OUEST-FRANCE 14/05/2021

Devant leurs fourneaux, ils réinventent leurs menus

Le Mont-Saint-Michel — Le grand jour arrive, les équipes de la société Sodétour sont sur le pied de guerre, impossible de rater ce wagon tant espéré de la reprise du 19 mai.

L'initiative

Le compte à rebours est lancé pour les professionnels de la société de développement touristique de Gilles Gohier, située au lieu-dit la Caserne du Mont-Saint-Michel. L'objectif est d'être au rendez-vous le 19 mai, jour de réouverture nationale des terrasses de restaurant.

Après, une première réouverture à Pâques, sans grand succès en raison du reconfinement le 3 avril, la société a gardé le cap pour être au top le moment venu, car de nombreux projets ont vu le jour depuis le début de cette pandémie.

Gilles Gohier, confie « **à situation exceptionnelle, se poser les bonnes questions. La force de nos restaurants et leurs espaces adaptés pour cette réouverture, nous permet d'ouvrir deux de nos établissements, d'y créer une atmosphère, où les clients y trouveront un lieu de partage et de convivialité : celui du repas en toute sécurité.** »

Les chefs Luciano et David ont concocté de nouvelles recettes d'une cuisine soucieuse du bien être du consommateur, du respect de l'environnement avec des produits locaux et de saison. | PHOTO : OUEST-FRANCE

La cuisine végétale s'invite au menu

Ces prises de conscience ont conforté les chefs : David Huet du restaurant le Pré-Salé et Luciano Tiroumalé de la Rôtisserie qui avaient décidé d'instaurer leur charte de déontologie culinaire. Ces pauses forcées de confinement ont permis de suivre un stage animé par la célèbre nutritionniste, Marie de Oliviera, de Nantes. « **Tous les aliments que nous consommons ont une empreinte carbone. Certains plus que d'autres comme les aliments industriels, les fruits et légumes achetés hors saison ou encore viande et poisson. Comment faire pour réduire cette empreinte, éviter l'épuisement de nos ressources, tout en consommant mieux ? Nous sentions le besoin de nous réinventer et de nous adapter aux nouvelles demandes de la clientèle qui a également changé** », soulignent les deux chefs. Ils ont travaillé pour répondre à cette qualité de consommation tout en sublimant les papilles, et en conservant une offre de cuisine traditionnelle revisitée et allégée.

De la surprise à la découverte

Ces dernières années, s'est développée une nouvelle tendance proposée aux consommateurs : le mieux manger. « **Notre argument commercial consiste à mettre en avant une cuisine réalisée en fonction de nos prises de conscience, de la richesse des produits de notre territoire et de nos inspirations. Car la cuisine est un art et cette passion nous voulons la partager. Ce nouveau concept de cuisine végétale au menu, sera goûteux, coloré, extra-gourmand... et nappé de bonheur.** »

Les chefs David et Luciano proposent dorénavant une « **Escapade normande et balade végétale** ».

Avranches

Un chèque remis à l'association L

En la présence des membres des associations Le Rotary club d'Avranches, Le Sourire de Juliette et de Patakes le clown, un chèque de 2 500 € a été remis, lundi, à l'association Le Sourire de Juliette.

« **Ce so des 350 qui est c tion d'u façon ré sés.** »

Faits divers

Une septuagénaire renversée par u

Hier, vers 10 h 25, une femme de 72 ans a été renversée par une voiture à Avranches, rue de la Constitution. La blessée a été transportée au centre hosp

Trois s la caser nus.

Courtils

Trois candidats aux municipales pa

Le 23 mai et éventuellement le 30 mai si nécessaire, les électeurs et électrices se rendront aux urnes pour compléter leur conseil municipal, privé, en ce moment, de trois éléments à cause du décès du maire et de deux départs

Officie déclaré Bodin, a cial ; Mi Polfliet,