

## COMMUNIQUE DE PRESSE

A Piré-Chancé, le 6 mars 2023

# Une première étoile pour La Table des Pères (35)!

Neuf mois après l'ouverture de sa nouvelle structure au cœur du potager du Château des Pères, le restaurant La Table des Pères vient d'obtenir la reconnaissance du guide Michelin en recevant sa première étoile. Une belle récompense pour le Chef Jérôme Jouadé et son équipe qui œuvrent depuis 2015 sur le Domaine, à Piré-Chancé, pour proposer une cuisine humaine et durable.

### UNE RECONNAISSANCE DES ENGAGEMENTS ET DES VALEURS DU RESTAURANT



Encore très ému de la cérémonie de ce matin, Jérôme Jouadé, Chef du restaurant La Table des Pères, témoigne sa reconnaissance :

*« Avec toute l'équipe, nous oeuvrons chaque jour à défendre une cuisine qui nous ressemble, une gastronomie empreinte de toutes nos valeurs et nos convictions. Cette étoile, ce n'était pas un objectif, nous ne suivons aucune règle imposée si ce n'est celle de la valorisation de l'humain et de l'artisanat. Notre leitmotiv au quotidien c'est valoriser notre territoire, prendre soin de nos clients, être à l'écoute de nos collaborateurs et de leurs nouvelles attentes... On imagine notre restaurant comme un espace d'expression pour les équipes. De la mixologie à la sommellerie, en passant par la pâtisserie, tout le monde a son mot à dire, on est en perpétuelle exploration. On veille au bien-être de chacun au quotidien dans l'aménagement de leur emploi du temps et dans cet espace de liberté qu'on leur laisse pour exprimer leurs idées, leur créativité.*

*Recevoir une récompense du guide Michelin aujourd'hui c'est juste dingue ! On est tellement content de voir que nos engagements, tout ce en quoi nous croyons méritent un tel discernement. Nous sommes tellement honorés et très émus car cette étoile on la doit à la passion de toute l'équipe, à cette envie irresistible de toujours dépasser les limites, tout en n'oubliant jamais nos valeurs profondes.*

*Merci aussi à tous nos clients, à ceux qui nous suivent depuis nos débuts, et à ces nouveaux clients qui viennent nous découvrir chaque jour et partager leur enthousiasme. Merci enfin à nos fournisseurs, tous ces producteurs qui nous entourent et nous inspirent au quotidien. Ce macaron nous permet de valider que nous sommes dans la bonne direction pour mettre en lumière toutes nos*

*convictions. C'est une belle étape, un nouveau départ qui nous donne envie d'aller encore plus loin ! »*

### UN PROJET CONSTRUIT COLLECTIVEMENT

Implanté depuis 2015 dans le cœur historique du Château, La Table des Pères a construit son identité progressivement avec son équipe, les clients et les producteurs qui l'entourent depuis 8 ans maintenant.

La nouvelle structure, qui a ouvert ses portes en juin 2022, propose, avec ses larges baies vitrées, une perspective à 360° sur tout le Domaine. Construite au cœur d'un immense mandala dessiné par le potager, la vue est claire et changeante selon la saison. Cela permet ainsi de s'immerger directement dans l'univers du Chef, en proximité directe avec la nature.



©Apolline Poulain



©Germain Herriau

Une nouvelle offre de menus dont l'appellation invite à voyager et prendre le temps de la découverte vient compléter l'expérience en affirmant l'identité et les engagements du lieu jusque dans l'assiette.

Si la structure est nouvelle, nous y retrouvons toujours la même équipe, avec ses convictions et ses valeurs : des assiettes créatives, audacieuses, des produits de qualité venus directement du potager ou des producteurs locaux, la valorisation de l'artisanat, et le respect de l'humain.



©Germain Herriau



©Morgane Dubois

« Nous avons créé avec Jérôme un lieu qui nous ressemble. Nous avons mis à profit notre temps libre pendant les confinements pour y réfléchir. Le fil rouge que nous avons suivi durant tout ce projet est bien sûr le confort de nos clients mais aussi le bien-être de notre équipe actuelle et future. Nous nous sommes appuyés sur notre expérience passée pour être au plus proche de chaque personne qui nous rend visite. C'est une nouvelle histoire et nous n'en sommes qu'au début... » poursuit Sébastien Massot, Responsable de Salles

En dégustant votre repas à La Table des Pères, vous pourrez y ressentir **la saveur du temps sous toutes ses formes** : la météo, et les saisons qui influent sur les récoltes des fruits et légumes, la saveur du temps qui passe, celui qui invite à attendre avec humilité la bonne maturation des légumes du potager, le temps qui nous fait grandir, apprendre, celui qui marque aussi l'évolution des producteurs et maraîchers qui nous entourent. C'est enfin une invitation à « prendre le temps » : apprécier le moment, s'installer, se laisser porter et savourer une succession d'assiettes audacieuses aux saveurs subtiles et surprenantes en profitant de chaque instant.

Cette promesse s'intègre dans une ambition beaucoup plus large, au service d'une gastronomie humaine, durable et en mouvement. Jérôme Jouadé signe cet engagement en intégrant le « **Collectif Nouritures** » aux côtés d'Olivier Marie, le fondateur, avec une vingtaine de restaurateurs partageant les mêmes valeurs. Tous se réunissent depuis plusieurs mois et travaillent main dans la main sur différentes thématiques, au profit d'un environnement professionnel plus vertueux.

**Cet engagement est ainsi aujourd'hui récompensé par l'obtention d'une étoile qui représente bien sûr une belle victoire pour La Table des Pères mais aussi et plus largement une victoire pour une gastronomie dont les valeurs l'emportent sur les codes établis.**

## LA TABLE DES PERES

### Ouverture:

4 services du soir les mercredi, jeudi, vendredi et samedi

3 services le midi les vendredi, samedi et dimanche.

### Réservations :

- En ligne sur le site internet [chateaudesperes.fr](http://chateaudesperes.fr)
- Par mail à [latabledesperes@chateaudesperes.fr](mailto:latabledesperes@chateaudesperes.fr)
- Par téléphone les mercredi et jeudi de 15h à 18h au 02.23.08.40.80

---

## 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. Le Domaine est ainsi doté d'une grande salle de réception de type Orangerie pouvant accueillir jusqu'à 800 personnes pour des événements privés ou professionnels, et désormais de 7 nouvelles salles dans un centre de séminaires aménagé au cœur du Château.

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

Un café-Restaurant, le Re-Père, a également ouvert ses portes fin 2021 pour proposer aux visiteurs une offre culinaire traditionnelle et familiale.

Pour compléter son offre et s'affirmer comme un acteur majeur du tourisme, le Domaine a ouvert en septembre 2022 un hôtel-spa 4\* de 42 chambres à l'architecture atypique, rappelant que même un bâtiment hôtelier peut s'observer avec un regard artistique.

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](http://www.chateaudesperes.fr)

---

### Contact presse :

Marie Fischer – Directrice Commerciale & Communication - 06 14 56 81 54 – [marie.fischer@chateaudesperes.fr](mailto:marie.fischer@chateaudesperes.fr)

Le Château Des Pères - 35150-Piré-Sur-Seiche – 02.23.08.40.80 [secretariat@chateaudesperes.fr](mailto:secretariat@chateaudesperes.fr)- [www.chateaudesperes.fr](http://www.chateaudesperes.fr)