



Communiqué de presse

CHOLET : LE ROMARIN

Le restaurant ambassadeur
d'une cuisine créative à base de
produits frais, fête ses 1 an en
proposant la livraison à domicile



Il y a un an, quand Cindy et Gwen se sont lancés, leur projet semblait un peu fou : reprendre un restaurant à Cholet, en pleine crise économique et sanitaire.

Pourtant, aujourd'hui, force est de constater qu'ils ont réussi leur pari ! **Le Romarin est devenu un établissement très prisé, qui séduit par son ambiance cosy et sa cuisine créative.**

Un savoir-faire qui est aussi plébiscité par les professionnels : le guide Gault & Millau 2021 loue leurs "associations et textures, sur produits frais et circuits aussi courts que possible".

Alors pour souffler dignement sa première bougie, Le Romarin a choisi le 2 août dernier de mettre la gastronomie dans l'assiette de tous les Choletais et Choletaises !

Désormais, les gourmets vont pouvoir faire vibrer leurs papilles à domicile, grâce à un **service de livraison à domicile** via Sacré Armand (à commander sur www.sacrearmand.com ou sur l'application Sacré Armand).

VIVRE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE EXCEPTIONNELLE

Aussi belle dans l'assiette qu'inventive et savoureuse, la cuisine raffinée du Romarin réveille les sens, surprend et enchante.

On aime l'audace du chef Gwen qui, derrière les fourneaux, revisite certains plats traditionnels en leur insufflant par exemple une touche d'exotisme. À l'image de cette succulente pièce de bœuf qui, dans sa sauce, ose des saveurs nippones.

Ou, en entrée, l'églefin en gravelax parfumé aux agrumes avec des légumes croquants au poivre de Timut et gingembre confit.

Du côté des desserts, le "coup de cœur" du moment est l'étonnant fenouil juste tiédi, confit au caramel de romarin, avec son sablé noix de coco et sa glace à la noisette.

Et comme **la carte suit les saisons**, il y a toujours de belles surprises au menu ! La carte change et évolue, mais les plats restent toujours aussi recherchés que réussis.



UNE CARTE CHOISIE POUR TOUJOURS PLUS DE PLAISIR GUSTATIF

Gage de qualité, la carte est volontairement restreinte : il y a quatre entrées, quatre plats et cinq desserts. Tous cuisinés à partir de produits frais et de saison, choisis avec amour lors du marché "du jour".

Et le midi en semaine, il y a toujours la possibilité de manger "sur le pouce", grâce à un menu à moins de 20 €.



Plaisirs à la carte

Entrées:

Le Pofimarron 13.00€

En fin velouté, éclats de châtaignes, croustillant aux épices douces.

La Betterave 12.00€

De plusieurs couleurs, rôties, mousse de chèvre au pollen et tuile Carvi.

Le Thon Rouge 16.00€

En tataki, lentilles beluga et son bouillon à l'Erable du Japon, condiment au wasabi.

L'Endive 14.00€

Braisée puis toastée, gruyère, sauce champignons et pomme fruit.

Plats:

Le Poisson du Marché 21.00€

cuit en feuille de bananier, trio de quinoa façon risotto, sauce aux épices cajun.

Le Cabillaud 24.00€

Cuit en basse température, texture de légumes d'antan, accompagné de son écume de café.

Le Cochon 20.00€

En crépinette, chou farci de lui même, tronçons de pomme de terre et sa sauce vin rouge.

Le Veau 26.00€

En médaillon, cromesqui de butternut, poireau brûlé et girolles, jus de veau au poivre de Sarawak.

Desserts:

Le Panais 11.00€

Glacé à brun, crumble et ganache à la noisette accompagné de ses fines lamelles de champignons de Paris.

La Poire 11.00€

Pochée puis caramélisée, crème légère à la vanille et son gel de Rhum Tourbé.

Le Sésame Noir 16.00€

Comme une amandine, ganache montée au Yuzu et son Yuzu confit.

Le Chocolat 15.00€

Biscuit moelleux, crémeux chocolat de plantation (73%), clémentine en toute simplicité et son gel.

Le Fromage 10.00€

Fromage chaud du moment.

UN SERVICE ATTENTIONNÉ ET CHALEUREUX

Si Cindy et Gwen aiment autant Le Romarin, c'est qu'ils s'y sont rencontrés quand ils faisaient leurs premiers pas dans ce métier !

Lui était apprenti cuisinier, elle venait passer un entretien d'embauche en tant que serveuse... Le coup de foudre a été immédiat et ils ne se sont plus quittés. Ils se sont forgé une solide expertise dans leurs métiers respectifs en multipliant les expériences culinaires en Mayenne et en Vendée, notamment au Château Boisniard.

Revenus dans leur ville natale, ils mettent désormais tous leur cœur à développer le restaurant où ils ont échangé leurs premiers regards.



LES (GRANDS) PETITS PLUS

- La situation idéale du restaurant : à deux pas du centre et proche de la gare ;
- Le mix parfait entre cuisine traditionnelle et plats ultra-crétatifs ;
- La facilité pour se garer ;
- Un menu enfant ;
- La capacité de 35 couverts au rez-de-chaussée ;
- Une salle pour accueillir les groupes à l'étage (25 couverts) ;
- Et un service qui sait être rapide car, surtout en semaine, la clientèle d'affaires peut être pressée ou avoir un train à prendre.

QUELQUES TÉMOIGNAGES DE GOURMETS ENCHANTÉS



« En ce jour de mon anniversaire, j'ai emmené mon conjoint au restaurant Le Romarin. Un bon cadeau, car tout est excellent. Le déjeuner original et goûteux, le vin de bonne qualité et de bonne saveur, le service irréprochable. Nous espérons que l'on pourra continuer à y aller à chaque saison. Merci encore et bonne continuation »



« Cela faisait longtemps que je n'avais pas mangé aussi bien ! Je recommande vivement ce restaurant très convivial ! Les doses sont parfaites et la cuisine est tout bonnement excellente ! J'y retournerai avec grand plaisir ! »



« Nous félicitons les nouveaux propriétaires pour leur accueil et la cuisine. Le cadre est agréable et intimiste. Les assiettes sont aussi jolies que leur contenu qui est délicieux. Un vrai régal pour les papilles. Une bonne adresse. »



UNE BELLE AVENTURE QUI S'ÉCRIT EN FAMILLE

Tout a commencé il y a 20 ans avec la rencontre de Cindy et Gwen Lecueur, alors jeunes débutants dans le métier. Dix-huit ans après, le couple décide de reprendre et rénover le restaurant de leurs débuts : Le Romarin.

Gwen, issu de la restauration, a débuté au Romarin en tant qu'apprenti cuisinier. Depuis, fidèle à sa passion, il ne cesse de gagner en expérience et savoir-faire pour devenir le chef qu'il est aujourd'hui.

Cindy, fidèle à elle-même avec sa bienveillance et son sens inné du contact, revient aujourd'hui en salle en mettant à profit son expérience acquise au fil du temps en pratiquant ce beau métier.

Quant à **leur fils Enzo**, motivé et dynamique, il épaulé aujourd'hui son père en cuisine en apportant de l'originalité et du peps à ses desserts.

Après une longue évolution au sein d'établissements traditionnels, gastronomiques et bistrots, Gwen et Cindy sont revenus à la tête du Romarin pour le plus grand bonheur de leurs clients.

POUR EN SAVOIR PLUS

 [Site web](#)

