

Le journal des initiatives

RESTAURATION ■ Le restaurant étoilé La Chapelle Saint-Martin va rouvrir ses portes avec un service adapté

Bien plus qu'un service en chambre...

Le restaurant étoilé La Chapelle Saint-Martin à Nieul va rouvrir ses portes, jeudi, avec un service « sur-mesure » dans les chambres, pour une expérience unique...

Stéphanie Barrat
stephanie.barrat@centrefrance.com

Les restaurants pourront-ils rouvrir d'ici juin ? Juillet ? Septembre ? Pour l'équipe du restaurant étoilé La Chapelle Saint-Martin, il fallait trouver un moyen de rallumer les fourneaux.

L'idée est venue du réseau « Relais & châteaux », dont Aude Bourliataux - maître de maison propriétaire de La Chapelle Saint-Martin - est déléguée régionale du Grand sud ouest. Il s'agit de « proposer une expérience Relais & château unique, intimiste. Nous avons démantelé la salle de restaurant et recréé avec le mobilier, la vaisselle Bernardaud... dans les dix chambres les plus spacieuses, un espace "restauration"... Cette solution va nous permettre de refaire notre travail », s'enthousiasme Aude Bourliataux.

« Nous allons casser les



CONCEPT. Se faire servir par le chef, les sous-chefs, le chef de partie ou encore le chef pâtissier, dans sa chambre, une expérience intimiste voulue par le restaurant étoilé La Chapelle Saint-Martin. PHOTO : THOMAS JOUHANNAUD

codes, prévient-elle. Le chef Gilles Dudognon mais aussi les sous-chefs, le chef de partie, le pâtissier viendront eux-mêmes servir les clients. L'ensemble de l'équipe va s'investir.

« Les hôtels-restaurants situés en montagne ont lancé ce concept pour sauver leur saison d'hiver comme à Chamonix ou Val d'Isère... D'ailleurs, le concept plaît tellement que René et Maxime

Meilleur, qui tiennent le Relais & château La Bouitte en Savoie, vont probablement continuer même après la crise sanitaire », souligne Aude Bourliataux.

Le public visé ? « Nous avons pensé cette idée

presque plus pour une clientèle d'ici, les Limousins... que pour une clientèle extérieure car avec le couvre-feu venir de plus loin peut être un peu compliqué », reconnaît-elle.

Le principe est simple : les clients arrivent vers 15 heures pour profiter du parc avant de se faire servir, dans leur chambre dans la soirée, un repas gastronomique, puis départ le lendemain...

Déjà des réservations

Cette expérience sera possible à partir de jeudi, les jeudis, vendredis et samedis. « Nous avons déjà des réservations », précise ravis Aude Bourliataux.

« Nous entendons beaucoup de personnes dire leur envie de retourner au restaurant, ne plus savoir quoi cuisiner pour les enfants : nous leur offrons une escapade gourmande et hors du temps », assure-t-elle.

Dès que les beaux jours reviendront, comme l'année dernière, les « ruches à manger » feront leur tour. Ces espaces de « pique-nique » aménagés dans les 40 hectares du parc de La Chapelle Saint-Martin avaient connu un vrai succès.

Pour continuer à faire vivre sa cuisine, le chef Gilles Dudognon et son équipe ne manquent pas d'idées... et quelque chose nous dit que ce n'est pas fini... ■

Toutes les 5G ne se valent pas.

La 5G offre des performances différentes selon la bande de fréquences utilisée, seule la 5G/3,5GHz permet des débits plus rapides que la 4G.

5G Orange, le plus grand réseau jusqu'à 3 fois plus rapide que la 4G*.

5G : accessible en France métropolitaine avec offre et équipement compatibles, uniquement dans les zones couvertes. Dans cette ville couverte en 3,5GHz, débit maximum théorique de connexion en réception jusqu'à 2,1Gbits/s et jusqu'à 615Mbits/s pour les zones couvertes en 2,1GHz utilisée pour la 4G. Couverture détaillée et différenciée selon les fréquences utilisées sur reseaux.orange.fr

*En nombre de sites 3,5GHz, 711 sites ouverts commercialement au 22/02/2021 et selon le débit maximum théorique en réception en 3,5GHz avec agrégation des bandes de fréquences 4G. Couverture 5G détaillée sur reseaux.orange.fr

