



LE CHEF OLIVIER SAMSON RELÈVE UN NOUVEAU DÉFI AU DOMAINE DU LIZIEC VANNES - MGALLERY COLLECTION

Après 13 années passées à la tête de la Gourmandière à Vannes qui lui auront valu une étoile Michelin, le chef Olivier Samson se lance dans une nouvelle aventure gastronomique et fait du Domaine du Liziec Vannes – MGallery Collection le rendez-vous des fins gourmets.

Olivier Samson se souvient encore de ses premiers pas dans les cuisines de sa grand-mère ou dans cette boulangerie dans laquelle elle l'emmenait étant enfant. Les repas familiaux, les odeurs de tartes aux pommes sortant du four, ce goût pour les bons produits, c'est certainement ce qui a conduit le jeune homme à vouloir à tout prix intégrer l'école hôtelière de Dinard dès 14 ans.

Son premier stage d'études, il le réalise aux côtés de Patrick Jeffroy à Plounérin (Côtes-d'Armor), un véritable mentor qui, selon lui, lui a donné cette volonté de devenir « un grand chef ». En 1992, son bac professionnel en poche, il décide de poursuivre son ascension auprès des meilleurs. Il apprend auprès de March Dach (Club de Cavalière du Lavandou), Jean-Pierre Jacob (Le Bateau Ivre, à Courchevel), ou encore Roland Pierroz (Rosalp à Verbier) avant de rejoindre les équipes de la Cheffe Anne-Sophie Pic à la Maison Pic à Valence comme sous-chef en 2000.

«J'y suis resté trois ans, de 2000 à 2003. La rencontre avec la cheffe a été un vrai tournant dans ma carrière : une source d'inspiration intarissable.» exprime le chef Olivier Samson.

Il intègre ensuite la brigade de Fabrice Vulin au Parc des Eaux-Vives, à Genève où il sera nommé chef en 2006, une expérience chère à son cœur puisqu'il obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin. En 2009, il fit un dernier crochet par La Réserve de Beaulieu sur la Côte d'Azur comme chef exécutif, un établissement de prestige qui obtiendra également 2 étoiles au Guide Michelin durant ses 2 années d'exercice.

C'est en 2011 que le chef, attaché à ses terres, revient en Bretagne et ouvre son propre restaurant, La Gourmandière, à Vannes, avec son épouse Aurélia. 13 années d'émotion, de passion, qui lui auront valu une étoile Michelin en 2011 et trois toques au Gault & Millau en 2014.

Résolument amoureux de son terroir, c'est aujourd'hui un nouveau départ pour le chef Breton qui sera aux commandes de l'ensemble des points de restauration de l'hôtel : Le bar, La Brasserie des Jardins et La Table du Liziec, le restaurant gastronomique des lieux.

Avec ces trois adresses, le chef de 52 ans espère écrire une nouvelle page et montrer le large éventail de son travail en proposant une cuisine identitaire dans chacun des lieux.

Une destination gourmande et épicurienne

En cuisine, le Chef Olivier Samson est aux commandes de l'ensemble des points de restauration de l'hôtel : Le bar, La Brasserie des Jardins et La Table du Liziec, le restaurant gastronomique des lieux.

Trois lieux, trois ambiances, pour une offre gourmande complète et complémentaire. Que ce soit pour se détendre au bar après une journée de travail, partager un repas convivial entre amis ou en famille ou s'offrir un moment magique et mémorable à la table gastronomique, ce tout nouvel hôtel sera un lieu de vie et de rencontres.

Le Bar du Liziec

Les convives pourront découvrir dans quelques semaines le *Bar du Liziec* où s'exprimera toute la créativité des mixologues. Dès la nuit tombée, l'ambiance tamisée fera de ce lieu le nouveau fief des afterworks.

Une carte de cocktails pointue y sera proposée et celles et ceux qui souhaitent faire confiance au Chef Barman se laisseront sans aucun doute tenter par le cocktail signature du lieu, véritable ôde à la Bretagne. Pour les autres, des créations minute, des cocktails sur-mesure, des sirops maison et spiritueux minutieusement sourcés faisant du bar du Liziec un lieu de fins « cocktails connaisseurs ».

Des « tapas » imaginées par le Chef viendront accompagner le tout et mettre en appétit. Accras de crevette, focaccia chaude sortant du four, beignets d'escargots de l'île de Groix persillés... Olivier Samson redonnera ses lettres de noblesse aux produits du terroir en les sublimant en bouchées apéritives.





« La cuisine pour moi, c'est le partage, les gens. J'ai toujours proposé une cuisine gourmande et je compte bien continuer à le faire. Nous allons proposer au Domaine du Liziec une cuisine de terroir, qu'elle soit plus raffinée avec la Table du Liziec ou plus conviviale avec la Brasserie des Jardins. La Bretagne est une magnifique région et je compte bien une nouvelle fois la mettre à l'honneur en la sublimant et lui redonnant toutes ses lettres de noblesse »

Olivier Samson, chef du Domaine du Liziec Vannes - MGallery Collection

La Brasserie des Jardins

La *Brasserie des Jardins*, ouverte tous les jours, proposera une cuisine française de partage. Les grands classiques y seront suggérés, à l'image des œufs meurette ou du poireau confit au sel marin, huîtres tiédies et vinaigrette mimosa proposés en entrée. Côtés plats, les grandes tablées se laisseront séduire par la pièce de bœuf et ses pommes de terre aux épices et les poulets délicatement rôtis sur place proposés les dimanches. Quelques assiettes à consonance végétale viendront compléter le tout, toujours aussi réconfortantes, traditionnelles et conviviales au fil des saisons. En dessert, quelques délices régressifs comme la tarte fine aux pommes ou le Kouign Amann à leur façon.

« J'ai souhaité proposer à la Brasserie des Jardins une cuisine familiale, de partage, qui plaira sans aucun doute à tous. La carte reflète à la perfection l'idée que je me fais de la cuisine de tous les jours, évoquant des souvenirs d'enfance, des choses que j'aime trouver à ma table quand je reçois. La Brasserie des Jardins sera une table chaleureuse, proposant une cuisine de tradition mais remise au goût du jour ! » évoque Olivier Samson. Une belle terrasse ensoleillée viendra border la salle intérieure de 84 places assises, le temps d'un déjeuner ou d'un dîner en extérieur. Une chose est sûre, à la Brasserie des Jardins, place au temps long, aux confidences entre amis et aux retrouvailles familiales autour d'une cuisine gourmande.

La Table du Liziec

Le clou du spectacle, la Table du Liziec, le restaurant gastronomique où Olivier Samson exercera tout son art, celui de surprendre et créer l'étonnement. 35 couverts, un seul service, pour découvrir en plusieurs temps des propositions qui évolueront au gré des vents et des marées, à l'image du Domaine.

Ici, une cuisine de saison, librement inspirée du territoire et du terroir breton à l'image du *Homard de nos côtes, fenouil et cassis*, un des plats phares que signera le Chef pour cette nouvelle adresse. Les spaghettis de pommes de terre, caviar et jus de coquillages qui ont fait sa renommée seront parfois à la carte, tout comme le Lièvre à la Royale qui lui est cher.

À l'abri des regards, dans une pièce encore tenue secrète se dresse une table discrète, quasi confidentielle qui permettra aux fins gourmets d'organiser des dîners d'exception et autres célébrations. Ce salon privatif, uniquement accessible sur réservation, sera l'occasion pour le chef d'aller encore plus loin dans ses propositions, démontrant toute la beauté de son travail, cette fois-ci auprès d'un cercle proche de 12 palais avisés.

Le chef proposera également à quelques privilégiés un espace modulable pour un moment de dégustation unique, donnant directement sur la cuisine pour admirer sa brigade en pleine action.



DOMAINE DU LIZIEC VANNES – MGALLERY COLLECTION

20 route de Rennes
56000 Vannes
02 22 07 50 15

www.ledomaineduliziec.com



INFORMATIONS PRATIQUES

Chambres à partir de 154€
Suites à partir de 204€

Se restaurer

| | |
|----------------|---------------|
| Petit déjeuner | 07:00 – 10:30 |
| Room service | 07:00 – 00:00 |

Le Bar du Liziec

Ouvert tous les jours 11:30 – 23:00

La Brasserie des Jardins

Ouvert tous les jours
Déjeuner 12:00 – 14:00
Dîner 19:30 – 21:30

La Table du Liziec

Jeu­di midi – Dimanche midi 12:00 – 14:00
Mercredi soir – Samedi soir 19:45 – 21:00

Se détendre

Clients hébergés

Tous les jours
Accès à l'espace bien-être 10:00 – 19:00
Accès aux massages et soins 10:00 – 19:00

Clients extérieurs

Accès à l'espace bien-être autorisé
en complément d'un soin 10:00 – 19:00

L'hôtel en quelques chiffres

- 6 hectares de propriété
- 71 chambres dont 12 suites
- 2 restaurants
- 1 bar
- 1 spa Ella Baché de 300 m²
- 1 salle de fitness
- 2 salles de réunion
- 1 Longère
- 1 Orangerie
- 1 Jardin des Simples
- 1 Jardin à la régulière

S'Y RENDRE

En voiture

Proche de la voie express venant de Rennes, Nantes ou Quimper

En train

Paris - Vannes : 2h30 en LGV

5 min en voiture depuis la gare SNCF de Vannes

En avion

A 1h15 en voiture des aéroports internationaux de Nantes et Rennes (110 km)

CONTACTS

DOMAINE DU LIZIEC VANNES – MGALLERY COLLECTION

20 route de Rennes
56000 Vannes

www.ledomaineduliziec.com