

# Un top chef pour le futur restaurant Castelbrac

Le cuisinier dinannais Julien Hennote s'apprête à quitter Deauville pour se mettre aux fourneaux de Castelbrac. Dans ce futur hôtel 5 étoiles de Dinard, il sera à la tête d'une brigade de six personnes.

## L'histoire

C'est un sacré défi qui attend Julien Hennote. Une mission difficile, mais forcément exaltante. À 31 ans, le jeune chef s'apprête à diriger la cuisine de Castelbrac, le futur hôtel cinq étoiles de Dinard en cours de construction à la villa Bric-à-Brac.

Le Dinannais est passé, notamment, par le Bénétin à Saint-Malo, le Saison à Saint-Grégoire, des Relais et Châteaux en Polynésie française, puis à Mougins (Alpes-Maritimes), avant de devenir le sous-chef du restaurant l'Étrier à Deauville.

Il prendra ses nouvelles fonctions début mars, au bord de la côte d'Émeraude, soit plusieurs semaines avant l'ouverture de l'établissement surplombant la baie du Prieuré.

## De A à Z

Une période de deux ou trois mois durant laquelle Julien Hennote ne devrait pas chômer. Tout, en effet, est à construire de A à Z dans ce site si majestueux : finaliser le plan de la cuisine, superviser son aménagement, dénicher d'excellents fournisseurs de fruits, légumes, viande, poissons..., recruter son équipe, imaginer les menus...

« C'est le rêve de tout cuisinier d'arriver dans un endroit où il y a tout à faire. C'est la première fois que je vais devoir imaginer une cuisine en partant de zéro. Je suis hypermotivé. » Le lieu où Julien Hennote exercera ses talents au quotidien ne dépassera pas les 75 m<sup>2</sup>. Mais l'équipement promet d'être au top. Et surtout quelle vue mer !

## Cuisine du marché

À la naissance de Castelbrac, le chef sera à la tête d'une brigade de six personnes. Julien Hennote entend s'entourer de professionnels qu'il connaît et qui le connaissent, en qui il a plei-



« C'est la première fois que je vais devoir imaginer une cuisine en partant de zéro. Je suis hypermotivé. »

nement confiance. Les hommes de base ont déjà leur contrat de travail en poche. Les autres recrutements sont imminents.

Ensemble, ils confectionneront une cuisine du marché, à partir de produits locaux. Forcément, les fruits de mer y occuperont une place de choix. La salle principale du restaurant offrira trente couverts. L'été, une terrasse accueillera également la clientèle. On pourra aussi manger dans la bibliothèque.

« Nous servirons les clients de l'hôtel en priorité, note Julien Hennote. Mais nos tables seront également ouvertes aux personnes de l'extérieur. Nous proposerons aussi

bien des plats gastronomiques que du snacking. Et forcément, nous apporterons le même soin au club sandwich qu'au homard ! »

## Plats simples, de qualité

Après quinze ans de cuisine, Julien Hennote avait envie d'un autre défi, souhaitait prendre de nouvelles responsabilités. Il a postulé en juillet dernier pour Castelbrac, a rencontré Yann Bucaille (le propriétaire) et Dominick Adrian (le directeur général) dans la foulée. Son recrutement s'est concrétisé en octobre.

Le contact a été très bon, dès le départ, entre les trois hommes. « Dominick Adrian est une personne de

référence dans le domaine de l'hôtellerie. » L'ambition de Julien Hennote sera de cuisiner des plats simples, mais de qualité, qui fassent référence. « Je n'ai pas pour objectif d'être étoilé. »

Voilà un peu plus d'un an, le jeune homme a remporté le trophée Escoffier Normandie, grâce à deux recettes : des coquilles Saint-Jacques snackées, mariées à du cresson liquide, une raviole de potiron et du céleri à la carbonara ; et une farce de ris de veau, entourée de salsifis et de pieds de veaux braisés aux épices. On voit déjà le top niveau !

Yves-Marie ROBIN.

## En février, avec l'exposition Planète Océan

Conférences, Journée Océan avec Jean-Louis Étienne, projections de films, carnaval, animations autour de l'estran...



Une baleine au large de la péninsule de Valdés, en Argentine.

## Ce jeudi 5 février, à 15 h

Conférence sur le thème : « Poisson sauvage dans mon assiette, d'où viens-tu ? », par Éric Feunteun, professeur au Muséum national d'histoire naturelle, responsable de la station marine de Dinard. Au Palais des arts.

## Samedi 7 février, de 14 h 30 à 16 h 30

Journée Océan, à l'initiative de la fondation GoodPlanet. Plusieurs spécialistes du monde marin seront présents : le Dr Jean-Louis Étienne, explorateur. Catherine Chabaud, navigatrice et présidente de l'association Initiatives bleues. Éric Feunteun.

Mais aussi : Franck Zal, découvreur d'un substitut sanguin à partir de vers marins. Marie-Amélie Néollier, de la Surfrider fondation. Des membres du comité des pêches de Saint-Malo. Alain Bernard, du lycée hôtelier. Élisabeth Vallet, du Seaweb Europe.

Salle Balneum du Palais des arts. Accès par la digue. Entrée libre.

## Les mercredis 11, 18 et 25 février, de 15 h à 18 h

Les Mercredis de l'estran, au Palais des arts. Manipulations ludiques et pédagogiques autour d'une maquette de l'estran. Sans réservation.

## Jeudi 12 février, à 15 h, au Balneum

Projection du Voyage extraordinaire

de Samy. Alors qu'il se hisse hors de son nid sur une plage de Californie, Samy, petite tortue des mers, trouve et perd dans la foulée l'amour de sa vie : la jeune Shelly. À partir de 5 ans.

## Jeudi 19 février, à 15 h

Projection, au Palais des arts, du documentaire Blackfish. Tilikum est une orque agressive. En captivité dans un parc aquatique, elle a tué trois personnes.

Avec l'appui d'images choc, Blackfish fait intervenir des spécialistes qui luttent pour le maintien de ces animaux à l'état sauvage.

Projection suivie d'un débat, en présence de l'association Al Lark et du plongeur malouin Tangui Le Goff.

## Samedi 21 février, à partir de 15 h

Carnaval des enfants dans la ville. Chars et déguisements sur le thème de la mer.

## Dimanche 22 février, à 15 h

Spectacle de marionnettes « Bill bulle ». Tarif : 10 € avec goûter. À l'auditorium Stéphan-Bouttet.

## Jeudi 26 février, à 15 h

Conférence sur les récifs coralliens, par Samuel Étienne et Antoine Collin, du Laboratoire de géomorphologie et environnement littoral. Au Palais des arts.

## Dinard en bref

### Abandonnée, une voiture s'enflamme sur le barrage

Un feu s'est déclaré, hier soir, vers 19 h, sur le parking du barrage de la Rance. C'est un témoin, qui rentrait chez lui à Dinard, qui a aperçu une lueur inhabituelle et qui a prévenu les secours.

Rapidement sur place, l'adjudant Goudey et les sapeurs-pompiers de la brigade de Dinard découvrent un véhicule en feu, sans occupants à son bord. La situation a rapidement été prise en charge mais une question demeure : comment le véhicule a-t-il pris feu ? Une enquête est en cours.



Vers 19 h 30, la situation était sous contrôle. La circulation n'a pas été perturbée.

### Le pianiste Aldo Ciccolini connaissait Dinard

Le pianiste français, d'origine napolitaine, Aldo Ciccolini vient de décéder à Asnières-sur-Seine, à l'âge de 89 ans.

Il était venu jouer au Festival de musique classique de Dinard à deux reprises, à l'invitation de Kun Woo Paik dont il était l'ami.

Aldo Ciccolini aimait beaucoup Ravel, Debussy, Fauré, Messiaen, Satie... « Il avait l'humilité égale à son talent, la malice aussi présente que la gentillesse [...]. Sa culture était immense », se souvient Sylvie Mallet.



## Infocale

www.infocale.fr

### Vie quotidienne

#### France parrainage de proximité assure une permanence sur Dinard.

Vendredi 6 février, 11 h à 13 h, maison pour tous, rue Charles-le-Goffic. L'association « France parrainage de proximité » pays de Saint-Malo, organise une permanence pour échanger sur le parrainage qui permet à un enfant ou un adolescent (filleul) de tisser une relation privilégiée, une ouverture, avec d'autres adultes (parrains).

Pour tous renseignements : 06 66 93 89 4. Gratuit. Contact : 06 66 93 89 46, 06 76 11 19 99.

#### Femmes Solidaires

Lundi 9 février, 14 h, pôle multifonctions, rue des Minées. Permanence à l'écoute des femmes, chaque 2<sup>e</sup> lundi du mois de 14 h à 16 h 30. Accueil, renseignements, conseils, orientation vers les structures compétentes, accompagnement individualisé si nécessaire. Gratuit. Contact : 02 99 81 03 08,

02 99 88 50 79, fs35400@gmail.com, www.femmes-solidaires-cotedemeraude.org/

### Loisirs et sports

#### Week-end féminin sacré

Samedi 28 février, dimanche 1<sup>er</sup> mars, 9 h 30, Abbaye, Saint-Jacut-de-la-Mer. Organisé par Aqsaq danse, vivre sa nature profonde. Inscription avant le 16 février. Contact : 06 12 55 09 05, 06 83 38 32 88, kharabasz@

yahoo.fr, www.aqsaqdanse.fr

### Voir, visiter

#### Focus Michèle Dupuy et Bernard Beneito artistes peintres

Exposition. Michèle Dupuy, artiste peintre locale, coté Drouot, et Bernard Beneito artiste peintre franco-new-yorkais. Du samedi 7 au samedi 28 février, 15 h, Artyou galerie, 6 a, rue Winston Churchill. Gratuit.

## Etat civil

**Naissance :**  
Clément Morin.

### Décès :

Décès : André Rost, 75 ans; Ginette Pessel, 92 ans; Jacques Jean, 82 ans.

## Pressing

Depuis la fermeture de la dernière enseigne du genre, rue Henri-Maulion, les habitants sont privés de blanchisserie. Bonne nouvelle : un pressing – écologique de surcroît – va renaître sous peu, grâce à un commerçant local.

> Du jeudi 5 au samedi 7 février 2015

## Essentiel pour vous, moins cher chez nous !

**GIGOT D'AGNEAU AVEC OS\*\***  
à rôtir

Origine **UNION EUROPEENNE**

**7,95€**  
LE KG

**VIANDE BOVINE : LANGUE**

Origine **UNION EUROPEENNE**

**6,75€**  
LE KG

**FILET DE LOUP**

Pêché en **ATLANTIQUE NORD-EST**

**14,90€**  
LE KG

**JAMBON AVEC COUENNE CUIT AVEC OS L'OSSONNAY**

Origine **FRANCE**

**11,90€**  
LE KG

**POULET CERTIFIÉ PRÊT À CUIRE X2**

Jaune ou blanc  
Classe A

Origine **FRANCE**

**2,99€**  
LE KG

**BRIOCHE TRESSÉE**

400 g soit 6,25€ le kg

Transformée en **FRANCE**

**2,50€**  
LES 400 G

Photos non contractuelles. POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

**Intermarché SUPER**  
TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

**LA RICHARDAIS**  
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h30

Les Mouquetaires

Faites vos courses en ligne !  
www.intermarche.com  
**leDRIVE**  
Livraison à domicile

**culture & loisirs**  
Service Billetterie  
**Intermarché**  
LOCATION