

Recherche OK



GROUPE FLO
LA PROFESSION C'EST MOI
DE LA VIE, DE LA PAIX

Club Med
TOUS LES BONHEURS DU MONDE

TurboChef
innovation

Davigel
Pâtisserie de votre crêperie

CH
Groupe de l'Hôtellerie

Score services
restauration & hôtellerie

Sedusez à 100%

GROUPE EDITOR

MdB Multimédia
Logiciels spécialisés
CHR

RESTAURATION

À Vannes, trois jeunes chefs renouent avec leur région

vendredi 9 octobre 2009 15:05

Vannes (56) Vannes, l'une des plus jolies villes du Morbihan. Malgré les incertitudes économiques, trois nouveaux restaurants ouvrent leurs portes. Un point commun : une cuisine créative et généreuse servie avec ferveur et bonne humeur, accompagnée de 'vins d'auteurs'.



Le Boudoir
43 rue de la Fontaine
56 000 Vannes
Tél. : 02 97 42 60 64
www.restaurantleboudoir.com

Emmanuel Cordary lance Le Boudoir.

Le Boudoir, terroir, fleurs et algues

Au cœur du quartier Saint-Patern, **Emmanuel Cordary** et sa femme **Sandrine** viennent d'ouvrir Le Boudoir. Après avoir travaillé dans les restaurants parisiens Le Jules Verne, Marius et Jeanette et à La Fermette Marboeuf, Emmanuel rêvait de mettre en scène sa propre cuisine. Sa carte ? Une cuisine de saison souvent agrémentée de fleurs ou d'algues : Filet de saint-pierre au poivre de Séchuan, Tatin d'endives, pensées et capucines, Soupe de légumes en gaspacho sur fond de pépites d'algues bleues, Mille-feuille de betterave et sorbet... Le jeune chef met un point d'honneur à ne travailler que les produits du terroir : Sauté d'épaule d'agneau à la bière bretonne et légumes croquants, poêlée de pétoncles, Carpaccio de navets longs et pousses d'épinards...

Côté décor, une enfilade de 3 petites salles déclinant différentes ambiances : style véranda des années 1930 avec une grande baie vitrée, esprit boudoir avec un petit espace décoré de rayures mordorées et ambiance contemporaine dans la plus grande salle ponctuée de 3 niches lumineuses. Au total, 44 couverts dressés par ce duo très attentif avec un menu 'découverte' à 19,50 € et un autre 'tentation' à 28,50 €. Bonne idée, le couple propos des cours de cuisine pour les bambins le mercredi de 15 h à 17 h, pour 15 €

Laurent Paris

BLOGS DES EXPERTS

Le vin et les vins au restaurant

Paul Brunet

- Les 40 blogs des experts
- Le vin 'plume' : savez-vous par quel procédé le vin est 'désalcoolisé' ?
- Derniers messages postés

Baisse de la TVA : 1 an après

Le point sur le Blog des Experts 'Droit et réglementation en CHR (baisse de la TVA inclus)' par Pascale Carbillat

BOCUSE D'OR 2011

Suivez en direct toutes les épreuves du Bocuse d'Or 2010

Voir toutes les vidéos

Mission Marcon :
L'apprentissage en restauration

NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

LA SÉLECTION KIFAIKOI.COM



VIDÉO

Autres vidéos

ÉCOLES-FORMATIONS HÔTELIÈRES

- Trouver une école ou une formation
- Orientation scolaire :
 - infos diplômes
 - descriptif des programmes
 - débouchés métiers

LE CORDON BLEU
Ecole de Cuisine et Pâtisserie
Programmes Professionnels
www.lcbparis.com

RESTAURATION

Autres articles...



La Maison Baron Lefèvre, bientôt la version campagne

vendredi 16 juillet 2010 17:03

Six ans après leur installation près du palais des congrès, Jean-Charles Baron et son épouse Isabelle Lefèvre sont en plein... [Lire la suite](#)



Michel Vaillant ouvre L'Indochine chez Fetter

vendredi 16 juillet 2010 12:23

La formule qui a fait le succès du restaurant l'Indochine, aux Caves de Megève, s'installe dans les locaux de la Maison Fetter pour l'été... [Lire la suite](#)



Les Français cartonnent sous le soleil de Miami

vendredi 16 juillet 2010 12:09

Rencontre avec Corentin Finot et Claude Postel, le duo du futur Baôli Miami ; Christophe Caucino et Antoine Navarro, de Buena Vista Deli ; et avec ... [Lire la suite](#)



Michel Izard : le boulanger des Abers

vendredi 16 juillet 2010 09:45

L'art de conjuguer au présent les méthodes du passé. Voilà un exercice délicat que relève chaque jour ce boulanger... [Lire la suite](#)



La Garissade, des épices dans une cuisine du terroir

jeudi 15 juillet 2010 12:09

Jan Recourt, d'origine mexicaine, a découvert le Quercy grâce à Hélène, son épouse, rencontrée à l'École... [Lire la suite](#)