

Les étoiles n'ont pas le vertige
Un menu 2 étoiles s'invite dans des cabanes perchées
Domaine du Treuscoat, Baie de Morlaix

Dans le Finistère, les hébergements insolites du Domaine du Treuscoat riment avec retour à la nature et dépaysement. Dans le cadre exceptionnel d'une cabane perchée à neuf mètres de hauteur au milieu de 48 hectares de forêt, on se laisse aller à la déconnexion sans pour autant renoncer aux plaisirs épicuriens ! Fruit d'un partenariat insolite entre le Domaine du Treuscoat et le chef étoilé Nicolas Carro, il est désormais possible de se faire livrer des plats gastronomiques sans quitter la cime des arbres.

Un projet qui vaut le goût

D'un côté, Erwan et Isabelle, deux bretons de retour dans la région, après 20 ans passés outre-manche, qui se sont lancés le défi de créer des hébergements insolites, haut de gamme et durables au sein d'un parc résidentiel de loisirs.

De l'autre, Nicolas Carro, chef étoilé qui a fait ses armes aux côtés d'Alain Passard à L'Arpège*** (Paris), et chez Arnaud Bignon au Greenhouse** (Londres) avant de reprendre les rênes du restaurant de l'Hôtel de Carantec* depuis 2019 et d'inscrire sa cuisine raffinée dans une démarche écologique.

Deux projets différents, mais une volonté commune : valoriser les savoir-faire locaux et régaler les visiteurs en apportant les plats de Nicolas jusque dans les cabanes cosy d'Erwan et Isabelle.

Dégustation au sommet toute l'année

Après une belle journée à profiter du parc de loisirs du Domaine du Trouescat, entre jeux de piste ou mini-golf en pleine nature, on rejoint sa cabane à la tombée de la nuit. En deux clics la commande est passée, et on peut savourer un marbré de poisson de la baie, cracker de seigle et son émulsion aux herbes avec un verre de Sauvignon bien frais. L'offre durant toute l'année, le menu change au fil des saisons et des inspirations du chef. À table ou dans le bain nordique, c'est un menu

étoilé qui s'invite en forêt pour un véritable moment alliant cocooning et gourmandise au cœur des bois.

Du sur-mesure branché

Faire venir les petits plats concoctés par Nicolas jusqu'en forêt demande une logistique toute particulière ! Le chef a donc conçu des menus et une carte des vins sur mesure pour les locataires des cabanes. Pour un transport aux petits oignons et un dressage irréprochable, les plats sont confectionnés dans les cuisines du restaurant avant d'être livrés en voiturettes électriques dans des barquettes en fibres biodégradables. Chaque hébergement est également équipé d'un frigo ainsi que d'un minibar aux nouvelles normes d'écoconception.