

Coup de cœur

PUBLIREPORTAGE

#BONNE ADRESSE

Restaurant Le Chalet

3 rue Alexandre Braud (face à la piscine) - Tél. 02 40 97 06 48.

Cuisine traditionnelle, menu du marché, traiteur, cocktail dinatoires sur commandes et buffets sur-mesure. Le restaurant Le Chalet est ouvert du mardi au vendredi midi, et du mercredi au dimanche soir.

Mieux vaut réserver les midis et samedis soirs !

Une cuisine simple, fine, colorée, à base de produits frais et de saison. La patte d'un chef à l'expérience reconnue.

Discret, curieux, à l'écoute de vos envies, Jean-Marc n'en n'est pas moins généreux ! L'habitué des plus grands restaurants étoilés en Grande-Bretagne et en France, assume pleinement ses racines du sud-ouest... À Saint-Mars-La-Jaille !

QUEL PARCOURS ! Des années consacrées à la gastronomie française au piano des grands chefs ! Jean-Marc fait ses premières armes à Hendaye, dans le complexe de thalassothérapie du renommé Serge Blanco. Pour parfaire son art, il devient chef pâtisier. Puis, chance incroyable : c'est en Pays de Loire qu'il pose finalement ses valises ! Notre chef à l'accent du Sud-Ouest tombe sous le charme d'un petit chalet au bord de l'Erdre (3 janvier 2006).

[VISITE DES LIEUX]

A l'image du propriétaire, le restaurant est un chalet discret. Laissez-vous surprendre ! Paroles d'épicuriens inscrites sur les murs et les tables, ambiance bistro/brasserie, quelques grammes de piments doux, des touches de rouge et de gris, une cave généreuse, nouvelle décoration, enfin aux beaux jours, patio et jardin ombragés.

- LE SOLEIL DANS LA CUISINE -

«Des produits frais et locaux que je travaille à l'huile d'olive et la graisse de canard.

Ma salle : je la veux accueillante. J'aime que les gens s'y sentent bien.

J'aime quand l'assiette parle (avec l'accent !)

Un site web : www.restaurant-le-chalet.com

POUR VOTRE SANTÉ, NE MANGEZ PAS TROP GRAS, TROP DUCRE, TROP SALE. WWW.MANGERBOUGER.FR



Rencontre avec Jean-Marc Gay-Capdevieille, artisan cuisinier récemment promu Maître Restaurateur.

QU'EST CE QU'ON A MANGÉ ?

Tous les midis, le menu du marché - le best-seller !

Tartare de boeuf au couteau - Certains feraient des kilomètres pour y goûter !

Saumon fumé maison, crème légère et pain grillé

Foie gras de canard maison, chutney de fruits

Burger basque (Tomme, poivrons marinés et sauce basque)

El Tiramisu aux fraises de Plougastel et fondant au chocolat maison.

QU'EST-CE QU'ON A «KIFFÉ» ?

Sur commande uniquement, les tapas* colorées, créatives et généreuses, idéales pour vos apéritifs et fiestas. Parmi les propositions du chef : crème mascarpone, pesto maison à la roquette et saumon, trois poivrons marinés dans l'huile d'olive, ail et persil, tartare de légumes et chorizo.

* LE SAVIEZ-VOUS ?

Toujours selon l'inspiration du moment, il s'agit souvent de miniaturisations de plats régionaux et typiques.

QU'EST-CE QU'ON PARTAGE ?

La bonne humeur d'un bistro convivial et particulièrement sympathique.

La qualité des produits frais en direct de nos producteurs du Wagon à Pannecé (Clin d'oeil à la GAEC des 5 Chemins).

Le piment d'Espelette revisité, parce que chez Jean-Marc : «le piment, c'est une éducation ! Pour autant mes plats sont doux et toujours appréciés, y compris des estomacs les plus délicats.»