



Sandrine Vinet-Couchevellou et Emmanuel Cordary

Mariés à la ville, Sandrine Vinet-Couchevellou et Emmanuel Cordary forment un duo étonnant pour les gastronomes. Leur établissement récemment ouvert propose une cuisine raffinée et surprenante tant au niveau des produits que des alliances de saveurs.

Par Djamel Bentaleb, photos : Michel Jamoneau

UNE INVENTIVITÉ MAÎTRISÉE

Aussitôt le rideau de l'entrée franchi, un nouveau monde s'ouvre à nous. Le niveau sonore est étonnamment feutré alors que la salle est pleine, les odeurs jaillissent par petites touches et le sentiment de confort est instantané. Sandrine et Emmanuel ont réussi en quelques mois à peine à donner une âme à leur restaurant vannetais.

Les deux Lorientais d'origine reviennent dans le département après une parenthèse de quatorze ans passés dans la capitale. Une période durant laquelle, le Chef s'est essayé à une multitude de cuisines, toujours dans des établissements de références. Pour rêver, on peut citer notamment le Jules Verne (le restaurant gastronomique de la Tour Eiffel), le Marius et Jeannette ou encore la fermette Marboeuf. Avec 25 ans d'expérience, Emmanuel éprouve toujours un grand plaisir à travailler le poisson. Il aime proposer à ses clients

des poissons nobles comme le bar, le Saint-Pierre ou la lotte. Il adore également faire découvrir des poissons moins connus comme l'hirondelle servie avec de fines algues et des pétales d'hibiscus ou la mostelle plus fine que le cabillaud.

Sandrine et Emmanuel aiment à surprendre. C'est ainsi que la nouvelle carte a été créée. Les huîtres chaudes en "berlingualgues", du poisson sucré-salé, du riz sauvage des Grands Lacs nord américains, du foie gras avec tuile en chocolat... Chut, on n'en dit pas plus. En salle, Sandrine fait preuve du même perfectionnisme et de la même inventivité. La gamme des vins a été élaborée pour correspondre parfaitement avec la nouvelle cuisine proposée. Pour le champagne, Sandrine a fait le choix de la maison Mailly qui

rassemble de rares vigneronnes encore indépendantes. Le Boudoir sélectionne les meilleurs ! "Ici ce qu'on cherche, explique le couple, c'est la qualité dans la décoration, l'accueil, le service et le plaisir de la table. Nous voulons chouchouter nos clients en partageant avec eux notre passion." Depuis le mois de juin, les trois salles dont un salon "privé" accueillent une clientèle de plus en plus séduite. Un juste retour des choses pour ceux qui ont connu un véritable coup de foudre pour Vannes, une ville de caractère. Comme leur cuisine.

Le Boudoir

43 rue Fontaine - 02 97 42 60 64

TARTARE DE SAUMON

Marché (pour 4 personnes) :

Ingrédients : 600 gr de saumon Label Rouge, 2 échalotes, quelques brindilles de coriandre, 1 pot de gelée de piments d'Espelette, germes de pousse de betterave et poireau, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel.

Lever le saumon en filets, enlever les arêtes et la peau. Couper en petits dés. Ciseler les échalotes puis la coriandre. Mélanger les dés, les échalotes et la coriandre, puis saler. Attention à ne pas poivrer !

Faire chauffer la gelée de piments d'Espelette 30 sec au micro-onde. Dresser le saumon dans un cercle en inox ou à défaut dans un verre. Ajouter la gelée de piment. Puis les germes de pousses de betterave et de poireau. Pour la décoration, ajouter un filet de vinaigre balsamique et des fleurs de pensée.



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.