

## COMMUNIQUE DE PRESSE

A Piré-Chancé, le 6 juin 2023

## La Table des Pères obtient 2 toques par Gault & Millau avec une note de 14,5

Au cœur du Domaine du Château des Pères, le restaurant La Table des Pères, déjà honoré d'une étoile au Guide Michelin depuis 2023, est fier d'annoncer qu'il vient de se voir attribuer 2 toques par le célèbre guide gastronomique Gault & Millau, avec une note remarquable de 14,5.



©Simon Bourcier

### « Le reflet de notre passion pour la cuisine »

Cette reconnaissance vient couronner les efforts et l'engagement constant de toute l'équipe, accompagnée par Jérôme Jouadé, aux commandes de cette brigade de passionnés. Depuis son ouverture, La Table des Pères s'est engagée à offrir une véritable expérience culinaire, mêlant créativité, audace en sublimant les produits de nos campagnes bretonnes.

Cette distinction de Gault & Millau émane d'experts passionnés, reconnus pour leur rigueur et leur exigence. Leur évaluation minutieuse et leur expertise en matière de gastronomie rendent cette récompense encore plus précieuse.

« Recevoir cette distinction de Gault & Millau est un honneur immense. Nous sommes honorés que notre travail soit ainsi reconnu par des critiques aussi respectés dans le monde culinaire » ajoute Jérôme Jouadé, Chef de la

Table des Pères. « Cela reflète notre passion pour la cuisine et notre dévouement à offrir à nos clients une expérience inoubliable. Nous remercions tous ceux qui nous soutiennent et nous encouragent à poursuivre dans cette folle aventure »

## Un engagement quotidien

A La Table des Pères, le succès n'est jamais acquis.

« Promettre une expérience culinaire, c'est un engagement au quotidien, un effort de tous les jours, non seulement pour nos clients, mais aussi pour nos producteurs, nos fournisseurs, et aussi et surtout pour nos équipes. » précise Sébastien Massot, Directeur de la Restauration du Domaine.

« La Table des Pères s'engage au quotidien à promouvoir une cuisine locale, responsable et humaine. Nous ne cuisinons que des produits de saison, issus de notre potager ou de producteurs locaux respectueux de l'environnement. Notre cuisine se veut authentique et durable pour valoriser le travail des artisans et producteurs de notre région. Nous essayons chaque jour de mettre en place de nouvelles actions pour réduire notre impact écologique, pour repenser nos gestes en faveur d'une cuisine plus durable. C'est une réflexion qui ne sera jamais terminée. En cuisine, en salle ou dans notre potager, on en est évolution permanente !



© Simon Bourcier



© Germain Herriau

Nous croyons aussi fermement que la qualité de notre cuisine dépend du bien-être de notre équipe. C'est pourquoi nous veillons à ce que nos salariés évoluent dans des conditions de travail optimales. Nous essayons chaque jour de valoriser la créativité et l'audace, d'encourager l'innovation et l'expression personnelle pour permettre à chacun de s'épanouir et de contribuer pleinement à notre succès. »

Avec cette nouvelle distinction, La Table des Pères rejoint les meilleurs établissements gastronomiques de la région et de France. Elle reste pour autant toujours la même, avec ses valeurs, sa brigade engagée dans le bien manger et des nouvelles idées plein la tête !

Nous invitons tous les amateurs d'expérience à venir découvrir ou redécouvrir cette table, où chaque plat est une promesse de voyage gustatif et de plaisir des sens.



©Germain Herriau



©Apolline Poulain

## LA TABLE DES PERES

### Ouverture:

4 services du soir les mercredi, jeudi, vendredi et samedi

3 services le midi les vendredi, samedi et dimanche.

### Réservations :

- En ligne sur le site internet [chateaudesperes.fr](http://chateaudesperes.fr)
- Par mail à [latabledesperes@chateaudesperes.fr](mailto:latabledesperes@chateaudesperes.fr)
- Par téléphone les mercredi et jeudi de 15h à 18h au 02.23.08.40.80

## LE CHATEAU DES PERES

Situé à Piré-Chancé, à 25 minutes de Rennes (35), le Domaine du Château des Pères appartient à la famille Legendre depuis 2011 qui l'a entièrement fait rénover par le Groupe Legendre. Au cœur d'un Parc de Sculptures de 31 hectares, le Château des Pères est un lieu d'Art, de culture et de gastronomie, au service de l'événementiel et du tourisme.

Ouvert au public, le Parc du Château des Pères se positionne comme un lieu touristique de référence en Bretagne. Avec plus de 60 000 visiteurs par an, il est le 4ème espace naturel le plus fréquenté en Ille et Vilaine (35), après la Pointe du Grouin, la Garde Guérin et l'étang de l'Abbaye à Paimpont. Le visiteur y découvre un parc de 31 ha, entre prairies et forêts, et une balade de 2km ornée d'une exposition permanente de sculptures monumentales.

Le Domaine du Château des Pères, avec une démarche artistique forte, a pour ambition de valoriser le travail manuel à travers l'Art et de rendre ce dernier accessible à tous. Cinq ateliers d'artistes sont ainsi installés sur place et proposent toute l'année des stages de découverte de la sculpture, du modelage ou la poterie. Le Parc accueille également très régulièrement des expositions, en accès libre.

Ce site privilégié se développe par ailleurs autour de l'accueil d'événements grand public ou professionnels, de mariages ou de réceptions privées. Le Domaine est ainsi doté d'une grande salle de réception de type Orangerie pouvant accueillir jusqu'à 800 personnes pour des événements privés ou professionnels, et désormais de 7 nouvelles salles dans un centre de séminaires aménagé au cœur du Château.

Son restaurant gastronomique, La Table des Pères, qui propose une table aux saveurs créatives et avant-gardistes, est déjà reconnu dans la région.

Un café-Restaurant, le Re-Père, a également ouvert ses portes fin 2021 pour proposer aux visiteurs une offre culinaire traditionnelle et familiale.

Pour compléter son offre et s'affirmer comme un acteur majeur du tourisme, le Domaine a ouvert en septembre 2022 un hôtel-spa 4\* de 42 chambres à l'architecture atypique, rappelant que même un bâtiment hôtelier peut s'observer avec un regard artistique.

Projet familial avant tout, le Château des Pères est aujourd'hui géré par Julien Legendre qui exprime ses talents de développeur sur un Domaine en évolution permanente, qui promeut des valeurs de transmission, de convivialité, de bien-être et d'innovation, valeurs qui lui tiennent particulièrement à cœur de défendre pour faire grandir ce lieu hors du commun.

[www.chateaudesperes.fr](http://www.chateaudesperes.fr)

### Contact presse :

Marie Duperrier-Fischer – Directrice Commerciale & Communication - 06 14 56 81 54 – [marie.duperrier@chateaudesperes.fr](mailto:marie.duperrier@chateaudesperes.fr)

Le Château Des Pères - 35150-Piré-Sur-Seiche – 02.23.08.40.80 [secretariat@chateaudesperes.fr](mailto:secretariat@chateaudesperes.fr) - [www.chateaudesperes.fr](http://www.chateaudesperes.fr)