



NOUVOITOU : Le titre de « Maître Restaurateur » de nouveau décerné au restaurant Les Saveurs de Nicolas

Nicolas Prodhomme, chef cuisinier du restaurant « Les Saveurs de Nicolas » à Nouvoitou (35) en Ille et Vilaine, a obtenu pour la deuxième fois le titre de « Maître Restaurateur », le seul titre délivré par l'état pour la restauration Française afin de promouvoir la cuisine entièrement faite maison et les restaurateurs de métier.

Nicolas Prodhomme, Maître Restaurateur - Les Saveurs de Nicolas

Le chef **Nicolas Prodhomme** a de nouveau reçu le titre de « **Maître Restaurateur** », qu'il avait obtenu une première fois le 6 février 2014. C'est donc un renouvellement du titre qui lui a été remis pour son établissement « **Les Saveurs de Nicolas** » à Nouvoitou près de Rennes (35).

Enfant du pays, Nicolas Prodhomme est tombé dans la marmite dès son jeune âge, sa grand-mère et son père travaillaient déjà dans les métiers de bouche. Formé à **L'auberge du cheval** à Chateaugiron (35), chez **Jacques Cottebrune** et à **La Fontaine aux Perles*** à Rennes (35), établissement tenu à l'époque par **Rachel Gesbert**, Nicolas Prodhomme a déjà un beau parcours, chef de partie au restaurant **LA COTE** à Corin sur Sierre en Suisse (2 étoiles Michelin), chef de partie au restaurant **LE PHEBUS** à Joucas (1 étoile Michelin et Relais & Châteaux), chef de partie au restaurant **DOMAINE DE CHATEAUVIEUX** à Satigny en Suisse (2 étoiles au Michelin et Relais & Châteaux), chef de partie au restaurant **LA SIGNORIA** à Calvi (Relais & Châteaux) et chef de cuisine au restaurant **le 27** à Limoges. Nicolas Prodhomme a acquis auprès des chefs, une rigueur de travail, un respect des produits frais et de leur saisonnalité, sans oublier une qualité de service à apporter aux clients.

Nicolas Prodhomme change le menu tous les jours, il cuisine au gré des saisons et des marchés, tous les plats sont élaborés avec des produits frais, des viandes d'origine française, valorisant les circuits courts, et des poissons de la pêche de provenance des ports bretons, car il est essentiel pour le chef de travailler en

priorité avec les producteurs locaux. De ses voyages, Nicolas Prodhomme imagine ses plats et suggestions du jour avec des goûts et saveurs d'ici et d'ailleurs.



Le chef **Nicolas Prodhomme** a également remporté de nombreux concours :

- 24 Septembre 2017 **Chouette d'or** du **Festival Gourmand**

Catégorie plat avec accord mets & vins

- 25 Septembre 2016 **Chouette d'argent** du **Festival Gourmand**

Catégorie plat avec accord mets & vins

- 11 Avril 2016 Lauréat du **Panier Mystère** 2016 des **Maîtres Restaurateurs**

- 4 Octobre 2015 Lauréat **Chouette d'or** du **Festival Gourmand**

Catégorie: bistrots, brasserie, restaurant traditionnel

- 1er Avril 2015 Lauréat des **Talents Gourmands** 2014

Catégorie restaurateur

Titre Maître Restaurateur

Un gage de qualité délivré par l'Etat

Un Maître Restaurateur est un professionnel qualifié, engagé sur plus de 30 critères : Cuisine certifiée faite maison, produits bruts et de saison majoritairement frais, circuits courts, qualité du service et de l'accueil, de la vaisselle et décoration, de l'hygiène... Créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles, ce titre est attribué par le préfet après un audit de contrôle réalisé par un organisme indépendant et pour une durée de 4 ans (renouvelable).

www.maitresrestaurateurs.com

LES SAVEURS DE NICOLAS

19 place de l'Église - 35410 Nouvoitou

02 23 37 25 99

<http://www.lessaveursdenicolas.com/restaurant/>