

DÉJEUNER CHAMPÊTRE AU JARDIN DE BETTY

**ROMAIN LE CORDROCH, CHEF ENGAGÉ DU RESTAURANT
BVAÑ À VANNES**

&

LES JARDINS DE BETTY À BADEN (56)

**BVAÑ SE DÉLOCALISE AU JARDIN DE BETTY POUR OFFRIR AUX
CLIENTS UNE EXPÉRIENCE CHAMPÊTRE INÉDITE**

DE JUIN À SEPTEMBRE

DU JEUDI AU DIMANCHE MIDI



Les jardins bio de Betty à Baden, maraîchers depuis 5 générations, cultivent légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles sur 3,5 hectares. Des variétés rares ou anciennes remises en culture pour le plus grand plaisir des Morbihanais et des chefs de la région.

Jean-Philippe Mahéo, horticulteur de formation, fils de Betty, a repris les jardins avec sa sœur Aurore, présente sur les marchés. L'entreprise familiale poursuit dans la même direction de diversité des cultures et d'adaptabilité aux nouvelles conditions climatiques.

Ils font partie des rares maraîchers qui font leurs plants ou graines eux-mêmes dès que cela est possible. Les variétés anciennes et d'origine proviennent de demandes spécifiques des chefs, de graines rapportées par de clients voyageurs...

Bvañ

Restaurant vivant



Romain Le Cordroch, chef du restaurant Bvañ à Vannes, labellisé 3 macarons Écotope. Une cuisine vivante, locale, ultra végétale et ouverte au monde.

Sous toutes ses formes (cuit, cru, fermenté, grillé...), le végétal occupe la place centrale dans la cuisine du chef. La protéine animale (demandée par le client) est présente pour accompagner le légume, et non l'inverse.

« De l'entrée au dessert, le végétal apporte saveurs, couleurs et originalité pour une cuisine engagée et saine ! »

Romain Le Cordroch





Betty Mahéo et ses enfants : chasseurs de variétés d'origine ou ancienne de légumes bio ...



Les Mahéo, maraîchers depuis cinq générations, ont dédié à Betty, la maman, l'enseigne de leur entreprise familiale. Betty œuvre sur les terres familiales depuis 1975.

Sur 3,5 ha et demi, ils produisent, en bio, des fruits, légumes, plantes aromatiques, fleurs comestibles d'ici et d'ailleurs.

Artichaut camus ou violet, bred mafane, ou cresson du Para, comme à la Réunion ou à Madagascar, rhubarbe, haricots verts ou blancs, choux sous toutes leurs formes, se trouvent ici bichonnés d'une serre à l'autre.

DIVERSITÉ et QUALITÉ

Une diversité de variétés qui fait la réputation du jardin de Betty auprès des chefs et des amateurs de légumes d'exception.

C'est quoi une variété d'origine ou ancienne « population » ?

Depuis les années 1980, Betty est en quête permanente de petits producteurs de plants ou de graines dites « population ».

Des variétés originelles, non hybrides, qui garantissent santé et qualité gustatives des légumes. Des plants qui deviennent rares, Betty fabrique donc d'une année sur l'autre ses propres graines. Les légumes sont le résultat d'un savoir-faire unique bien gardé.

Plus de 100 variétés de tomates cultivées :

Cœur de bœuf, ananas, noire de crimée, St-Pierre, Lemon boy (jaune), voyageur, pierros, rose de Berne (rose)...

La folie des tomates cerises : Cornuedes Andes (allongée rouge), black cherry (noire), green up (vert clair), brown berry (marron), poire jaune...

ADAPTABILITÉ aux nouvelles conditions climatiques

Vents, gelées tardives, inondations, sécheresse...il faut de plus en plus s'adapter et opter pour des plantes et variétés moins fragiles, moins gourmands en eau... Entretenir les sols avec soin et bon sens car la qualité des sols en vitamines et minéraux est la condition pour des légumes et plantes d'exception.



Les coups de cœur du chef Romain Le Cordroch au Jardin de Betty. La palette originale pour un menu champêtre gourmand et bucolique

Pour son menu champêtre, le chef a fait son marché chez Betty ; marché qui évoluera tout au long de l'été en fonction de la générosité de la nature, des conditions climatiques et de l'inspiration du chef.

Ici, la nature enchante et inspire immédiatement. Le menu champêtre au cœur du jardin est pensée comme une expérience sensorielle complète en totale immersion végétale et florale.

LES FRUITS :

Premières tomates Paola et Victoria (variétés anciennes) : croquante
Tomates Cornu des Andes : charnue et tendre à la fois
Rhubarbe rouge Victoria, clin d'œil à sa fille du même prénom

HERBES AROMATIQUES :

Mélisse de Moldavie ou thé du jardin ou encore « racocéphale » : grande fraîcheur qui nettoie le palais pour commencer ou finir un repas. Un goût de bouillon asiatique qui fait voyager.

Brede mafane ou cresson antillais : un souvenir de mes voyages en Martinique. Un piquant qui ne laisse pas indifférent.

Sauge ananas : un goût et une odeur de fruit exotique qui fait voyager dans l'assiette aussi bien en salé qu'en sucré.

Agastache : son goût entre anisé et mentholé apporte une grande fraîcheur en bouche.

Oseille, Ciboulail...

« Le végétal est au centre de mes assiettes. C'est un champ d'exploration en cuisine immense et infini. »

« J'aime agrémenter les produits locaux de quelques touches exotiques avec mes petites trésors rapportés des quatre coins du globe lors de mon tour du monde professionnel. »

Romain Le Cordroch

FLEURS COMESTIBLES :

Coquelicot : en sirop pour adoucir l'acidité de la rhubarbe. Semblable à l'hibiscus. Avec les boutons de coquelicots, le chef réalise ses « câpres » personnels !

Fleur de fenouil pour sa grande fraîcheur anisée et sa longueur en bouche

Fleur de cosmos

La rose : pour sa subtilité travaillée en loukoum !

Bourrache, fleur de sauge, pensée...

LES LÉGUMES :

Radis, Fabacées (petit pois, fève, mange-tout, haricot)

Tétragone (jeune pousses d'épinards)

Céleri branche

Pomme de terre Wahoo (variété ancienne à purée), choux nouveaux, Artichaut Camus...

MENU « CHAMPÊTRE »

par Romain Le Cordroch

61 € PAR PERSONNE

Jardin de Betty de juin à septembre

Tous les midis du jeudi au dimanche

LE MENU ÉVOLUERA TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ TOUJOURS DANS UN ESPRIT ULTRA VÉGÉTAL ET FLORAL.

Poireau nouveau en vinaigrette de safran, couteaux de plongée. Herbes folles.

Carpaccio de navets, Kimchi de radis de couleurs, coulis de fanes à la brède mafane, pommes crues et engrains soufflés. Tartelette de chou-rave, crème crue d'Arzal bergamote et raifort. Fleurs de Cosmos.

Proposé avec un jus concombre, tétragone, et aloe vera.

Tatin de tomates Cornu des Andes confites à l'huile fumée. Condiment de tomates Paola au gingembre, mufler et baies de goji marinées au vinaigre de fraise de Plougastel. Chips d'ail rose.

Servi avec une limonade d'eau de tomates à l'origan sauvage.

Pêche du jour au citron brulé, curry vert de livèche, ragoût de fabacées et krupuk au jus de céleri branche lacto-fermenté. Fleur de fenouil.

Saucisse de champignons grillée au barbecue et laqué au caramel de chicorée, beurre de foin et far noir. Shiitakés confits à l'huile de sauge ananas.

Écrasé de pomme de terre nouvelle, jus de champignons à la baie de cannellier.

Si l'envie est fromagère (en supplément)

Tome de Baden à la spiruline, « belle salade » au vinaigre de miel, tuile de lin et confit de laitue de mer. Mousse de Gwell et sorbet à l'agastache.

Rhubarbe Victoria pochée au sirop de coquelicot « bonne fête maman », loukoum à la rose. Oseille.

Servie avec un kombucha de pelures de rhubarbe au thé fumé.

*En vert, les produits issus des Jardins de Betty



LE JARDIN DE BETTY
2 route du Roi Stevan
56870 Baden



Romain Le Cordroch

Un chef, paysan marin, engagé.

Romain Le Cordroch, chef breton globe-trotter, ouvre son restaurant Bvañ à Vannes en août 2022 après 15 ans à parcourir le monde et multiplier les expériences dans les plus beaux établissements gastronomiques.

Le chef fait rimer gastronomie et écologie : circuit court, hyper local et bio, réduction et tri des déchets...

Un chef explorateur de saveurs, de textures... du monde.

La Bretagne, si riche, est sa source d'inspiration mais ses voyages en ont fait un chef curieux, ouvert à d'autres saveurs, d'autres cultures, d'autres textures...

Il obtient 3 macarons Écotables, label de qualité durable, pour une démarche écologique.



Une cuisine ultra végétale et saine

Dans chaque plat, priorité au légume sous toutes ses formes. Protéines animales ou végétales sont présentes pour accompagner le légume.

Une cuisine délicate, colorée, ouverte au monde : elle sublime et associe avec justesse et gourmandise les produits du terroir breton et des terroirs du monde comme les poivres, les baies, le tofu...



Bvañ, la gastronomie vivante et durable à Vannes

Romain et sa femme Cyrielle ont créé un lieu « gastronomique cool et engagé », ouvert au monde.

Face aux remparts de Vannes, une salle de trente couverts aux teintes chaudes et naturelles fait écho à l'amour du chef pour la nature.

Une carte « variable », comme le temps en Bretagne, s'adapte à l'humeur du chef et celle de la nature : la seule boussole, tout utiliser, ne rien gaspiller. Elle est une invitation au voyage...

Tagète

Disponible uniquement le midi

Entrée / plat / dessert - 41 €

Cosmos

Disponible au déjeuner et dîner

Service en 5 temps - 69 €

Livèche

Disponible au dîner uniquement

Service en 7 temps - 81 €



BVAÑ, LE RESTAURANT DU « VIVANT » & DE LA « NATURE »



INFoS PRATIqUE

6 rue Alexandre Le Pontois - 56000 Vannes

Infos & réservation : 02 97 67 98 30

restaurantbvan@orange.fr

Horaires et jours d'ouverture :

Lundi, jeudi, vendredi, samedi midi et soir

Fermé mardi et mercredi

Ouvert dimanche midi uniquement

Traiteur engagé pour les réceptions privées et professionnelles.