

COMMUNIQUE DE PRESSE

A Piré-Chancé, le 23 juin 2022

Un nouvel écrin au cœur du potager pour le restaurant La Table des Pères

La Table des Pères, qui a ouvert ses portes dans le cœur historique du Domaine du Château des Pères il y a 7 ans maintenant, vient de rejoindre son nouvel écrin au cœur du potager.

Si l'architecture circulaire du restaurant offre une perspective ultra contemporaine et audacieuse, l'ambiance intérieure se veut chic, naturelle et poétique.

Cette nouvelle structure, qui permet au Chef Jérôme Jouadé et à son équipe d'affirmer leurs engagements et leurs valeurs, marque une nouvelle étape dans l'évolution du Domaine avant l'ouverture prochaine de l'hôtel-Spa L'EssenCiel, à proximité directe du restaurant.



© Germain Herriau

UNE EXPERIENCE à 360°

Vous pouvez l'apercevoir dès votre arrivée sur le Domaine. Cette structure aux lignes arrondies, imaginée par Anthony Rio, de l'agence d'architecture Unité, répond élégamment au design de l'hôtel-spa à proximité. Elle propose une perspective à 360° sur tout le Domaine à ceux qui pénètrent les lieux. Au cœur de cet immense mandala dessiné par le potager, le restaurant, avec ses larges baies vitrées, offre une large perspective sur ce qui l'entoure. La vue est claire et changeante selon la saison.

C'est ce que souhaitait le Chef : suivre le rythme de la Nature.

En toile de fond, il est possible d'observer d'un côté cet hôtel aux allures avant-gardistes et de l'autre la bâtisse du XVIII^{ème} siècle. Chaque visite promet une expérience nouvelle.

UN DESIGN INTERIEUR CHIC ET POETIQUE

Le design intérieur, orchestré par Mathilde Mouazé de l'agence Aedifico Architecture, a également été pensé de bout en bout, pour respecter l'âme des lieux. Tout a été réfléchi dans les moindres détails pour répondre au mieux à l'identité de La Table des Pères, de son équipe, de sa cuisine.



© Germain Herriau

« Le projet s'inscrit dans un environnement naturel très présent, c'est pourquoi nous avons voulu conserver à l'intérieur cet esprit en utilisant des matériaux bruts, en lien avec la nature. » explique Mathilde

« Nous avons par exemple sélectionné un revêtement mural 100% naturel composé de foin. Pour les essences de bois, le chêne s'est imposé pour son côté naturel, intemporel et robuste.

Nous avons également fait le choix de traiter le béton du sol en y ajoutant une touche raffinée mais en conservant cette idée de matériaux bruts chère à Julien Legendre (Directeur du Domaine)

Nous avons aussi été très attentifs à l'éclairage pour créer une ambiance la plus intime possible .

Les suspensions Gold moon, disposées comme des feuilles volantes au-dessus des tables, apportent un univers poétique et cette touche de feuille d'or rappelle l'éclairage utilisé autrefois pour renvoyer la lumière des bougies.

Enfin le confort du client n'a pas été oublié avec le choix des fauteuils Tulip, véritables cocons.

L'univers voulu est sobre, chic avec un luxe subtil. » conclut Mathilde.

UN PROJET CONSTRUIT COLLECTIVEMENT

Le 1^{er} croquis du restaurant, présenté fin 2020, a ouvert une large réflexion entre toute l'équipe de restauration, les artistes du Château et de nombreux partenaires avec lesquels nous travaillons déjà, pour la création d'un lieu hors du commun.

« Ce fut une grande opportunité pour nous de pouvoir créer un nouvel espace de A à Z » explique Sébastien Massot, Responsable de Salle de La Table des Pères.

« Nous avons créé avec Jérôme un lieu qui nous ressemble. Nous avons mis à profit notre temps libre pendant les confinements pour y réfléchir : On s'amusait à créer des tables en carton afin de se donner une idée de la taille de table idéale. Le fil rouge que nous avons suivi durant tout ce projet est bien sûr le confort de nos clients mais aussi le bien-être de notre équipe actuelle et future (d'ailleurs, nous recherchons du personnel en service !). Nous nous sommes appuyés sur notre expérience passée pour chercher du matériel ergonomique et fonctionnel et pour être au plus proche de chaque personne qui nous rend visite. C'est une nouvelle histoire et nous n'en sommes qu'au début... » poursuit Sébastien.

Tout a été réfléchi dans les moindres détails, du mobilier à l'assiette. Les artistes du Château des Pères ont notamment été mis à contribution dans la réalisation d'objets sur-mesure, comme les plateaux de service, réalisés en bois par l'artiste Marc Georgeault, les théières, tasses à café, beurriers, petites assiettes....créés par les potières qui interviennent au Château (Aude Clabé, Marta Lavina, et Julie Bellec), ou encore les panières à pain en fer forgé sculptées par Mickaël Bigot, Sculpteur sur Métal.



©Julie Bellec



Un couteau, véritable objet de collection, a également été réalisé sur mesure par Patrice Travaillard, coutelier d'art installé à Campel, et accompagnera avec élégance la vaisselle de La Table des Pères

Ce restaurant est issu d'un réel travail d'équipe qui s'est construit sur toute une année, avec pour ambition de valoriser le savoir-faire manuel des artistes et artisans qui entourent le Domaine.

« CUISINE DU TEMPS » UNE SIGNATURE ENGAGÉE POUR UNE CUISINE AUX VALEURS AFFIRMÉES

*La table
des pères*

CUISINE DU TEMPS

Si la structure est nouvelle, nous y retrouvons toujours la même équipe, avec ses convictions et ses valeurs : des assiettes créatives, audacieuses, des produits de qualité venus directement du potager ou des producteurs locaux, la valorisation de l'artisanat, et le respect de l'humain.

Le nouveau restaurant, au cœur du potager, permet ainsi de s'immerger directement dans l'univers et les valeurs du Chef. Une nouvelle offre de menus dont l'appellation invite à voyager et prendre le temps de la découverte vient compléter l'expérience en affirmant l'identité et les engagements du lieu jusque dans l'assiette.



© Germain Herriau

La signature « Cuisine du Temps » s'est ainsi rapidement imposée dans la définition de l'expérience proposée par le restaurant.

En dégustant votre repas à La Table des Pères, vous pourrez y ressentir **la saveur du temps sous toutes ses formes** : la météo, et les saisons qui influent sur les récoltes des fruits et légumes, la saveur du temps qui passe, celui qui invite à attendre avec humilité la bonne maturation des légumes du potager, le temps qui nous fait grandir, apprendre, celui qui marque aussi l'évolution des producteurs et maraîchers qui nous entourent. C'est enfin une invitation à « prendre le temps » : apprécier le moment, s'installer, se laisser porter et savourer une succession d'assiettes audacieuses aux saveurs subtiles et surprenantes en profitant de chaque instant.

Cette promesse s'intègre dans une ambition beaucoup plus large, au service d'une gastronomie humaine, durable et en mouvement. Jérôme Jouadé signe cet engagement en intégrant le « **Collectif Nourritures** » aux côtés d'Olivier Marie, le fondateur, avec une vingtaine de restaurateurs partageant les mêmes valeurs. Tous se réunissent depuis plusieurs mois et travaillent main dans la main sur différentes thématiques, au profit d'un environnement professionnel plus vertueux.

UNE GRANDE ETAPE DANS L'EVOLUTION DU DOMAINE

La Table des Pères représente aujourd'hui un effectif de 18 personnes en CDI et intégrera prochainement une équipe complémentaire de saisonniers. Les salariés en restauration représentent plus de 50 % de l'effectif total du Domaine. Ce dernier rassemble aujourd'hui près de 60 collaborateurs, et se positionne ainsi comme la plus grosse entreprise de Piré-Chancé, et comme le principal recruteur des environs.



L'ouverture de cette nouvelle structure marque un nouveau palier dans la croissance générale du Domaine qui ne cesse d'évoluer depuis son rachat en 2011. Il lui permet de s'affirmer dans son offre gastronomique avec une proposition haut-de gamme et des engagements bien définis.

L'architecture du restaurant, ainsi que du futur Hôtel-Spa L'EssenCiel, modifient également le paysage du Domaine et marquent son ambition de devenir une destination touristique de référence en Bretagne.

« Depuis l'ouverture du Domaine il y a 9 ans, nous avons toujours essayé de nous adapter à la demande du client pour faire évoluer notre offre. C'est notre moteur principal pour faire grandir le Domaine. Aujourd'hui, ce restaurant est avant tout une réponse à un besoin, suite à la hausse de la fréquentation du site. Mais il nous donne aussi l'occasion de marquer notre ambition dans le milieu de la gastronomie pour défendre nos valeurs et proposer aux visiteurs qui viennent de plus en plus loin une véritable expérience. » assure Julien Legendre, Directeur du Domaine

Comme l'ensemble des projets du Domaine, ce nouveau restaurant répond à 3 valeurs essentielles défendues par Julien Legendre : l'audace, la valorisation de l'art et de l'artisanat local.

Les touristes, voyageurs d'affaires ou simples visiteurs y trouveront ainsi le calme et la quiétude de la campagne environnante, mais aussi une expérience complète à vivre sur place : culinaire, artistique, architecturale et insolite !

LA TABLE DES PERES

Ouverture:

4 services du soir les mercredi, jeudi vendredi et samedi

3 services le midi les vendredi, samedi et dimanche.

Réservations :

- En ligne sur le site internet chateaudesperes.fr
- Par mail à latabledesperes@chateaudesperes.fr
- Par téléphone les mercredi et jeudi de 15h à 18h au 02.23.08.40.80

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. Le Domaine est ainsi doté d'une grande salle de réception de type Orangerie pouvant accueillir jusqu'à 800 personnes pour des événements privés ou professionnels, et prochainement de 7 nouvelles salles dans un centre de séminaire aménagé au cœur du Château.

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

Un café-Restaurant, le Re-Père, a également ouvert ses portes fin 2021 pour proposer aux visiteurs une offre culinaire traditionnelle et familiale.

Pour compléter son offre et s'affirmer comme un acteur majeur du tourisme, le Domaine ouvrira d'ici l'été 2022 un hôtel-spa 4* de 42 chambres à l'architecture atypique, rappelant que même un bâtiment hôtelier peut s'observer avec un regard artistique.

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
