



Maison
NACRE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Adeline Lesage & Marc-Antoine Lepage

Main dans la main, ils réalisent enfin leur rêve, celui de faire vivre à leurs convives l'expérience d'une cuisine émotionnelle.

Pousser la porte du Restaurant Nacre c'est s'offrir, au delà d'une escale gastronomique, un véritable moment de bien-être ...

Retour sur le parcours d'un couple de passionnés ...



Aller au bout de ses rêves ...

Parcours d'un jeune garçon qui voulait devenir marin pêcheur et ouvrir son propre restaurant.

Avec le port de Pornic pour aire de jeux, c'est dès son plus jeune âge que Marc-Antoine est bercé par l'Atlantique et le rêve de devenir marin-pêcheur. À 10 ans à peine, il vit l'expérience d'une marée de nuit et se réjouissant au petit matin à l'idée de cuisiner le fruit de sa pêche, il se prend alors à rêver d'avoir un jour son propre restaurant.

De parents commerçants, Marc-Antoine apprend très tôt la valeur du travail et entre dans la vie active dès l'adolescence après un brevet professionnel de cuisine.

Déterminé à découvrir la grande gastronomie et apprendre auprès des meilleurs chefs, c'est auprès de Philippe Vételé - Restaurant Anne de Bretagne** qu'il démarre son éducation culinaire.

" Dès mes débuts, j'ai eu envie de côtoyer les plus grands chefs et le Restaurant Anne de Bretagne était une institution dans ma région. "

" Philippe Vételé m'a pris sous son aile comme un vrai père et m'a formé comme un vrai chef. "



Un parcours semé d'étoiles

Après avoir acquis des bases solides, Marc-Antoine se décide à prendre son envol vers de nouveaux établissements étoilés. Il officie notamment aux côtés du Chef Alexandre Ongaro - Le Kilimandjaro*, puis auprès de Jacques Chibois - La Bastide Saint-Antoine**.

À 20 ans, Marc-Antoine est tenté par l'expérience d'une vie Parisienne et rejoint la brigade de Frédéric Robert dans les cuisines de La Grande Cascade*

" La Grande Cascade est une maison très formatrice par rapport au nombre de chefs qui sont passés dans cet établissement.

Je pensais savoir travailler mais j'ai réappris à travailler auprès de grands chefs aujourd'hui presque tous étoilés. "

Après quelques riches et intenses années Parisiennes, le jeune chef ressent le besoin de retourner aux sources ...

Direction Pornic, où fort de toutes ses nouvelles expériences, il retrouve son premier formateur, Philippe Vételé.

" Ensemble nous avons pu affiner ma cuisine et nous avons décroché une deuxième étoile pour son restaurant Anne de Bretagne. "

A la recherche de nouveaux challenges et de nouvelles influences, Marc-Antoine décide ensuite de se perfectionner dans un restaurant alors en pleine ascension grâce au style culinaire et au charisme de son chef : Mauro Colagreco - Le Mirazur**, élu depuis Meilleur Restaurant du Monde.



Curieux de ce que pourrait lui apporter une expérience extra muros, Marc-Antoine intègre ensuite le Groupe Cheval Blanc et part à Saint-Barthélemy FWI, pour participer pendant 5 ans à la progression du Restaurant La Case où il obtient une note de 15,5 au Gault & Millau.

Cette collaboration avec le groupe lui donne l'opportunité d'officier au K2 Palace - Restaurant Le Kintessence**, puis aux côtés d'Arnaud Donckele - Restaurant La Vague d'Or***.

Il en retiendra de nombreux enseignements mais principalement le plus important, celui de cuisiner avec son cœur et ses émotions.

" La meilleure cuisine du monde sans y mettre de l'émotion ne fonctionne pas. "

Quand persévérance rime avec récompense

Par la suite, Marc-Antoine se lance à la recherche d'un lieu qui lui donnerait l'opportunité de pouvoir s'exprimer pleinement.

Dans le même temps, l'Hôtel Chais Monnet & Spa souhaite trouver le chef qui lui ferait décrocher une étoile.

Véritable coup de cœur pour l'établissement tout juste sorti de terre. Une structure incroyable, des cuisines magnifiques, dignes de grands palaces Parisiens ...

La direction lui donne carte blanche et Marc-Antoine laisse libre cours à son imagination et à sa cuisine.

Une année plus tard, surprise (ou pas), il décroche l'étoile.

" Je savais ce que je voulais, je savais où je voulais aller. J'étais entièrement présent, à l'avant de la locomotive. J'ai travaillé comme si j'étais chez moi. "

Il partage alors sa victoire avec son équipe, plus particulièrement avec l'une d'entre eux, Adeline, avec qui une histoire d'amour commence ...



Un autre savoir-faire

Enfant Air France, Adeline a beaucoup voyagé, ce qui lui apprend dès son plus jeune âge l'adaptabilité.

Elle partage le même trait de caractère que Marc-Antoine : Travailler dur pour avoir ce que l'on veut !

De nature gourmande, la jeune femme s'intéresse très tôt à la pâtisserie avant de se lancer dans un parcours scolaire 100% dédié aux métiers de la restauration.

Elle fait ses débuts en pâtisserie avant de faire ses armes en cuisine à La Réunion, dans les cuisines de Philippe Agesidame - Hôtel Le Lux 5*.

Puis départ pour Paris au Pavillon Henri IV, auprès de Patrick Käßler, où elle découvre la "cuisine santé", au moment où la tendance healthy food apparaît au menu.

Adeline se lance alors dans une licence santé bien-être, étudie la naturopathie et se passionne pour "les alicaments" : aliments/médicaments.

C'est une vraie valeur ajoutée aujourd'hui aux côtés de Marc-Antoine. Force de proposition dans la composition de ses plats, Adeline lui suggère souvent des ingrédients bons pour la santé.

De retour de Paris et encouragée par Serge Robin, disciple Escoffier dont elle a fait la rencontre pendant ses études, Adeline prend en main les cuisines d'un restaurant en Charente.

Très vite, elle convoite celles des Foudres - Chais Monnet, où elle rencontre Marc-Antoine. Elle y officie à ses côtés jusqu'à l'obtention de son étoile.

Une expérience qu'il leur donne envie de continuer de briller à deux.

Ensemble, ils imaginent alors le rêve Nacre. Reste à trouver où le réaliser.



Région de coeur

"Ici, il y aura la table des bons copains et dans ce petit coin, la table des demandes en mariage !"

Adeline et Marc-Antoine veulent s'installer dans une région qui leur plait à tous les deux .

C'est donc assez naturellement que leurs recherches se portent sur le Bassin d'Arcachon, d'une part parce qu'ils y ont leurs meilleurs souvenirs de vacances et d'autre part parce qu'une fois la proximité de la mer retrouvée, Marc-Antoine pourra donner de la cohérence à sa cuisine, essentiellement inspirée des produits de la mer et du terroir.

Invités à visiter le restaurant de Claire Vallée - L'ONA* alors que la Cheffe s'envole vers de nouvelles aventures, ils ont un véritable coup de coeur pour l'établissement et décident de poser leurs valises à Arès pour concrétiser ce projet tant attendu.

Chez Adeline et Marc-Antoine, ce qui prime c'est la bonne humeur et la simplicité. Le couple veut insuffler à son restaurant une ambiance à la fois intimiste et chaleureuse, où chacun sera reçu tel qu'il est.

Les Lesage-Lepage se sont eux-mêmes investis dans les travaux du restaurant, pour en faire un lieu soigné, simple et chaleureux à leur image.

Engagés dans une démarche éco-responsable, ils ont fait le choix du naturel dans leurs choix de décoration, matériaux, énergie : Mobilier en bois, lustres en papier, végétaux, peintures écologiques à base de coquilles de coquillages, électricité verte, récupération de déchets pour fabrication de biogaz, eau locale micro-fltrée.



Une cuisine émotionnelle

Alchimie de deux savoirs-faire

La cuisine d'Adeline et Marc-Antoine est une cuisine Française, sincère, de terroir et surtout d'émotions.

Elle valorise nos régions et elle raconte des histoires : Celles de leurs expériences, de leurs voyages, de leurs rencontres et de leurs souvenirs d'enfance jusqu'à celui des oeufs à la coque du Dimanche soir ...

Cf "L'Oeuf fermier" signé Marc-Antoine !

Les connaissances d'Adeline en naturopathie, santé & bien-être, apportent à la cuisine du Chef une touche spéciale qui la rend saine.

A la recherche de producteurs régionaux, le couple souhaite se tisser un réseau de partenaires locaux pour accompagner leur projet.

" J'aime cette région entre terre et mer, elle m'inspire et c'est important pour moi en tant que Chef de faire valoir toutes ses richesses. "



" Si l'on arrive à faire quelque chose de beau et de bon qui en plus sert au corps humain, on a tout gagné ! "

Ouvert du mercredi au samedi le soir et le samedi et dimanche le midi, le Restaurant Nacre propose des menus uniques, selon la saison, le marché du jour et l'inspiration du Chef.

Deux menus d'exception sont à découvrir à la table de la Maison Nacre, Le 5 sens (75€) et Le 7 sens (95€).

Plats Signature



Galets de chou-fleur et raifort

Huîtres & Caviar



Homard bleu cuit à l'huile de crustacés

Duxelle de girolles, tomates confites et estragon



Granité de fenouil, thym et citron

Sorbet fromage blanc



Maison
NACRE





www.restaurant-nacre.com



CONTACT

Adeline LESAGE et Marc-Antoine LEPAGE

Restaurant **NACRE**
3 rue Paul Wallerstein - 33740 ARÈS

05 57 05 48 99

contact@restaurant-nacre.com

Instagram : [restaurant.nacre](https://www.instagram.com/restaurant.nacre)



Maison
NACRE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE