



Missillac : l'étoile Michelin brille à nouveau

« J'ai pleuré quand j'ai appris la nouvelle au téléphone » Delphine, la sous-chef du restaurant gastronomique du domaine de la Bretesche à Missillac, est revenue au restaurant, lundi après-midi, comme les dix autres membres de la brigade, bien qu'en vacances depuis la veille au soir. Ils ont tenu à rendre hommage à leur jeune chef, Ludovic Le Forestier, nouvel étoile du guide Michelin. Il redonne l'étoile perdue voici un an et demi par l'ancien chef. « Un exploit. Peu de chefs la récupèrent aussi vite », apprécie le directeur de l'établissement, Marc Franzoni, en saluant le mérite de « toute une équipe qui a travaillé dur aux côtés du chef pour la reprendre ». Ce travail d'équipe est sans doute le résultat d'un management où l'humain a sa place. « On a décidé d'une fermeture hebdomadaire le lundi et chaque midi durant l'hiver et on a rallongé la fermeture annuelle d'une semaine et demie, soit près de quatre semaines, explique le chef

Cela permet d'asseoir les équipes et évite les rotations de personnels. » Il suffit d'ajouter une poignée de produits frais et de qualité « en privilégiant les producteurs locaux pour notre approvisionnement » et l'on obtient une bonne recette pour accrocher une étoile Michelin au firmament de son établissement. Cette étoile, Ludovic Le Forestier la partage avec toute son équipe. « Je suis content pour moi, pour eux. C'est une reconnaissance, c'est gratifiant pour eux. » Et le directeur de rajouter une petite pincée. « Pour des gamins qui ont débuté en cuisine à 14 ans, c'est un rêve de gosse qui se réalise. »

Eric MARTIN.