



# LA TABLE DU LIZIEC

## PAR OLIVIER SAMSON

DOMAINE DU LIZIEC VANNES MGALLERY COLLECTION

Après un beau parcours dans de prestigieux établissements et 13 années passées à la tête de la Gourmandière à Vannes qui lui auront valu une étoile Michelin, le chef **Olivier Samson** s'est lancé dans une nouvelle aventure gastronomique et fait du **Domaine du Liziec Vannes – MGallery Collection** le rendez-vous des fins gourmets.

Sous son inspiration, la **Table du Liziec** propose une carte originale et créative à l'image de ce chef breton, grand amoureux de son terroir.

Les menus proposés sont conçus au fil des saisons, inspirés par l'humeur changeante de la Bretagne. Ils évoluent au gré des vents et des marées, s'enrichissent des récoltes des jardins et vergers du Domaine. Chacun d'entre eux porte le nom d'une plante sauvage typique des sentiers côtiers des îles du Golfe du Morbihan, bercée par les embruns afin de plonger dans l'univers iodé du chef.

## Une destination gourmande et épicurienne

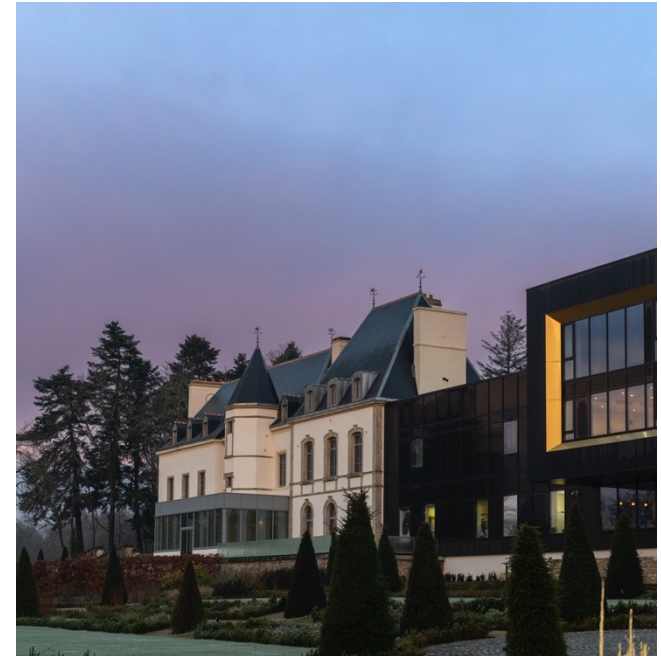
---

Situé le long de la rivière, au cœur d'un vaste patrimoine boisé, le Château du Liziec, magnifique demeure vannetaise du XVIème siècle, s'élève dans son écrin de verdure aux allures de conte.

Propriété de parlementaires vannetais et autres personnalités de tous temps, le château a traversé les siècles avec une même promesse : celle d'une demeure familiale élégante et accueillante. Avec pour volonté de créer un véritable lieu de vie et de rencontres pour les Vannetais et les voyageurs, les frères Philippe et Laurent Davalo, propriétaires du Domaine du Liziec Vannes - MGallery Collection souhaitent une nouvelle destinée à ce lieu unique, marqué par l'héritage des contes et légendes de la région.

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, qui vient d'obtenir sa première étoile au prestigieux guide Michelin.

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 1 étoile Michelin, le Domaine du Liziec Vannes - MGallery Collection est un lieu de vie et de rencontres.





## La Table du Liziec

La Table du Liziec, le restaurant gastronomique, 1 étoile Michelin, où Olivier Samson exerce tout son art, celui de surprendre et créer l'étonnement, accueille les fins palais. 35 couverts, un seul service, pour découvrir en plusieurs temps des propositions qui évoluent 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 signe le chef pour cette nouvelle adresse. Les spaghettis de pommes de terre, caviar et jus de coquillages qui ont fait sa renommée sont parfois à la carte, tout comme le Lièvre à la Royale qui lui est cher.

A l'abri des regards, dans une pièce tenue secrète se dresse une table discrète, quasi confidentielle qui permet aux gourmets d'organiser des diners d'exception et autres célébrations. Ce salon privatif, uniquement accessible sur réservation, est 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.



« 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 – MGallery Collection 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 », déclare Olivier Samson, chef du Domaine du Liziec Vannes – MGallery Collection.



### Giroflée des dunes - en 4 actes - 95€

C'est en longeant les plages que l'on rencontre cette plante vert pâle et toute en longueur. Elle ramène Olivier Samson à l'enfance, aux parties de cache-cache dans les dunes, aux rires et à la douce chaleur de l'été naissant.

### Lagure ovale- en 7 actes - 145€

On la connaît aussi sous les noms de Gros-minet, Chaton, ou encore Queue de Lièvre et elle rappelle inmanquablement l'enfance.

Aujourd'hui, elle décore les grandes tables dans des compositions de fleurs séchées. Elle ramène à cette évidence de simplicité rappelant l'importance de l'instant dans une nature éphémère.



## Olivier Samson, ambassadeur du patrimoine culinaire breton

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 Pic 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 deux 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 Aurélie. 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 est aux commandes de l'ensemble des points de restauration de l'hôtel. Le chef de 54 ans écrit une nouvelle page et montre le large éventail de son travail en proposant une cuisine identitaire dans chacun des lieux, qui vient d'obtenir avec La Table du Liziec, une étoile Michelin.





## Mais aussi...

---

### Le Bar du Liziec

Les convives peuvent également découvrir le *Bar du Liziec* où s'exprime toute la créativité des mixologues. Dès la nuit tombée, l'ambiance tamisée fait de ce lieu le nouveau fief des afterworks.

Une carte de cocktails pointue y est proposée et celles et ceux qui souhaitent faire confiance au chef barman se laissent 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 viennent accompagner le tout et mettre en appétit.

### La Brasserie des Jardins

La *Brasserie des Jardins*, ouverte tous les jours, propose une cuisine française de partage. Les grands classiques y sont suggérés, à l'image des œufs meurette ou du poireau confit au sel marin, huîtres tièdes et vinaigrette mimosa proposés en entrée. Côtés plats, les grandes tablées se laissent 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 viennent 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.

Une belle terrasse ensoleillée vient 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.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Chambres à partir de 174€  
Suites à partir de 204€

### Se restaurer

---

#### 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

Dimanche midi 12:00 – 14:00  
Du mercredi soir au samedi soir 19:30 – 21:00

