

## COMMUNIQUE DE PRESSE

A Piré-Chancé, le 7 octobre 2021

# Ouverture du restaurant le Re-Père le 21 octobre 2021

Alors que la Table des Pères, restaurant gastronomique, souffle sa sixième bougie cette année, Le Domaine du Château des Pères s'apprête à ouvrir son deuxième restaurant, le Re-Père, le 21 octobre prochain. L'ouverture de cet établissement marque une nouvelle étape dans le développement de la restauration du Domaine annoncé au printemps dernier par Jérôme Jouadé, le Directeur de la Restauration. Le Re-Père proposera une table familiale et conviviale où il sera possible de s'y asseoir pour un café, un déjeuner ou un dîner autour d'une rôtisserie de viandes racées et d'un buffet de plats aux notes traditionnelles. Il sera même possible d'y déguster un brunch le Dimanche.



Design intérieur : ©Wunder Architectes - Perspective ©Craftelement

## CUISINE D'ANTAN ET GRANDES TABLEES

Le Domaine du Château des Pères est, comme jadis, un lieu où familles et amis se retrouvent pour profiter de la nature, du patrimoine et aujourd'hui du Parc de Sculptures.

Le Restaurant le Re-Père est né de cette volonté de rassemblement, de convivialité revendiquée par Julien Legendre le Directeur du site, mais aussi de l'envie de perpétuer le plaisir de la table dans un autre univers que celui de La Table des Pères. Installé dans l'ancienne porcherie du Domaine, entouré de poutres et de vieilles pierres, le Re-Père a été imaginé comme un lieu convivial, propice aux grandes tablées amicales et familiales, où chacun mange à son rythme grâce à un

buffet garni de plats inspirés de la cuisine de nos grands mères et à une rôtisserie garnie des plus belles viandes racées des agriculteurs environnants.

Ouvert tous les week-ends, pour déjeuner, dîner, bruncher ou prendre un café après une longue balade, le Re-Père invite à retrouver le goût de notre enfance, les saveurs des campagnes oubliées, en toute simplicité. Il sera possible de venir avec ou sans réservation.

« Nous proposerons une cuisine savoureuse, avec les produits frais de nos campagnes. Nous mettrons en valeur les produits de notre potager mais aussi ceux des producteurs environnants. » explique Jérôme Jouadé.

Laurent Maloeuvre, intégré depuis 2016 à la Table des Pères prendra les rênes de la cuisine du Re-Père, en tant que Chef Cuisinier. Il pourra ainsi exprimer ses talents déjà reconnus sur le Domaine et partager son expérience à la toute nouvelle équipe constituée pour cette nouvelle table. Il sera accompagné de Samuel Sferruzza, Responsable de Salle et Giovanni Sottosanti, Barman. Des postes sont encore ouverts pour renforcer l'équipe en cuisine. Le recrutement est en cours.

## UN DESIGN INTERIEUR A L'IMAGE DU LIEU

« Nous voulions créer un lieu chaleureux, où les gens se sentent bien, qu'ils aient envie d'y passer du temps. Le Re-Père est le centre névralgique du Domaine. C'est à la fois un lieu de passage et de rassemblement. L'aménagement intérieur se devait de refléter à la fois cette ambiance de convivialité et à la fois l'esprit d'antan proposé en cuisine » explique Julien Legendre.

Le Design intérieur, qui a permis de proposer une nouvelle vie à l'ancienne salle de réception, a été confié à l'agence Wunder Architectes.

« C'est un lieu bon-vivant, bucolique, en toute simplicité, qui sent les bons moments en famille et les grandes tablées entre copains. L'identité du bâti a été préservée, sa charpente et ses murs de pierre ont fait peau neuve pour mieux retranscrire l'atmosphère et le charme authentique d'une grande maison de campagne. Le tout souligné de matière brute, de bois chaud, de végétaux, de couleurs dans des camaïeux de terre cuite et vert profond qui confèrent au Re-Père son atmosphère conviviale et généreuse. », expliquent Perrine NOURY et Elodie DUMAS, architectes d'intérieur du projet.

## INAUGURATION LE JEUDI 21 OCTOBRE 2021

Après de longs mois de travaux, le Re-Père ouvrira ses portes le jeudi 21 octobre à 19h pour son inauguration. Le Château des Pères espère rassembler ce soir là familles, amis, et amateurs de cuisine pour une soirée conviviale et festive. Après une intervention de Julien Legendre et de Jérôme Jouadé, les invités pourront profiter d'un cocktail et d'un concert aux notes swing proposé par Le Cupif Band. Des animations seront également proposées pour les enfants avec, notamment, l'intervention d'un magicien qui circulera parmi les invités.

La soirée sera accessible à tous, sur inscription par mail à [secretariat@chateaudesperes.fr](mailto:secretariat@chateaudesperes.fr).

Le premier service aura lieu dès le vendredi 22 octobre à 19h.

### LE RE-PERE – CAFE-RÔTISSERIE-BRUNCH

**Café** – mercredi, samedi et dimanche de 14h à 18h

**Rôtisserie**– Vendredi, samedi et dimanche, midi et soir

**Brunch** le Dimanche midi

**Contact et réservations** : 02.23.08.40.80 – [lerepere@chateaudesperes.fr](mailto:lerepere@chateaudesperes.fr) - réservations en ligne possible sur notre site web [chateaudesperes.fr](http://chateaudesperes.fr)

Ouverture des réservations : lundi 11 octobre

**Architecte** – Agence d'Architecture Unité

**Design Intérieur** – Agence Wunder Architectes

**MOE EXE/AMO**– Plsur2

---

## LE CHATEAU DES PERES

Situé à Piré-Chancé, à 25 minutes de Rennes (35), le Domaine du Château des Pères appartient à la famille Legendre depuis 2011 qui l'a entièrement fait rénover par le Groupe Legendre. Au cœur d'un Parc de Sculptures de 31 hectares, le Château des Pères est un lieu d'Art, de culture et de gastronomie, au service de l'événementiel et du tourisme.

Ouvert au public, le Parc du Château des Pères se positionne comme un lieu touristique de référence en Bretagne. Avec plus de 60 000 visiteurs par an, il est le 4ème espace naturel le plus fréquenté en Ille et Vilaine (35), après la Pointe du Grouin, la Garde Guérin et l'étang de l'Abbaye à Paimpont. Le visiteur y découvre un parc de 31 ha, entre prairies et forêts, et une balade de 2km ornée d'une exposition permanente de sculptures monumentales.

Le Domaine du Château des Pères, avec une démarche artistique forte, a pour ambition de valoriser le travail manuel à travers l'Art et de rendre ce dernier accessible à tous. Cinq ateliers d'artistes sont ainsi installés sur place et proposent toute l'année des stages de découverte de la sculpture, du modelage ou la poterie. Le Parc accueille également très régulièrement des expositions, en accès libre.

Ce site privilégié se développe par ailleurs autour de l'accueil d'événements grand public ou professionnels, de mariages ou de réceptions privées. La restauration des 22 chambres au cœur du Château et la construction d'une toute nouvelle salle de réception, de type Orangerie, d'une surface de 1000m<sup>2</sup> permettent aux clients de profiter d'un lieu spacieux, moderne et confortable.

Son restaurant gastronomique, La Table des Pères, qui propose une table aux saveurs créatives et avant-gardistes, est déjà reconnu dans la région.

Pour compléter son offre et s'affirmer comme un acteur majeur du tourisme et de la gastronomie, le Domaine ouvrira prochainement 2 nouveaux restaurants et un hôtel-spa 4\* de 42 chambres à l'architecture atypique, rappelant que même un bâtiment hôtelier peut se percevoir comme une œuvre d'art.

Projet familial avant tout, le Château des Pères est aujourd'hui géré par Julien Legendre qui exprime ses talents de développeur sur un domaine en évolution permanente, qui promeut des valeurs de transmission, de convivialité, de bien-être et d'innovation, valeurs qui lui tiennent particulièrement à cœur de défendre pour faire grandir ce lieu hors du commun.

[www.chateaudesperes.fr](http://www.chateaudesperes.fr)

---