



Trebeurden : Anthony Avoine succède à Mathieu Kergourlay au Manoir de Lan Kerellec

Second de cuisine depuis deux ans aux côtés du chef Mathieu Kergourlay, parti au Château du Domaine de Boisgelin (22) à Pléhédél, Anthony Avoine reprend les rênes de la cuisine du Manoir de Lan Kerellec, établissement Relais & Châteaux situé à Trebeurden (22) dans les Côtes d'Armor.

Le **Manoir de Lan Kerellec** dirigé par Pauline Daubé, Maître de maison, rouvre

ses portes après la pause hivernale et de gros travaux de rénovation. C'est également avec un nouveau chef et une toute nouvelle équipe que l'établissement Relais & Châteaux ouvre une nouvelle page de son histoire.

Anthony Avoine, jeune chef de 25 ans originaire de Normandie et ancien second de cuisine du Manoir, remplace son ancien chef **Mathieu Kergourlay**, parti au Château du **Domaine de Boisgelin** (22) à Pléhédél. Le nouveau chef prendra les rênes de la cuisine, qu'il connaît déjà, dès le samedi 17 mars 2018 aux côtés d'une brigade de 6 personnes, dont **Cédric Simon** son second et **Angélique Theoden** sa chef pâtissière, tous deux passés chez le chef **Olivier Bellin** de l'**Auberge de Glazick** à Plomodiern (29) en Finistère, **Justine Bourgois** demi-chef de cuisine, **Yohann Deschamps** demi-chef de partie pâtisserie ainsi que **Bredan Le Beuan** en tant que commis de cuisine.

Après un apprentissage de trois ans dans sa Normandie natale, Anthony Avoine vient poser ses valises dans les Côtes d'Armor en Bretagne. Il passe 5 années au Restaurant de l'Hôtel **La Marne** à Paimpol (22) où il officie en tant que second, puis rejoint en 2016 l'équipe du Manoir de Lan Kerellec . Anthony Avoine ne cache pas son ambition, le jeune chef souhaite s'exprimer au travers de sa carte qu'il a imaginé pendant la fermeture et ainsi reconquérir l'étoile **Michelin**, perdue cette année à l'annonce du départ de Mathieu Kergourlay, que l'établissement avait obtenu il y a une dizaine d'années.



Manoir de Lan Kerellec, la salle à manger ornée d'une charpente en \square carène de bateau \square -

Sa cuisine, des produits locaux de qualité et de saison.

Ses plats, élaborés au gré des marchés et de la pêche, aux saveurs terre et mer. Anthony Avoine travaillera les produits maritimes principalement avec une connotation bretonne; coquillages, crustacés, poissons, herbes maritimes fraîchement cueillies sur la Côte... Côté sucré, caramel au beurre salé, blé noir...Passionné par le terroir, Anthony Avoine s'était également envolé en fin d'année 2017 pour l'Asie, en compagnie de Pauline Daubé et de son ancien chef, afin de promouvoir le territoire breton et la gastronomie bretonne en Chine où ils étaient ambassadeurs de la Côte de Granit Rose.

Anthony Avoine aime les défis, il a été primé le 23 janvier 2016 au titre de « **Meilleur Cuisinier d'avenir de France** » au célèbre concours du **Sirha**, organisé par l'association **L'R Durable**, à Lyon et a décroché la seconde place lors de la sélection Grand Ouest au prestigieux concours **Trophée Masse** qui s'est déroulé le 23 octobre 2017 au salon **Serbotel** à Nantes.

Manoir de Lan Kerellec

9 Allée Centrale de Lan Kerellec

22560 Trébeurden

<http://www.lankerellec.com/fr/>]url:<http://www.lankerellec.com/fr/>