir » (85 €), « Plaisance » (125 €).

La carte 130 €-150 €.

Dîner : du mardi au samedi inclus - Service de 19h30 à 21h30

Les menus : « Plaisir » (85 €), « Plaisance » (125 €), « Carte Blanche » (138 €).

La carte : 130 €-150 €.

Restaurant fermé le dimanche et le lundi toute la journée.

Hostellerie de plaisance

Place du Clocher, 33330 Saint-Emilion

Tel. 33 (0)5 57 55 07 55 – Fax : 33 (0)5 57 74 41 11

Service de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 30 à 21 h 30

Restaurant fermé le mercredi midi, le dimanche et le lundi toute la journée

Mail : contact@hostelleriedeplaisance.com

Site Internet : www.hostelleriedeplaisance.com

Contact Presse : Jean-Pierre Tuil

Image et Entreprise - 10 rue Guillaume Tell – 75017 Paris

Tél. : 33 (0)1 42 61 51 64 - E-Mail : jptuil@orange.fr

Né à Hennebont dans le Morbihan le
31 juillet 1969
Fils d'hôtelier-restaurateur
Marié et père de 2 enfants



Parcours professionnel :

En septembre 2010, devient Chef Exécutif **Michelin au **Château de la Chèvre d'Or** à Eze Village, à onze kilomètres de Nice.

En 2010, Yannick ALLENO lui confie le poste de Chef de cuisine du Palais **Royal Mansour de Marrakech** (Maroc), comme formateur des équipes de cuisine.

De 2008 à 2010, il participe de A à Z à la création et l'ouverture du restaurant avec *lounge* bar et boutique traiteur-événementiel, du Concept Zest Monaco.

De 2005 à 2008, Chef de cuisine chez **LENOTRE traiteur** Paris, il travaille en étroite collaboration avec le Chef Exécutif Guy Krenzer à la Cellule recherche et développement.

De 2002 à 2005, Chef de cuisine chez **FAUCHON-FLO prestige traiteur** Paris, il crée et développe les cartes et suit la ligne de production et de la qualité.

De 1999 à 2002, il est conseiller culinaire pour la boutique Traiteur de luxe **T'Klein Fournis** à Kortrijk (Belgique).

Entre 1996 et 1999, il occupe le poste de Second de cuisine au **Pilitrinic** restaurant à Baden (56) puis au **Celtique hôtel-restaurant** à Carnac (56).

De 1993-1996, il entre comme Demi, puis Chef de partie à **La Ferme Saint-Siméon à Honfleur** aux côtés de Denis Lecadre, 1* Michelin. Puis chez **Joël ROBUCHON** restaurant à Paris, 3***Michelin - Relais et Châteaux.

En 1991, il exerce comme Commis de cuisine chez **Georges BLANC à Vonnas**, 3*** Michelin et Relais et Châteaux. Il occupera le même poste au **Beauvillier d'Edouard CARLIER** à Montmartre - 1* Michelin

Deviens Compagnon des Devoirs du Tour de France en 2007
Participe à la finale de sélection du « Bocuse d'Or » France 2012.
Membre du Collège Culinaire de France depuis 2014.

Formation :

Etudes au lycée professionnel Michel Servet à Lille en Mention Complémentaire charcutier traiteur

BEP cuisine et CAP restauration obtenus à l'École hôtelière de Dinard