



Le comptoir de la Butte entre épicerie fine et table bistronomique

Cela fait une décennie que Solène et Nicolas Conraux-Becam gèrent La Butte à Plouider (29), un bel hotel Spa située face à la mer, 4* hôtelière NN et Logis d'exception. Ce complexe hôtelier est doté de deux restaurants; la table étoilée

Michelin depuis 2014 et le nouveau comptoir ouvert en février 2016.

2017 célèbre à la fois les 10 ans d'une gestion dynamique, de travaux d'agrandissement, d'embellissement, d'innovation, mais aussi d'une présence active dans la profession et auprès du grand public où le chef ne désemplit pas son carnet d'actualités.



l'entrée de la Butte à Plouider ©SandrineKauffer

Le comptoir de la Butte, la table bistronomique et épicerie fine de Solène et Nicolas Conraux, vient de souffler sa première bougie. Le chef Nicolas Conraux est un passionné des bons produits et du terroir et trouve un second terrain d'expression dans le comptoir; beau compromis entre une Epicerie fine et un bistrot nouvelle génération conçu comme une alternative au restaurant gastronomique.



Solène et Nicolas Conraux ont décroché une étoile Michelin en 2014 ©La Butte-DR

La salle, d'une capacité de 55 couverts, à la décoration, moderne, sobre et raffinée est un lieu convivial et gourmand. Solène et Nicolas Conraux, deux passionnés par les produits dits « d'épicerie fine » et des produits de haute qualité avaient rêvé à ce concept...

L'agrandissement de l'hotel avec une dizaine de chambres supplémentaires avait également favorisé cette ouverture et les clients peuvent y accéder via l'ascenseur.



Le Comptoir de la Butte, avec à l'arrière l'espace boutique de l'épicerie ©La Butte -DR

«Notre clientèle est à 80% locale », explique Nicolas Conraux « C'est une nouvelle clientèle mais ce sont aussi des habitués du restaurant gastronomique, des clients de tous âges. Le restaurant ne désemplit pas, nous avons même constaté une augmentation du côté de « La TABLE », se réjouit-il.



La carte est relativement courte : 5 Entrées, 5 Plats et 5 Desserts, mais change régulièrement. Elle est composée de 3 formules : 12€ 19€ 24 €. «Depuis l'ouverture, nous avons essayé plusieurs formules jusqu'à définir celle qui correspondait aux attentes de nos clients», reconnaît Solène Conraux.

Aujourd'hui, il y a des plats qui sont déjà « incontournable à l'instar de la complète « KRAZ » (Crêpe de blé noir croustillante) ou La double côte de cochon. Sur place ou à emporter, on peut y déguster les produits de l'épicerie fine, la carte du comptoir ou tout simplement offrir ou se faire plaisir parmi les 550 références présentes dans l'espace boutique. Charcuteries, pains maison, poissons fumés, fromages et pâtisseries font écho à une offre en épicerie sèche qui, des thés Mariage Frères en passant par les huiles d'olives des meilleures origines, témoigne d'une rare exigence. Conserves de la mer, condiments, vinaigres, sauces, biscuits, chocolats, spécialités régionales, produits italiens ou japonais (...) : les gourmets sont à la fête et les passionnés de cuisine, certains de trouver ici l'élément qui leur permettra de signer une recette unique. Depuis le mois de mars 2016, ils proposent un Brunch au Comptoir tous les dimanches. Fort de son succès, il y a maintenant deux services, un premier à 10h30 et un second à 12h45.



salle du comptoir est résolument contemporaine ©SandrineKauffer

Solène et Nicolas Conraux sont novateurs et créateurs. Ils ont également le souhait de mettre leur producteurs en avant. Tout d'abord dans un magazine réalisé par La Butte, qui va paraître fin juin 2017 mais aussi en produisant des petites vidéos.

En effet, les entrepreneurs dans l'air du temps viennent de lancer « Ça se passe ô Pass ! » des vidéos courtes et dynamiques qui invitent le spectateur à investir les cuisines, découvrir l'envers du décor d'un service. Le chef partage ses astuces via des démonstrations culinaire où il met en avant un produit, un producteur ou un

membre de sa brigade. Chaque vendredi un nouvel épisode est diffusé sur le compte Facebook de la Butte à 12h.



un assortiment des mets servis au Comptoir ©La Butte -DR

Coté concours de cuisine, Nicolas Conraux est également très investi. Il est le Président du jury « **Talents Gourmands 2017** » dans le Finistère, qui se déroulera le 25 avril 2017 à la Butte, mettant en exergue trois catégories de métiers : les Restaurateurs, les Artisans, les Agriculteurs « terre et mer ». « Le Concours Talents Gourmands » est né de l'envie conjointe du Crédit Agricole et du Bottin Gourmand de récompenser la passion, l'exigence et le savoir-faire des meilleurs représentants du patrimoine culinaire français en mettant à l'honneur les agriculteurs, artisans et restaurateurs de nos régions. » Nicolas Conraux succède à la présidence à **Patrick Jeffroy et Olivier Bellin**.

Le concours des recettes des lecteurs « **Le Télégramme et vous** » est de retour pour la 3ème session. c'est dans la cuisine de la Butte que les participants, en duo (Grands-parents et petits-enfants, Parents en enfants, etc., ...) vont se retrouver pour élaborer leur recette.

Enfin, le chef animera une démonstration culinaire à la **Foire EXPO de Brest** qui se déroulera du 20 au 24 avril 2017.



L'Eclat noir de Caviar ©SandrineKauffer

Mais chaque jour, dans sa cuisine, il oeuvre à la fois à la carte du Comptoir et de la table de la Butte, où de nouveaux plats ne laisseront pas les experts indifférents, l'instar de la nouvelle assiette autour du caviar, sublimant un noir profond, jouant des textures qui prolongent la persistance aromatique de ce produit de la mer noblement iodé.

A la Butte à Plouider il y a toujours une actualité, un événement dans cet établissement qui va sans cesse de l'avant.

Par Daniela Abiliou et Sandrine Kauffer

Crédit photos La Butte et Sandrine Kauffer

Logis Hôtel Spa la Butte

12 rue de la mer,

29260 Plouider

02 98 25 40 54