

Le Chef Gabin Bouguet remporte le prix de « Grand de demain du Gault&Millau d'Or Normandie »



Gabin Bouguet, chef du restaurant le Donjon – Domaine Saint Clair Étretat remporte le prix de « Grand de Demain » pour la région Normandie, par le guide Gault&Millau, le lundi 17 octobre 2022.

Depuis cinq ans, le chef Gabin Bouguet est à la tête des cuisines du Donjon. Sa carte raffinée et créative met à l'honneur exclusivement poissons, coquillages, crustacés et végétaux locaux. Natif du pays de Caux, il n'hésite pas à associer le Coco de Paimpol aux bulots, aux huîtres pochées de Veules-les-Roses et à la crème d'ail. Ou la Saint-Jacques de Fécamp à un taboulé de butternut, pignons de pins et agrumes... le talent du chef Gabin Bouguet, a été récompensé d'une étoile Michelin en 2021.

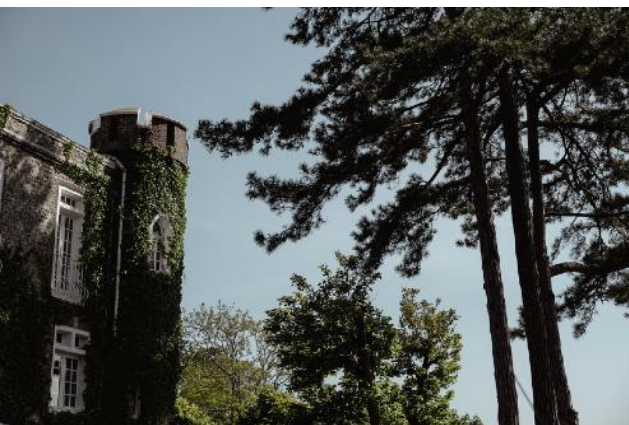


« Je suis très touché de recevoir cette très belle distinction par le guide Gault&Millau. C'est la récompense d'une collaboration riche au quotidien avec mes producteurs et d'un travail rigoureux en cuisine avec mon équipe », souligne le jeune chef ému.

Le Donjon – Domaine Saint Clair

Une maison de famille atypique face à l'aiguille d'Étretat
14/20 au Gault&Millau, 1 étoile au Guide Michelin, Hôtel
4****, Étretat

À deux pas de la plage et de ses falaises, Le Donjon est niché au milieu de la végétation du Val Saint-Clair. Cette imposante bâtisse anglo-normande a été rénovée au fil du temps dans l'esprit d'une maison de famille, où l'on a plaisir à se retrouver.



Enrichi de la Villa voisine en 2002, puis du Cottage en 2019 – portant l'offre à 25 chambres, l'ensemble forme un hôtel-restaurants plein de charme, unique en son genre. La dernière rénovation a permis d'obtenir une quatrième étoile en octobre 2021. Cette mise en scène sincère, authentique et conviviale offre un cadre propice pour vivre des instants précieux, tout en profitant pleinement des services de l'hôtel.

Les Menus servis au Donjon :



Menu Embrun,

Servi uniquement le midi avec mise en bouche

- entrée - plat – dessert - 55 €

Menu Littoral, végétarien, en 4 services - 55

€ Menu Estran, en 5 services - 85 €

Menu Horizon, en 8 services, avec ou sans accords mets & vins - 125 €

Le Groupe le Cèdre Hospitality

Un groupe hôtelier épicurien et humain

« Créer et faire vivre l'hospitalité du territoire, de nos maisons, partager notre plaisir avec nos voyageurs », telle est la raison d'être du groupe le Cèdre Hospitality.

« Chaque adresse du Cèdre Hospitality est singulière. Mais toutes partagent un sens de l'accueil sincère et exigeant, pour que chaque client se sente à la fois chez lui et dans les meilleures conditions pour vivre une expérience extraordinaire » explique Omar Abodib, son directeur.

Entre la Normandie et les Alpes, il regroupe quatre établissements d'hôtellerie et de restauration. L'histoire commence en 1978, à l'ouverture du Donjon, par la famille Abodib, à Étretat. Depuis, les restaurants Le Bel-Ami, à Étretat (76), le restaurant L'Oritano à Rouen (76) et l'hôtel restaurant Les Cèdres***, à Saint-Sorlin-d'Arves (73), ont complété le groupe, officiellement né en 2021.

Mais derrière Le Donjon, le Bel-Ami, L'Oritano ou Les Cèdres, se cachent surtout des femmes et des hommes bienveillants, audacieux et curieux, qui se sont donné pour objectif de devenir le premier groupe d'hospitalité normand, en misant avant tout sur l'humain.



LE DONJON DOMAINE SAINT CLAIR

Hôtel****, Restaurants & Spa

Chemin de Saint-Clair, 76790 Étretat

Téléphone : 02 35 27 08 23

Site internet : <https://www.hoteletretat.com/fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/domainesaintclair/>

Facebook : <https://www.facebook.com/hoteletretat/>