

# ÄR MAGAZINE

LE MAGAZINE AR COLLECTION HOTELS  
PRINTEMPS / ÉTÉ 2023

INTERVIEW

Christian Le Squer,  
chef triplement étoilé

P.4

ÉCHAPPEZ-VOUS EN BRETAGNE

La Côte d'Émeraude  
le temps d'un week-end

P.6

ACTUALITÉS

Pen Duick III,  
une aventure humaine

P.8



ÄR COLLECTION  
HOTELS

## Au cœur de la nature verdoyante, à quelques pas de l'hôtel-restaurant Ar Duen se trouvent les plus beaux bijoux des Côtes-d'Armor.



**David Le Bars vous ouvre les portes d'une de ses plus belles créations, la Roseraie de la Hardouinais : « Jardin aux mille roses ».**

Située à l'orée de la forêt de la Hardouinais, domaine privé de 2400 hectares, à proximité du potager et du Chêne Sessile. La roseraie sera le point de départ de vos aventures au milieu de la faune et de la flore bretonne, une véritable reconnexion avec la nature.

David, chef jardinier, vous convie alors à découvrir les différents massifs créés par thématiques afin de vous dévoiler une collection de roses sans précédent.

**Au programme pour éveiller vos sens :**

- les roses anciennes,
- les roses des poètes et des écrivains,
- les roses des personnalités,
- les roses des peintres,
- les roses bretonnes,
- et la rose du domaine sur les arches.

Pour finir, retrouvez l'emblématique rose Ar Duen®, primée lors de concours internationaux, véritable écusson du Domaine de la Hardouinais.



Pour venir découvrir ce havre de senteurs et de couleurs, profitez des ouvertures cet été lors d'occasions exceptionnelles comme la « Marche gourmande » qui aura lieu le samedi 03 juin 2023.



Sébastien Martinez © Atypix

3

### L'ÉTOILE DE PONT-AVEN

**Au cœur de Pont-Aven, dans un moulin d'histoire et de caractère, l'art et la tradition se rencontrent.**



Rosmadec Le Moulin © Atypix



Manon et Pierre-François Memain © Atypix

À Rosmadec le Moulin, le chef Sébastien Martinez et les maîtres de maison, Manon et Pierre-François Memain vous accueillent pour révéler le Finistère et sa gastronomie.

**En ce début 2023, ils conservent la 1<sup>ère</sup> étoile au Guide Michelin pour la troisième année consécutive, gage de la qualité de leur travail d'équipe.**

La créativité dans les assiettes, c'est d'abord les inspirations. Quoi de mieux que les abords de l'Aven, qui ont inspiré Paul Gauguin, pour

insuffler la passion et l'art au chef Sébastien Martinez dit « le Peintre Gastronomique ».

À travers la beauté du petit village finistérien et les influences de l'impressionnisme, le chef et son équipe émerveillent tant sur les saveurs que les couleurs.

Pour savourer ces œuvres d'art, Manon et Pierre-François Memain accompagnent votre dîner avec la volonté de vous faire plaisir et le souci de bien recevoir.

Une étoile pour Rosmadec le Moulin qui permet aux équipes de s'approcher toujours plus de l'excellence et de continuer d'écrire son histoire, tant gourmande que raffinée.

À quelques minutes à pied du restaurant, séjournez au cœur de la Cité des peintres à l'hôtel La Pension du Moulin, récemment rénové.



Christian Le Squer © Atypix

4

INTERVIEW

CHRISTIAN LE SQUER, CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ

## Le chef étoilé Christian Le Squer nous partage un peu de son histoire et sa passion pour la gastronomie bretonne.

**Christian Le Squer, première question, êtes-vous parisien ou breton ?**

Je suis Breton et je le reste ! *(rires)* C'est en Bretagne, entre Quiberon et Carnac dans la Ria d'Étel que je suis né. Je vivais au plus près de la nature, élevé avec de bons produits de la ferme. Une enfance heureuse et gourmande qui m'a automatiquement dirigé vers l'univers de la cuisine, un art fascinant.

**Qui vous a donné le goût de la gastronomie ?**

Le métier, je l'ai appris sur un chalutier. Et cuisiner sur un bateau, ça vous forme ! Le chef m'a pris sous son aile, et m'a enseigné la maîtrise du

goût iodé que nous offre la mer. Cette expérience m'a amené à prendre l'inspiration dans les parfums bretons, liés à l'océan, pour travailler sur des associations détonantes. Par exemple, une fois, je me promenais sur les côtes bretonnes, et en ramassant un galet pour faire quelques ricochets, m'est venue l'idée d'une de mes recettes phares ! C'était le déclic pour le galet de foie gras, une entrée qui a maintenant sa renommée.

**Beaucoup de chefs Ar Collection Hotels sont issus de vos cuisines, avez-vous cette volonté de partager et de former les jeunes de demain ?**

Aujourd'hui, cette passion pour la cuisine et le patrimoine culinaire français, je la transmets aux jeunes

chefs tout aussi passionnés. Et c'est dans cet accompagnement que j'ai pris place en tant que parrain, avec mon compère Éric Beaumard dans les accords mets et vins, des hôtels et restaurants Ar Collection Hotels.

**Auriez-vous une recette à transmettre gourmande et légère pour l'été ?**

Oui ! Je vais vous transmettre avec plaisir ma fameuse recette de l'île flottante aux fruits rouges et notes de café. Vous m'en direz des nouvelles !

# Île flottante aux fruits rouges et notes de café

## INGRÉDIENTS

### Coulis de mûres / café

500 g de pulpe de mûres  
70 g de grains de café

### Mousse blanc d'œuf

300 g de blanc d'œuf  
120 g de sucre semoule  
2 g de poudre Gallia

### Siphon chocolat blanc

400 g de crème liquide Elle & Vire 35% de matière grasse  
½ feuille de gélatine  
300 g de chocolat blanc en pistole  
240 g de blanc d'œuf

### Finition

Mûres / groseilles / fraises  
pm amandes fraîches  
pm basilic nain  
pm sucre roux

## RÉALISATION

Faire infuser à froid et sous vide les grains de café et le coulis de mûres 72 heures.

Dessouvider et rectifier avec une goutte de jus de citron et un peu de sirop. Tailler les fruits, les mettre à mariner dans le coulis.

Monter les blancs au batteur avec le sucre semoule et la poudre Gallia. Faire de grosses quenelles à 3 faces. Cuire sur tapis de cuisson 3 minutes et 30 secondes à 80°C vapeur. Refroidir aussi tôt.

Chauffer la crème, la verser sur le chocolat blanc. Ajouter la gélatine et le blanc d'œuf cru. Passer au mixeur plongeant. Mettre en siphon, gazer 1 fois.

## AU MOMENT DE SERVIR

Caraméliser la quenelle au sucre roux. Verser un peu de coulis au fond de l'assiette, tirer le siphon dessus. Déposer la quenelle dessus. Puis ajouter les fruits mûrés autour.

Décorer d'herbes aromatiques et d'amandes fraîches.





Joyau incontournable de la région, la Côte d'Émeraude vous attend pour un week-end de découverte et de détente au rythme des marées. Suivez notre itinéraire pour une escapade dépayssante de Saint-Malo à Dinard.

1



### LES REMPARTS DE SAINT-MALO

Véritables emblèmes de Saint-Malo Intra-Muros, commencez votre visite par les remparts de la Cité Corsaire. Ils sont la trace de son histoire et vous offrent de magnifiques points de vue sur la mer.

2



### LA DEMEURE DE CORSAIRE

Continuez votre périple historique de la cité en visitant la Demeure de Corsaire Auguste Magon de la Lande. Vous connaîtrez tout du commerce maritime qui a forgé la légende de capitaines comme Robert Surcouf.

3



### ÎLE DU GRAND BÉ

À quelques mètres d'Intra-Muros, effectuez une escapade insulaire et littéraire sur l'île du Grand Bé. C'est ici que repose François-René de Chateaubriand, le célèbre écrivain malouin.

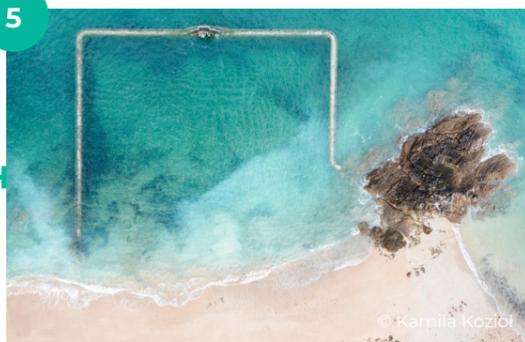
4



### HÔTEL-RESTAURANT AR INIZ

Profitez du bord de mer et de la plage du Sillon, direction l'hôtel-restaurant Ar Iniz pour une pause gourmande. Sur la terrasse vue mer, savourez de délicieux cocktails et mets iodés.

5



### BAIGNADE DANS LA BAIE DE SAINT-MALO

Après la pause déjeuner, le temps de la baignade se fera sentir. Baignez-vous, même à marée basse, en plongeant dans la piscine de mer de la plage de Bon-Secours.

6



### CROISIÈRE EN MER

Mettez le cap sur Dinard en navette maritime au départ d'Intra-Muros. Profitez d'une excursion en mer rafraîchissante et iodée avec une vue panoramique sur la côte et ses somptueuses demeures Belle Époque.

7



### PROMENADE DU CLAIR DE LUNE

Une fois à quai, commencez votre balade de Dinard, avec la Promenade du Clair de Lune qui longe la mer de la Cale du Bec de la Vallée jusqu'à la plage du Prieuré.

8



### ARCHITECTURE BELLE ÉPOQUE

Au retour, découvrez le centre-ville de Dinard jusqu'à la Villa Les Roches Brunes, qui représente à merveille l'architecture Belle Époque, classée Monument Historique.

9



### HÔTEL-RESTAURANT LA VALLÉE

Ressourcez-vous à l'hôtel-restaurant La Vallée. Prenez votre petit déjeuner face à la mer, les embruns empliront votre tête des plus beaux souvenirs bretons.



Pen Duick'III © B. Deguy.

## 8 ————— PEN DUICK III, UNE AVENTURE HUMAINE

# Lors de la préparation de la « Route du Rhum 2022 », Ar Collection Hotels s'est engagé aux côtés du skipper Arnaud Pennarun sur le célèbre voilier : le Pen Duick III.

Voilier mythique d'Éric Tabarly, le plus récompensé à travers un florilège de courses :

- Royal Ocean Racing Race
- Morgane Cup
- Channel Race

« L'histoire d'Éric Tabarly est ancrée en Bretagne. Le chef breton triplement étoilé, Christian Le Squer, partage de nombreuses valeurs avec le skipper et la famille Tabarly, une complicité est née de leur rencontre », précise Yann Marequa, Directeur Général du groupe.

Ar Collection Hotels est fier et honoré d'accompagner le Pen Duick, témoignage de la modernité d'Éric Tabarly et élément incontournable du patrimoine breton en faveur de l'association des Enfants de l'hôpital Robert Debré.



Arnaud Pennarun © Paul Bessereau