



**Au BE, restaurant gastronomique,  
Marion Bouillot propose une cuisine  
riche en émotions qui associe  
bien-être et gastronomie**



Marion Bouillot est arrivée au Miramar la Cigale au printemps 2017 après deux belles expériences chez des chefs triplement étoilés (Régis Marcon et Michel Guérard). Dans cet hôtel aux airs de paquebot, elle est maintenant à la barre du BE, restaurant gastronomique dédié au Bien-Etre de ses hôtes.

Avec sa double casquette de cuisinière et de diététicienne (son premier métier), elle prépare des plats gourmands et sains, qui puisent leurs belles saveurs dans les produits du terroir. Passion et émotion se retrouvent dans chacune de ses créations culinaires.

Elle aime créer la surprise avec des assaisonnements inattendus ou des jeux de textures ainsi que par sa créativité et des dressages précis, tout en féminité. Marion choisit des matières grasses d'excellente qualité et les utilise raisonnablement et avec parcimonie pour des sauces qui ont un côté très gourmand. Elle aime travailler un légume de multiples manières dans les cuissons et les textures. Avec aussi de belles propositions pour les intolérants au gluten.

C'est une cuisine bien-être gastronomique tout à fait en harmonie avec l'esprit du Miramar la Cigale. Produits, plaisirs, équilibre et santé sont ses maîtres-mots car le bien manger est indispensable à la forme et la bonne santé.



**Bouchées bretonnes de sarrasin aux légumes variés**

Le terroir breton est à l'honneur, version bien-être avec des mousses de légumes : purée de petits pois, fromage blanc aux herbes fraîches, caviar d'aubergine, purée de tomates confites et caviar de courgettes.



**Foie gras fruité à la fraise,  
fraîcheur acidulée de rhubarbe**

Le foie gras est accompagné d'une brunoise de fraises et vinaigre balsamique  
Ainsi que de toasts de pain energus (riche en céréales et en protéines, pauvre en glucides) fabriqué par une boulangerie locale



**Ronde de papillons Belons Bio de la Maison Henry,  
nuage de noisette**

Toutes petites huîtres (bio) Belons de Crac'h fournies par la Maison Henry, reconnue depuis plusieurs générations. Siphon avec émulsion noisette pour faire écho à la saveur des huîtres.



**Tartare printanier de daurade royale à l'amande**

Un poisson très local travaillé en tartare avec vinaigre de framboise et huile à l'amande douce.



**Saint-Pierre aux morilles et asperges vertes  
aux textures variées**

Côté terre/mer. Asperges vertes, blanches et sauvages cuites et crues, avec vinaigrette citron. Sauce sans matière grasse, finie au lait.



**Dorade aux écailles végétales,  
variations de courgettes au basilic**

Courgette sous différentes formes et textures avec un sirop de tomates maison.



**Homard aux petits pois, nuage de verveine  
et spiruline marine**

Homard cuit nacré à la vapeur. Pousses de petits pois. Petits morceaux de radis croquants, petits pois mixés avec verveine. Emulsion verveine (base petits pois et huile de verveine maison). Salade de petits pois et coudes de homards, radis et vinaigrette verveine.



**L'agneau en deux cuissons, nuancier d'artichaut**

Agneau cuit rosé avec guacamole d'artichaut et chips séchées d'artichaut. Salade d'artichaut, vinaigrette au curry. Boulettes d'épaule d'agneau laquées (au centre). 2 cuissons de viandes.



**Pigeon à la sarriette :  
suprême rosé et cuisses rôties**

Légumes de saison : navets, carottes, fèves, pois gourmands et pommes de terre rôties au four sur croûte de sel. Oignon nouveaux cuits glacés en aigre doux.

Salade de sucrine suée à l'ail et radis croquant, vinaigrette au foie de pigeon, sarriette fraîche.

Suprême de pigeon cuit rosé, cuisses confites au moins 24 h.

La carte des desserts est signée du chef pâtissier Jérôme Legavre qui officie depuis 18 ans dans l'établissement.

Il a l'art et la manière de marier légèreté et gourmandise dans des créations poétiques et colorées.

Il maîtrise toutes les techniques pour exhausser les goûts et mêler les saveurs pour des desserts qui éloignent toute culpabilité !



**Comme une tarte aux fraises de Plougastel**

Pâte sablée vanille et blé noir

Chantilly à la citronnelle

Sphères : mousse au lait montée à la citronnelle avec un cœur de fraise

Petits biscuits à l'huile d'olive, sorbet fraise

Morceaux de rhubarbe



**Breizh Coffee au spéculoos affriolant**

Petites pastilles de sablé au spéculoos

Crèmeux chocolat noir

Sphères : glace au Baileys

Petits biscuits au blé noir (sarrasin)

Anneaux au chocolat Z café (Cluizel)

Ecume Baileys



**Pamplemousse et noix de coco dans un arbre**  
(dessert sans gluten)

Gelée pamplemousse  
Biscuit au thé matcha et mousse noix de coco à base de crème végétale  
Sorbet noix de coco et poivre de Timut  
Croustillant de fruits secs  
Billes de pamplemousse et fruits secs



**Framboise et verveine en harmonie**  
(dessert sans gluten)

Biscuit pistache, chocolat blanc (teinté vert)  
Intérieur : confit framboise, chantilly verveine  
Sorbet framboise

### **A la direction de la restauration : James-Davy Scialom**

Après l'école de Glion, il a démarré sa carrière en Suisse (Intercontinental et Mandarin Oriental de Genève) avant de travailler au Shangri-La, à Paris.

Il est arrivé au Miramar en 2015 où il prendra rapidement la direction de la restauration et repensera l'offre gastronomique version épicurienne.



### **La salle du BE, restaurant gastronomique du Miramar la Cigale**

Installé dans un salon cosy, sur le toit aux cloisons de verre, il ouvre sur la baie de Quiberon et les îles alentour, alliant les tons clairs et les boiseries de qualité dans un style contemporain et harmonieux.

Ouvert tous les soirs du lundi au samedi, uniquement sur réservation.



## Le parcours de Marion Bouillot

Après un Bac scientifique et un BTS, Marion débute une carrière de diététicienne à Lyon. Sa formation lui fait découvrir les subtilités et la technicité de la cuisine bien-être. Après 3 années en tant que diététicienne, elle décide de tout quitter pour se tourner vers la gastronomie. En fait la cuisine était une passion depuis son plus jeune âge, comme en témoignent ses parents.

Régis Marcon, triple étoilé Michelin à St Bonnet le Froid, croit à sa volonté de changer de voie pour devenir cuisinière. Il lui permet de progresser et de changer de branche professionnelle, pour faire ce qu'elle veut réellement. Puis pendant quatre ans, elle rejoint Michel Guérard, autre triple étoilé, qu'elle finit par seconder aux Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains. Ces expériences étoilées l'ont beaucoup enrichie et aidée à évoluer pour construire sa propre identité culinaire.

A 31 ans, elle devient chef de la cuisine du BE, restaurant gastronomique du Miramar la Cigale, à Port-Crouesty.



## A propos du Miramar la Cigale



Dirigé par Sergio Tosati, Le Miramar La Cigale est un hôtel 5 étoiles de 113 chambres et suites, tournées vers l'océan et la nature environnante. C'est une thalasso et un spa face à la mer, avec une superbe piscine panoramique.

En parallèle du BE on trouve le restaurant le Safran, avec le chef Xavier Jégoux.

A la proue, le bar le Goéland offre une vue imprenable à 360° sur le grand large et la Presqu'île de Rhuys

### Informations pratiques – Restaurant gastronomique le BE

Réservations : 02 97 53 49 13

Ouvert du lundi au samedi de 19h 15 à 22h

Menu dégustation (5 plats) : 80 euros/personne, hors boissons

#### Miramar La Cigale Hôtel Thalasso & Spa

Port du Crouesty - Route du Petit Mont

56 640 Arzon

Tél : 02 97 53 49 00

[www.miramar-lacigale.com](http://www.miramar-lacigale.com)

#### Contact Presse : Maryse Masse Communication

Maryse Masse et Thaïs Le Carrères

Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468

[maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com) – [presse@marysemasse.com](mailto:presse@marysemasse.com)

[www.marysemasse.com](http://www.marysemasse.com)