

# Gault & Millau distingue Le 1825

Quatre mois après l'arrivée de Lucas Bahuon, le restaurant Le 1825 à Gesté retrouve les honneurs du Gault & Millau. Deux toques et un 14/20 qui tombent à point pour le domaine de la Brûlaire.

**A**u domaine de la Brûlaire à Gesté (commune nouvelle de Beau-préau-en-Mauges), de nouvelles énergies se sont emparées depuis quatre mois des cuisines du restaurant gastronomique Le 1825. Issu d'une famille de pêcheurs, le Lorientais Lucas Bahuon a accepté de relever le délicat défi de tourner la page culinaire écrite par son prédécesseur, Matthieu Pasgrimaud. Une belle séquence de quatre années couronnée, rappelons-le, d'une étoile au Michelin et de deux toques au Gault & Millau qui ont largement boosté la notoriété des lieux.

Vivien Bertho-Macé, le directeur du domaine de la Brûlaire, ne s'en cache pas : le départ du chef nantais, la fermeture hivernale qui a suivi et la perte de l'étoile ont suscité inévitablement des interrogations. « *C'est le jeu classique des distinctions. Mais nous avons reçu aussi durant cette période beaucoup de soutiens et d'encouragements collectifs* », glisse-t-il alors que s'élanche la quatrième saison estivale de l'établissement. Dans ce contexte, le nouveau passage des chroniqueurs du guide Gault & Millau dans les Mauges ne pouvait pas mieux tomber.

## Deux toques confirmées d'emblée

Dans un avis récemment mis en ligne, ils soulignent la cuisine « *tout en finesse, délicate, réfléchie* » de Lucas Bahuon, et ce « *dès la mise en bouche composée de petits pois, jus discret herbé, crème de raifort et fleurs de menthe au bonbon à l'angélique en mignardise* ». Même plaisir face à « *un régal de plats où tout est juste, comme ces grosses asperges vertes, sauce hollandaise délicatement relevée d'un soupçon de cacao, son pain bao juste grillé quelques secondes ou ces poissons translucis-*

*des sur un bouillon de roche aux saveurs subtiles* ». Et les chroniqueurs gastronomiques de confier enfin leur « *émotion* » face au dessert de la nouvelle pâtissière, Alisée Alexandre, « *sorbet aérien aux douceurs du jardin adouci par un crémeux de fromage blanc* ». Note finale : 14/20 et « *deux toques confirmées d'emblée* », appuie le guide.

## Une personnalité différente

« *On est content. C'est un autre terroir que le mien mais en quatre mois, on a appris à se connaître et à s'imprégner du domaine pour composer une carte réduite en essayant de valoriser au mieux nos produits* », témoigne Lucas Bahuon, plein d'humilité, à deux pas de l'un des potagers où son équipe cueille quotidiennement herbes aromatiques, fleurs et légumes : « *On cherche à exploiter tout ce que l'on peut trouver sur le domaine, ce qui donne une cuisine tournée grandement aussi vers le végétal* ». La preuve avec ces ravioles, farcies d'une purée d'artichauts rôtis et leur jus végétal de céleri-rave qui intègrent à partir de ce vendredi une nouvelle carte empreinte de saveurs d'Asie et de l'océan cher au nouveau chef.

« *On est heureux de cette reconnaissance et de ce qui se passe avec Lucas. Il essaie de tirer toutes les ficelles de ce qu'on a mis en place sur le domaine, se félicite Vivien Bertho-Macé. C'est un super chef, créatif et calme, une personnalité différente qui a su centrer la cuisine au cœur de notre projet.* »

Yves BOITEAU

Plus d'informations :  
domainedelabrulaire.fr



**Gesté, domaine de la Brûlaire, hier.** Issu d'une famille de pêcheurs, Lucas Bahuon, le nouveau chef du restaurant le 1825, en pince pour le poisson et les saveurs de l'océan.

PHOTO : CO - YVES BOITEAU

## À SAVOIR

### Trois événements en juillet

Gastronomie, chambres d'hôtes, hammam, espaces événementiels... La Brûlaire, c'est aussi un parc qui s'ouvre régulièrement au public pour de grandes fêtes. Ce sera le cas, pour la troisième année, le 13 juillet prochain avec le bal des pompiers de Gesté, lequel avait accueilli près de 3 000 pas-

sages l'an passé. Le 18 juillet, le domaine accueillera une garden-party, au cours de laquelle des œuvres d'artistes seront mises aux enchères. Enfin le 26 juillet, une grande guinguette populaire « avec barbecues géants » viendra faire écho à la cérémonie d'ouverture des Jeux olympiques.