

## LE GUIDE MICHELIN RÉCOMPENSE LE DOMAINE DE LOGGUÉNOLÉ & SPA - RELAIS & CHATEAUX !

Le guide Michelin a couronné ce lundi 31 mars, à Metz, **le restaurant L’Inattendu, table gastronomique du Domaine de Locguénolé & Spa** (membre des Relais & Châteaux), située à Kervignac dans le Morbihan. L’Inattendu, dirigé par le chef **Yann Maget, MOF 2023, décroche ainsi sa première étoile au guide Michelin** tandis que **la cheffe Pâtissière Annabelle Lévêque se voit auréolée du prix « Passion Dessert »**.

A seulement 35 ans, Yann Maget et son équipe ont été distingués en permettant l’obtention d’une première étoile après seulement une année à la tête du restaurant gastronomique, L’Inattendu. Cette belle étoile vient récompenser le talent et le travail d’un chef et de sa brigade mais aussi un lieu exceptionnel qui a toujours été une grande adresse gastronomique, le tout soutenu par le groupe Beautiful Life Hotels qui a donné les moyens nécessaires à cette maison pour atteindre un tel niveau de qualité.



Yann Maget s’impose désormais comme l’un des nouveaux visages de la gastronomie française avec un parcours déjà fort impressionnant où se côtoient les plus grands noms de la gastronomie : Yannick Alléno, Pierre Gagnaire, Kei Kobayashi, le Quince, triple étoilé de San Francisco.

Et enfin le Bristol où en tant que Second, il avait décroché le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) Cuisine en 2023. Yann Maget propose une cuisine élégante et originale au sein des deux restaurants du domaine.

Côté desserts, c'est à Annabelle Lévêque, Cheffe Pâtissière des deux restaurants que le fameux guide rouge décerne le prix Passion Dessert, lancé en 2019, qui récompense les meilleurs pâtissiers de restaurants et de palaces à l'origine de desserts aussi inoubliables que les plats et les entrées.

Originaire du Morbihan, Annabelle Lévêque, jeune chef pâtissière d'une trentaine d'années, incarne avec passion l'alliance entre tradition bretonne et créativité moderne. Après un parcours au sein de belles maisons, elle revient sur sa terre natale pour sublimer les produits et exprimer pleinement son talent.



Aujourd'hui, Annabelle Lévêque est à la tête de l'offre sucrée des deux restaurants du Domaine de Locguénolé : Le bistrot La Maison d'Alyette et L'Inattendu, le restaurant gastronomique. Elle s'occupe également des régals du petit-déjeuner des clients de l'hôtel ainsi que des pauses sucrées de l'activité MICE, apportant sa touche unique à chaque expérience culinaire.

Bien que sa formation initiale ait été pour la cuisine, un stage à Montréal auprès de deux chefs pâtissiers français, Meilleurs Ouvriers de France, lui a fait découvrir sa vocation. Cette révélation l'a menée à une formation en pâtisserie, suivie d'expériences enrichissantes dans des établissements renommés tel que le Castelbrac à Dinard.

Elle s'épanouit aujourd'hui dans le cadre idyllique du domaine qui l'inspire dans la réalisation de recettes mettant en valeur les produits locaux. Saison après saison, elle réinvente les saveurs, jouant sur l'équilibre entre simplicité et raffinement, pour proposer des créations qui surprennent autant qu'elles enchantent. Annabelle fait la part belle à une gourmandise audacieuse à travers de grands classiques mais également de véritables signatures.

## L'INATTENDU - UNE BALADE GUSTATIVE ENTRE TERRE & MER

A la table de L'Inattendu, verrière gourmande qui tient son nom de l'un des navires qui sillonnait la route des Indes depuis Lorient, on découvre une cuisine subtile et ingénieuse, ouverte sur l'océan et le terroir breton. Si les saveurs iodées sont largement représentées,



Yann Maget fait également honneur aux produits de la terre à travers une sélection pointue auprès de producteurs locaux. Soucieux de proposer une carte inspirée des saisons. Yann convoque aussi bien les oursins, les ormeaux ou le kari gosse breton que les pigeons de Saint-Barthélémy (à quelques kilomètres du château).

Saint-Pierre- Moules/ Chou kale/ Safran, Encornets -Cochon/ Céleri branche/ Diable, Vanille torréfiée/ gavotte Caramel, se transforment alors en sublime expérience des sens.





## LA MAISON ALYETTE

En rez-de-jardin, La Maison Alyette (du prénom de Madame de la Sablière, ancienne propriétaire du château qui, la première, a transformé Locguénolé en hôtel d'exception) est le nouveau bistrot du domaine.

Avec des classiques irréprouchables et populaires – poireaux vinaigrette, œuf parfait, maquereaux rémoulade, filet de bœuf, poitrine de cochon rôtie, bœuf bourguignon, salade de poulpe, profiteroles ou tarte au citron – délicieusement réalisés. Un semainier et une carte de saison permette de découvrir une cuisine gourmande et de saison que l'on déguste dans un intérieur cosy ou, aux beaux jours, sur la splendide terrasse qui surplombe le Blavet.



## A PROPOS DU DOMAINE DE LOCGUENOLE & SPA

A vingt minutes de Lorient, à 495 km de Paris, au cœur d'une forêt multi-centenaire, le domaine est posé sur les rives du Blavet qui, comme un serpent de mer, sillonne à travers les terres et relie la forêt à l'océan. Au gré des marées, qui font respirer la rivière, et des saisons qui colorent les arbres, le paysage est à couper le souffle et le silence de la nature envoûtant. Autour de trois bâtisses rassemblant 44 chambres et suites figurent trois logements rares : un bateau, un ancien poulailler et un gîte version luxe.

Le domaine compte également un spa (cabines de soins, piscine intérieure, hammam et sauna), une magnifique piscine extérieure, un court de tennis, des jardins magnifiques, une ménagerie, une serre aromatique, un potager...et, cerise sur le gâteau, un ponton permettant l'accès au domaine depuis la rade de Lorient...un must.



[www.domaine-locguenole.com](http://www.domaine-locguenole.com)

Contacts Presse :

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr 06 63 57 04 56