



SAINT-MALO GOLF RESORT , *un nouveau chef aux commandes du restaurant La Virgule*



Un **nouveau chef, Mathieu Dunet** et un **nouveau nom** pour le restaurant qui devient : **la Virgule**.

Pour le Saint-Malo Golf Resort****, une double labellisation Le Club Golf et un calendrier estival déjà bien rempli... en 2024, les passionnés de la petite balle blanche ont rendez-vous au Saint-Malo Golf Resort****, là où la gastronomie et le challenge du jeu s'harmonisent pour une expérience inoubliable.

MATHIEU DUNET, le nouveau chef du restaurant la Virgule

Depuis janvier 2024, Mathieu Dunet a pris les commandes de La Virgule, le restaurant du Saint-Malo Golf Resort****. Après 8 ans au restaurant gastronomique du Nouveau Monde, ce chef autodidacte amoureux de la nature réaffirme sa fidélité au groupe Raulic.

Né à Dieppe d'une famille d'agriculteurs, Mathieu Dunet a, pour le moins, un parcours atypique. Biologiste de formation, photographe professionnel pendant 15 ans, il est rattrapé par sa passion pour la cuisine et passe son CAP en candidat libre. Après avoir fait ses premières armes dans des restaurants lillois, en 2016, il rejoint le groupe des Thermes Marins de Saint-Malo. Aux côtés de Stéphane Haissant, chef du restaurant gastronomique des 7 Mers à l'hôtel du Nouveau Monde, il apprend.

Aujourd'hui, à 47 ans, ce chef toujours en quête d'expertise gastronomique et de nouvelles expériences à partager, relève avec enthousiasme un nouveau défi : la Virgule, le restaurant du Saint-Malo Golf Resort****. Dans ce lieu tourné vers la nature, il profite de la proximité des producteurs qu'il connaît bien pour défendre une cuisine la plus locale possible et respectueuse des saisons.



*Hotdog de volaille crispy aux choux,
condiment curry*



*Maki de poireaux à la feuille de nori,
vinaigrette d'algues*



*Homard breton en salade,
mousse de poivron*

Pour cette table pas tout à fait comme les autres, il conçoit une double cuisine : au déjeuner il offre aux golfeurs un style brasserie mariant simplicité, équilibre, créativité et gourmandise comme son hotdog de volaille crispy aux choux, condiment curry ou son club sandwich à la truite fumée en Bretagne, pickles, daïkons et navet blanc ; le soir, il réserve aux clients de l'hôtel une approche plus gastronomique avec un filet de daurade en viennoise d'herbes, pleurote et panicaut, rejet de brocoli, fumet au citron ; ou encore un maki de poireaux à la feuille de nori, vinaigrette d'algues ou encore des Saint-Jacques, déclinaisons de butternut, émulsion noisette.

À la fois inventive et responsable, chaque type de cuisine illustre sa passion pour les plantes sauvages comme l'ail des ours, le mimosa, le nombril de vénéus, le pissenlit ou la fleur du sureau. Amoureux de la nature, il aime partir loin des sentiers battus pour dénicher des plantes sauvages comestibles et des champignons. Son projet ? Développer à proximité du club house un jardin d'herbes et de fleurs comestibles.

Le saviez-vous ?

La virgule n'est pas qu'une ponctuation signifiant un temps de pause, c'est aussi un terme bien connu des golfeurs évoquant la balle roulant au bord du trou sans malheureusement tomber dedans !

SAINT-MALO GOLF RESORT**** en quelques mots

Un golf doublement récompensé. En 2024, le Saint-Malo Golf Resort**** fait partie du club très fermé des 14 golfs français ayant reçu la double labellisation Le Golf Club : le label référence, qui récompense les golfs reconnus pour leur qualité de service et le label Emotion basé sur l'expérience client.



À noter également, le Saint-Malo Golf Resort**** est engagé dans une démarche RSE. Opérationnel ce printemps, 90 panneaux photovoltaïques de fabrication française sont installés sur le toit du practice au Golf (172 m² de panneaux) et produisent 39 311 kWh/an soit environ 8% de la consommation électrique total du Golf. Une installation qui permettra d'éviter 18.5 tonnes de CO2 par an !

Nouveautés dans le calendrier 2024 !

Cet été, tandis que Paris accueillera les Jeux Olympiques, les passionnés de golf auront les yeux rivés sur plusieurs événements immanquables :

- **Le 15 et 16 juin** : deux jours de fête golfique en association avec le Golf de Granville
 - Le samedi 15 juin, après la compétition sur le célèbre links de Granville, une soirée de gala sur la terrasse de l'Abbaye du Mont Saint-Michel, classée au patrimoine mondial de l'Unesco et spécialement privatisée pour l'occasion attend les participants.
 - Le dimanche 16 juin, 2^{ème} jour de compétition au Saint-Malo Golf Resort et remise des prix.
- **Le 6 et 7 juillet** : le pro-am du Saint Malo Golf Resort****
- **Du 21 au 25 août** : l'Open des Thermes Marins de Saint-Malo qui chaque année attire davantage de joueurs (record battu en 2023 avec 230 joueurs).