

Cuisine et dépendances

Texte & Photos : Antoine Lorgnier

Entre Pays de Loire et Bretagne, le Domaine de la Bretesche, déjà célèbre pour son golf 18 trous, est entré tout récemment dans le club très fermé des tables étoilées. Gilles Charpy, le chef, vient en effet de recevoir sa première étoile au Michelin. Une délicieuse occasion pour redécouvrir cet établissement 4*, membre des Relais & Châteaux depuis 2003.

Le service est majestueux, altier. Un peu comme l'entrée du Domaine, un chemin défendu par de hautes grilles en fer forgé, bordé de marronniers, de hêtres et de cèdres séculiers et qui s'étire le long d'un vaste étang où se reflètent les tours du château des Montaigu, bel ensemble fortifié du XV^e siècle perdu en 1965 par un certain Philippe de Montaigu lors d'une mémorable partie de poker ! Depuis reprise par Gérard Métairie la propriété de 200 hectares a été divisée. Bill Baker y a signé le parcours de golf de 6 080m par 72 au milieu des arbres. Le château a été vendu en copropriété et les dépendances aménagées en hôtel. Le tout est racheté en 1994 par Alain Bessé qui confie la direction à Christophe Delahaye, la décoration des lieux à Hugues d'Achon et la table à Gilles Charpy. Un trio gagnant qui, en quelques années, a hissé le Domaine de la Bretesche au sommet de l'hôtellerie française.

Gilles Charpy mélange avec talent les saveurs du terroir et les notes provençales, son héritage personnel

Pour le moment, je suis tout ouïe. Xavier Tonnerre, le sommelier, me propose des vins choisis avec soin. Le choix est vaste et courageusement je m'en remets à son expérience. Sur les murs, les ombres dansent au rythme lent des flammes des bougies. Et quand le premier plat arrive, c'est toute une chorégraphie qui se dessine sur les rideaux et les tissus muraux signés Rubelli ou Pierre Fray. Brochettes de coquilles Saint-Jacques, bar de ligne aux couteaux et petits

légumes... il est vrai que la mer est toute proche.

Gilles Charpy mélange avec talent et humour saveurs du terroir dénichées auprès des producteurs locaux et notes provençales, son héritage personnel. Une cuisine simple mais raffinée qui joue avec vos papilles, interpelle votre mémoire gustative. Il y a bien sûr quelques grands classiques comme le turbot qui font la réputation du restaurant par ailleurs noté 16/20 par le Gault et Millau. Mais Gilles Charpy aime jouer avec les saisons. En automne, le gibier est roi. En hiver et au printemps, ce sont les fruits de mer et les crustacés. Le tout est à découvrir à la carte ou par l'intermédiaire du menu Dégustation (80 euros). À découvrir aussi, le bar, astucieusement aménagé dans les écuries. Chaque box a été transformé en petit salon privé de bois vernis, de cuir et de laiton brique avec soin. Et puis les chambres bien sûr. Les 32 suites et chambres que compte le Domaine de la Bretesche sont toutes différentes. Régence, Directoire, classiques ou résolument contemporaines avec des objets signés Kenzo, Manuel Canovas..., elles s'égrènent tout autour de la belle cour carrée intérieure, ouvrent sur l'étang ou la piscine. Un choix presque aussi vaste que la carte du restaurant et presque aussi difficile mais voulu et assumé par le propriétaire. À défaut donc de se faire remarquer par une véritable empreinte stylistique, le Domaine joue l'originalité, la surprise, à mille lieux des hôtels de chaînes internationales. Un pari osé, plutôt réussi qui, à l'image de la cuisine de Gilles Charpy, prend un malin plaisir à titiller vos sens.

