



Produits fabriqués et conditionnés par une entreprise française basée en Bretagne

**Nouvelle gamme
Bio Marine**



**Gamme
Aloe Vera Bio**



**Compléments alimentaires
anti-âge**



Une touche de bio 54, av Louis Lajarrige (face au Coiffeur Matile) - LA BAULE LES PINS - 06 60 81 42 86

UNE ALLIANCE QUI ÉTAIT ÉVIDENTE...

Le Season'S s'offre la signature d'Eric Guérin



FRED FESNEAU ET BENJAMIN LARUE, CHEF DE CUISINE POUR ERIC GUÉRIN

Un décor lounge et cosy, une cuisine créative d'exception... Le Season'S avait certes déjà une excellente réputation dans la région. Or, en ce début d'année 2012, ce restaurant très prisé crée l'événement grâce à un accord de coopération avec Eric Guérin, chef étoilé de La Mare aux Oiseaux. Cette alliance est intervenue par hasard et juste au bon moment, comme les plus fortes et les plus sincères. Un soir, Fred Fesneau, gérant du Season'S, invite à dîner Julien Sestillange, son chef de cuisine, afin de fêter son départ et de le remercier pour sa collaboration. L'équipe va dîner à La Mare aux Oiseaux et, à la fin du repas, Eric Guérin vient tout naturellement prendre un verre avec le groupe. Il est question de l'évolution des cuisines du Season'S à la suite du départ du chef. L'idée est

venue simplement : Eric Guérin avait envie de relever un challenge au bord de la plage et ce concept de partenariat est apparu évident entre les deux entrepreneurs. Immédiatement, la rumeur bauloise s'est déployée et répandue... Alors, non, il ne s'agit pas d'un rachat, ce n'est pas une franchise, ni une déclinaison de la carte de La Mare aux Oiseaux... Eric Guérin a été invité à imaginer une carte adaptée au concept du Season'S et à transposer son savoir-faire créatif à ce lieu merveilleux. La Mare aux Oiseaux reste le restaurant gastronomique d'Eric Guérin, avec son identité propre, tandis que Le Season'S demeure l'excellent restaurant de plage de Fred. Un véritable partenariat, puisque le nouveau chef du Season'S, Benjamin Larue, vient de La Mare aux Oiseaux et opère sous la direction d'Eric Guérin. Il n'est

pas question non plus de transformer le Season'S en restaurant gastronomique : Eric Guérin doit tenir compte des contraintes propres à l'établissement. Pour illustrer cette évolution, un parallèle entre le cinéma et la télévision semble approprié : lorsqu'un réalisateur de cinéma habitué à de grandes productions travaille pour la télévision, les moyens affectés ne sont pas les mêmes mais, au final, c'est son ADN créatif qui illumine le petit écran... Fred Fesneau précise que le niveau des prix du Season'S reste identique : «Cela faisait partie de notre cahier des charges, donc la cuisine sera différente, mais on retrouve le style propre à ce grand chef étoilé...»

Le Season's se trouve plage Benoît, avenue du Jardin Public à La Baule. Tél. 02 40 60 71 68.

**TROIS QUESTIONS AU CHEF ÉTOILÉ DE
LA MARE AUX OISEAUX**

Eric Guérin : « Une écriture davantage orientée vers la mer »



La Baule+ : Pourquoi ce partenariat avec le Season'S ?

Eric Guérin : Depuis que je suis installé ici, je m'étais toujours dit que si j'avais quelque chose d'autre à faire sur la presqu'île, ce serait d'aller sur la plage. C'est un horizon complètement décalé. Dans la Brière, j'ai un horizon spécifique, alors que sur la plage je trouve que tout se décale. On a un point de vue totalement différent, c'est un endroit où tout est possible. Il y a vraiment un contraste entre le jour et la nuit, très sauvage la nuit, très people le jour... C'est complètement différent de l'univers de La Mare aux Oiseaux, mais il y a toujours ce rapport très proche avec l'eau. J'aime beaucoup cette invitation au voyage, on est prêt à monter sur un bateau pour s'en aller... Il y a une particularité au Season'S : quand on est assis sur la plage, on observe des oiseaux sauvages dans la journée. J'ai été le premier surpris de voir de tels oiseaux sur la plage de La Baule, autres que des mouettes... C'est une belle adresse à La Baule, elle est un peu excentrée et il y a un vrai challenge à relever lors des périodes les moins faciles. L'été, c'est plus simple économiquement, mais ce sera plus compliqué techniquement. Mon challenge, c'est aussi d'essayer de relever la partie hors saison. C'est du reste ce que j'ai fait à Saint-Joachim, où j'ai réussi à casser les saisons pour avoir du monde tout le temps.

Enfin, un professionnel et un lieu se sont rencontrés au bon moment...

Oui, ils sont venus à La Mare aux Oiseaux pour fêter le départ de leur chef, Julien Sestillange. Je connaissais cette maison puisque Julien a été le second de Sylvain du Nossy Be. J'étais prêt à lancer quelque chose et tout cela s'est décidé en huit jours ! Trois semaines après, Benjamin a pris la cuisine du Season'S. En plus, c'est un nouveau concept. Avec le Season'S, on est sur quelque chose de calme et de feutré. Cela correspond à cette partie de La Baule et c'est en corrélation avec l'image de La Mare aux Oiseaux. C'est finalement l'esprit de La Mare aux Oiseaux, mais en plus simple, et ce sera forcément plus orienté mer que terre...

Justement, comment cette identité différente se traduit-elle sur le plan gastronomique ?

Pour moi, ce sera une écriture qui sera davantage orientée vers la mer. Je m'aperçois que les gens sont aussi demandeurs de viande, donc nous n'allons pas enlever la viande non plus. Autant, à La Mare aux Oiseaux, je fais énormément de mélange terre et mer, au Season'S, ce sera davantage marqué. La mer sera très présente, mais la terre sera davantage marquée.

Osez les matériaux naturels !

LE GAL
Marbre & Design

Cuisine
Salle de bains
Escalier
Dallage

Pierre Marbre Granit Quartz
Ouverture d'un nouveau Show-room

Z.I des Noës - Montoir de Bretagne - 02 40 45 18 10 - www.legal-marbre-design.com