

La Roche-sur-Yon, le 11 avril 2023

Le restaurant de l'hôtel Mercure de La Roche-sur-Yon – le Bistro Yonnais – fait peau neuve pour proposer une expérience au plus près des attentes clients

Situé au cœur de La Roche-sur-Yon, le Mercure – filiale du groupe Dubreuil et unique hôtel 4 étoiles de La Roche-sur-Yon – comprend deux espaces de restauration : le Monkey Place et le Bistro Yonnais. Ce dernier lancé en 1999, vient de rouvrir jeudi 6 avril pour laisser place à un tout nouveau décor signé par le cabinet Wunder Architectes et une nouvelle carte inspirée par les saisons et les produits locaux.

3 mois de travaux et 650 000 € d'investissement

Après la métamorphose du Monkey Place en 2020 – le social food & bar du Mercure – c'est au tour du Bistro Yonnais de faire peau neuve. Inspiré des codes des néo-brasseries, l'établissement mise sur le végétal pour séduire à la fois la clientèle affaires et les particuliers.

Valérie Dubreuil – Directrice générale du groupe Dubreuil et Laëtitia Sénéchal – Directrice du Mercure de La Roche-sur-Yon – ont fait appel au cabinet d'architectes rennais Wunder Architectes, déjà à l'origine de la rénovation du Monkey Place. Pour la nouvelle ambiance du restaurant, les matériaux ont été sélectionnés avec soin. Le zellige et le laiton pour illuminer le bar, des carreaux de ciment de caractère pour animer la salle à manger, le marbre pour souligner les comptoirs ou encore le velours des banquettes pour apporter un véritable confort.

La mise en beauté du restaurant s'accompagne d'une nouvelle identité autour de la baseline « Restaurant & more » comme l'explique Laëtitia Sénéchal :

« Nos clients recherchent une expérience à vivre, c'est ce que nous proposons avec mon équipe. Les clients viennent au Bistro Yonnais bien sûr pour y manger mais aussi pour travailler, se réunir, discuter, célébrer ou partager des moments plus intimes. Un service attentionné, un décor frais et reposant et une cuisine gourmande : nous leur offrons une véritable parenthèse dans leur quotidien et c'est ce que nous souhaitons valoriser à travers notre nouvelle signature. Nous sommes bien plus qu'un restaurant !»

Le projet a nécessité 650 000 euros d'investissement pour rénover à la fois les cuisines du restaurant et la salle qui accueille 120 couverts. Après 3 mois de travaux menés par des artisans vendéens, le restaurant a ouvert le 6 avril son nouvel écrin pour un nouveau printemps.

Faire sens avec la nature

En plus de la décoration du lieu, la carte a été imaginée par le Chef Franck Barroo et son équipe pour créer une parfaite harmonie entre l'esprit du restaurant et ce qu'on peut y manger. Comme pour la décoration, l'accent est mis sur le végétal dans l'assiette ainsi que la convivialité. Ainsi, on retrouve de l'apéritif au dessert, des plats à partager tels que la côte de cochon label rouge, le chou-fleur rôti aux épices ou encore la mousse au chocolat servi comme à la maison, dans un saladier avec une louche.

La carte change trois fois par an et propose une cuisine traditionnelle française avec un 'twist' dans chaque assiette pour mettre tous les sens en éveil - comme l'assaisonnement aux fleurs locales ou le fumage minute de certains plats.

« La réouverture du Bistro Yonnais signe un retour à l'essentiel pour le restaurant historique du Mercure. Il met en lumière le goût des bons produits, du local et du partage dans un cadre ressourçant et informel. Le nouvel aménagement, la nouvelle carte... tout a été pensé pour ouvrir le lieu sur la ville et faire ainsi honneur à son emplacement au cœur de La Roche-sur-Yon ainsi qu'aux savoir-faire des producteurs aux alentours. », complète Laëticia Sénéchal.

