

Équilibre et excellence : Le Chef Ronan Fillatre s'installe à l'Hôtel de Toiras

- Ile de Ré • La Rochelle -



Chef Ronan Fillatre

Île de Ré, le 11 décembre – Depuis le 18 novembre, l'[Hôtel de Toiras](#) membre de [Heloise's Choice](#), accueille avec fierté son nouveau Chef Exécutif, Ronan Fillatre. Cet enfant de Bretagne au parcours diversifié s'apprête à insuffler une

nouvelle dynamique au George's, le restaurant de l'établissement, en y mêlant audace, authenticité et souvenirs gustatifs.

Un voyage culinaire enrichi par les grandes tables de France et d'ailleurs

Originaire de Rennes, Ronan Fillatre a toujours été animé par une passion : **le goût des bonnes choses**. Après une scolarité au lycée hôtelier Notre Dame à Saint-Méen-le-Grand, il poursuit son apprentissage à **Ferrandi** Paris. L'appel de la cuisine se fait sentir, et il plonge dans cet univers exigeant en Bretagne à Léon le Cochon puis au **Carré des Feuillants** à Paris, véritable institution où il apprend les bases solides auprès d'Alain Dutournier.

Ce parcours l'emmène ensuite à la prestigieuse Chèvre d'Or, aux côtés de chefs étoilés comme Arnaud Faye et Louis Gachet.

À Aix-les-Bains, **il participe à l'obtention d'une étoile Michelin** pour l'Hôtel L'Incomparable avec Antoine Cevoz Mamy, avant de vivre une aventure américaine comme second dans des brasseries françaises à Manhattan.

Après un retour en France, puis une expérience en Belgique comme Chef Exécutif à l'Atomium, Ronan choisit aujourd'hui de revenir à l'essence même de sa passion : la gastronomie et a donc rejoint l'Hôtel de Toiras et son restaurant le George's.



"La cuisine, c'est avant tout créer des souvenirs."

Pour Ronan Fillatre, chaque assiette est une histoire à raconter.

Sa signature ? Une approche instinctive, où les légumes jouent les premiers rôles : *"Je pars souvent d'un légume, auquel j'associe ensuite une protéine"*. Une inspiration qui puise dans la nature et le terroir, forgée notamment lors de son séjour à Aix-les-Bains.

Avec son arrivée au Toiras, le Chef souhaite renforcer le lien avec les producteurs locaux. Il entend valoriser les richesses de l'Île de Ré, de ses légumes de saison à ses produits de la mer, et proposer des plats reflétant l'équilibre et l'authenticité du lieu.

Au George's, Ronan Fillatre conserve les plats emblématiques tout en laissant les clients décider des créations qui deviendront signatures. Une philosophie qui illustre son engagement : offrir bien plus qu'un repas, une expérience mémorable.

La boucle des découvertes culinaires est bouclée

Pour le Chef, rejoindre l'Hôtel de Toiras est avant tout un retour aux sources. Entre terre et mer, cette région lui rappelle sa Bretagne natale. La mer, les lacs sont pour lui une source précieuse d'inspiration et un lieu de ressource aussi, après des années à voyager, il avait "envie de poser mes valises face à la mer et proche de ma famille".

Avec son arrivée, l'Hôtel de Toiras réaffirme son statut de destination gastronomique incontournable, où l'art de recevoir se conjugue à celui de créer des souvenirs inoubliables.

JE DÉCOUVRE LE RESTAURANT



Restaurant George's

3, quai Job Foran

17410 Saint-Martin-de-Ré

+33 5 46 35 40 32

[Je réserve une table](#)



LE
TOIRAS

Île de Ré · La Rochelle

1, quai Job Foran

17410 Saint-Martin-
de-Ré

+33 5 46 35 40 32

[contact@hotel-de-
toiras.com](mailto:contact@hotel-de-toiras.com)

[Réserver un séjour](#)

Phoenix
COMMUNICATION

Si vous ne souhaitez plus recevoir nos communications, [suivez ce lien](#)