



NOUVEAU CHEF AU RESTAURANT LES 7 MERS

CYRILLE LE CALLONNEC, *un chef créatif et une cuisine responsable*



Cyrille Le Callonnec rejoint le Groupe des Thermes Marins de Saint-Malo et prend les commandes du Restaurant Les 7 Mers au sein de l'hôtel du Nouveau Monde.

Un nouveau challenge pour ce chef de 40 ans au parcours et à la cuisine atypique. L'occasion de se laisser surprendre par ses recettes créatives et des saveurs inattendues.

Issu d'un lycée hôtelier, Cyril Le Callonnec avoue volontiers que les débuts ne furent pas toujours faciles. Mais relever des défis ne lui fait pas peur. En passionné de sport, il se bat, redouble d'effort et de témérité. Sa conviction : devenir cuisinier. Il officie ainsi aux Fermes de Marie à Megève, au Saint-James, au Bristol à Paris et à La Marigotière à Notre-Dame-du-Hamel avant de participer à la création du restaurant Les Champs à Gacé en tant que chef de cuisine. En janvier 2022, il devient chef exécutif au restaurant le Cloître à Bourbon Lancy et obtient une toque au Gault & Millau.

UNE CUISINE créative et atypique...

Aux restaurant Les 7 Mers, Cyril Le Callonnec veut proposer une cuisine qui vit, étonne et fait voyager les papilles avec des saveurs inattendues. Si ses expériences lui ont donné le goût de la haute gastronomie française, il a à cœur de la faire évoluer au gré de ses inspirations, de ses lectures et de ses défis. En gardant les techniques de base, il essaie de nouvelles recettes qu'il peaufine à sa façon pour se renouveler et concevoir une cuisine qu'il qualifie d'atypique. Cyril Le Callonnec accorde également une attention toute particulière au dressage. Pour lui, une assiette doit aussi se savourer avec les yeux. Ses sources d'inspiration privilégiées : l'Asie et les pays du Maghreb.



*Filet de bœuf du Limousin
rôti à souhait*



*Bon vent chaud de lotte et légumes bretons,
sublimés aux épices berbères*



Rosace de Saint-Jacques

© E. Trihan

...mais toujours durable et responsable

Audacieux, créatif, Cyril Le Callonnec est aussi soucieux de la préservation des ressources et d'une cuisine durable. S'il s'autorisait à rêver d'étoile, il se verrait bien décrocher l'Etoile Verte*. En cuisine, il travaille avec les producteurs des circuits les plus courts possible, faisant également la part belle aux produits du terroir. Autre objectif, jeter le moins possible. Ainsi il fait des épiluchures de légumes des ingrédients à part entière et intègre les carcasses de poissons dans ses bouillons. Pour Cyril Le Callonnec, toutes les saveurs d'un produit se retrouvent dans son authenticité, sa fraîcheur et sa qualité. Son rôle est de le magnifier, de parvenir à en révéler le parfum tout en respectant les saisons. Il s'adapte aussi aux tendances alimentaires et propose des plats végétariens et sans gluten sans renier sur la créativité et la recherche.

Pour appliquer ses engagements, c'est tout naturellement que Cyril Le Callonnec peut compter sur une brigade d'une dizaine de personne. En phase de création, il aime leur faire goûter ses recettes, recueillir leurs avis et envisage la carte non comme la sienne mais comme celle de toute une équipe.

Dès l'été 2024, il pourra aussi compter sur un cultivateur avec lequel il prévoit de collaborer pour s'occuper avec amour du jardin dans lequel il entend cultiver des produits bien spécifiques qu'on ne trouve pas forcément aisément dans la région.

*L'étoile verte, dispensée/attribuée par le Guide Michelin récompense l'innovation durable. Elle distingue et met à l'honneur une démarche globale : la gastronomie mais aussi et surtout la manière de l'envisager