



« Si l'imagination prend le dessus, le goût des aliments, lui, reste »



Au bonheur des papilles

Le vrai bonheur débutera à l'apéritif, par la dégustation de préparations aussi surprenantes que le capuccino de betterave rouge, les craquants biscuits en forme de cèpes à la saveur si délicate de ce champignon de nos sous-bois, les allumettes au fromage ou le guacamole façon Jacques Thorel, entre autres fantaisies savoureuses servies de manière très originale.

La mise en bouche sera parfaite et le convive n'aura qu'une hâte : se laisser guider vers la dégustation des mets choisis et conseillés en les laissant s'accompagner des meilleurs crus du monde entier.

Place aux femmes

Si Jacques Thorel est un fin maître de la gastronomie, il a aussi su s'assurer la collaboration de seconds de grande qualité, qu'il a distingués parmi la gent féminine.

Pas ordinaire dans une profession relativement machiste... et il fait bon savoir que la mixité donne des résultats exemplaires pour une réussite hors du commun.

Comme l'explique si justement notre chef, le talent n'est pas l'apanage de l'homme, et sa conception résolument évoluée du sujet laisse à penser que chez Thorel la compétence prime sur le reste... pour le bonheur des hôtes et la réussite de l'établissement.

Une cuisine résolument évolutive

Si l'imagination prend le dessus, le goût des aliments, lui, reste intact ! C'est un peu comme si notre chef mettait un point d'honneur à ne jamais trahir sa Bretagne natale ni la beauté des produits qu'elle lui offre, côté mer ou côté terre ! On découvrira des alliances aussi exceptionnelles que surprenantes telles que la galette de homard aux cèpes, la solette de la baie aux noisettes et au romarin, ou le homard de nos côtes rôti au jus avec son coffre traité comme un parmentier. Pour faire suivre le tout d'un "excellent porc fermier" de la région ou d'un tournedos au vin de Saint-Emilion accompagné de ses crêpes de pommes de terre. Le clou du repas sera sans aucun doute, pour les gourmands et les autres..., le délice de Solange sans commune mesure avec ce que notre imagination nous permet d'appréhender ! Mais ne dévoilons pas ici toutes les surprises que présente la carte et laissons au visiteur le plaisir de découvrir les finesses d'une carte aussi exceptionnelle que modeste dans ses intitulés.

Un cuisinier à la ferme !

Un des grands plaisirs de Solange et Jacques Thorel reste le temps passé à la ferme qu'ils possèdent à quelques kilomètres de l'Auberge Bretonne. L'une choisit, plante, entretient,



intact !



cueille et organise ses plants de roses et de fleurs de toutes sortes qui viendront embellir les salles et chambres de l'auberge, pendant que l'autre surveille, choie et protège toutes sortes d'animaux de basse-cour en même temps qu'il milite et œuvre pour la sauvegarde du cheval breton. Une vraie passion de retour à l'authentique, de respect de la terre et de ce qu'elle offre, de la nature au plus large sens du terme, mais... quel travail !

Se faire plaisir en donnant du plaisir !

Si Jacques et Solange Thorel n'ont pas choisi la voie de la facilité dans un métier rendu chaque jour plus difficile par les contraintes professionnelles et la compétitivité, ils n'en restent pas moins résolument décidés à donner le meilleur d'eux-mêmes à leur clientèle et ils y réussissent à merveille. Passer un moment à l'Auberge Bretonne, c'est redécouvrir le meilleur de ce qui a su faire les lettres de noblesse de la restauration française et, si les Thorel devaient avoir une devise, ce pourrait bien être : Se faire plaisir en donnant du plaisir !

L'AUBERGE BRETONNE

2 place Du Guesclin - 56130 La Roche-Bernard
Tél. 02 99 90 60 28 - Fax 02 99 90 85 00
aubbrettonne@relaischateaux.com

RECETTE

Homard parmentier

POUR 2 PERSONNES

> 1 homard breton de 700 g
> 50 g de beurre

> 1 petite gousse d'ail
> 1 dl de jus de pigeon
> 250 g de beurre

> 1 kg de pommes de terre
"Belle de Locronan"

PRÉPARATION

- > Ebouillanter le homard 2 mn et le rafraîchir.
- > Séparer la tête de la queue.
- > Bien nettoyer la tête.
- > Décortiquer la pince.
- > Faire cuire à court mouillement le kilo de pommes de terre épluchées, les passer au moulin et ajouter les 250 g de beurre.
- > Poêler la demi-queue de homard avec la gousse d'ail non épluchée.
- > Garnir la tête avec un peu de purée, ajouter

- la pince et la chair des pattes décortiquées.
- > Finir de garnir la tête, avec de la purée, à la poche, de façon à bien la garnir.
- > Passer la tête au four 10 mn à 200 °C.
- > Passer la queue au four seulement 5 mn.
- > Déglacer la poêle qui a servi pour le homard avec le jus de base.
- > Dresser : mettre la queue dans l'assiette, coincer la tête du homard et arroser avec le jus.
- > Prévoir une salade.





Entrer à l'Auberge Bretonne, c'est un peu passer la porte de sa maison de campagne ! On s'y sent tout de suite "chez soi" tant l'accueil de Solange Thorel est chaleureux. Un décor rustique mais raffiné, soigné mais sans ostentation pour un confort de belle demeure provinciale, tout ici est fait pour vous faire passer une excellente soirée, un bon week-end ou quelques jours de vacances réussies.



JACQUES THOREL

le cuisinier de l'authentique !



Tci, le mieux n'est pas l'ennemi du bien, bien au contraire ! Après avoir découvert avec plaisir l'apéritif qui vous sera servi avec une pléthore d'amuse-bouche plus originaux et savoureux les uns que les autres, vous vous installerez dans une salle à manger construite autour d'un délicieux patio qui n'est autre qu'un ravissant jardin potager. Quelle surprise... faire un déjeuner ou un dîner au milieu des choux, des plans de haricots grimpants et des pieds de tomates... il fallait y penser ! Jacques Thorel en avait rêvé, il l'a imaginé et... l'a fait ! Le décor de la salle à manger n'aurait besoin de rien d'autre. Le potager suffit à en faire le charme et, pourtant, les gravures, tableaux, plantes et objets décoratifs divers donnent la touche finale afin que chacun se sente incroyablement

ment bien pour passer deux ou trois heures à apprécier des mets dont l'originalité n'a rien à envier à l'excellence des produits.

Le cuisinier de l'authentique

Chez ce Breton "tombé dans la marmite tout petit" comme il le dit, rien n'a davantage d'importance que la qualité des produits utilisés et le respect de leurs particularités. Jacques Thorel, prédestiné à ce métier qu'il aime, a suivi le trajet classique de bien des cuisiniers : l'apprentissage des bases à l'école hôtelière de Saint-Nazaire, la découverte du métier dans des restaurants de la région avant de gravir les différents échelons dans quelques bonnes maisons. Puis il s'installe à l'Auberge Bretonne avec son épouse Solange et ils s'en répartissent la direction, chacun

dans le domaine qui lui convient le mieux. Jacques Thorel, devenu un des plus grands connaisseurs en matière de vins de son milieu, reconnaît en toute franchise n'avoir jamais eu d'intérêt pour ce domaine pendant ses études. Il lui a fallu entendre de la voix d'un maître de chais la passion de celui-ci pour son métier afin d'avoir envie de s'y intéresser et découvrir ce qui, aujourd'hui, fait de lui un des maîtres en la matière. Il a su ainsi travailler à créer une cave exceptionnelle dont le nombre de crus présents n'a d'égal que la qualité des vins servis. Le fruit de cette passion l'amène à créer des accords intéressants qui lui sont propres comme les rillettes de porc et le vouvray, ou les huîtres et les vins blancs, pour ne citer que ceux-ci.