À Nantes, Ishkit Das prend les commandes des cuisines de la Maison Maubreuil

Au Restaurant Félicie, nouvelle carte imaginée autour d'associations audacieuses et de produits de saison

Entre savoir-faire français et inspirations indiennes, Ishkit Das insuffle un nouvel élan culinaire à la Maison Maubreuil. Tout juste nommé Chef de cuisine de cette adresse d'exception au cœur de Nantes, il prend la tête des cuisines du restaurant Félicie et de la brasserie Chez Albert. D'origine indienne, formé aux cuisines internationales et passionné de gastronomie française, il signe une cuisine de fusion subtile, où les produits locaux et de saison rencontrent des saveurs venues d'ailleurs. Au restaurant Félicie, sa nouvelle carte compose une partition singulière, aussi libre dans sa forme qu'exigeante sur le fond.





La cuisine du Chef Ishkit Das se déguste aussi bien au Restaurant Félicie que Chez Albert

Un an après son ouverture, la Maison Maubreuil célèbre son anniversaire en accueillant une nouvelle signature aux fourneaux. Premier hôtel cinq étoiles de la ville de Nantes, cette adresse confidentielle prolonge en cœur de ville l'esprit du Château de Maubreuil, à Carquefou : un univers chic, artistique et cosmopolite, où l'art de recevoir se nourrit de voyages et d'émotions. Dans ce décor singulier, entre patrimoine revisité et objets d'art venus d'ailleurs, la gastronomie occupe une place essentielle. L'arrivée d'Ishkit Das s'inscrit dans cette dynamique, avec l'ambition de faire de la Maison un lieu de rencontres et de partage, où chaque assiette raconte une histoire.

Ishkit Das, une signature culinaire entre la France et l'Inde

Âgé de 31 ans, Ishkit Das a construit son parcours au croisement de plusieurs cultures culinaires. Originaire d'Inde, il se forme à l'Institute of Hotel Management de Kurukshetra,

avant de faire ses premières armes dans l'hôtellerie internationale, notamment au sein de groupes tels que Hilton et Marriott, en Inde et à Dubaï. En France, il rejoint d'abord le restaurant nantais Le 1, où il évolue de demi-chef de partie à second de cuisine en deux ans. Il poursuit ensuite son parcours à L'Atlantide, table gastronomique nantaise, en qualité de chef de partie. Des expériences qui nourrissent aujourd'hui une approche à la fois technique, ouverte sur le monde et attentive à l'identité de chaque produit.

Pour Ishkit Das, la cuisine fusion repose sur la rencontre de deux sensibilités complémentaires : « *La cuisine française repose avant tout sur la technique, tandis que la cuisine indienne se distingue par la richesse de ses saveurs. Pour moi, marier ces deux univers, c'est créer une cuisine qui me ressemble*. » De cette vision naît une cuisine généreuse en saveurs, où la précision des gestes et la maîtrise des cuissons dialoguent avec les épices, les aromates et des associations inattendues. Sa liberté de création s'exprime avec une attention particulière portée aux produits locaux, notamment ceux de la Ferme de Maubreuil. Loin de juxtaposer les influences, le Chef cherche l'équilibre : une cuisine française dans sa construction, ouverte à des accents indiens qui viennent surprendre le palais sans jamais masquer le produit.

Au restaurant Félicie, un voyage gustatif au menu ou à la carte

Envie d'une véritable traversée gustative ? Proposé en 4 temps à 55 €, le menu « Voyage » est une invitation à l'émotion. L'aubergine panée, servie avec un aïoli et un jaune d'œuf confit sucré, donne le ton. Le poisson du moment, accompagné d'une déclinaison de carottes relevée au gingembre et au citron, précède un magret de canard cuit à basse température, sublimé par un jus au miel et au romarin et accompagné de potimarron. Un financier au miel, compote de figues, figue pochée au vin chaud, mousse légère à la fève tonka, sauce au vin chaud, vient clore cette escapade gourmande. Dans sa version en 5 temps (65 €), le « Voyage » s'ouvre sur une raviole de crevettes et de champignons, accompagnée d'un nuage de bisque et d'un malto au basilic.

À la carte, les entrées déclinent les produits avec créativité. Le mi-cuit de butternut de la Ferme de Maubreuil s'accompagne de coques au vin blanc et d'une mousseline de butternut. L'aubergine panée, servie avec son aïoli et son jaune d'œuf confit sucré, revisite un légume familier en jouant sur le croustillant et l'onctuosité. La raviole de crevettes et de champignons, son nuage de bisque et son malto au basilic complètent cette entrée en matière.

Du côté des plats, le poisson du moment s'habille de carottes, de gingembre et de citron, tandis que le demi-magret de canard, cuit à basse température, s'accorde au potimarron et à un jus au miel et au romarin. Le filet de bœuf, accompagné d'un écrasé de pommes de terre, de bacon fumé, de ciboulette et d'un jus au porto, peut s'agrémenter d'une escalope de foie gras. Pour les amateurs de convivialité, une côte de cochon à partager pour deux, servie avec les légumes de la Ferme de Maubreuil et un jus aillé, complète la carte. Une carte des vins soigneusement sélectionnée par les sommeliers vient prolonger l'expérience.

Les desserts ne sont pas en reste. Outre le Financier au miel du menu, la Dentelle à la mûre associe mûres, crémeux amande, truffé de chocolat blanc et cardamome, sauce Baileys et amande. La crêpe Suzette, flambée devant les convives, célèbre quant à elle un grand classique avec beurre aux zestes d'orange, sucre et jus d'orange. Enfin, le Café Musette revisite avec élégance l'Irish Coffee, autour du whisky végétal Musette, du café, du sucre et d'une crème fouettée.

Maison Maubreuil : l'art de vivre gourmand à toute heure

Sous les voûtes de pierre du Chai Maubreuil, le restaurant Félicie constitue l'écrin gastronomique de la Maison. Son nom rend hommage à Félicie de Dion, muse et épouse du marquis Albert de Dion, dont l'art de recevoir inspire l'atmosphère feutrée du lieu. On y vient pour une expérience de dégustation où les plats, les vins et le cadre composent un ensemble harmonieux. Entre pièces d'art, souvenirs d'ailleurs et cave spectaculaire, cette table célèbre les traditions culinaires françaises revisitées avec créativité. La nouvelle carte s'inscrit pleinement dans cette recherche d'équilibre entre héritage et modernité.

Véritable lieu de vie de la Maison, la brasserie Chez Albert accompagne les convives du matin au soir dans une atmosphère élégante et décontractée. Dès le petit-déjeuner, elle propose une sélection fraîche et gourmande. À l'heure du déjeuner, sa carte légère et raffinée fait la part belle aux produits locaux, aux salades, aux propositions végétales et aux créations inspirées de l'esprit brasserie chic. L'après-midi, Chez Albert se transforme en salon de thé, propice à une pause autour de douceurs sucrées et de boissons chaudes.

À la nuit tombée, Chez Albert change d'atmosphère et devient le Bar d'Albert. Dans ce cadre feutré, cocktails raffinés, créations inspirées d'ailleurs, tapas et planches gourmandes invitent à prolonger la soirée. Plus qu'un simple bar d'hôtel, l'espace cultive l'esprit de rencontre cher à la Collection Maubreuil : un lieu où l'on se retrouve autour d'un verre, où l'on partage quelques assiettes et où l'on prend le temps de savourer l'instant.

MAISON MAUBREUIL***
6 rue du Roi Albert 44000 Nantes
Tél : 02 21 70 03 20
www.maisonmaubreuil.com
A partir de 250€ la nuit

Brasserie Chez Albert
Déjeuner de 12h à 13h30 du mardi au samedi
Menu du marché : www.maisonmaubreuil.com/fr/chez-albert
Réservations

Restaurant Félicie
Ouvert de 19h à 21h du mardi au samedi
Menu Félicie ou Service à la carte : www.maisonmaubreuil.com/fr/restaurant-felicie
Réservations

Télécharger les visuels
Télécharger le dossier de presse

--