



Entre terre et mer

Lumière sur 3 producteurs du chef Maxime Nouail,
des hommes qui partagent ses valeurs
du beau et du bon

Philippe Le Gal, ostréiculteur,
Jean-Sébastien Brière, pêcheur
Mathieu Anézo, éleveur de pigeons

Maxime Nouail, chef étoilé du restaurant gastronomique du Domaine de Rochevilaine, valorise son terroir breton avec une cuisine à mi-chemin entre terre et mer.



On vient à la table du Domaine de Rochevilaine pour rencontrer un certain art de vivre orchestré par Maxime Nouail et sa brigade, qui proposent des plats sincères, réalisés sans détours.

Les beaux produits du terroir, Maxime les déniche dans les environs, auprès des personnes qui partagent ses valeurs d'authenticité, des gens « du cru » dont la passion s'est transmise de génération en génération. Avec sa brigade, il prend plaisir à valoriser leur travail avec respect et créativité.

Comme aime à le rappeler Bertrand Jaquet, propriétaire des lieux : « *Nous sommes toujours dans l'obsession de la quête patiente des produits de Bretagne, le respect des merveilles de la nature et le travail des passionnés* ».

Fidèle au Manifeste pour « Un monde meilleur, par la table et l'hospitalité » signé par les Relais & Châteaux, fin novembre 2014, à l'Unesco, l'équipe de Maxime Nouail propose une cuisine qui est le témoignage et l'expression d'un environnement naturel, d'un environnement culturel, d'une histoire locale.

De la mer à l'assiette : Les huîtres de Penerf par Philippe Le Gal

Originaire de Surzur, à 15 minutes du Domaine, Philippe Le Gal, 51 ans, incarne la 3^{ème} génération d'ostréiculteurs : « Je suis à mon compte depuis 26 ans. Ma famille a commencé la culture des huîtres plates dans les années 50 avant de se mettre également à la creuse. Malgré une formation de comptable, je me suis rapidement rendu compte que j'avais ce métier dans le sang. J'ai besoin de travailler dehors, me sentir proche de la nature. J'ai la chance d'évoluer dans un cadre exceptionnel. »



Trilogie d'huîtres, nature, ponzu
et œuf toqué aux algues

Tout comme Maxime Nouail, Philippe Le Gal est également sensible aux traditions et perpétue avec fierté le savoir-faire de ses aïeux. « Je suis accompagné de 4 personnes en saison d'hiver mais je suis seul en été à m'occuper d'une dizaine d'hectares de parc. Tout est traditionnel ici : on élève les huîtres en surélevé sur estran avec des tables et des poches... c'est ainsi depuis toujours » confie-t-il.

Mais ce qui les lie particulièrement, c'est le respect de la nature et de ses créations :

« Les huîtres, quoique l'on fasse, elles restent sauvages ; on ne peut pas les nourrir, les traiter, les soigner... Nous sommes donc exposés aux aléas du milieu naturel, qu'ils soient climatiques ou liés à des prédateurs. Le mieux à faire, c'est respecter la nature. C'est pourquoi, je fais principalement le commerce des huîtres l'hiver et l'été j'entretiens le parc. Tout comme Maxime en cuisine, je trouve cela très important de suivre les saisons » explique Philippe.

Un respect qui se retrouve dans la fraîcheur de ces huîtres élevées à quelques milles marins du Domaine : « Mon parc est sur la ria de Penerf, face au domaine ; la fraîcheur absolue. »

Les huîtres de Pascal Le Gal, le chef les décline en gelée, en émulsion ou bien nature...

Il en est ainsi à Rochevilaine, chacun peut déguster l'huître selon ses envies : natures ou plus sophistiquées.

Ainsi on les retrouve en déclinaisons dans une grande assiette, en trilogie travaillées à l'écume d'eau de mer ou natures dans les « déjeuners du matin » rois des repas.

Saint-Jacques et bar pêchés face au Domaine de Rochevilaine par Jean-Sébastien Brière

Natif de la rive sud de la Vilaine, ce Pénestinois de 36 ans baigne depuis sa tendre enfance dans le milieu de la pêche :

« C'est une passion que l'on se transmet de génération en génération. Mon père était pêcheur. J'ai repris sa suite il y a 14 ans. Depuis je navigue et pêche en mer sur son bateau, le Mutin. »



Jean-Sébastien est très attaché aux techniques de pêche traditionnelle. Une tradition qu'il aime valoriser et qui permet de travailler en respectant le poisson et la biodiversité marine. « Je pêche le bar à la ligne. Pas de grosse machine, pas d'usine... Nous sommes deux sur le bateau » confie-t-il.

Respect des saisons et fraîcheur des poissons, telles sont des valeurs communes aux deux hommes :

« Tout comme Maxime en cuisine, je trouve cela très important de suivre les saisons : je pêche par exemple la Saint-Jacques de novembre à mi-janvier et le bar de mai à juin ainsi que de septembre à octobre. Cela me permet de valoriser les produits et d'avoir une pêche diversifiée. Je suis d'ailleurs également mytiliculteur et propose des moules de bouchot de juillet à août ».



*La Saint-Jacques en écailles de truffe,
crumble au poivre*

Des produits pêchés à quelques milles marins du Domaine :

« Je pêche la Saint-Jacques dans la baie de Quiberon et de de Belle-Ile. Le bar est quant à lui pêché face au restaurant, dans la baie de la Vilaine. Quand je livre Maxime, le poisson est donc encore vivant.

En entrée ou en plat la Saint-Jacques est ensuite travaillée par le chef en veillant à préserver le vrai goût de la mer.

Cette saison la délicate noix se déguste émincée crue accompagnée d'une mousseline de chou-fleur, d'un œuf mimosa et sublimée de caviar, ou bien rôtie partageant l'affiche avec un délicieux boudin noir une sauce crevettes bouquet et une mousseline de choux de Bruxelles. Un ingénieux mélange de saveurs à mi-chemin entre terre et mer.

De l'œuf à l'assiette : Les pigeons de Mesquer élevés par Mathieu Anézo

Chez les Anézo, la passion de l'élevage se transmet de génération en génération. Basé à Mesquer depuis 1982, l'entreprise familiale est aujourd'hui entre les mains de Matthieu Anézo 33 ans, qui comme son père Rémi place l'excellence au cœur de son métier d'éleveur.

Le jeune homme est sensible aux méthodes traditionnelles dans l'élevage de ses pigeons. Rien d'intensif, ni d'industriel : les pigeonceaux sont élevés en plein air.



Au fil des saisons, ils vont se nourrir naturellement du lait de jabot de leurs parents puis exclusivement des meilleures céréales produites à la ferme. C'est plus de 2500 couples qui roucoulent pour le plaisir des gourmands, offrant ainsi chaque semaine près de 500 pigeonceaux que Rémy et Matthieu sélectionnent rigoureusement au bout de 35 jours.



« Je suis un grand passionné de gastronomie, la passion du bon m'anime et nous essayons d'élever nos pigeons avec rigueur et respect pour garantir le meilleur. » explique Mathieu.

La véritable réussite de cette entreprise familiale ? Etre présents sur les plus belles tables de France, et être reconnu par leurs chefs.

En ballottine de foie gras, accompagné de poires « tapées » à l'ancienne,... C'est ainsi que l'on retrouve dans les cuisines du chef les plus beaux pigeons de Matthieu Anezo cuisinés avec respect et créativité. Cet hiver par exemple, on se régale du Pigeon de Matthieu Anezo accompagné de raviole d'abats, chutney de fruits de saison et girolles.

Tous ces produits et ces créations aux saveurs du terroir breton sont à découvrir au restaurant, qui comme une passerelle de navire, offre une vue panoramique sur l'océan, le tout dans un décor contemporain et chaleureux marqué par la présence de nombreuses œuvres d'art et de tableaux marins du XVIIIème siècle.



Une affaire de famille

Au Domaine de Rochevilaine, tout se passe en famille. Maxime Nouail est à la barre en cuisine, tandis que sa femme, Cécile Nouail, fille du propriétaire, veille sur la salle.

Ils forment tous deux un tandem de passionnés, soucieux et à l'écoute de la clientèle, prodiguant des conseils avisés et assurant de l'assiette au service le respect des valeurs de l'établissement.

Garant de l'excellence, du choix des produits bruts jusqu'à l'art du service, le couple « mène la barque » avec talent et apporte un souffle de modernité tout en gardant son authenticité.

C'est dans cet esprit que réside le charme du Domaine de Rochevilaine : à mi-chemin entre tradition et modernité.



Le Domaine de Rochevilaine c'est aussi...



Un écrin de sérénité à 20 mn de Vannes, sur une presqu'île rocheuse de plus d'un hectare dont 300 mètres de façade maritime privée. Un ensemble architectural chargé d'histoire disposé au milieu de jardins.

37 chambres et suites réparties dans 20 bâtiments, dont 3 manoirs entièrement rénovés, avec vues magiques sur l'océan. Et un « Spa marin » avec des soins exclusifs.

Le Domaine de Rochevilaine
Pointe de Pen Lan - 56190 Billiers
Tél. : 02 97 41 61 61
Mail : rochevilaine@relaischateaux.com
www.domainerochevilaine.com

Contact Presse : Maryse Masse Communication
Maryse Masse et Flavie Cottin
Tél. : 33 (0)1 40 54 72 50 ou 33 (0)6 22 468 468
Mail : maryse@marysemasse.com
flavie@marysemasse.com
www.marysemasse.com