



Péniche Tango : le chef change de cap

Nouveau venu dans le paysage touristique-gourmand bordelais, Daniel Sak, homme polyvalent et passionné, a transformé une péniche néerlandaise pour en faire une embarcation touristique, désormais amarrée à Bordeaux : *Péniche Tango*. Elle peut contenir, pour quelques heures ou plus, jusqu'à une douzaine de passagers qui apprécieront la cuisine du chef capitaine, diplômé de l'École de cuisine de Beaune et par ailleurs fin connaisseur des vins de Bordeaux (et pas exclusivement, puisqu'il produit un Saint-Chinian «Les deux cochons»). Dégustations, ateliers thématiques, animations ludiques complètent la carte des spécialités servies à bord : millefeuille de rouget, raviolis de gambas,



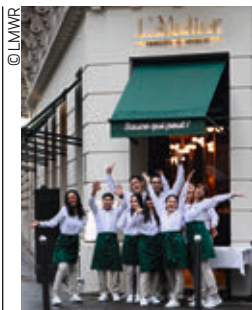
Daniel Sak décline son goût pour l'art de vivre dans sa péniche.

viandes et légumes rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs, desserts raffinés peuvent être pris sur le pont, avant un moment de détente sur la terrasse, à la proue de la péniche. ●

ZE AWARDS DE LA RESTAURATION 2024

Encore quelques jours pour candidater

J - 3 semaines. Ne tardez plus pour déposer votre dossier ! Les candidatures aux Ze Awards de la Restauration 2024 sont attendues jusqu'au 24 mai. **P.6**



CRÉATION

L'Atelier Entrecôte & Volaille à la sauce secrète

Une bonne sauce, une bonne viande et de bonnes frites ! Tel est l'ADN du nouveau concept L'Atelier Entrecôte & Volaille lancé à Paris par Hubert Lansac et Vincent Vibrac. **P.28**

52 873 exemplaires

ACPM

Mise en distribution certifiée

Numéro 113 | Mai 2024

METIERS

RESTO ZEPROS

resto.zepros.fr

Gastronomie et mixologie sont les deux piliers des cinq établissements de Christophe et Delphine Elzire. Leur groupe renouvelle la brasserie avec l'aide de chefs investis.



P.22 INDÉPENDANTS

Mon Coco secoue la brasserie

59 | LILLE

Rencontres internationales sur la bière

C'est l'un des événements bières de l'année pour les Hauts-de-France. La 39^e édition de The Brewers Forum-EBC Congress a choisi la capitale des Flandres pour réunir à Lille Grand Palais, du 26 au 30 mai, brasseurs internationaux, fournisseurs d'ingrédients et équipements autour de conférences et de séminaires.

59 | LILLE

Le plus haut Rooftop de la ville

Perché à plus de 40 m de hauteur, Mesa est le nouveau restaurant-bar installé sur le toit de la Caisse d'Épargne près d'Euralille. Ses 2 fondateurs (2 échappés du restaurant Nu) proposent une cuisine métissée et haut de gamme à déguster sur un rooftop divisé en plusieurs espaces.

59 | WAMBRECHIES

Bienvenue au pays de Savoie

Fondé il y a 32 ans, La petite Auberge, une institution dédiée à la cuisine savoyarde change de propriétaire. Son nouveau gérant, Léon Hette, ex-cadre dans la grande distribution, a pour ambition d'élargir l'activité en intégrant un bar pour donner plus de convivialité au lieu.

49 | ANGERS

Une bibliothèque gourmande

La bibliothèque Michel-Piot a ouvert au sein de la boutique de Stéphan Perotte, le célèbre confiturier. On y trouve un fonds de 700 livres, pour bon nombre dédiés par de grands chefs, accumulés durant 50 ans par le journaliste et critique gastronomique. La bibliothèque est à disposition du Campus de la gastronomie d'Angers.

44 | SAINT-HERBLAIN

Du neuf chez les Nantais

La plus grande guinguette de Nantes a accueilli 90 000 visiteurs l'an dernier. Elle a lancé le 19 avril sa 4^e saison. Toujours organisée autour de 3 comptoirs de restauration et d'un bar, elle a dévoilé la carte de la chef nantaise Mathilde Kerfour et un BBQ Corner.

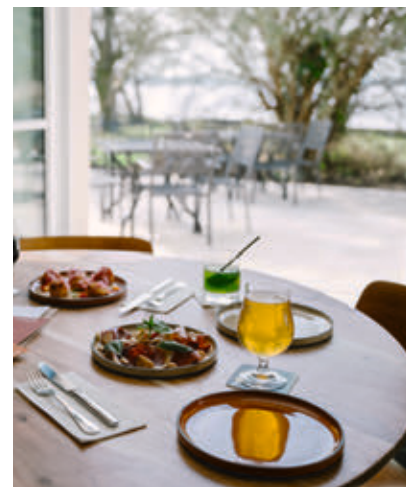
29 | QUIMPER

À la Maison Kerogan, on vit l'esprit de famille

Une belle demeure sur les bords de l'Odét à la superbe vue sur la baie de Kerogan, entièrement rénovée pour y créer un concept de restaurant-bar-cocktail-salon de thé. La Maison Kerogan, ouverte en mars, est un projet entre les parents Pierre et Agnès

Catto, leur fils Laurent et sa compagne Emily Keller (l'équipe est déjà à la tête d'autres lieux de restauration). « Une maison familiale, c'est l'esprit avec lequel nous voulons travailler », explique Laurent Catto. Le domaine est au cœur d'une zone très active, proche du

centre-ville. En semaine, le menu déjeuner entrée-plat à 25 € (30 € avec dessert), et une bonne vitesse de service, fait carton plein auprès de la clientèle d'entreprises (aussi séduite par les after works). Les week-ends sont plus dédiés à l'événementiel et aux particuliers. ●



50 couverts intérieurs et 60 extérieurs.

© Maison Kerogan

33 | BORDEAUX

Péniche Tango : le chef change de cap

Nouveau venu dans le paysage touristique-gourmand bordelais, Daniel Sak, homme polyvalent et passionné, a transformé une péniche néerlandaise pour en faire une embarcation touristique, désormais amarrée à Bordeaux : *Péniche Tango*. Elle peut contenir, pour quelques heures ou plus, jusqu'à une douzaine de passagers qui apprécieront la cuisine du chef capitaine, diplômé de l'École de cuisine de Beaune et par ailleurs fin connaisseur des vins de Bordeaux (et pas exclusivement, puisqu'il produit un Saint-Chinian « Les deux cochons »). Dégustations, ateliers thématiques, animations ludiques complètent la carte des spécialités servies à bord : millefeuille de rouget, ravioles de gambas,



Daniel Sak décline son goût pour l'art de vivre dans sa péniche.

viandes et légumes rigoureusement sélectionnés auprès de producteurs, desserts raffinés peuvent être pris sur le pont, avant un moment de détente sur la terrasse, à la proue de la péniche. ●

44 | SAINT-HERBLAIN

Le Dock Side brasse large

Porté par trois associés, le projet Dock Side s'est concrétisé mi-mars à deux pas de la zone commerciale Atlantis. Dans un ancien garage d'une superficie de 1800 m², ce lieu mixte a pour pierre angulaire sa microbrasserie. S'y ajoutent un bar, qui sert des bières artisanales, une cave à bière, des espaces pour barbiers et tatoueurs et huit corners de restauration, six fixes et deux éphémères. Le tout aménagé dans des containers colorés venus de Saint-Nazaire. Les créateurs du lieu gèrent la microbrasserie, le bar, le corner Barbak (frites belges et grillades) et l'animation du Dock Side : concerts, DJ, retransmissions sportives... Les autres kiosques sont tenus par des indépendants, déjà

connus sur la place de Nantes, comme Tonton Burger et Calma (empanadas) ou nouveau tel le restaurant thaïlandais TukTuk. Le Dock Side offre 200 places assises en intérieur et autant en terrasse. ●



De g. à d. : Maël Coudé, chargé de communication, et Matthieu Langlois, un des trois associés créateurs, devant le bar du Dock Side.



Complètement refaite, la salle du Saint-Paul dispose d'une capacité de 46 couverts.

Succédant à ses parents, Maxime Roullier a repris avec son épouse Johanna le Saint-Paul en 2018. Une phase de transition de trois ans a fait

44 | PRÉFAILLES

Virage gastronomique pour le Saint-Paul

évoluer progressivement la carte, composée à l'époque de salades, moules, burgers et pizzas. Apprenti chez Éric Guérin à la Mare aux Oiseaux, Maxime Roullier a ensuite travaillé avec Éric Briffard puis Christian Le Squer au George V, où il a ren-

contré Johanna. Au Saint-Paul, il présente une cuisine française moderne, avec des notations méditerranéennes et des saveurs japonisantes. Le chef aime notamment travailler les abats, les herbes sauvages, les algues et les agrumes.

Trois menus, déjeuner, découverte et dégustation sont proposés à 35, 45 et 55 €. Le Saint-Paul a rouvert en mars après travaux. La nouvelle salle se veut « sobre, élégante, à partir de produits bruts et naturels », décrit Johanna Roullier. ●