



Portrait

Annabelle Lévêque, pâtissière tout-terrains !

Utiliser des produits locaux, travailler de concert avec le chef de cuisine, ignorer les artifices comme les colorants industriels, voilà quelques-unes des règles de cette jeune pâtissière heureuse de toucher à tout dans « son » superbe repaire du Domaine de Locguénolé près de Lorient.



À 31 ans, Annabelle Lévêque est chef-pâtissière au domaine de Locguénolé, Relais & Châteaux situé à Kervignac, dans le 5-6. Née à Bréhan, près de Loudéac et Pontivy, elle a d'abord obtenu un bac agricole avant de filer en cuisine – « je voulais faire ça depuis toujours », dit-elle – et de se spécialiser en pâtisserie. Son parcours est pavé de jolies expériences, à Jersey, en Irlande, mais surtout en Bretagne où elle a œuvré au Castel Clara, à Belle-Ile, ou durant trois ans au Castelbrac, à Dinard, avant d'arriver au domaine de Locguénolé en 2023. Annabelle est l'une des figures de la jeune génération bretonne en pâtisserie et incarne à merveille sa grande ouverture, sur les produits et les pratiques : « ce qui est très enrichissant au domaine de Locguénolé, c'est que je touche à tout, la pâtisserie classique revisitée au bistrot l'Alyette avec par exemple un mille-feuille à se partager ou un vacherin qui change de garniture en fonction des saisons, des desserts plus originaux avec plus de temps de montage à l'Inattendu, le restaurant gastronomo-

mique, sans oublier le petit déjeuner ou l'événementiel avec les mariages en premier lieu. Les exercices sont différents mais motivés par un même objectif : faire plaisir aux clients, privilégier le goût avant tout, sans bien sûr négliger l'harmonie du visuel. Et le riz au lait du petit déjeuner est aussi important que le reste ! ». ♦



4-5 – Le savoir-faire pâtissier d'Annabelle Lévêque est l'un des grands atouts du très prometteur Domaine de Locguénolé (56).