

# OUVERTURE DE DAMES

**PAR MARINE HERVOUET  
ET PASCALINE ALBICINI**

**MAISON DE CUISINE  
AU CŒUR DU PAYS BRETON**

Il y a des lieux qui ne demandent qu'à renaître.

Sur la route entre Saint-Malo et le Mont Saint-Michel, une ancienne table routière de Dol-de-Bretagne s'apprête à se réinventer en adresse gastronomique.

Son nom : DAMES.

Son âme : deux femmes, Marine et Pascaline, qui tracent des chemins complémentaires, guidées par une même passion pour l'art de recevoir et le goût du partage.

Entre rigueur et sensibilité, mémoire des gestes et élan moderne, DAMES n'est pas un restaurant comme les autres. C'est une maison. Une maison de cuisine et de lien qui célèbre l'essence du métier de restauratrice : nourrir.



# DEUX PARCOURS, UNE VISION COMMUNE



L'une est cheffe, l'autre a troqué les couteaux pour l'art du service.

Marine forge sa vision auprès d'Alain Passard\*\*\*, affine sa rigueur chez Bruno Verjus\*\*, affirme sa voix en tant que cheffe pour un restaurant du 11e arrondissement de Paris, avant de tracer sa route en indépendante en intervenant régulièrement auprès de WE ARE ONA.

Sa cuisine est moderne et lisible, ancrée dans les fondamentaux de la tradition française. Cuissons entières, sauces structurantes, assaisonnements justes : une cuisine précise et raffinée, qui va à l'essentiel sans jamais trahir les codes.



Pascaline, quant à elle, évolue auprès de Jean-Pierre Vigato chez Apicius\*, Joël Robuchon et Philippe Etchebest. Elle troque ses couteaux pour l'art du service.

Complice de longue date de Marine, elle connaît sa cuisine sur le bout des doigts et en devient le prolongement naturel. Un lien précieux pour porter un service juste et convivial, empreint d'humanité, mais aussi, pour entretenir un dialogue direct avec la cave, au plus près de la sélection des vins qu'elle connaît intimement.

Chez DAMES, les frontières s'estompent. La maison parle d'une seule et même voix. De l'ancien routier à la table gastronomique

Le lieu est chargé d'histoires : restaurant routier pendant deux décennies, il accueillait autrefois ouvriers, voyageurs, et habitués du village autour d'une cuisine simple, généreuse, nourricière.

DAMES conserve aujourd'hui cette idée de table dont la mission principale est de restaurer, au sens fort du terme, mais la projette dans un autre temps : celui d'une cuisine sensible, raffinée, assumée comme gastronomique, sans jamais renier ses origines.

La salle a été repensée avec sobriété : tables rondes et ovales pour encourager la convivialité, matériaux naturels, lumière douce : il y fait bon vivre. À l'étage, une grande table se prête aussi bien aux réunions de famille dominicale, qu'au jeu de la table d'hôtes pour des repas partagés. Bientôt, une terrasse et un jardin de 150 m<sup>2</sup> viendront prolonger l'expérience au grand air.

## LA CUISINE DE DAMES

Chez DAMES, la cuisine est française, contemporaine, raffinée.

Marine y compose des assiettes franches, lisibles, et élégantes, des jus courts, des sauces profondes. Une cuisine de la sapidité, où chaque bouchée cherche l'équilibre juste.

Dans l'assiette, le végétal se fait vibrant, comme cette aubergine brûlée à la flamme, confite au miel, et ricotta : un dessert signature, à la frontière du salé et du sucré, qui dit tout d'une audace maîtrisée.

Le ris de veau, lui, joue les contrastes avec ses mûres au jus, porté par une sauce corsée. Un plat tout en tension, où l'acidité vient réveiller - et révéler - la profondeur de la viande. Quant au lieu jaune mûré, cuit à l'unilatérale, accompagné des premiers pois et d'un jus réduit aux baies, il compose une assiette lumineuse, comme un paysage de printemps retenu dans chaque bouchée.

## LE LIEN DU VIN

Ici, le vin ne se contente pas d'accompagner : il dialogue avec la cuisine, en éclaire les nuances, et fait résonner chaque saveur. Depuis plusieurs années, Pascaline construit une cave engagée, née de rencontres avec des vignerons artisans en agriculture bio, biodynamie, et nature, mais aussi plus conventionnelle, qui travaillent leur terre avec exigence et humilité.

Pas d'effet de manche, encore moins d'effet de mode : une sélection patiente, vivante, pensée comme un écho aux assiettes de Marine.

La cave mêle figures reconnues et voix plus discrètes, assemblées non par prestige, mais par affinité. Une cartographie personnelle, sensible, où chaque bouteille raconte une histoire de lieu, de climat, de rencontre.

## RETROUVER L'ESSENCE DE LA CUISINE : NOURRIR

À Dol-de-Bretagne, Marine et Pascaline font de leur table bien plus qu'un restaurant : un lieu de destination, de transmission et de partage.

Une maison tournée vers l'avenir, qui sait d'où elle vient.

