

Route du Rhum 2026 : Éric Guérin dévoile les coulisses de la préparation des repas des skippers

À l'occasion de la Route du Rhum 2026, le chef étoilé Éric Guérin, propriétaire de La Mare aux Oiseaux en Loire-Atlantique, renouvelle son engagement auprès de plusieurs skippers, parmi lesquels Charles Caudrelier, Fabien Delahaye ou encore William Mathelin Moreaux. **Départ prévu le 1^{er} novembre à Saint-Malo.**

À quoi ressemble un repas gastronomique destiné à traverser l'Atlantique ?

Au-delà des repas, le chef souhaite cette année faire découvrir les coulisses de leur préparation : sourcing des produits, choix des recettes, production, appertisation, mise en sachets et organisation des repas destinés à être consommés plusieurs jours en mer.

Avec son bras droit Benjamin Larue, le chef adapte ainsi sa cuisine aux contraintes particulières de la navigation : absence de réfrigération, poids limité, longue conservation et variations de température, tout en privilégiant les produits et les savoir-faire de son territoire.

« Ce qui est passionnant, c'est de partir d'une cuisine gastronomique et de devoir la repenser complètement pour la mer. On ne peut pas simplement prendre un plat que l'on sert au restaurant et le mettre dans un sachet. Il faut réfléchir au produit, à la cuisson, à la conservation, à la texture qu'il aura plusieurs semaines plus tard et à la façon dont le marin va pouvoir le manger à bord. » explique Éric Guérin.

Les skippers qui font confiance au chef :

- Pierre Leboucher - Institut Imagine (Class40)
- William Mathelin Moreaux - Patapin Les Invincibles (Classe 40)
- Charles Caudrelier - Maxi Edmond de Rothschild (Ultim)
- Fabien Delahaye - Legallais (Class 40)
- Corentin Douguet - SNSM, faites un don ! (Class 40)
- Pep Costa - VSF Sports (Class 40)

Liste susceptible d'évoluer jusqu'au départ



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse