

COMMUNIQUE DE PRESSE

A Piré-Chancé, le 1^{er} juin 2021

Développement de 4 espaces de restauration sur le Domaine du Château des Pères

Alors que le Domaine s'apprête à ouvrir un Hôtel-Spa 4*, l'offre de restauration du Château des Pères s'organise et évolue pour accompagner le développement du site. Ouverture d'un café, de deux restaurants, construction d'une nouvelle structure pour l'actuel restaurant La Table des Pères...d'ici 2022, la clientèle du Domaine aura désormais la possibilité de se restaurer sur place tous les jours, avec une offre diversifiée, et cela sans compromis sur les valeurs fondatrices du lieu et de sa cuisine : le travail de produits de qualité, la valorisation de l'artisanat, l'approvisionnement en ressources locales, et le respect de l'humain.

4 ESPACES DE RESTAURATION PENSES SUR-MESURE POUR LES BESOINS DU DOMAINE



Architecte : Agence Unité - Perspective : ©Axyz

Depuis son rachat en 2011 par la famille Legendre, le Domaine du Château des Pères ne cesse d'évoluer. L'actuel restaurant La Table des Pères, ouvert depuis 2015, a marqué la première étape de l'inscription du Château dans le milieu de la gastronomie et devient aujourd'hui le point de départ d'une réflexion globale pour faire grandir l'offre de restauration du Domaine. Depuis 6 ans, Jérôme Jouadé, le Directeur de la Restauration, et son équipe,

ont construit peu à peu leur identité culinaire et ont appris à connaître leur clientèle et ses attentes. Aujourd'hui, le Domaine évolue, la fréquentation du Parc de Sculptures augmente de jour en jour, et l'arrivée prochaine d'un hôtel 4* va nécessairement accentuer cette tendance. C'est donc assez naturellement que la restauration se développe et se diversifie pour être en mesure de satisfaire cette nouvelle clientèle aux attentes exigeantes.

La Restauration du Domaine va ainsi se structurer autour de 4 espaces :

LA TABLE DES PERES, qui reste l'étendard de la restauration du Domaine, avec une proposition haut-de-gamme.

Actuellement installée dans le bâtiment historique, La Table des Pères rejoindra, dès avril 2022, une nouvelle structure en construction à proximité directe du futur hôtel. Sa vue panoramique sur le jardin permettra aux clients de s'immerger dans l'univers du Chef, Jérôme Jouadé, dont l'inspiration vient directement du potager. Cueillettes sauvages, arbres fruitiers, herbes aromatiques, champignons ou autres fleurs comestibles, voilà ce qui nourrit la créativité du Chef et de son équipe, promettant une cuisine proche de la Nature mais aussi très audacieuse, avec des assiettes aussi subtiles que surprenantes. Les clients de la Table des Pères pourront profiter de cette gastronomie avant-gardiste du jeudi soir au dimanche midi.

Ouverture du nouveau restaurant: avril 2022

LE RE-PERE, café-restaurant chaleureux qui tient particulièrement à cœur à toute l'équipe qui voit ce projet au centre de toutes les activités du Domaine et accessible à tous.



Design intérieur : ©Wunder Architectes - Perspective ©Craftelement

Le Domaine du Château des Pères est, comme jadis, un lieu où familles et amis se retrouvent pour profiter de la nature, du patrimoine et aujourd'hui du Parc de Sculptures.

Le Café-Restaurant le Re-Père est né de cette volonté de rassemblement, de convivialité revendiquée par Julien Legendre le Directeur du site, mais aussi de l'envie de perpétuer le plaisir de la table dans un autre univers que celui de La Table des Pères. Installé dans l'ancienne porcherie du Domaine, entouré de poutres et de vieilles pierres, le Re-Père a été imaginé comme un lieu convivial, propice aux grandes tablées amicales et familiales, où chacun mange à son rythme grâce à un buffet garni de plats inspirés de la cuisine de nos grands mères et à une rôtisserie garnie des plus belles viandes racées des agriculteurs environnants.

Ouvert tous les week-ends, pour déjeuner, dîner, bruncher ou prendre un café après une longue balade, le Re-Père invite à retrouver le goût de notre enfance, les saveurs des campagnes oubliées, en toute simplicité.

Ouverture : septembre 2021

LES KOMPERES

Ce nouveau lieu, qui prendra vie en même temps que l'hôtel et la « nouvelle » Table des Pères, sera situé au cœur du Château.

Claire et Oliver, présents depuis le tout début de l'aventure culinaire du Domaine, tiendront la barre de ce nouveau restaurant. Ces deux amoureux ... de la cuisine souhaitent proposer une table proche de leurs hôtes, avec un service chaleureux, intimiste. Ils proposeront une cuisine de l'instant, faite de produits frais et de qualité qui composeront une ardoise rythmée par les saisons et leurs envies.

Le restaurant Les Komperes sera ouvert du lundi au vendredi, midi et soir, pour compléter une balade dans le Parc de Sculptures ou juste pour le plaisir de s'attabler dans le cœur historique du domaine.

Ouverture : avril 2022

LES SALONS DU CHATEAU.

Les repas de famille, événements privés et les séminaires d'entreprises sont accueillis dans les salons du Château, totalement privatisés. Ils profiteront, comme aujourd'hui, de menus dédiés, adaptés à tout type d'événement, avec différentes formules élaborées à partir de produits frais et de saison comme sur les autres restaurants du Domaine

UN DEVELOPPEMENT AMBITIEUX, UNE AVENTURE COLLECTIVE

Le Domaine vit actuellement un grand tournant dans son développement. La mise en place de cette nouvelle offre de restauration s'inscrit dans une réflexion globale ambitieuse, qui s'est construite petit à petit, avec des équipes qui travaillent depuis 6 ans ensemble et qui ont appris à se connaître, à échanger sur leurs attentes et celles de leurs clients.

« Ces 6 années d'activité à la Table des Pères nous ont permis de connaître les hommes et les femmes qui allaient construire la nouvelle restauration du Château. » déclare Julien Legendre. « Nous avons pris le temps d'écouter tous les clients du Domaine pour identifier leurs attentes, puis nous avons imaginé, en équipe, quelles différentes restaurations répondaient à leurs envies en tenant compte de leurs habitudes sur le Domaine » explique Jérôme Jouadé, Chef de la Table des Pères et Directeur de la Restauration du Domaine.

Premier arrivé aux fourneaux en 2015, Jérôme Jouadé est aujourd'hui entouré de 10 collaborateurs pour assurer la cuisine et le service à La Table des Pères. Autant de personnes, qui, chacune leur tour, sont venues apporter leur pierre à l'édifice.

« Notre équipe est constituée de piliers désireux de progresser dans cet écrin culinaire et de le développer. Et sans ces collaborateurs qualifiés qui envisagent sereinement leur avenir au Château, notre projet n'aurait pas pu se développer de manière aussi structurée qu'aujourd'hui. La confiance qui nous est accordée et l'implication de tous permettent aujourd'hui d'envisager « en plus grand » le travail commencé. » ajoute-t-il.

DE NOMBREUX RECRUTEMENTS PREVUS

Lorsque les nouveaux restaurants seront tous en activité, l'effectif sera d'environ 40 personnes en CDI, un nombre qui pourra augmenter avec les emplois saisonniers ou pour l'organisation de grands événements comme le Festival Cirque ou Presque.

Les premiers recrutements auront lieu dès cet été, permettant aux nouveaux venus de prendre le temps de monter en compétence et de prendre leurs marques dans l'équipe avant l'ouverture des nouveaux établissements.

« Nous défendons une restauration basée sur la passion, le savoir-faire et la transmission des connaissances. Chaque recrutement est une nouvelle rencontre, qui nous ouvrira peut-être à de nouveaux projets » précise Jérôme.

« Quand je suis arrivé il y a 2 ans, je me suis tout de suite senti intégré à l'équipe. La confiance qui m'a été accordée m'a permis de m'exprimer et de prendre part rapidement à tous les projets en cours. Le partage et la cohésion de l'équipe sont aussi des éléments importants à mes yeux. La rivalité salle/cuisine bien connue du milieu, est pour moi révolue. Nous travaillons tous ensemble, nous partageons les bons et les mauvais moments comme une grande famille C'est ce qui nous permet de nous sentir bien et de nous projeter.» ajoute Sébastien Massot, Directeur de Salle, arrivé en 2018, et qui participe aujourd'hui activement à la construction de chacun des projets.

DES VALEURS FORTES DEFENDUES SUR CHAQUE RESTAURANT

Nourrir et accueillir ne sont pas les seuls enjeux pour le Château des Pères. La restauration est aussi le moyen de porter les valeurs fondatrices du Domaine : la proposition de produits de qualité, le respect de l'humain, du travail manuel, et aussi une certaine sensibilité pour l'avant-gardisme.

Ces nouveaux espaces de restauration seront ainsi l'occasion pour le Domaine de décliner son identité culinaire et de l'exprimer dans différents univers. L'approche fine, délicate et respectueuse du produit se retrouvera dans toutes les assiettes. Toute la passion, le savoir-faire et l'audace de l'équipe en place à La Table des Pères va pouvoir ainsi se développer au service de nouveaux concepts de cuisine.

Chaque nouveau restaurant portera également les engagements déjà en place à La Table des Pères : valoriser les compétences et les idées de chacun, cultiver un maximum de produits sur place dans des conditions maîtrisées, travailler avec des petits producteurs pour soutenir l'agriculture locale, les choisir pour la qualité de leurs produits mais aussi pour leur éthique.

« Nous avons entre les mains un objet historique d'une grande beauté. Nous devons, dans la durée, nous en servir pour porter haut et fort nos convictions, mais surtout les mettre en application afin de prouver que l'humain au centre d'un projet n'est pas qu'une utopie mais bien le cœur palpitant des entreprises qui réussissent et qui ont

une âme. Cet ADN nous est transmis aussi par le Groupe Legendre, nous devons donc en devenir un exemple. » explique Jérôme.

Aujourd'hui La Table des Pères honore ces valeurs en servant 40 couverts. Lorsque tous les points de restauration seront à leur capacité maximale, le Domaine pourra accueillir jusqu'à 350 personnes à table. L'enjeu est donc aujourd'hui non pas seulement d'accueillir ces futurs clients dans un beau cadre mais aussi de réussir à les nourrir avec le même niveau d'excellence que le Château s'impose depuis le début.

« La restauration est un point nevralgique et complémentaire à toutes les autres activités du Domaine. Il est donc indispensable de préserver tout ce que nous avons mis en place pour que chaque client le ressente jusque dans son assiette, quelle que soit la restauration qu'il viendra découvrir » conclut Julien Legendre.

LE CHATEAU DES PERES

Situé à Piré-Chancé, à 25 minutes de Rennes (35), le Domaine du Château des Pères appartient à la famille Legendre depuis 2011 qui l'a entièrement fait rénover par le Groupe Legendre. Au cœur d'un Parc de Sculptures de 31 hectares, le Château des Pères est un lieu d'Art, de culture et de gastronomie, au service de l'événementiel et du tourisme.

Ouvert au public, le Parc du Château des Pères se positionne comme un lieu touristique de référence en Bretagne. Avec plus de 60 000 visiteurs par an, il est le 4ème espace naturel le plus fréquenté en Ille et Vilaine (35), après la Pointe du Grouin, la Garde Guérin et l'étang de l'Abbaye à Paimpont. Le visiteur y découvre un parc de 31 ha, entre prairies et forêts, et une balade de 2km ornée d'une exposition permanente de sculptures monumentales.

Le Domaine du Château des Pères, avec une démarche artistique forte, a pour ambition de valoriser le travail manuel à travers l'Art et de rendre ce dernier accessible à tous. Cinq ateliers d'artistes sont ainsi installés sur place et proposent toute l'année des stages de découverte de la sculpture, du modelage ou la poterie. Le Parc accueille également très régulièrement des expositions, en accès libre.

Ce site privilégié se développe par ailleurs autour de l'accueil d'événements grand public ou professionnels, de mariages ou de réceptions privées. La restauration des 22 chambres au cœur du Château et la construction d'une toute nouvelle salle de réception, de type Orangerie, d'une surface de 1000m² permettent aux clients de profiter d'un lieu spacieux, moderne et confortable.

Son restaurant gastronomique, La Table des Pères, qui propose une table aux saveurs créatives et avant-gardistes, est déjà reconnu dans la région.

Pour compléter son offre et s'affirmer comme un acteur majeur du tourisme et de la gastronomie, le Domaine ouvrira prochainement 2 nouveaux restaurants et un hôtel-spa 4* de 42 chambres à l'architecture atypique, rappelant que même un bâtiment hôtelier peut se percevoir comme une œuvre d'art.

Projet familial avant tout, le Château des Pères est aujourd'hui géré par Julien Legendre qui exprime ses talents de développeur sur un domaine en évolution permanente, qui promeut des valeurs de transmission, de convivialité, de bien-être et d'innovation, valeurs qui lui tiennent particulièrement à cœur de défendre pour faire grandir ce lieu hors du commun.

www.chateaudesperes.fr

Contact presse :

Marie Fischer – Responsable Communication - 06 14 56 81 54 – marie.fischer@chateaudesperes.fr

Le Château Des Pères - 35150-Piré-Sur-Seiche – 02.23.08.40.80 secretariat@chateaudesperes.fr- www.chateaudesperes.fr