



## **Plouider : Le Spa de La Butte a remporté le 2ème prix des Spas Hôteliers de France**

**Le Spa de La Butte à Plouider (29), dans le Finistère, a reçu le 2ème prix Spa Hôtelier de France dans la catégorie du meilleur RESORT SPA. Ce classement, basé sur les taux de satisfaction de la clientèle, récompense les établissements pour la qualité de leur prestations d'exception. Le Trophée a été remis**

## **le vendredi 8 mars 2019 par Christophe Gatteau, fondateur du réseau Spas de France.**

Le 8 mars dernier, le **Spa de La Butte** à Plouider, dans le Nord Finistère, a reçu le Trophée SPAS DE FRANCE 2018 dans la catégorie du meilleur RESORT SPA. Il obtient ainsi la 2ème place dans le classement Spa Hôtelier du **Label Spas de France**.

Avec 300 établissements labellisés en 2019, le **réseau Spas de France** est le 1er groupement français de centres de bien-être et beauté, réunis autour d'un même engagement de qualité, d'éthique et de services à la clientèle.

Le Trophée a été remis le vendredi 8 mars dernier par **Christophe Gatteau**, fondateur du réseau Spas de France.

L'ensemble des Spas de France ont été visités, audités et sélectionnés pour la qualité des prestations, du lieu et des installations, ainsi que pour la qualification de leur personnel.

Ce classement, basé sur les taux de satisfaction de la clientèle, récompense les prestations d'exception dispensées par le Spa et par ses praticiennes.

<https://www.spasdefrance.fr/spa/restaurant-hotel-spa-la-butte-77/>



Remise du Trophée par Christophe Gatteau, fondateur du réseau Spas de France, à Anne-Claire Dreux, Directrice de l'Espace Bien-Être et à Nicolas Conraux, chef étoilé et propriétaire de La Butte

**LA BUTTE - Hôtel & Spa**

Restaurant - Bistrot & Épicerie Fine

12 rue de la mer

29260 Plouider

<https://spa.labutte.fr/accueil/>

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

**Label Spa de France**

1er groupement de centres de bien-être & beauté français

<https://www.spasdefrance.fr/>

---



# Ouverture de la table d'A Coté de Christophe Hay près d'Orléans

**Le mardi 19 juin 2018 le chef 1\* Christophe Hay ouvrira son nouveau restaurant gastronomique près d'Orléans: La Table d'à Côté.**



Elsa Bonnin, Christophe Hay et Aurélien Largeau ©Julie Limont

**Christophe Hay**, chef-proprétaire de **La Maison d'A Côté** à Montlivault (41) annonce l'ouverture de **La Table d'à Côté**, à Ardon près d'Orléans (45), plaçant à sa tête **Aurélien Largeau** en cuisine et **Elsa Bonnin** en salle.

Le restaurant est situé au Pavillon Limère, à Ardon tout près d'Orléans. 700 m2 ont été imaginés par la décoratrice **Caroline Tissier** qui a déjà signé la décoration de **La Maison d'à Côté** et du **Côté Bistro** à Montlivault (41)

D'une capacité de 35 à 45 couverts pour un ticket moyen de 75€, **La Table d'à Côté** a sa propre personnalité esthétique et culinaire.

La Table s'inscrit dans son environnement de chasse, de forêt et de nature.

**Aurélien Largeau**, en collaboration avec **Christophe Hay**, réalisera la carte composée de 5 entrées, 5 plats et 5 desserts. Des menus dégustations en 5 ou 7 services (avec ou sans les accords de vins) y seront proposés.

On y retrouvera les valeurs de **Christophe Hay**: les légumes du jardin (3000 m<sup>2</sup> de cultures), une cuisine végétale, des circuits courts en privilégiant des producteurs de proximité, et la signature d'un contrat UNIPER, en faveur du développement durable.

Et pour la première fois, **Aurélien Largeau** prendra commandes en salle.

### **Orléans: un choix stratégique.**

Le Pavillon est implanté sur 2000 m<sup>2</sup> à proximité d'un **Hôtel 4\* Mercure** de 150 chambres et d'un golf, sans compter les prestigieuses entreprises environnantes.

### **La Table d'à Côté**

200 allées des 4 vents

45160 Ardon

02 38 61 48 07

---





**Pour les 10 ans de Frenchie, Greg Marchand décroche 1\* michelin**

**Lundi 21 janvier 2019 le guide Michelin a récompensé Greg Marchand, Chef du restaurant**

**Franchie, à Paris d'une première étoile. 10 ans après l'ouverture de son restaurant gastronomique de la rue du Nil Greg et son associée Marie sont ravis : « Cela a été le résultat de 10 ans de travail acharné d'une équipe fantastique et je suis incroyablement fier de tous ceux qui ont contribué au succès du restaurant, notre Frenchie Family ».**

☒ Greg Marchand propose une cuisine d'instinct, décomplexée, métissée, mondialisée, connectée.

Cette récompense coïncide avec le 10ème anniversaire du restaurant ouvert en 2009.

Depuis, Greg et Marie n'ont cessé de créer de nouvelles propositions autour du savoir-faire et des valeurs de Frenchie.

Dans la rue du Nil, ils ont ouvert **Frenchie Bar à Vins** en 2011 et **Frenchie to Go** en 2013 (désormais FTG), en 2015 la famille s'agrandit avec le **Frenchie Caviste**.

Le dernier né de leur belle aventure est leur restaurant Londonien, **Frenchie Covent Garden**, ouvert en 2016, sans oublier le livre de recettes

**FRENCHIE -**

rue du Nil,

75002 Paris

06 77 58 21 57

**RELIRE**

[Frenchie, le livre de recettes de Greg Marchand paru aux Editions Ducasse](#)

[Reuben, une recette de Greg Marchand issue de son nouveau livre « Frenchie »](#)

---



## Michelin 2019 : une première étoile pour Raphaël Rego

Le 21 janvier 2019, le Chef **Raphaël Rego** a obtenu sa première étoile au Guide Michelin pour son restaurant **OKA**, véritable pont culinaire entre le Brésil et la France.



C'est en mars 2018 que le chef a réouvert l'établissement dans le 5eme arrondissement de Paris. Un nouveau départ qui lui a donné des ailes et une étoile Michelin en 2019.

Avec OKA, le Chef raconte le Brésil qui l'a vu naître et la France qui l'a nourri. Des couleurs, des odeurs, et une cinquantaine de produits d'Amérique du Sud qui dansent la capoeira dans l'assiette. Une générosité qui met en appétit et une cuisine toujours plus aboutie où l'inventivité est plus débridée, plus affirmée



encore.

**Raphaël Rego** casse les codes, aussi bien dans le service que dans l'assiette, tout en mettant un point d'honneur à conserver les principes qui lui sont chers : convivialité, spontanéité, simplicité, accessibilité, échange...

« Je commence enfin à réaliser », confie le chef. Il y a 15 ans, je quittais mon pays, mes amis, ma famille pour aller en Australie. J'étais jeune, j'avais envie de découvrir le monde. Un jour par hasard je suis tombé dans la cuisine de Tetsuya à Sydney. Jusqu'à ce moment, je ne connaissais que la cuisine familiale brésilienne. Celle de ma mère, ma grand-mère et ma tante. Je me rappellerai toujours les mots que j'ai entendus quand j'ai demandé à un collègue mon premier jour, quelle sorte de cuisine Tetsuya faisait. Et sa réponse fût simple: « it's the French Fine Dining » A cet instant, j'ai réalisé que mon rêve était de faire cela toute ma vie.

Pendant ces années en Australie, j'ai toujours entendu les mêmes remarques: que tout cuisinier devant venir en France pour se former et être un véritable Chef. J'avais envie d'y aller mais en même temps un sentiment de peur m'habitait : tout recommencer à zéro dans un nouveau pays , avec une langue inconnue, et sans attache. Tout cela me freinait terriblement.

Quelques année plus tard, et toujours à Sydney, je rencontrais une belle étudiante française. Je n'avais pas alors le moindre soupçon sur le fait qu'elle serait un jour mon épouse.

Mais elle fût pour moi le déclic pour me pousser à venir vivre en France.

C'était en 2009. Il y a tout juste 10 ans.

J'arrivais à Paris, la peur au ventre mais avec une formidable envie d'apprendre.

Puis les événements se sont accélérés: Robuchon, Ferrandi, Taillevent, mariage et la venue de mon premier enfant pour 2014.

Là, ce fût pour moi une révélation: la naissance de mon fils m'a donné l'envie de redécouvrir mes origines et ma culture brésilienne en cuisine. J'ai donc ouvert OKA rue de la Tour d'Auvergne en mars 2014, avec le souhait d'écrire une nouvelle page de la cuisine brésilienne. Les débuts furent difficiles, un restaurant vide parfois, beaucoup d'incertitudes. Une certaine incompréhension de mes clients à la vue de mes plats qui s'éloignaient de la cuisine traditionnelle de mon pays.

Jeune papa, j'avais peur de l'avenir. De ne pas assurer tout simplement.

Mais j'avais la conviction qu'il ne fallait pas lâcher.

Au fur et à mesure, mes clients ont compris que je souhaitais dans mes plats,

allier mes origines brésiliennes avec ma formation culinaire française.

Les mois passent, et je sens en moi l'envie encore plus forte de mettre la cuisine brésilienne au sommet de la gastronomie.

L'opportunité se présente pour moi de déplacer OKA dans le 5ème, à la place du plus ancien restaurant brésilien de Paris. Mais les difficultés apparaissent une à une et mon rêve en 2017 se brise. Je dois fermer OKA en septembre après seulement deux mois d'ouverture. C'était pour moi le moment de me remettre en question et de revenir à mes sources. La renaissance d'OKA est en quelque sorte la mienne. Je remercie tous ceux qui ont été là à mes côtés.

Je remercie ma femme, de m'avoir soutenu et d'avancer sur ce chemin avec moi, mes enfants de me donner l'énergie chaque jour de continuer, ma famille de m'avoir encouragé de loin, ma mère d'avoir toujours cru en moi, mon équipe de se battre chaque jour à mes côtés.

Je remercie mes Chefs qui m'ont transmis leur passion, mes compatriotes et chefs brésiliens d'aimer autant que moi notre cher Brésil, je remercie les Indiens d'Amazonie de m'avoir fait découvrir mon héritage, mes producteurs français et brésiliens d'être là à mes côtés. Je remercie mes amis et ma famille en France qui me soutiennent depuis 10 ans, mes clients qui sont fidèles à OKA depuis ses débuts.

Je remercie chaque personne qui a apporté une pierre à cet édifice. Ensemble nous avons surmonté l'impossible.

Cette étoile, je la dédie à mes grands-parents qui ont fait de moi un homme, qui m'ont appris la valeur du travail, et qu'il faut toujours se battre et ne jamais baisser les bras J'espère que tu es fier de moi de là-haut mon cher grand-père ».

## **OKA**

1, rue Berthollet

75005 Paris

01 45 30 94 56

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