



HÔTEL<sup>18</sup><sub>57</sub>  
D'ANJOU  
ANGERS

## **Nouveau restaurant Odorico à l'Hôtel d'Anjou : Quand l'art culinaire rencontre l'Art Déco**

Inauguré en début d'année, l'Odorico est un véritable voyage gourmand dans la salle la plus majestueuse de la ville d'Angers ! Un véritable écrin Art Déco où le jeune Chef Kevin Bougard officie avec talent. Conjuguant produits de qualité et mélanges innovants, il fait de cet élégant établissement la nouvelle adresse incontournable de la cité. Que l'on soit client de l'Hôtel d'Anjou ou résident d'Angers, la table est à tester sans tarder, tant pour son décor sublime que pour sa cuisine raffinée.



Riche de son prestigieux passé, l'Hôtel d'Anjou se réinvente et mixe avec bonheur patrimoine et modernité. Parmi les nouveautés à ne pas manquer, le restaurant Odorico situé au rez-de-chaussée. Une expérience unique dans un lieu magique !

### **Bâtiment classé et modernité**

Traditionnellement, le restaurant de l'Hôtel d'Anjou était situé dans la salle François 1er. Les nouveaux propriétaires ont eu l'idée de le transférer dans l'ancien grand salon qui a accueilli le

tout Angers sous sa verrière Art Déco. Une formidable idée qui permet désormais de régaler vue et papilles dans le décor envoûtant de ce bâtiment classé.

Si le restaurant a pris le nom d'Odorico, c'est en hommage à l'illustre artiste Isidore Odorico. Mosaïste français héritier d'une dynastie d'artisans italiens installés à Rennes, Odorico a collaboré avec Roger Jusserand, en charge de la rénovation de l'Hôtel dans les années 20. Parmi leurs réalisations communes figure la Maison Bleue. Emblématique de la période Art Déco, ce monument historique est l'un des plus célèbres d'Angers. Sur cette lancée, Isidore Odorico a réalisé les sublimes mosaïques à dominante bleue et or qui donnent à l'établissement son incroyable cachet.

Plus de six mois de travaux ont été nécessaires pour redonner à l'endroit son éclat raffiné. Les lustres d'origine ont été renvoyés en Italie pour être remis en état et modernisés. Le mobilier contemporain et la palette de couleurs ont été soigneusement sélectionnés pour s'harmoniser avec les teintes dominantes des mosaïques. Moulures, miroirs, parquet et espace bar végétalisé complètent ce mix parfait entre patrimoine artistique et design inspiré.

## Un jeune chef passionné

Pour officier dans cet écrin stylé, l'Hôtel d'Angers a fait appel à un jeune chef passionné. Originaire de Vendée, Kevin Bougard a roulé sa bosse pendant plus d'une dizaine d'années avant de s'installer à Angers.



Après un passage du côté des Deux Alpes à l'hôtel restaurant l'Adret\*\*\*, il a mis le cap au Sud pour officier au restaurant étoilé Michelin de l'Hôtel Château Eza\*\*\*\*, à Eze. Formé chez Joël Robuchon au restaurant étoilé de l'Hôtel Métropole Monte Carlo\*\*\*\*, Kevin Bougard a perfectionné son parcours à l'étranger avec un passage par le restaurant Maison Boulud de l'Hôtel Ritz-Carlton, à Montréal.

Revenu en France, il devient Chef de cuisine au Restaurant Les Brassés à Nantes avant de relever le défi proposé par l'Hôtel d'Anjou. Formé à la gastronomie italienne auprès de Ricardo Bertolino et impliqué bien avant l'ouverture du restaurant Odorico, il a travaillé main dans la main

avec la directrice Carole Jouan pour concevoir l'expérience client du futur établissement. L'objectif ? Marier les sublimes mosaïques et la verrière Art Déco avec une carte haute en couleurs et des plats revisités.

## Une carte raffinée

Les gérants des lieux ont choisi de rendre hommage aux origines d'Isidore Odorico en proposant une cuisine italo-bretonne. La cuisine est à 80% italienne ; les 20% restants étant résolument inspirés de la traditionnelle gastronomie française, mêlée de touches Bretonnes et Angevines.

La carte met en valeur d'étonnantes associations réalisées avec des produits bio et de saison. Si le déjeuner propose formules classique et bistronomique, le menu "Mosaïque" du dîner permet d'opter pour une "Découverte" haut de gamme à base de 4 plats. Des papardelles au ragu d'agneau au duo de chocolats, des spaghettis à l'encre de seiche au nuage de meringue, rhubarbe et anis, la carte est une explosion de saveurs ! Une formule "Accord mets et vins" permet aussi de bénéficier de l'expertise du sommelier maison avec 3 crus au format dégustation.

Partisan d'une alimentation responsable, Kevin Bougard accompagne et valorise les fournisseurs engagés de proximité. L'Odorico travaille en priorité avec des producteurs locaux : légumes, fruits et jus frais, glaces et même certains alcools proviennent en droite ligne du Maine-et-Loire ou de Loire Atlantique.



### Hôtel d'Anjou\*\*\*\*

1 Boulevard du Maréchal Foch

49100 ANGERS

+33 (0)2 41 21 12 11

Réservation / conciergerie :

[info@hoteldanjou.fr](mailto:info@hoteldanjou.fr) [www.hoteldanjou.fr](http://www.hoteldanjou.fr)

### Restaurant Odorico

Menu déjeuner : entrée/plat ou plat/dessert : 25 € - Entrée/plat/dessert : 30 €

Menu dîner : Découverte : 50 € - Accord Mets et Vins : 25 €

[www.odorico-restaurant-angers.com](http://www.odorico-restaurant-angers.com)

Réservation par téléphone uniquement : 02 41 21 05 14

---