

Annabelle Lévêque, la poésie sucrée bretonne au DOMAINE DE LOCGUÉNOLÉ & SPA - RELAIS & CHATEAUX

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 petits-déjeuners et des pauses sucrées, apportant sa touche unique à chaque expérience culinaire.



Un parcours inspiré par le terroir et les saisons

Bien que son premier intérêt ait été pour la cuisine, un stage à Montréal auprès de deux chefs pâtisseries 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.

Dans un cadre idyllique, Annabelle Lévêque puise son inspiration dans la richesse des produits qu'elle sélectionne méticuleusement. 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.



Une signature sucrée au service de l'émotion

Les desserts d'Annabelle Lévêque ne se contentent pas de clore un repas : ils le subliment. Pensés comme un prolongement parfait des plats de Yann Maget, chef du Domaine de Locguénolé, ils transforment chaque repas en un véritable voyage gustatif. À L'Inattendu, comme son nom l'indique, les convives ressortent toujours émerveillés par un mélange subtil de surprises visuelles et gustatives.

"Mon ambition est de raconter une histoire à travers chaque dessert, une histoire qui rend hommage aux produits, aux saisons, tout en surprenant ceux qui les dégustent," confie-t-elle.

Une expérience à ne pas manquer

Que ce soit pour un moment convivial au Bistrot La Maison d'Alyette ou une expérience gastronomique à L'Inattendu, les créations d'Annabelle Lévêque sont une invitation à redécouvrir les douceurs sous un nouveau jour.

Le Chef Yann Maget

Yann Maget se distingue par son parcours d'excellence au sein des plus belles brigades étoilées, notamment aux côtés d'Éric Fréchon au Bristol, de Pierre Gagnaire au Balzac mais aussi Kei Kobayashi ou encore de Yannick Alleno...Après avoir remporté le concours de meilleur ouvrier de France cuisine (MOF) en 2023, Yann Maget rejoint le projet du Domaine de Locguénolé. Raffinement et élégance s'imposent dans ses assiettes où les produits de cette belle région sont mis en valeur autour d'une cuisine jonglant entre tradition et audace.



L'INATTENDU - UNE BALADE GUSTATIVE ENTRE TERRE & MER

A la table de L'Inattendu, on a le plaisir de découvrir 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. Il est également soucieux de proposer une carte inspirée des saisons. Dans le même esprit, la carte des desserts d'Annabelle Lévêque, fait la part belle à une gourmandise inventive à travers de grands classiques mais également de véritables signatures.



LA MAISON ALYETTE – QUAND LE BISTROT S’INVITE AU CHÂTEAU

En rez-de-jardin, ouvert sur une belle terrasse surplombant le Blavet, La Maison Alyette (nom donné en hommage à Alyette de la Sablière ancienne propriétaire du château qui, la première, a transformé Locguénolé en hôtel d’exception) est le nouveau bistrot du domaine. On y retrouve des intemporels de la cuisine française délicieusement réalisés.



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 deux restaurants (dont un gastronomique), un spa, deux piscines et un tennis.



www.domaine-locguenole.com

Contacts Presse :

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

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