



Michelin 2020: Jérémie Louis Château de Locguénolé

Juillet 2020

MICHELIN
2020



Formation : BEP métiers de la
restauration à Saint-Pierre-sur-Dives

Jérémie Louis

■ Château de Locguénolé



Locguénolé est un fleuron de l'hôtellerie Relais & Châteaux.

"Je ne m'attendais pas à avoir cette étoile, même si l'on faisait tout pour l'obtenir. Trois jours avant la cérémonie, la direction du Michelin nous a appelés

pour nous annoncer la bonne nouvelle !" Jérémie Louis, aux commandes des cuisines du Château de Locguénolé depuis 2019, se félicite de cette récompense tant attendue. À 33 ans, le chef fait partie des plus jeunes à avoir obtenu l'étoile cette année. Malgré son âge, il a déjà une solide expérience et est passé par de nombreuses tables : Nicolas Sale au Castellet, Jean-François Piège à Thourmeux, Serge Vieira, Philippe Etchebest à l'Hôtellerie de Plaisance, Rémy Giraud au Domaine des Hauts de Loire, Philippe Augé à l'Hôtellerie de Levernais ou encore auprès de Patrick Bertron au Relais Bernard Loiseau. "J'ai débuté par un apprentis-

sage dans un restaurant traditionnel. À 22 ans, j'ai postulé dans un Relais & Châteaux sans connaître ce groupe ni le milieu étoilé. Je ne connaissais pas non plus le guide Michelin. En quinze ans et dix maisons étoilées Relais & Châteaux, j'ai pu apprendre mon métier en parcourant la France, ainsi que la rigueur, l'exigence et le dépassement de soi", précise Jérémie Louis. C'est finalement en Bretagne qu'il pose ses valises. En février 2019, il succède à Florian Boire et devient le chef du Maubourg, le restaurant gastronomique du Château de Locguénolé à Kervignac (Morbihan). Dans cette demeure bourgeoise bicentenaire installée sur les rives du

Blavet, il devient chef pour la première fois. Et il ne lui aura fallu que onze mois pour obtenir sa première étoile Michelin !

Revisiter la cuisine de terroir

"Ma cuisine est axée sur le goût et la clarté des saveurs", explique Jérémie Louis. Inspiré par la terre, la mer et la rivière, le chef sublime les produits du terroir et réinvente les grands classiques de la cuisine française. Son principe : ne jamais dépasser trois saveurs. Ses spécialités : l'œuf bio de Kervignac, petits pois à la française et sauge ; le merlan, déclinaison de chou-fleur et beurre blanc ou encore la poire comice rôtie et caramélisée au beurre salé. "Avant de penser à la deuxième étoile, nous allons confirmer et faire briller cette première étoile", assure le chef, qui a continué à tester et travailler ses recettes pendant le confinement en vue de la réouverture du restaurant, début juin. ■

Poser une question, ajouter un commentaire
www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RT162078



Des plats goûteux, responsables et sans prétention : voilà comment Jérémie Louis qualifie sa cuisine.

Jérémie Luis, aux commandes des cuisines du Château de Locguénolé depuis 2019, se félicite pour cette récompense tant attendue. À 33 ans, le chef fait partie des plus jeunes à avoir obtenu l'étoile cette année. Malgré son âge, il a déjà une solide expérience et est passée par des nombreuses tables...

C'est finalement en Bretagne qu'il pose ses valises. En février 2019, il succède à Florian Boire et devient chef du Maubourg, le restaurant gastronomique du Château de Locguénolé à Kervignac (Morbihan). Dans cette demeure bourgeoise bicentenaire installée sur les rives du Blavet, il devient chef pour la première fois. Et il ne lui aura fallu que onze mois pour obtenir sa première étoile Michelin!