



Communiqué de presse  
21 mai 2024

## Un nouveau restaurant bistro nomique ouvre ses portes à Pont-Saint-Martin (44)



Le domaine de la Grande Bauche, lieu de vie et de réception qui a ouvert ses portes il y a bientôt 1 an dans le sud de Nantes (Pont-Saint-Martin), lance officiellement le 3 juin prochain son restaurant bistro nomique. Cette nouvelle offre gastronomique vient compléter la salle de réception pour l'organisation d'événements ainsi qu'une micro-ferme et un potager de plus de 2000m<sup>2</sup>.

### Un restaurant à l'image de ce lieu atypique

La famille du Domaine de La Grande Bauche s'agrandit et accueille de nouveaux partenaires. François et Raphaëlle Raoult (propriétaires du Domaine) s'associent au Chef Greg Hervé et à Maxime Lefebvre, gérant du Quintessia (Hotel Spa Restaurant à Orvault-44) afin d'ouvrir un restaurant au cœur du Domaine.

*“Ce restaurant est la dernière pierre à l’édifice de mon projet initié il y a 3 ans, et la plus importante pour moi. Avoir mon propre restaurant est un rêve que je cultive depuis de nombreuses années, et le voir aboutir aujourd’hui est une grande fierté. J’ai pris le temps nécessaire pour imaginer un lieu qui me ressemble et pour m’entourer de professionnels qui ont la même vision de la gastronomie que moi”, explique François.*

Le restaurant bistronomique et gourmand de la Grand Bauche d’une capacité d’environ 30 couverts sera ouvert le midi et soir du Lundi au Vendredi (menu “gastronomique” en soirée), pour laisser place aux événements publics (dîner à thème, dégustation de vins, concert de musique, salon du vin,...) et privés (mariage, anniversaire, séminaire,...) le week-end.

Une sélection de plus de 120 références de vins pointus et rock'n'roll, sera présentée en salle dans une magnifique cave : vins de Loire bien sûr mais aussi, du Jura, de Bourgogne, du Luberon, d’Alsace, du Rhône, de Champagne ou de Provence ... ainsi qu'une sélection de vins portugais et italiens.

### **Une cuisine locavore et engagée**

Côté cuisine, le chef Greg Hervé, passé par les cuisines de Guy Savoy et Eric Guérin, a à cœur d’utiliser des produits de saison et locaux, provenant en grande majorité du potager de 2000m<sup>2</sup> du domaine géré d’une main de maître par François et de fournisseurs installés à moins de 30km.

*“Je suis ravi d’intégrer ce bel établissement en tant que chef du restaurant de la Grande Bauche. J’ai été séduit par le projet et suis très excité à l’idée de proposer ma cuisine aux futurs clients dans cet écrin de nature”, conclut le chef.*

Amoureux de la cuisine du marché, le chef proposera une cuisine vivante et innovante. Un nouveau menu sera concocté chaque semaine composé de : 2 entrées / 2 plats/ 2 desserts.

Maxime de conclure : *“Notre objectif est de créer un restaurant accueillant et de qualité aux habitants de Pont-Saint-Martin et du sud Loire de Nantes, qui en manque cruellement. Nous sommes convaincus de pouvoir devenir rapidement l’une des tables de référence de la région, nous avons tout entre nos mains pour le devenir”.*

