



NOUVEAU CAP POUR L'ITINÉRANCE AVEC SON CHEF VICTOR BENOIT

En octobre 2025, un vent nouveau souffle sur Mers-les-Bains (80). Ouvert en 2023, l'hôtel-restaurant l'itinérance accueille son nouveau chef, Victor Benoît. Avec un parcours dans de prestigieux restaurants étoilés, il prend sa première place de chef. Un nouveau défi et une envie d'emmener sa propre identité, inaugurant ainsi une nouvelle ère pour l'établissement.



Le 1er octobre, l'itinérance change de cap. Pendant deux ans, l'établissement a vécu au rythme du duo formé par **Jonathan Caron et le chef malaisien Manogeran Shashitaran**. Une évolution pour ces deux chefs dont le restaurant **Mantra** dans le 9ème arrondissement de Paris ouvrira **cet automne**. Aujourd'hui,

une nouvelle page s'écrit avec **Victor Benoît**, pour faire résonner une cuisine locale, tournée vers la mer et le terroir picard.



Un changement de chef synonyme de changement dans l'assiette. **Victor Benoît** arrive avec son expérience. Formé à **l'excellence**, il entend, comme son prédécesseur, teinter ses plats de sa **personnalité** pour faire de l'Itinérance, une adresse à part entière. Pour terminer l'été, le chef aura à la carte le maquereau de ligne à la braise, haricot vert, fruit rouge préservé et beurre blanc, un beau rouget de petite pêche vapeur, graines de courgettes et jus de tête au vin rouge, ou encore la betterave cuite en croûte de sel, crème de rose.