



La Table de Plaisance

Une expérience unique  
et hors du temps au cœur  
du village de Saint-Émilion.

Hôtel 5 étoiles  
et La Table de Plaisance  
doublement étoilée



L'Hostellerie de Plaisance

# À LA TABLE ÉTOILÉE

de Ronan Kervarrec

Lui aussi vient du Morbihan, proche de Vannes, comme le moine Émilion. Ronan Kervarrec n'a pas mis un an pour regagner la deuxième étoile de la Table de l'Hostellerie de Plaisance en 2017. Son secret ? Le vrai goût des produits. Et le sommelier Benoît Gelin, son bras droit pour créer une carte à quatre mains.

SI VOUS AVEZ "VU DU PAYS", VOTRE MENU "SOUVENIRS", SIGNATURE, SENT BON VOTRE BRETAGNE NATALE. C'EST VOLONTAIRE ?

||

**Ronan Kervarrec :** Des souvenirs, toute cuisine en est pleine vous savez : j'emporte de chaque région où je suis passé un bout de terroir. De Saint-Émilion, si un jour je m'éloigne, je garderai en mémoire la lamproie, découverte ici. Et les sensations d'un concert de Marcus Miller au Jazz Festival, qui pourrait être la "bande-son" de ma cuisine, entre rigueur et improvisation, fierté de ses racines et évasions syncopées.

Mais oui, la Bretagne est un suc tenace au fond de mes casseroles. Elle est le parfum des cuillères en bois pleines de sauce que l'on me tendait enfant, ou de gigantesques plateaux de fruits de mer. L'émotion des grandes tablées dans l'établissement de mes parents, eux aussi restaurateurs, où j'ai tout appris. Les familles s'y retrouvaient, on était un lieu d'union.

||

Le vrai goût  
des produits

Just like the monk Émilion, he too hails from Morbihan, not far from Vannes. It has taken Ronan Kervarrec less than a year to secure his second Michelin star for La Table restaurant at the Hostellerie de Plaisance in 2017. His secret? Real produce with real flavour. And, of course, sommelier Benoît Gelin - his right-hand man who has helped create a menu in concert.

DESPITE YOUR SELF-CONFESSED "WANDERLUST", YOUR "MEMORIES" SIGNATURE MENU IS REMINISCENT OF YOUR BIRTHPLACE, BRITTANY. WAS THIS DELIBERATE?

||

**Ronan Kervarrec :** Anything a good chef cooks is full of memories: I bring back a bit of every region whenever I travel. From Saint-Émilion, should I ever leave, I'll definitely cherish the memory of the lamprey, which I discovered here. I'll also hold close all of the sensations I experienced during Marcus Miller's concert at the Jazz Festival, which would make the perfect soundtrack to my cooking; somewhere between rigour and improvisation, pride in one's roots and an intense longing for getaways.

But yes, Brittany is definitely well-incorporated into each of my dishes. It's the flavour of the wooden spoonfuls of sauce that I was fed as a child, or the enormous seafood platters. The emotions of the diners around the tables of my parents' restaurant - cooking truly runs in the family. I learned everything I know there. Families came together there, it was truly a place where people united.

||



**VOTRE PRODUIT PHARE EST FORCÉMENT IODÉ : LE POISSON. CE NE FUT PAS TROP DUR DE LUI PRÉSENTER LA STAR DE SAINT-EMILION, À SAVOIR LE MERLOT ?**

■

**R.K :** L'iode est l'apanage de la Bretagne, mais pas que : le Bassin d'Arcachon est aussi un bon fournisseur ici ! La viande a également une belle place à la carte, même si ma griffe est effectivement océane. Chaque établissement est l'occasion de "construire" une carte en accord avec sa région, et ici, je ne pouvais faire sans le vin rouge. C'est là qu'un travail commun a été essentiel avec Benoît Gelin. J'ai adapté mes recettes, créé de nouvelles sauces pour rechercher l'épice proche des tanins. Et Benoît sait aussi débusquer des vins rouges légers avec une belle rondeur, pour ne pas brusquer certaines chaires. Nos clients sont parfois surpris de se voir proposer un vin rouge de Bordeaux avec du homard, mais tout est dans l'équilibre.

■

## Ma griffe est effectivement océane

**YOUR SIGNATURE PRODUCT IS WELL-SALTED: FISH. SO, IT WASN'T TOO DIFFICULT TO PAIR IT WITH THE STAR OF SAINT-EMILION, THAT IS TO SAY, MERLOT?**

■

**R.K :** Brittany is well-known for its excellent salt, but it's not the only place: the Bassin d'Arcachon also proves to be an excellent source in these parts! Meat is also given special focus on the menu, even if my trademark is seafood. Each restaurant gives me the opportunity to "build" a menu in harmony with its region and here I couldn't ignore the red wine. This is where working as a team with Benoît Gelin was essential. I adapted my recipes and created new sauces in a quest to find spices close to the tannins in the wine. Benoît knew exactly how to bring out the light red wines with a beautiful round flavour so as to avoid unsettling certain meats. Our customers are often surprised to be offered a red wine from Bordeaux with their lobster, but it's all a question of balance.

■

■

## Je n'aime pas céder aux "modes culinaires", qu'elles soient visuelles ou techniques

**2 ÉTOILES AU MICHELIN, DE QUOI PARFOIS S'ATTENDRE À UNE CUISINE "AMPOULÉE". LA VÔTRE EST POURTANT SI AUTHENTIQUE...**

■

**R.K :** Rien à voir avec les étoiles. Et puis, comme beaucoup de chefs, je n'aime pas céder aux "modes culinaires", qu'elles soient visuelles ou techniques : le maître mot de ma cuisine, depuis que j'ai posé ma première casserole sur le feu, c'est l'honnêteté. Je ne changerai jamais ce en quoi je crois dans l'assiette : un produit doit avoir le vrai goût que l'on attend de lui. Point. Un bon ris de veau ou un homard de qualité méritent l'exigence du chef mais aussi sa modestie.

Le produit, c'est lui la star ici, avec le client. Voyez notre carte : chaque plat tourne autour de sa viande, son poisson ou son légume ; mon choix de les cuisiner "confits" ou "juste saisis" ne vient qu'après, même si cela fait bien sûr la différence. Et j'en connais chaque producteur et éleveur, je tiens à les choisir moi-même. Ma carte change avec eux et ce qui pousse sur ou brote l'herbe de leurs terres.

■

■

## Tout est dans l'équilibre

**2 MICHELIN STARS CAN OFTEN BE EXPECTED OF "BOMBASTIC" CUISINE. YET, YOURS IS JUST SO AUTHENTIC...**

■

**R.K :** It has nothing to do with the stars. Since, like a lot of chefs, I don't like bowing down to "culinary trends", whether they be visual or technical: the buzz word in my kitchen, ever since I put my first pan on the hob, is honesty. I'll never change my values about what I serve on a plate: a product needs to have the real, authentic taste we expect from it. That's it. A good calf sweetbread or high-quality lobster deserves high standards from the chef, but also their modesty.

The product is the star and, with the customer, should take centre stage. Look at our menu: each dish is based on its meat, fish or vegetable. My choice to serve them as a "confit" or "lightly seared" is nothing but an afterthought, even if it does make all the difference. I get to know each producer and breeder, it's important for me to select them myself. My menu changes with them, the rhythm of their harvests and the stock grazing on their land.

■



— Ronan Kervarrec © Marie-France Nélaton



— Benoît Gelin © Marie-France Nélaton

**Benoît Gelin : "le sommelier n'est pas juste celle ou celui qui vous conseille un vin à table"**

Aller débusquer de nouveaux vins aux quatre coins du globe, et représenter la diversité du Merlot en ses terres : voilà l'essentiel du travail de Benoît Gelin, sommelier à l'Hostellerie de Plaisance depuis plus de 10 ans. Chaque chef a été l'occasion d'une nouvelle carte à co-construire. La forte présence du poisson fut le défi apporté par Ronan Kervarrec, mais parfois, c'est aussi le vin qui sert de base : au chef de trouver le plat parfait pour une étiquette bien précise. Son alliance préférée du moment à la Table de Plaisance ? Le plateau de fruits de mer en 3 services du chef, avec un Muscadet surprenant qui déjoue bien des idées reçues : *Domaine LUNEAU-PAPIN, Cuvée Excelsior.*

**Benoît Gelin: "The sommelier isn't just the person who suggests a wine to go with your meal."**

Hunting for new wines in all four corners of the world and representing the diversity of Merlot in its own territory: this is the gist of Benoît Gelin's work as sommelier at the Hostellerie de Plaisance for over 10 years. Each chef has given him the opportunity to jointly build a new menu. The significant presence of fish was the challenge literally brought to the table by Ronan Kervarrec, but sometimes, it's also the wine that serves as the basis: it's up to the chef to find the perfect dish to accompany a specific label. His favourite pairing yet at the Table de Plaisance? The chef's 3-course seafood platter with a delightfully surprising Muscadet which goes right against common misconceptions : *Domaine LUNEAU-PAPIN, Cuvée Excelsior.*



# ASPERGE VERTE ET CACAHUÈTE

de Soustons – par Ronan Kervarrec  
pour 4 personnes

## POUR LA FRANGIPANE D'ASPERGE

80g de farine  
40g de cacahuète  
80g de beurre  
1 œuf  
30g de sucre  
4g de sel fin

Mettre le beurre en pommage, puis mélanger le tout au blindeur, étaler à 0.5cm d'épaisseur. Cuire 10 min à 200°C.

## SORBET D'ASPERGE

200g d'asperge  
30cl d'eau  
50g de glucose atomisé  
70g de sucre  
2g de stabilisateur

Chauffer l'eau à 30°C, ajouter les poudres et laisser bouillir 2 min. Dans un sac sous vide, verser l'ensemble à froid avec les asperges. Cuire 15 min à 90°C. Mixer à froid au chinois et mettre en cuve de paco au congélateur.

## ASPERGE

Beurre  
50g de blanc de volaille

Tailler les asperges à 11cm, les étuver au beurre et fond blanc.

## POUR LE CRUMBLE CACAHUÈTE

400g de farine  
40g de beurre pommade  
40g de poudre de cacahuète  
4g de fleur de sel

Mélanger le tout au batteur. Cuire à 150°C, 15 min.

## POUR LE SABAYON CACAHUÈTE

1 jaune d'œuf  
1 œuf  
40g huile d'olive

Monter un sabayon avec les jaunes d'œufs. Verser l'huile d'olive dessus tout au fouettant au bain mix. Mettre en syphon avec 2 cartouches. Saler et poivrer.

## POUR LE DRESSAGE

Copeaux de tête d'asperge  
Poudre d'asperge  
Fleurs selon arrivage

Dans une assiette, disposer une part de frangipane, disposez les têtes d'asperge. Couper finement dessus et assaisonner à la vinaigrette. Faire une jolie quenelle de sorbet, faire un point de sabayon cacahuète. Poser l'asperge bien glacée au centre. Finir par 2 nombrils de vénus et quelques cacahuètes torréfiées.



## POUR LA VINAIGRETTE

2g de moutarde  
Vinaigre de xérès  
Huile de cacahuète

# GREEN ASPARAGUS AND PEANUT

from Soustons – by Ronan Kervarrec  
for 4 people

## FOR THE ASPARAGUS FRANGIPANE

80g flour  
40g peanuts  
80g butter  
1 egg  
30g sugar  
4g sea salt

Soften the butter, then mix all ingredients in a blender, spread to a thickness of 0.5 cm. Bake for 10 minutes at 200°C.

## ASPARAGUS SORBET

200g asparagus  
300ml water  
50g spray-dried glucose powder  
70g sugar  
2g stabiliser

Heat the water to 30°C, add the powders and leave to boil for 2 minutes. In a vacuum bag, pour everything in cold with the asparagus. Cook for 15 minutes at 90°C. Blend when cold, strain and freeze in a pacojet container.

## ASPARAGUS

Butter  
50g chicken breast

Cut the asparagus to 11cm and steam with butter and light stock.

## FOR THE PEANUT SABAYON

1 egg yolk  
1 egg  
40 g olive oil

Whip up a sabayon with the egg yolks. Pour on the olive oil whilst whipping. Pour into a whipped cream dispenser with 2 cartridges. Season with salt and pepper.

## FOR THE VINAIGRETTE

2g mustard  
Sherry vinegar  
Peanut oil

## FOR THE PEANUT CRUMBLE

400g flour  
40g softened butter  
40g ground peanuts  
4g sea salt

Mix all the ingredients with an electric mixer. Bake at 150°C for 15 minutes.

## GARNISH

Asparagus tip shavings  
Asparagus powder  
Flowers depending on the season

On a plate, place a portion of frangipane then the asparagus tips on top. Finely slice the tips and season with the vinaigrette. Add an appealing scoop of sorbet and add a spot of peanut sabayon. Place the frozen asparagus in the centre. Garnish with 2 pennywort flowers and some roasted peanuts.