

ÉQUIPEMENTS ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

Rencontre avec Laurent Saudeau, chef d'un jour au Resto des Chefs d'Equip'Hôtel

lundi 22 novembre 2010 11:50



Aujourd'hui c'est Laurent Saudeau, propriétaire de son restaurant, Le Manoir de La Boulaie, près de Nantes, qui officie au "Resto des Chefs". 2 étoiles au guide Michelin et 4 Toques au Gault & Millhau, ce jeune chef de 45 ans avide d'expériences nouvelles n'a pas hésité pour venir exposer ses talents dans cette cuisine grandeur nature ouverte aux visiteurs du salon Equip'Hôtel.

Quelle a été votre première impression en découvrant ce nouvel espace de travail ?

J'ai d'abord été séduit par cette cuisine spacieuse, fonctionnelle et très lumineuse. C'est un bon outil qui va me permettre une mise en place aisée de mon service pour plus de 120 couverts.

Donc, cette cuisine entièrement équipée par Electrolux vous a conquis ?

Ce qui m'a le plus impressionné c'est le piano Molteni tout électrique avec la puissance de la plaque coup de feu et la précision de cuisson des foyers à induction. Ensuite les fours, surtout pour la remise et le maintien en température : les produits sont restés exactement identiques à l'enfournement et à la sortie du four. Avec un matériel aussi évolué, je peux servir, sans détérioration du goût et de la qualité, aussi bien 4 portions de pigeonneaux comme plus de 120 aujourd'hui. Les techniciens d'Electrolux m'ont drivé sur le fonctionnement et j'ai très vite compris le tableau de commande tactile du four.

Ce qui m'a permis de réaliser des cuissons remarquables, très précises sans dessèchement ni altération de mes produits. Cela aurait été dommage pour les pigeons de Mesquer élevés avec passion en Pays Nantais du coté de Guérande par mon ami Rémy Anezo.

Avez-vous été donc satisfait de cette première expérience de cuisine ouverte au Salon d'Equip'Hôtel ?

J'ai pris du plaisir à travailler dans cet environnement et avec cette équipe. Bien sûr, cela nous change de nos vignobles et de notre fidèle clientèle régionale. Certes, en dehors de la saison touristique, il est

quelquefois ardu d'attirer des gastronomes dans un 2 étoiles à la campagne. Mais il faut reconnaître que depuis 10 ans avec mon épouse Barbara nous n'avons eu que du bonheur au Manoir et dans cette belle région Nantaise.


Le menu du jour :

Spirale de spaghettis de langoustine et ris de veau, cocos de Paimpol
Pigeon de Mesquer servi en deux cuissons
Cubisme de poires au KKO, noix et cardamome.

Le Manoir de la Boulaie :**+33 (0)2 40 06 15 91****www.manoir-de-la-boulaie.fr**

**Par Jean-Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du
Blog des Experts**

A lire aussi :

 [En 2010, Equip'Hôtel et Electrolux Professionnel innovent avec le Resto des Chefs](#)
[Retrouver tous les articles d'Equip'Hôtel 2010](#)

L'Hôtellerie Restauration Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE