Presse écrite FRA

Le Télégramme BREST

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **568000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **09 decembre 2022 P.33**

Journalistes : **Olivier Desveaux**

Nombre de mots : **629**

Au Moulin de Rosmadec, la direction prend un coup de jeune

Au Moulin de Rosmadec, célèbre restaurant étoilé de Pont-Aven, on mise sur la jeunesse. Pour travailler avec le chef Sébastien Martinez, un couple de 28 ans, Pierre-François et Manon Memain, vient d'en prendre la direction. Avec déjà beaucoup de projets.

Olivier Desveaux

Seulement deux mois qu'ils sont à la barre du Moulin de Rosmadec, et déjà, ils ont imprimé leur empreinte, en douceur, sur le célèbre restaurant étoilé de Pont-Aven. « On ne veut pas un service guindé, disent-ils. C'est un autre rapport au client. Il faut trouver un bon équilibre ».

Pierre-François Memain est le nouveau directeur, et Manon Memain en est l'adjointe. Le couple n'a que 28 ans et se retrouve propulsé à la tête d'une des plus fameuses tables de Bretagne, première étoilée du Finistère, en 1933. À ce poste, ils succèdent à Cédric Bilien, sommelier de renom parti vers d'autres aventures. Et ils ont une idée bien précise de ce dont ils rêvent, pour Le Moulin de Rosmadec.

Des jobs d'été à la direction d'une table étoilée

Car en dépit de leur jeune âge, Pierre-François et Manon Memain ont l'expérience. Eux qui ont découvert les métiers de la restauration à travers les jobs d'été, quand ils étaient étudiants, et qui en ont peu à peu gravi les échelons. « Nous avons fait nos études à Bordeaux, explique le directeur. Moi dans l'hôtellerie, à l'école Vatel, et Manon dans la finance ».

Pendant sept ans, ils enchaînent les saisons, en couple, entre Biarritz et

247871 DEMETER22-MDIS - CISION 8917024600524

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Le Télégramme BREST

Au Moulin de Rosmadec, la direction prend un coup de jeune

Edition : **09 decembre 2022 P.33**

Pierre-François et Manon Memain viennent de prendre la direction du Moulin de Rosmadec. Leur équipe compte sept personnes en salle (une douzaine l'été). Ils travaillent main dans la main avec le chef étoilé Sébastien Martinez, dont la brigade se compose d'une dizaine de personnes (douze l'été).

Courchevel notamment. Chef de rang, maître d'hôtel, manager d'équipe... Ils multiplient les expériences, chacun dans son domaine. Jusqu'à ce qu'une « chasseuse de têtes » les contacte, pour leur proposer la direction du Moulin de Rosmadec. « On a toujours eu un œil sur les établissements de Bretagne », reconnaît Pierre-François Memain.

La Bretagne, il connaît bien. Lui, le Brestois d'origine, qui a passé une partie de son enfance à Quimper. « Les balades à Pont-Aven faisaient partie du planning dominical, sourit-il. Et étonnamment, il y a quelques mois, nous sommes venus ici et nous avons photographié le restaurant. On a été scotché par la beauté des lieux ». C'était avant leur recrutement. Il y a des signes...

Ils la connaissent surtout de renom, cette table pontavéniste. « On en a beaucoup entendu parler, explique Pierre-François Memain. Surtout depuis sa reprise, son parrainage par Christian Le Squer, et l'étoile décrochée en 2021 par le chef, Sébastien Martinez ». Un chef avec qui « on est sur la même longueur d'onde », se réjouissent-ils.

Lien avec les Ajoncs d'or

« Ce restaurant a une étoile, mais il reste familial, chaleureux, chargé d'histoire, constate Manon. On veut conserver cet état d'esprit ». La continuité aussi, c'est le lien avec Christian Le Squer, qui prodigue ses conseils. « Et nous bénéficions maintenant du soutien d'Éric Beaumard, le sommelier du Georges V », indique le directeur.

Côté projets, ils n'en manquent pas. Comme faire le lien avec l'hôtel des Ajoncs d'or, autre adresse fameuse de Pont-Aven, appartenant elle aussi au groupe Ruello et en cours de travaux. « Nous souhaiterions également ouvrir sept jours sur sept, l'été, disent-ils. Et puis mieux exploiter notre terrasse, pourquoi pas en y faisant un bar à champagne, avec un peu de musique ». Des évolutions que le jeune couple souhaite inscrire sur le long terme.

247871 DEMETER22-MDIS - CISION 8917024600524

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.