



PORTRAIT DE CHEF

DANIEL LE GUÉNAN  
la cuisine en partage



Daniel Le Guénan a récemment quitté le Saint-Malo Golf Resort et son restaurant pour rejoindre les Thermes Marins de Saint-Malo. Depuis novembre 2022, il est le chef des cuisines du Grand Hôtel des Thermes réunissant 3 restaurants : Le Cap Horn et sa cuisine raffinée et gourmande, La Verrière et sa réputation carte dédiée et bien-être et La Terrasse, le deck-estival du navire amiral.

A 54 ans, Daniel Le Guénan est guidé par le plaisir de partager sa cuisine, pour que ce moment de dégustation permette à toutes les générations de se retrouver autour d'un repas, de vivre un moment d'émotion et de partager une expérience dont ils se souviendront.

Portrait d'un homme qui conçoit la cuisine comme une véritable histoire de partage.

AU CŒUR DE SA CUISINE,  
les voyages

Originaire de Nantes, Daniel Le Guénan est un voyageur dans l'âme et sa formation au lycée hôtelier de Saint Nazaire lui a permis de réaliser ses rêves d'horizons lointains. Il commence par un parcours initiatique. Courchevel l'hiver (au Byblos, au Carina), Corse en été. Sur la côte d'Azur, c'est au légendaire Martinez, hôtel cinq étoiles de Cannes qu'il s'aventure. Riche de ses expériences, il traverse la Manche, le voili à Savoy, le grand palace Londonien. Mais c'est encore plus loin qu'il démarrera véritablement sa carrière, Cap sur la Barbade, Chypre, le Liban puis l'Écosse. Il voyage et apprend avant de revenir en France pour devenir chef des cuisines au Grand Hôtel Barrière Dinard. Mais l'appel du large est le plus fort, il repart en famille à Anguilla dans les Caraïbes où il restera 7 ans.

À son retour, il intègre le Saint-Malo Golf Resort du groupe Raulic pour y diriger la cuisine de l'hôtel et du club-house. L'hôtel obtient quatre étoiles et le restaurant, le titre de maître restaurateur.

De ses voyages, Daniel Le Guénan a ramené toute une richesse culinaire, le goût des épices qu'il aime marier aux produits de la région et qui s'inventent aujourd'hui dans toutes ses recettes.

AU CENTRE DE L'ASSIETTE,  
un produit sublimé, un écosystème respecté

Pour ce chef amoureux des produits et de sa région, la cuisine responsable est au centre de ses pratiques et de notre assiette !

En cuisine on fait donc attention au gaspillage, aux labels, aux fournisseurs...

Avant de jeter les légumes ou épluchures, on envisage de les réutiliser pour un bouillon, les poissons sont issus de la pêche durable... Au-delà de ces pratiques, Daniel Le Guénan a fait le choix de sublimer des espèces de poissons peu connues, moins cuisinées et donc moins polluées - comme sa recette phare du « Vapeur de maigre, ravioli de fèves et légumes poivrade, bouillon d'algues de Saint Lunaire » - et ce afin de préserver l'équilibre marin.

Au fil de l'année, une cuisine de l'instant, avec des produits de saison qu'inspirent le chef et ses menus pour marier parfaitement les saveurs d'une saison aux saveurs d'une région. Daniel Le Guénan privilégie les circuits courts. Producteurs, éleveurs, pêcheurs... Il travaille main dans la main avec des fournisseurs régionaux, des hommes et des femmes fidèles, qu'il connaît et avec qui il a tissé une relation de confiance. Son métier est avant tout une histoire humaine, une histoire de partage, de découverte. Et c'est cette générosité qu'on retrouve dans chacun de ses plats.



Ravioli de maigre, ravioli de fèves et légumes poivrade, bouillon d'algues de Saint-Lunaire



Libinia rôti



Libinia rôti d'accompagnement sauce au vin blanc, jus de citron d'orange de Saint-Malo

EN CUISINE,  
esprit d'équipe, passion et partage

Daniel Le Guénan dirige les brigades du Grand Hôtel des Thermes, soit 45 personnes. Elles forment une grande famille soudée et passionnée par leur métier. Certains sont là depuis plus de 20 ans et cette fidélité est pour lui inestimable.

Chaque jour le chef se nourrit de son équipe, de son énergie, de leur passion, de leurs idées... La formation n'est pas à sens unique, loin de là, et il le reconnaît volontiers : « la jeune génération me challenge » Il voit son travail comme un formidable creuset où se mêlent son expérience et celles de ses équipes et d'où surgit d'étonnantes créations inspirées par une cuisine de partage et de nouvelles tendances.

C'est le cas par exemple des menus végétariens.

Alors que la tendance est au « sans viande » - pour la cause animale ou pour réduire ses émissions de CO2 - il a fallu se réinventer ! Pour ce chef à l'écoute des tendances, la vague du végétal est en train de faire basculer la cuisine. Il travaille donc de nouveaux goûts, de nouvelles textures, de nouvelles recettes et pense même à un « menu bas carbone ».

La diététique est également un enjeu notamment aux Thermes Marins de Saint-Malo ou certains clients en ont besoin / remise en forme ou minceur viennent chercher un équilibre jusque dans l'assiette. Une recherche constante entre gourmandise et plaisir sain. On y déguste bien volontiers la millefeuille d'aubergines rôties, tartare de tomates, feta et chair d'araignée de Saint-Malo...

Le Chef a aussi voulu répondre aux tendances du snacking ou du fingerfood. En avril, La Terrasse a ouvert ses portes pour offrir à chacun le plaisir de manger sur le pouce. Au menu, une cuisine évasion à partager face à la mer, entre Houmous et falafel à la coriandre sauce tarator et Lobster Roll...

Évoluer, suivre les tendances, mais toujours en s'inscrivant dans la continuité et les traditions, sont les mots d'ordre de Daniel Le Guénan, car c'est elles qui font aujourd'hui la renommée des Thermes Marins de Saint-Malo. En jetant l'ancre à La Verrière, au Cap Horn et à La Terrasse, Daniel Le Guénan a trouvé un lieu qui ressemble et où il pourra pleinement s'exprimer, pour qu'en salle les clients lui disent encore « Grâce à vous, j'ai passé un moment formidable ».



[Cliquez ici pour vous désinscrire](#)