



RICHARD VOLANTE

INSTITUTION RENNAISE

LeCoq-Gadby, entre tradition et innovation

RÉSUMÉ > *Fondée en 1903, la maison LeCoq-Gadby accompagne depuis plus d'un siècle les évolutions de la gastronomie rennaise. Cette institution familiale cherche aujourd'hui à moderniser son image auprès d'un public rajeuni.*



TEXTE > **XAVIER DEBONTRIDE**

Longtemps, les salons LeCoq-Gadby, rue d'Antrain à Rennes, ont accueilli les fêtes familiales de la bonne bourgeoisie rennaise, ainsi que les réceptions officielles qui rythment la vie politique et économique de la capitale bretonne. C'est aussi dans les salons de l'Auberge

des trois marches (sa dénomination de l'époque), que se réunissaient les dreyfusards rennais autour de Victor Basch (voir *Place Publique* N° 29, page 128). Aujourd'hui, sans renier ce riche passé, la « Maison » comme aiment à l'appeler ses propriétaires, Véronique et Jacques Bréjeon, entend pleinement participer à l'innovation culinaire locale. C'est le travail mené par le jeune chef étoilé Julien Lemarié, qui revisite les recettes traditionnelles, en mariant valeurs bretonnes et saveurs plus exotiques (il a notamment exercé ses talents au Japon). Sa carte inventive privilégie l'ultra-frais et le local. Une tradition ici, rappelle Véronique Bréjeon, petite-fille des fondateurs de l'établissement, créé en 1903 par son grand-père.



RICHARD VOLANTE

« La notion de saison, qui revient en force à juste titre, n'a jamais été oubliée chez nous. Enfant, je me souviens que nous fêtions l'arrivée des fraises et des cerises au printemps, du gibier à l'automne ! », raconte celle qui incarne l'âme de LeCoq-Gadby.

Afin de renforcer le lien entre les convives et l'assiette, l'établissement rennais propose régulièrement à ses hôtes (il compte également un hôtel quatre étoiles en ses murs), des cours de cuisine et des dégustations. Les clients matinaux peuvent même accompagner le chef au marché des Lices avant de revenir assister à la préparation des plats. « Nous lançons également nos ateliers de démonstration, chaque deuxième mardi du mois. Tout est préparé devant les convives », explique Véronique Bréjeon. L'occasion de découvrir en direct l'art du désossage d'un cochon, par exemple !

Langouste en bellevue

Ces initiatives visent au rajeunissement d'une clientèle ouverte à de nouvelles expériences culinaires. Mais les « vieux Rennais » redécouvrent à leur tour l'établissement

centenaire. « Nous avons eu le plaisir d'accueillir plusieurs couples venus fêter leur anniversaire de mariage en demandant le menu qui leur avait été servi chez nous ce jour-là ! C'est ainsi que nous remettons au goût du jour la langouste en bellevue, un plat spectaculaire et emblématique de la maison », s'amuse la propriétaire des lieux. D'autres projets sont sur le feu : une offre « bocaux », très tendance, est en préparation, ainsi que des expériences originales comme l'ouverture d'un restaurant éphémère à l'occasion d'un événement, ou des préparations à 6 mains, avec trois chefs ! Et côté innovation, l'équipe du restaurant suit de près les recherches sur les algues alimentaires, avec l'idée de créer une plateforme de valorisation avec une entreprise bretonne spécialisée.

Que les tenants de la tradition se rassurent, toutefois : LeCoq-Gadby ne renie pas ses racines. En novembre, la maison s'apprête à accueillir la traditionnelle fabrication de pommé, une pâte à base de pommes redécouverte grâce aux fameuses recettes de Simone Morand. Une sorte de pesto rennais qui pourrait bien trouver une seconde jeunesse sur les tables branchées de la région. ■