

Le centre de thalasso de Pornic accorde les soins et l'assiette

Pour limiter son impact sur l'environnement, le centre de thalassothérapie Alliance de Pornic (44) a réadapté tout son service de restauration. Entre cuisine du terroir et menus ayurvédiques, la restauration vise le 100% bio.



Aujourd'hui, que le restaurant la Source (ci-dessus) se caractérise par une cuisine contemporaine aux accents bretons, la Terrasse propose des menus bio-detox et une cuisine ayurvédique. Une offre qui attire déjà 30 à 40% des curistes.

« On ne pouvait pas continuer comme ça ! » Le verdict de Christophe Larrat, directeur exécutif du centre de formation Alain-Ducasse Formation (ADF), est sans ambiguïté. Pour le groupe Alliance Hospitality, propriétaire du site, qui lui a confié un audit il y a deux ans, c'est la douche froide. Tout a été expertisé : l'approvisionnement en matières premières, le service en salle, la cuisson des aliments et même la plonge. « Sans cohérence et sans identité culinaire, la restauration s'avérait en inadéquation avec l'offre de soins »,

reconnait Sylvain Faucher, directeur de restauration du groupe Alliance Hospitality.

Éparpillée entre la crêperie, le végétarien, les grillades, la brasserie et le traditionnel, la restauration a été recentrée et repositionnée. Aujourd'hui, il n'y a plus cinq, mais deux restaurants accessibles aux curistes et à une clientèle de passage. La Terrasse propose des menus bio-detox et une cuisine ayurvédique. Au cœur de l'Ayurveda, médecine ancestrale indienne qui vise à traiter l'individu dans son ensemble, cette cuisine a pour base de légumes frais, de fruits, d'épices et d'herbes vise à rééquilibrer les dysfonctionnements du corps et à reconstituer les trois énergies vitales (Vata, Pitta, Kapha). L'objectif est

400 000 €

LA SOMME INVESTIE DANS LA RÉNOVATION DE LA PREMIÈRE TRANCHE



« La cuisine ayurvédique s'inspire de nombreuses recettes indiennes. Il faut juste rendre les plats un peu plus sexy pour régaler les maris et pouvoir attirer une clientèle extérieure. »

Christophe Larrat, directeur exécutif du centre de formation Alain-Ducasse Formation (ADF)

d'harmoniser le doux, l'acide, le salé, le piquant, l'amer et l'astringent. 30 à 40% des curistes y affluent déjà.

Les autres s'installent à la Source. Une table à la cuisine contemporaine et aux accents bretons, avec des produits frais et de saison, bio si possible et issus de l'agriculture raisonnée. Au menu : Saint-Jacques et foie gras de canard de Vendée, pulpe de panais à la muscade, homard breton, légumes mijotés en cocotte aux algues, fromages régionaux, poire rôtie à la gousse de vanille... Des mets accompagnés de cuvées renommées du pays. Le poisson provient des ports voisins. Le café est bio, réservé quinze jours à l'avance chez Malongo. « Je veux du bio, mais pas du bio qui vient de Marseille », précise Sylvain Faucher, dont les demandes auraient incité le fournisseur Pomona à créer un concept bio. S'il y a eu une vraie volonté humaine d'investir dans le personnel, la cuisine

a également été entièrement rééquipée. Place aux techniques modernes : woks modulables, planchas à viande et poissons, fours à basse température pour modular les cuissons, fours à vapeur, tiroirs de rangement pour les matières premières... L'ensemble est orchestré pour gagner du temps, accroître la qualité et garder la saveur des produits frais. « On peut envoyer jusqu'à 200 couverts à l'heure... », assure-t-on fièrement en cuisine, désormais climatisée.

« DISPENSER UNE ÉDUCATION ALIMENTAIRE AU CLIENT »

L'addition, elle, est salée : 400 000 € pour la première tranche. La deuxième, consacrée aux parties froides, débutera dans deux ans. « Un investissement nécessaire pour répondre aux exigences de la cuisine bio-detox et ayurvédique », témoigne Marie-Noëlle Veillet, directrice du centre, qui a recruté un chef

spécialisé dans cette cuisine. « Cette cuisine bio et naturelle repose sur 80% de légumes, 20% de protéines, soit l'inverse d'un restaurant traditionnel. La thalassothérapie est le lieu idéal pour dispenser une éducation culinaire au client », assure le chef Gilles Defives.

Le message commence à être perçu. À tel point que l'on s'épanche volontiers sur les menus, entre une douche à infusion et un massage à la pomme ou à la salicorne. D'autant que le centre a imaginé une cure associant plaisirs aquatiques et plaisir de la chair avec, au hasard des menus : une extraction de jus, un carpaccio de betteraves rouges et son caviar d'algues, des lasagnes de légumes, une crème au chocolat noir/noisette. Servi à la Terrasse par deux jeunes femmes passionnées, le menu – compris ou non dans le forfait cure – est à 32 €.

Au restaurant la Source, plus proche d'une gastronomie classique, le prix des entrées varie de 18 à 26 €, les plats de 18 à 31 €. Le choix du bio représenterait un surcoût de 2 à 3%. L'objectif est surtout de passer de 200 à 230 couverts par jour, pour voir évoluer le chiffre d'affaires de 3,5 à 4 millions d'euros d'ici à deux ans.

LE MANAGEMENT À LA SAUCE DES GRANDS CHEFS

L'audit réalisé par le centre Alain-Ducasse Formation a relevé des carences, mais a aussi mis en exergue les qualités du personnel. « Pas question de tout mettre par terre. Ça marchait mal, mais l'équipe est jeune et attachée à son chef, à l'établissement et à la région », relève Christophe Larrat, directeur exécutif. Les 15 personnes composant la brigade ont été recrutés en entretien individuel. Durant deux ans, toutes, chef compris, se sont relayées (3 x 5 jours) au centre de formation, à Argenteuil (95). « Il s'agissait de leur apporter une ouverture sur l'évolution de la

cuisine, de favoriser leur créativité et de parfaire les techniques de fabrication... », explique Christophe Larrat. Seul Gabriel Volenté, responsable de la restauration, a été recruté en Grande-Bretagne. « Nous voulons quelqu'un avec une mentalité anglo-saxonne pour fédérer les équipes et introduire du participatif », insiste Sylvain Faucher, directeur de la restauration chez Alliance Hospitality. Le chef Gilles Defives, passé par plusieurs tables étoilées, est toujours là. « Nous voulons qu'il soit responsable du renouveau », précise Christophe Larrat.