



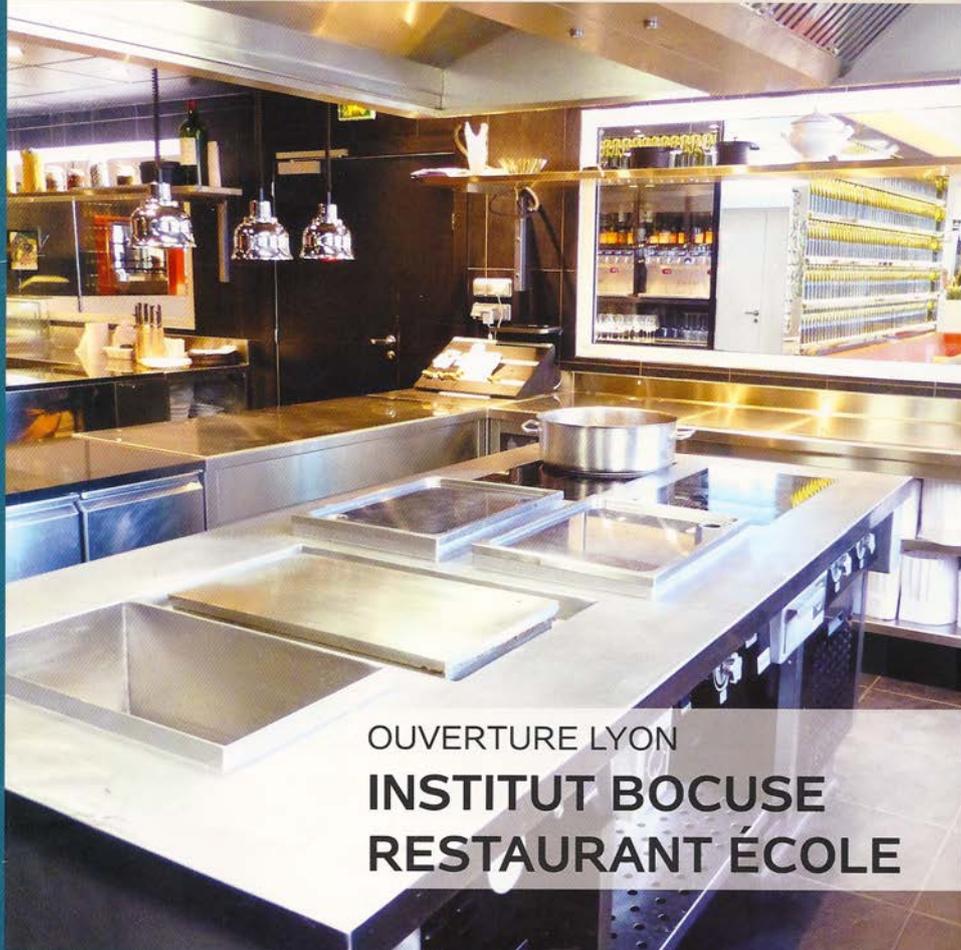
LE PRIEURÉ
- RESTAURANT -

DOSSIER DE PRESSE

GRANDES CUISINES
Le premier magazine des professionnels de la grande cuisine

GRANDES CUISINES

Le premier magazine des professionnels de la grande cuisine



OUVERTURE LYON
INSTITUT BOCUSE
RESTAURANT ÉCOLE



INDUSTRIEL
MEIKO



BUREAU D'ÉTUDES
ARWYTEC



QUIMPER
LE PRIEURÉ

EXCLUSIF

DOSSIER
INSTALLATEURS
Chiffres et analyse 2013

OUVERTURE

RESTAURANT LE PRIEURÉ À QUIMPER



Articulé autour de bâtiments remontant au XVII^{ème} siècle, au cœur du quartier historique de Locmaria à Quimper, le restaurant semi-gastronomique Le Prieuré a été ouvert le 8 mars 2013 avec une ambition forte : faire une cuisine exigeante, mais aussi accessible.

Le goût du patrimoine en toute transparence

Inscrite dans un vaste projet visant à rénover le plus ancien quartier de la préfecture du Finistère, la création du Prieuré a été imaginée par le prestigieux restaurateur Laurent Tarridec, avant d'être récupérée par deux associés, Ludovic Volant et Guy Diquélou. Effective depuis un an, elle semble confortée par une fréquentation convenable (environ 70 couverts par jour). Le Prieuré espère l'ouverture dans le voisinage d'un hôtel 4 étoiles de 20 chambres, Les Jardins du Prieuré. Il faisait initialement partie

s'étend sur une surface de 450 m² qui, à ses deux extrémités, profite de l'agrément d'un salon d'accueil, ainsi que d'un bar-lounge. Entièrement d'époque, avec poutres et pierres apparentes, une première salle permet de recevoir environ 30 couverts près de l'entrée. Reliant deux corps de bâtiment anciens, une aile neuve décorée de bardage en bois abrite la partie centrale du restaurant qui peut accueillir plus de 50 couverts.

L'ouverture de la cuisine sur la salle implique davantage de rigueur et de concentration

du projet afin notamment de stimuler l'accueil de séminaires, mais n'a pu être mené à bien en raison d'un litige avec le promoteur. En attendant, le restaurant s'appuie sur sa proximité géographique avec les faïenceries HB Henriot mais aussi l'école de broderie d'art Pascal Jaouen, qui influencent l'identité visuelle d'un aménagement intérieur imaginé par la décoratrice Marie-Hélène Kergoat. Représentant un investissement total de 1,3 million d'euros, le Prieuré

UNE PAROI VITRÉE SUR LA CUISINE

Au cœur de cet espace résolument moderne, une cuisine assez étroite mais fonctionnelle s'ouvre à travers une large paroi vitrée qui permet aux clients de jeter un regard furtif sur l'avancement des préparations. Sous l'œil du consommateur-spectateur, deux lignes parallèles, l'une pour les entrées froides et l'autre pour les plats chauds, s'enfuient vers les tables d'envoi. L'atelier pâtisserie demeure toutefois un peu plus en retrait.

Financée à hauteur de 100 000 euros environ, la cuisine du Prieuré a été entièrement fournie par l'installateur quimpérois Caillarec Climfroid. Cet équipement de restauration assez original imposait des contraintes significatives, du fait notamment que Le Prieuré s'étire sur des bâtiments classés monuments historiques. « *Au-delà des problèmes esthétiques, aucune partie technique ne devait être apparente pour les extractions comme pour le chauffage par climatisation* », résume-t-on chez Caillarec. Pour un meilleur





Principaux équipements et matériels

- ⇒ 1 ensemble mural cuisson Capic comprenant :
 - 1 bain-marie
 - 4 feux nus
 - 1 fourneau PCF sur four électrique
 - 1 marmite chauffe directe au gaz 150 L
 - 1 salamandre à voute mobile
- ⇒ 1 four mixte SCC whiteefficiency Rational (Frima Rational) 10 niveaux GN1/1
- ⇒ 1 batteur pour préparations Dito XBE20
- ⇒ 1 cellule de refroidissement Friginox MX20 10 A
- ⇒ 1 chambre froide positive + comptoirs armoires réfrigérés Liebherr
- ⇒ 1 machine à laver à capot
- ⇒ 1 lave-verres Winterhalter UC-M avec osmoseur



leur confort de travail mais aussi afin de réduire les courants d'air et les déperditions d'énergie dans la salle, l'outil de production dispose d'une extraction à induction et compensation non réchauffée de 400°/2 heures. L'atelier de cuisson est composé d'un ensemble Capic de gamme Celtic, avec en complément un four mixte Rational (Frima Rational) Self-Cooking Center 101 E.

MENUS SOIGNÉS ET ABORDABLES

Les équipes du Prieuré sont composées de 12 personnes en cuisine (dont 3 apprentis), et 7 personnes au service (dont 2 apprentis). Depuis le départ de Mickaël Renard, ce sont les chefs Sébastien Blettery et Xavier Gourmelon qui structurent des menus soignés mais abordables : un menu complet est facturé aux alentours de 25 euros par personne. « L'ouverture de la cuisine sur la salle nous instaure une petite pression supplémentaire », indique Xavier Gourmelon. « Nous devenons en quelque sorte les acteurs d'une pièce de théâtre. Cela implique davantage de rigueur, de concentration. » Cet effort de transparence va de pair avec la volonté de proposer des saveurs qui ne trichent pas.

« Cette disposition originale n'a pas été évidente à intégrer, surtout pour les équipes de production », reconnaît Ludovic Volant. « Elle impose une propreté irréprochable mais aussi une certaine retenue dans le geste et la parole. C'est un gage évident de qualité pour le client. Sans chercher à tout prix le macaron, nous travaillons le plus possible sur des produits frais et de saison, et notre



photos © B. Tardieu



carte est renouvelée tous les deux mois.»

Parmi les spécialités du Prieuré reviennent souvent des compositions aux accents terre-mer assez caractéristiques en Bretagne : Filet mignon de veau aux noix de Saint-Jacques, Bar de ligne rôti à la crème de lard... « *Le défi majeur consistait à refaire un lieu de vie où l'on offre du plaisir pour un budget raisonnable* », souligne le gérant qui s'est beaucoup appuyé sur le savoir-faire de son associé, Guy Diquélou.

UNE SOLIDE EXPÉRIENCE

De fait, cet ancien cuisinier s'est aguerri pendant 8 ans chez Prunier à Paris, puis s'est forgé une solide expérience d'entrepreneur dans l'hôtellerie-restauration en redonnant un certain dynamisme à des établissements de renom : les Sables-Blancs à Concarneau, revendus en 2012, ou encore le Victoria à Rennes. Dernier concept culinaire développé par Guy Diquélou : Léon et Cie, une enseigne associant restauration et pizzeria qui s'est ouverte à Quimper en octobre 2013. ● **BERTRAND TARDIVEAU**



Magazine ELLE – Édition Bretagne – le 07 mars 2014.

ELLE MAGAZINE



BRETAGNE

cantines
food-trucks
RESTOS
snacks

ELLEBRETAGNE

UN RESTO ELEGANT

Le Prieuré Ce monastère du XVII^e siècle, au bord de l'Odet, abrite une table qui flirte avec la gastronomie à prix doux. Le chef y sublime le poisson du marché et marie lapin ou bar avec des légumes asiatiques. A savourer dans la salle d'esprit brasserie ou dans la cour intérieure couverte et joliment plantée. Formule à partir de 19,50 €, menu à 26,50 €.

■ 1, rue du Chanoine-Moreau, Quimper. Tél. : 02 98 75 05 55. Ouvert 7 j/7, midi et soir.

UN FAST GOOD NOMADE

Mythic Burger Echappé de la grande distribution, Charlie découvre New York et ses food trucks. De retour en Bretagne, il achète un camion, le peint de couleurs sixties et sillonne Vannes avec sa bonne humeur et ses burgers au pain frais, garnis de viande juteuse, de jeunes pousses de salade et d'oignons caramélisés au beurre salé (à partir de 3,40 € le veggie).

■ Tél. : 06 23 37 41 35. Infos sur www.facebook.com/mythicburger

UNE JOLIE VÉRANDA

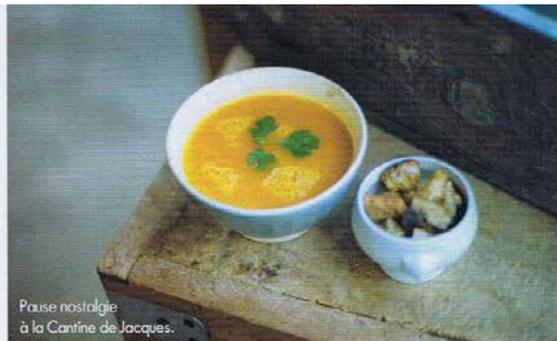
La Cantine de Jacques Accolée au prestigieux établissement Lecoq-Gadby, ce resto sympa occupe une petite bâtisse à l'esprit jardin : véranda bleue, sol en ciment, chaises métalliques... La carte décline soupes, tartines, quiches et desserts maison aux saveurs de l'enfance, préparés uniquement avec des produits de qualité, dont le délicieux pain du Fourmil des Lices. Formules midi à 7,50 €.

■ 154, rue d'Antrain, Rennes. Tél. 06 51 68 53 03. lacantinedejacques.com - Ouvert du lundi au vendredi, de 9 h 30 à 19 h 30.

On fond pour les burgers généreux de Mythic Burger.



Au Prieuré, on savoure une cuisine quasi gastronomique dans une déco divine.



Pause nostalgie à la Cantine de Jacques.

UN PALAIS DES THÉS

Les Thés d'Alex Dans un cadre chic, Alexandra Daniel compose ses déjeuners avec des produits sélectionnés aux halles, au marché des Lices ou à celui de Betton, parfois cuisinés (divinement) avec du thé. Chaque jour, on peut savourer un plat ou une tarte salée avec salade (7 €). Une semaine par mois, la tarte est remplacée par une spécialité, par exemple un tajine, servie avec le thé qui l'accompagne le mieux. Brunch et cocotte sont proposés tous les jours pendant les vacances scolaires. Formule avec dessert à 9,80 €.

■ 10, rue Saint-Melaine, Rennes. Tél. : 02 23 20 77 12. www.lesthesdalex.com Ouvert du mardi au vendredi, de 10 h 30 à 18 h 30 et le samedi, de 9 h 30 à 18 h 30.

UNE VRAIE TRATTORIA

Les Sette Piccati C'est la version italienne du Seven voisin. Aux fourneaux, une chef qui a œuvré douze ans chez Little Italy, le chic traiteur rennais. Armée d'une machine à pâtes fraîches, Mélanie Hoël revisite la traditionnelle pasta, et l'accompagne de jambon et de parmesan qui ont traversé les Alpes. Elle décline aussi les fondamentaux, comme l'osso bucco, sort des oublies des plats rares, comme le lapin farci, et envoie des crumbles salés. Pizza de 8 à 14 €. Formules de 13 à 17 €.

■ 7, place Saint-Germain, Rennes. Tél. : 06 60 70 21 55. Ouvert du mardi au vendredi, de 12 h à 14 h 30, et du mercredi au samedi, à partir de 19 h.



CÉCILE ET SOPHIE, CHEFS DE CHOC

L'une vient du Pays basque, l'autre a passé neuf ans à New York. Leurs chemins se sont croisés et elles ont décidé d'ouvrir un lieu qui cultiverait les influences du Sud. D'abord, un coup de pinceau pour nous faire franchir les Pyrénées, puis l'élaboration d'une carte avec trois entrées et trois plats, ensoleillés de piments et d'épices. Le soir, planches et cassolettes (épatants cœurs de canard au balsamique!) se partagent entre amis autour d'un verre de vir de Murcia ou d'Afrique du Sud. Plat à 8,50 €. Formule à partir de 12 €

■ 15, rue Kléber, Rennes. Tél. : 09 53 88 72 02. Ouvert du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 14 h 30.

La cuisine ouverte, une proximité inédite entre convives et cuisiniers

Depuis quelques années en France, les chefs ouvrent les cuisines à la vue des clients. Une tendance qui nous vient tout droit des restaurants asiatiques et new-yorkais où les "open kitchen" ont toujours misé sur le spectacle en cuisine et non dans la rue. En effet, la mode est aux jeunes chefs créatifs qui préparent les plats en direct, donnant à voir le cœur de tout un métier haut en couleurs. Les clients réunis deviennent ainsi spectateurs comme dans une pièce de théâtre où les plats seraient applaudis ! Cette nouvelle tendance a d'ailleurs l'avantage de rassurer le client qui souhaite de plus en plus de transparence sur l'hygiène des restaurants.



© Bernard Galéron / Le Prieuré

Situé dans le quartier emblématique de Locmaria à Quimper, **Le Prieuré** propose une cuisine inventive et raffinée qui sent bon la Bretagne : Saint Pierre, pavé de bar de Bretagne rôti sur peau, poissons des côtes des pêcheurs du Guilvinec, palet de "Dolwen", ris de veau, noisette de chevreuil mariné au poivre de Séchouan et genièvre... Ce restaurant-bar rassemble deux salles aux ambiances différentes dont la salle principale, contemporaine et fort élégante avec ses touches de faïence et dentelles et sa cuisine ouverte au fond.

Par Sarah Ponchin, Linternaute.com

Lien = <http://www.linternaute.com/sortir/sorties/resto/magazine/restaurants-avec-cuisine-ouverte/>

Le blog de Gilles Pudlowski

▣ Les pieds dans le plat ▣



Quimper

« Le Prieuré : Le bon coût de Diquélou »



Charlotte Longuet et Sébastien Blettery © Maurice Rougemont

Le dernier bon coût de Guy Diquelou, à qui on doit, entre autres, la rénovation des Sables Blancs de Concarneau: cet ancien prieuré de la proche église de Locmaria. Ce fut jadis un bâtiment militaire, qui appartient à la ville de Quimper et à son histoire. La partie restaurant a été revue moderne, claire, fonctionnelle, avec une salle genre brasserie design, l'autre façon salon lounge. Une jeune équipe dans le coup dans s'affaire à faire plaisir à tous en cuisine, sous la houlette du jeune Sébastien Blettery. L'autre midi, pour 25,50 €, on offrait, c'est le

mot, le paillason de saumon mariné avec œuf poché, crème aigrette et jolis pousses de légumes, persillé de queue de bœuf avec fromage blanc et échalote confite ou encore velouté de topinambour avec crème de châtaigne et sirop d'érable, en guise d'entrées malicieuses, avant le limande sole farcie aux herbes avec sa polenta aux salicornes.



Les plats © Maurice Rougemont

La bonne surprise maison? Des desserts superbes sous la houlette d'une jeune pâtissière, Charlotte Longuet, formée à la Plage à Ste Anne la Palud, dont la conversation « Apple, Bourbon », avec pomme fondante vanillée et sabayon spéculos, craquant noix de pécan et glace vanille, font merveille. Mais le Crousti Pomm' avec Gala craquante et ses billes caramélisées, avec crème bourbon et fruits au naturel plus glace vanille-gingembre ne sont pas mal non plus. Les chambres sont prévues ici dans quelques mois. Mais rien n'est encore fait. En attendant, on peut venir ici déjeuner ou dîner, tous les jours, face à l'Odet.

Le Prieuré
1, rue du Chanoine Moreau
29000 Quimper
Tél. 02 98 7 5 05 55



Quimper

Un menu de fête pour 25 euros

L'équipe du Prieuré de Locmaria a bien voulu nous proposer un menu pour les fêtes à moins de 25 euros par personne. Bon appétit!

Comme chaque année, la même question revient : que cuisiner pour les fêtes ? Côté Quimper a demandé à Ludovic Volant, gérant du Prieuré de Locmaria, de nous concocter un menu pour moins de 25 euros par personne. Les chefs Sébastien Blettery et Xavier Gourmelon ont participé à l'élaboration de ce menu ainsi que la pâtissière Charlotte Longuet.



Noix de saint-jacques poêlées. Rémoulade de céleri aux truffes et beurre infusé à l'anis.

• **Noix de saint-jacques poêlées. Rémoulade de céleri aux truffes et beurre infusé à l'anis.** 20 noix, 1 céleri-rave, 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de moutarde, 1/4 de litre d'huile, 1 trait de vinaigre blanc, jus d'un 1/2 citron, 10 g de brisure de truffe, 1 anis étoilé, 10 cl d'eau, 50 g de beurre et des jeunes pousses de salades. Bien nettoyer les noix. Peler le céleri et le râper finement. L'arroser du jus de citron. Pour la sauce rémoulade : faire une mayonnaise et rajouter un trait de vinaigre à la fin. Mélanger la mayonnaise, le céleri et la brisure de truffe. Conserver au réfrigérateur durant deux heures. Donner une ébullition à l'eau avec l'anis étoilé. Retirer du feu, couvrir d'un film plastique et laisser infuser 30 minutes. À la dernière minute, retirer l'anis étoilé, réchauffer un peu cette eau, ajouter le beurre et monter cette sauce. Poêler les saint-jacques très rapidement. Les disposer sur le céleri rémoulade. Assaisonner les jeunes pousses, les disposer sur l'assiette. Ajouter le beurre monté.



• **Bar de ligne rôti. Risotto et champignons sauvages, crème de lard.** 4 filets de bar de 170 g pièce, 350 g de riz à risotto, 2 oignons, 1 litre de bouillon, 10 cl de vin blanc, 20 g de beurre, 50 g de parmesan, sel, poivre, 200 g de champignons, 40 cl de crème, 100 g de lard fumé. Faire lever et préparer les filets par votre poissonnier. Pour le risotto : faire suer l'oignon avec du beurre, ajouter le riz et laisser nacrer. Ajouter le vin blanc et laisser réduire, cuire le riz en ajoutant au fur et à mesure le bouillon. En fin de cuisson, ajouter le parmesan. Pour la crème au lard : faire suer un oignon avec un peu d'huile d'olive, couper en cubes le lard et le rajouter à l'oignon. Laisser cuire deux minutes et ajouter la crème, laisser cuire, mixer et passer au tamis. Saisir les filets de bar côté peau à l'huile d'olive. Les retourner et finir leur cuisson 2 minutes au four avant de dresser. Disposer le risotto au milieu de l'assiette, poser le bar dessus. Ajouter les champignons poêlés et la crème de lard émulsionnée.



• **Sablé breton, poire pochée et crème de champagne.** 5,5 jaunes d'œuf, 65 g de sucre, 445 g de beurre demi-sel, 90 g de farine T45, 1/2 paquet de levure chimique, 4 poires, 1 l d'eau, 1 gousse de vanille, 5 cl de liqueur de poire, 250 g de champagne, le jus et le zeste d'un citron, 10 g de gélatine, 415 g de crème fleurette. Pour le sablé breton : mélanger le beurre pommade, 65 g de sucre, 1,5 jaune d'œuf. Mélanger la farine et la levure et l'ajouter au mélange précédant. Mouler les sablés et les cuire à 170° pendant 12 minutes. Pour les poires : porter à ébullition l'eau avec 250 g de sucre et la gousse de vanille fendue. Peler les poires, les couper en deux, enlever le cœur. Les plonger dans l'eau 15 à 20 minutes (selon la variété). Couper le feu et laisser refroidir. Récupérer le sirop et le faire réduire jusqu'à caramélisation. Déglacer avec la liqueur. Pour la crème de champagne : chauffer le champagne avec le jus et le zeste de citron. Tremper la gélatine dans de l'eau très froide. Blanchir les 4 jaunes d'œuf avec 130 g de sucre. Verser le champagne dessus, bien mélanger, cuire à feu doux comme une crème anglaise. Incorporer la gélatine bien essorée, mélanger, laisser refroidir. Monter une chantilly (sans sucre) bien ferme. Mélanger les deux crèmes. Mettre dans une poche à douille et réserver au frais. Disposer au centre de l'assiette le sablé breton, disposer les poires dessus, la crème de champagne et quelques gouttes de sirop caramélisé.

Pratique. Le prieuré de Locmaria, 1 rue Chanoine-Moreau. Tel : 02 98 75 05 55. Ouvert tous les jours sauf le 24 au soir. Menu de la Saint-Sylvestre à 95 euros hors boissons.

Quimper, 29
adele

Nous contacter

Tags : "Charlotte Longuet." - "Ludovic Volant" - "Sébastien Blettery" - "Xavier Gourmelon" -
Prieuré de Locamria - repas de fêtes

Réveillon. Les suggestions des chefs

Qui dit réveillon, dit préparatifs en cuisine. Les chefs et restaurateurs quimpérois ont accepté de passer à table. Ils livrent leurs menus spéciaux et quelques astuces. Des suggestions simples et savoureuses pour mettre les papilles en fête. 🍷

*Ludovic Volant (Le Prieuré)
Gilbert Guyon (L'Ambroisie) et
Dominique Delasalle et Laurent
Pruvost (L'Épée)*



Ludovic Volant, gérant du restaurant Le Prieuré à Locmaria.

« Je conseillerais un menu traditionnel et abordable (25 € par personne). En entrée : des noix de Saint-Jacques et leur mousseline de butternut, une courge souvent oubliée. L'astuce avec les Saint-Jacques, c'est qu'il faut bien les nettoyer. Vous pouvez le demander à votre poissonnier. Séchez-les ensuite avec un torchon avant de les mettre dans une poêle bien chaude. Un aller-retour de chaque côté et le tour est joué. Pratique : la sauce peut être préparée à l'avance. Il suffit

de faire cuire la butternut dans du lait et de bien assaisonner le tout. Et pour rajouter un peu de croquant, quelques graines de pavot ou de sésame feront l'affaire. En plat principal : un chapon aux morilles. L'inconvénient du chapon, c'est le temps de cuisson. Alors, je conseille de le blanchir avant dans un fait-tout avec une garniture aromatique (carottes, oignons, etc.). Une fois blanchi, le chapon est cuit au four et arrosé régulièrement. La cuisson terminée, retirez le chapon du plat avant d'y verser les morilles. Récupérez et créez. La sauce est fin prête. En

accompagné
des pommes
coupées et
la graisse
dessert.
myrtilles
pagne ».

Gilbert Guyon du restaurant rue Élie

« Je propose
pour un
entrée : un
mon fumé
blé noir,
aux herbes
conseille



BLOG

5 septembre 2013 **Voyage**

T'ÉTAIS OÙ CET ÉTÉ ? #4 : BRETAGNE

Le grand air iodé vous manque déjà ? Lisa Douet – chef de projet conseil mode – et Nelly Rodi - fondatrice – vous emmènent sur des sentiers gourmands, de Kerdruc à Quimper, pour une pause savoureuse :

(...)

QUIMPER

Le Prieuré

En face des faienceries Henriot, niché dans un ancien prieuré de Quimper, le nouveau restaurant de Guy Diquelou vous invite à un voyage au rythme de la rivière de l'Odet et de la beauté architecturale du site. On y déguste une cuisine inventive et audacieuse, où le Chef allie produits locaux et saveurs exotiques avec un carte qui fait la part belle aux crustacés et autres produits de la mer. Coup de cœur pour sa décoration chic conjuguant couleurs vives et design scandinave avec goût.

1 rue Chanoine Moreau, Quimper +33 2 98 75 05 55



Par Lisa.

marie claire
www.marieclaire.fr

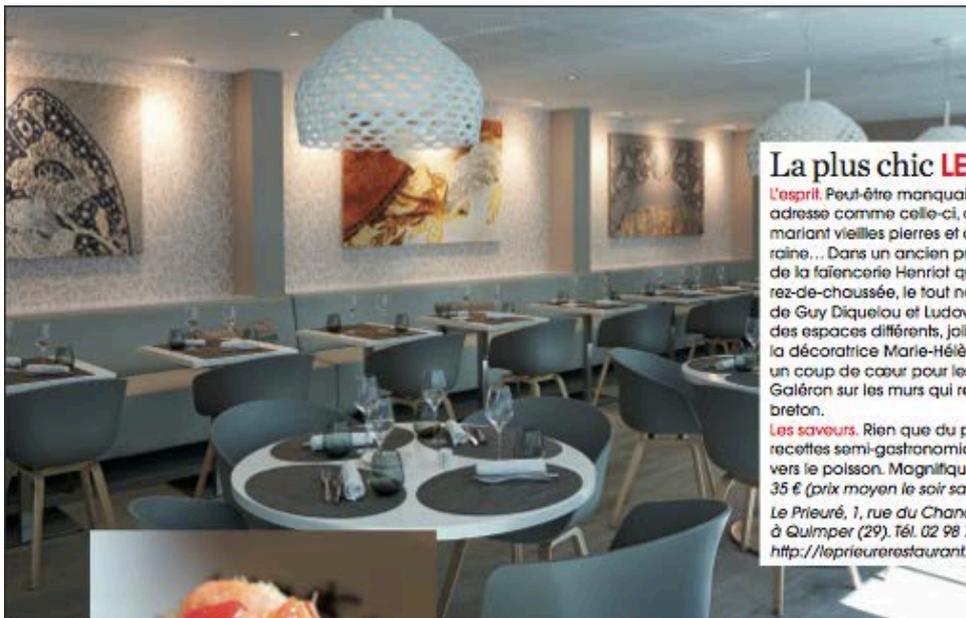
ÉDITION
OUEST

SORTIR
OÙ DÎNER
BRANCHÉ
CET ÉTÉ ?

DESIGN
L'OUEST À LA POINTE
MEUBLES, LUMINAIRES, OBJETS DÉCO...
LES JEUNES TALENTS SE DÉVOILENT

N° 732 AOÛT 2013.
ÉDITEUR : CÔTÉ SHOPPING,
46 BOULEVARD GAMBETTA,
29200 BREST. TÉL. 02 98 80 75 35.
DIRECTION ET PUBLICITÉ :
F. PÉRON, TÉL. 06 63 58 10 84.
COTE-SHOPPING@WANADOO.FR.
RÉDACTION : D. DESPRÉS ET F. PÉRON.
MAQUETTE : À BICYCLETTE,
CYRIL DRUJONT.

COUVERTURE :
PHOTO: BRUNO RIPOCHE
RÉALISATION : DARRYL RODRIGUES
ROBE ASYMETRIQUE EN SOIE
(DIOR WWW.DIOR.COM), COLLIER
"MISE EN DIOR" FINITION OR HABILLÉ
DE PERLES, MANCHETTE "DIORAMA"
FINITION OR ORNÉE D'UN CABOCHON DIOR
MANNEQUIN : NADIA ARAUJO/SELECT MODEL
COIFFURE : JÉRÔME CULTREVA/CALLISTE
MAQUILLAGE : JULIE B/BOX MANAGEMENT



La plus chic **LE PRIEURÉ**

L'esprit. Peut-être manquaît-il à Quimper une adresse comme celle-ci, chic et historique, mariant vieilles pierres et déco contemporaine... Dans un ancien prieuré, à deux pas de la faïencerie Henriot qui a inspiré le rez-de-chaussée, le tout nouveau restaurant de Guy Diquelou et Ludovic Valant propose des espaces différents, joliment agencés par la décoratrice Marie-Hélène Kergoat. Avec un coup de cœur pour les photos de Bernard Galéron sur les murs qui revisitent le costume breton.

Les saveurs. Rien que du produit frais et des recettes semi-gastronomiques très orientées vers le poisson. Magnifique !
35 € (prix moyen le soir sans vin).

**Le Prieuré, 1, rue du Chanoine-Moreau, à Quimper (29). Tél. 02 98 75 05 55.
<http://leprieurerestaurant.blogspot.fr/>**



Nouvelles tables **5 ADRESSES « TOQUEES » !**

De la cuisine en bocal, des cocktails en éprouvettes, des fruits de mer plus frais que frais, des grillades toute l'année... les chefs de ces nouveaux restaurants dans l'Ouest mitonnent et étonnent !

Par Delphine Després

La plus atypique **LA CANTINE DES CHEFS**

L'esprit. Un restaurant, une épicerie fine, un salon de thé et des cours de cuisine dans un hangar, réhabilité en maison avec une décoration ludique et moderne mêlant les styles...

Et bientôt d'autres adresses aussi chouettes en Bretagne sur le même concept !

Les saveurs. Du « Fast good » en bocal (de l'entrée ou dessert) avec des produits locaux fait sur place (et de vrais burgers depuis début juillet) ! Les chefs associés Laurent Bacquer et Jean-Claude Spégnagne ont inventé une cuisine assez familiale présentée dans un bocal à déguster sur place ou à emporter. Idéal le soir chez soi pour des plats sains et goûteux sans se compliquer la vie ! Comme cette joue de bœuf confite à la bière Coreff, parmentier de pommes de terre de Dolwen et noisettes à la carte le mois dernier.

À partir de 10,60 € (entrée/plat/dessert). Ouvert de 10 h 30 à 19 h 15. **La Cantine des chefs, 76, avenue Victor-Hugo, à Carhaix (29). <http://lacantinedeschefs.com>**



Bernard Galéron, DR

Ouest France, le 10 juin 2013



Vitrines

Le Prieuré, le prestige des vieilles pierres



Installé dans une aile du bâtiment datant du XVII^e siècle, le nouveau bar-restaurant Le Prieuré, à Locmaria, ne manque pas de cachet. Réalisée par Marie-Hélène Kergoat, la décoration intérieure mêle tableaux grands formats, sculptures et faïences dans une ambiance plutôt contemporaine, privilégiant plusieurs espaces de services.

Un bar lounge à l'étage accueille les petits groupes dans un cadre cosy au mobilier atypique. Le bar du restaurant permet, quant à lui, de prendre un verre en attendant de dîner.

La cuisine confiée à Mickaël Renard, ancien chef du restaurant de Sainte-Anne-La-Palud, propose une carte semi-gastronomique aux accents du terroir. Deux salles de cinquante et trente couverts offrent deux ambiances différentes afin de varier les plaisirs du déjeuner ou du dîner.

Enfin, la terrasse en façade et celle, plus intime, de la cour intérieure du Prieuré, permettent, aux beaux jours, de profiter pleinement du cadre des vieilles pierres qui ne manquent pas de caractère. "C'est un endroit parfait pour les Quimpérois, un endroit à découvrir, où prendre un verre, qui propose des formules pour le déjeuner et des menus, le soir, avec un rapport qualité-prix particulièrement étudié", précise Ludovic Volant.

Le Prieuré, 1 rue du Chanoine Moreau.

Tél. : 02.98.75.05.55.

Côté Quimper, le 06 juin 2013



Restaurant Le Prieuré : « Nous avons très bien démarré »

Ouvert depuis le mois de mars, le restaurant Le Prieuré à Locmaria a déjà trouvé sa clientèle. Ludovic Volant, le gérant, est satisfait.



Le restaurant Le Prieuré dont Ludovic Volant est le gérant vient de s'équiper d'une terrasse.

Propos recueillis par Matthieu Gain

Le restaurant Le Prieuré est ouvert depuis le 8 mars. Comment se sont passés les débuts ?
Nous avons très bien démarré. Le premier mois a été très bon. Aujourd'hui, notre activité commence à se stabiliser. C'est une grande satisfaction d'être ici dans cet endroit afin d'en faire un lieu de vie de Quimper.

Vous attendiez-vous à un tel démarrage ?

Nous ne nous attendions pas à un si bon départ et nous pensions qu'il aurait fallu communiquer davantage. Pour le moment, notre clientèle adhère à ce que nous proposons. C'est encourageant pour la suite. En revanche, nous attendions peut-être davantage de monde au bar.

Depuis l'ouverture, avez-vous procédé à des aménagements ?

Nous n'avons pour le moment rien changé. Notre effectif compte 14 personnes et nous envisageons d'embaucher trois apprentis début septembre. Nous venons d'aménager une toute nouvelle terrasse dans la cour du prieuré qui peut accueillir 50 personnes assises. Pour nous, la vraie question à l'heure actuelle est de savoir comment va se passer l'été.

Pratique. Le restaurant Le Prieuré, 1 rue du Chanoine Moreau.

Fermeture hebdomadaire le mercredi. Rens.: 02 98 75 05 55.

1 Rue du Chanoine Moreau, 29000 Quimper, France

Par matthieu Gain, Côté Quimper.

LE FIGARO MAGAZINE

Vendredi 31 mai et samedi 1^{er} juin

NANCY BERNHARDT IMAGES

0416 83022

Supplément FIGARO - N° 21406 et 21407 des 31 mai et 1^{er} juin - CPPAP N° 0416 C 83022 www.figromagazine.fr

CLIMAT

Le réchauffement, c'est pour quand ?

- Les causes scientifiques d'un printemps pourri
- Nos prévisions : où trouver du soleil cet été

SPÉCIAL BRETAGNE LE GUIDE DE VOTRE ÉTÉ 12 PAGES

GUIDE DE L'ÉTÉ

QUIMPER (29)

Un nouveau bar-restaurant au Prieuré

Au cœur du quartier historique de Locmaria, qui regroupe aussi la faïencerie Henriot, s'est installé un superbe restaurant-bar. À l'une des ailes de l'ancien prieuré, datant des XVII^e et XVIII^e siècles, s'est ajoutée une nouvelle partie contemporaine. Ce sont ainsi deux salles aux ambiances différentes, avec plus de 80 couverts et une cuisine ou-

verte, deux bars, l'un au rez-de-chaussée pour accueillir les convives, l'autre indépendant à l'étage... qui vont à coup sûr devenir le nouveau lieu de vie des Quimpérois, tant attendu ! Et « Les jardins du Prieuré », hôtel quatre étoiles attenant, devrait ouvrir ses portes cet été. **L.B.L.**

(Tél. : 02.98.75.05.55 ; www.le-prieure.fr).

Ambiance contemporaine réussie pour l'extension de cet ancien prieuré, datant des XVII^e et XVIII^e siècles.





Article par Olivier Marie pour le site internet culinaire breton Goût d'Ouest, journaliste culinaire professionnel.

A Quimper, Le Prieuré sans à priori, le vendredi 17 mai 2013

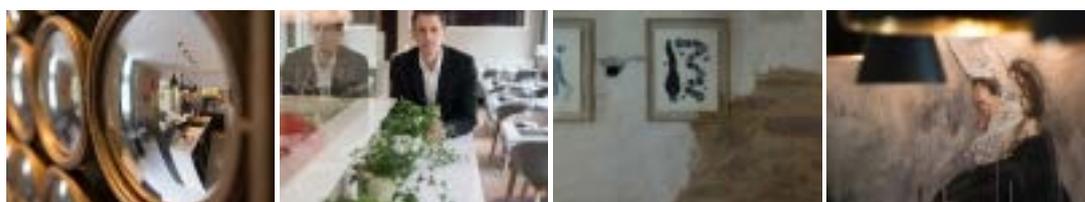
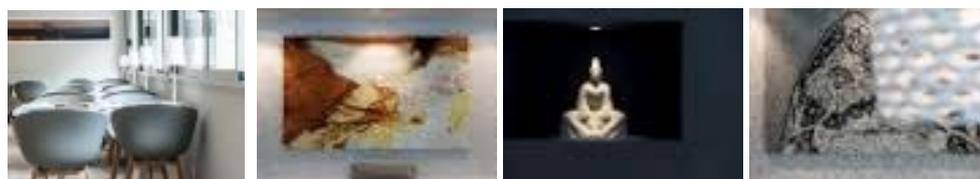
Restaurant Quimper / On l'entend un peu partout en ville : «c'est vraiment le restaurant qui manquait à Quimper.» Les propriétaires **Guy Diquelou** et **Ludovic Volant** peuvent en effet être fiers de leur nouvel opus, Le Prieuré. Mais en bons professionnels qu'ils sont, ils ne s'emballent pas pour autant. «*L'endroit est joli, il faut maintenant en faire un lieu,*» répètent-ils à l'envi.



Et pour être joli, il est joli ce Prieuré de près de 500 m² déclinés en 6 espaces bars, salon, restaurant et terrasse. Couleurs vives dans le bar lounge de l'étage, ambiance Henriot dans celui du rez de chaussée, tons plus neutres et une ambiance plus épurée dans la grande salle de restaurant baignée de lumière avec cuisine ouverte... La créatrice d'ambiance Marie-Hélène Kergoat a tapé fort et juste, empruntant largement à l'imaginaire quimpérois et breton dans ce haut lieu du quartier de Locmaria qui abrite également la célèbre faïencerie Henriot.



Trois menus (29, 44 et 62 €) cohabitent à côté de la carte. Comptez en moyenne 32 € le midi et 50 € le soir.



Le Prieuré, 1 rue Chanoine Moreau – 29 000 Quimper – Tel. 02 98 75 05 55

Le joli Prieuré quimpérois



© O. MARIE / Gouts d'Ouest

Ludovic Volant, associé à Guy Diquelou veut faire de son Prieuré, un lieu qui compte sur Quimper.

Quimper (29)

Après un an de travaux, l'établissement a ouvert ses portes. Le résultat est à la hauteur des espérances des propriétaires, Guy Diquelou et Ludovic Valant, notamment, grâce à une ambiance imprégnée de l'imaginaire breton.

"L'endroit est joli, il faut maintenant en faire un lieu." **Guy Diquelou** et **Ludovic Volant** ont mis tous les atouts de leur côté avec Le Prieuré ouvert à Quimper il y a peu, juste en face de la célèbre faïencerie Henriot. Du coup, la décoration signée **Marie-Hélène Kergoat** emprunte largement à l'imaginaire quimpérois et breton au travers des images signées **Bernard Galeron**, faïences Henriot présentées comme dans un musée et des toiles signées **Jacques Bossier**. Des couleurs vives dans le bar de l'étage, ambiance Henriot dans celui du rez-de-chaussée, des tons plus neutres et une ambiance plus épurée dans la salle de restaurant... Le Prieuré de 450 m2 offre ainsi plusieurs atmosphères.

Bientôt un hôtel 4 étoiles

"La maison est constituée d'un bar grignotage et vins au rez-de-chaussée, d'un bar plus lounge à l'étage. Nous avons une salle de restaurant avec cuisine ouverte de 55 couverts et au fond, un petit salon, privatisable comme le bar lounge, de 30 couverts, relié à la salle principale par un bar accueil", précisent les associés. Au total, 85 couverts donc, en plus d'une terrasse installée dans la cours de l'ancien prieuré du XVIIe siècle. Trois menus (29, 44 et 62 €) sont proposés pour un ticket moyen de 32 € le midi et de 50 € le soir. Ancien propriétaire des Sables Blancs à Concarneau, Guy Diquelou, associé ici à Ludovic Volant, exploitera également un hôtel 4 étoiles situé à l'arrière du restaurant et dont l'ouverture est prévue à l'été ou la rentrée prochaine.

Olivier MARIE.

Le Prieuré
1 rue Chanoine Moreau
29000 Quimper
Tél. : 02 98 75 05 55

Côté Quimper, le 12 mars 2013



Quimper : le restaurant du prieuré de Locmaria ouvre vendredi soir

Côté Quimper a pu visiter l'établissement quelques jours avant son ouverture. Voici des photos pour vous mettre l'eau à la bouche.



Par Adèle Morlet

Enfin, il ouvre vendredi 8 mars au soir ! Cela fait des semaines que Guy Diquelou et son associé Ludovic Volant attendaient le feu vert des Bâtiments de France pour ouvrir le restaurant du prieuré de Locmaria à Quimper. **« On se doutait bien qu'ouvrir un restaurant dans un tel lieu n'allait pas être simple! »**, confie l'heureux propriétaire.

Le restaurant a en effet pour cadre l'ancien prieuré. Il est précisément installé dans l'une des ailes datant du XVII^e siècle. La rénovation a redonné son lustre au bâtiment.

L'intérieur est résolument moderne, élégant, épuré. La décoration a été confié à Marie-Hélène Kergoat. **« Elle a travaillé sur nos précédentes affaires: l'hôtel de Combrit, les Sables blancs à Concarneau et le bistrot des sables toujours à Concarneau »**, indique Guy Diquelou.

La faïence, la dentelle, la Bretagne...transparaissent pas touches délicates dans la décoration. De superbes tableaux de Bernard Galéron sont accrochés dans la salle principale. Plusieurs espaces ont en effet été aménagés: deux bars (l'un au rez-de-chaussé, l'autre plus cosy au premier étage) et deux salles de restaurants (une vaste salle de 50 couverts et l'autre plus cosy toujours, de 30 couverts). « **Cela va permettre de privatiser ces espaces** », note Guy Diquelou.

Le cuisine, ouverte sur la salle de restaurant, est confiée à Mickaël Renard, ancien chef du restaurant de Saint-Anne-la Palud. « **Il cuisine des produits locaux, de saison. Du bar comme du pigeon. C'est du semi-gastronomique** », précise Ludovic Volant.

A midi, une première formule à 18,50 euros est proposée (entre/plat ou plat/dessert). D'autres formules (jusqu'à 85 euros) sont possibles. Une dizaine de salariés fait vivre ce bar-restaurant qui comprendra deux terrasses: l'une donnant sur le prieuré, l'autre sur la place Bérardier. Prochaine étape pour Guy Diquelou: les jardins du prieuré, un hôtel 4 étoiles de 20 chambres et 7 salariés. « **Si tout va bien, on ouvrira cet été.** »

Contact : 02 98 75 05 55.

Place Berardier, 29000 Quimper, France
adele



Côté Quimper, le 08 mars 2013



Restaurant de Locmaria : ouverture ce vendredi à 17 h 30

Pour l'ouverture ce vendredi 8 mars du restaurant Le Prieuré, dans le quartier de Locmaria à Quimper, il reste des places.



Vendredi en début d'après-midi, Ludovic Volant était impatient que le restaurant ouvre ses portes.

Par Matthieu Gain

Un sentiment de soulagement et un brin d'excitation. En ce début d'après-midi, vendredi 8 mars, Ludovic Volant était en train de régler les derniers détails avant l'ouverture du restaurant Le Prieuré dans le quartier de Locmaria à Quimper. **« Après trois à quatre mois difficiles, on ouvre enfin, confie le gérant. C'est bien ! »**

Le restaurant Le Prieuré ainsi que le bar lounge ouvrent officiellement vendredi 8 mars à 17 h 30. **« Ce soir, nous allons proposer l'ensemble de nos menus et de notre carte,** précise Ludovic Volant. **Et pour le moment, il nous reste de la place. »** L'établissement propose des menus à 29, 44, 62 et 85 euros. Le midi, sa formule déjeuner (avec un plat et un dessert ou bien une entrée et un plat) coûtera 18,50 euros. À noter également que Le Prieuré élaborera le dimanche midi un menu à 49 euros.

Pratique. Le Prieuré est situé 1 rue du Chanoine Moreau à Quimper. Ouvert tous les jours à partir de 11 h sauf le mercredi. Contact au 02 98 75 05 55. Par mail : contact@le-prieure.fr

1 Rue du Chanoine Moreau, 29000 Quimper, France
matthieugain

Rédaction : 24, boulevard Dupleix
Tél. 02 98 90 93 93 - Tél. sports : 02 98 90 93 71
Courriel : redaction.quimper@ouest-france.fr
Relations abonnés : Tél. 02 99 32 66 66

Ouest-France
Vendredi 8 mars 2013

Ouverture du restaurant Le Prieuré ce soir

Installé au cœur du Prieuré de Locmaria, bâtiment historique, le restaurant semi-gastronomique ouvre ce soir.



Ludovic Volant, patron du restaurant Le Prieuré, installé dans l'espace lounge de l'établissement.

Un restaurant au cœur d'un bâtiment historique des XVII^e et XVIII^e siècles. C'est chose faite avec l'ouverture du restaurant semi-gastronomique Le Prieuré, situé à proximité de l'Odet et du centre-ville. Après un an de travaux, les portes s'ouvrent au public ce soir.

L'équipe de onze personnes, dirigée par Ludovic Volant, pourra accueillir jusqu'à 80 couverts. 55 couverts sont installés dans la partie contemporaine du bâtiment et 30 couverts dans la seconde salle, intégrée dans la partie historique.

Un coin lounge est installé à l'étage de la partie donnant sur la place Bérardier. « Cet espace pourra être privaté pour les clients qui le souhaitent », explique Guy Diquelou, restaurateur associé à Ludovic Volant. Les 450 m² de surface accueillent également un bar, au rez-de-chaussée,

avec, toujours, une palette graphique rappelant les couleurs de la faïencerie Henriot. « C'est un choix de notre décoratrice Marie-Hélène Kergoat. »

Hôtel 4 étoiles cet été

À partir de l'été prochain, le restaurant devrait s'appuyer sur l'ouverture d'un hôtel quatre étoiles, situé sur l'arrière du Prieuré. « En ouvrant aujourd'hui, on s'adresse d'abord aux Quimpérois et aux habitants de la Cornouaille. Puis, le restaurant pourra aussi répondre à la qualité de l'hôtel. » Le Prieuré sera ouvert midi et soir, avec une fermeture programmée tous les mercredis.

Elodie RABÉ.

 Vidéo
sur www.ouest-france.fr/Quimper

Prieuré. Un nouveau lieu pour Quimper

Onze emplois pour le restaurant, huit à l'hôtel qui ouvrira au début de l'été : le Prieuré s'installe dans le paysage quimpérois avec de grandes ambitions. L'établissement sera un moteur essentiel au regain du quartier historique quimpérois.

Une partie du personnel avec Ludovic Volant, au centre, dans la partie bar.



« Nous essayons de trouver des endroits pour en faire des lieux ». Prétentieux ? Non, Guy Diquélou et Ludovic Volant ont gagné leur pari. En investissant le Prieuré de Locmaria, les deux associés ont créé un point de vue sur les vieilles pierres. C'est bien un nouveau lieu qui s'ouvre aujourd'hui pour les Quimpérois. « Nous recherchons toujours des sites à forte implication patrimoniale, architecturale,

Depuis Chaptal
L'eau a coulé dans l'Odéon depuis le BEP obtenu par le Bigouden au lycée Chaptal. Le jeune cuisinier a ensuite affûté ses couteaux au Castel Mor de Bénodet, puis chez Prunier, à Paris, pendant huit ans, avant de reprendre le restaurant ouvrier familial à Sainte-Marine en 1980. « C'était le purgatoire, en haut du village. Je suis descendu au paradis en reprenant, en 1985, l'hôtel du

che de la ruine ». L'ouverture, après de gros travaux, est prévue au printemps 2013.

Un aboutissement attendu
Revenons à Locmaria. Guy Diquélou y a pris la suite d'un précédent projet porté par le groupe François 1^{er} Finances, propriétaire des lieux depuis 2005. Une partie du bâtiment historique a été rénovée et accueillie appartements et ateliers. Le pro-

appel, dans un premier temps, à un autre restaurateur prestigieux, Laurent Taridec. Ce premier projet n'a pas abouti, mais il en reste une filiation. Guy Diquélou, qui a pris la suite, a été condisciple de Laurent Taridec, à Chaptal puis chez Prunier à Paris.

Le Bigouden est aujourd'hui propriétaire des murs et du fonds du restaurant Le Prieuré, tandis qu'il est seulement propriétaire du fonds de l'hôtel dont les murs

adéquation, mais leur offre différenciera. L'hôtel 4 étoiles, offrant des prestations haut de gamme dans un site qui surplombe le jardin médiéval et l'Odéon, ne devrait pas avoir de difficulté à se remplir. Le restaurant, lui, devra répondre à l'attente d'une clientèle comouaillaise.

Associé depuis dix-sept ans avec Ludovic Volant, Guy Diquélou a investi près de 1,8 M€ pour le Prieuré.

Couleur faïence, motif broderie

Le restaurant du Prieuré accueillera ses premiers clients ce soir, à Locmaria. Il dispose de deux salles aux ambiances différentes pour plus de 80 couverts.



La première salle de restaurant compte 55 couverts. Une deuxième, de 30 couverts, est installée dans une pièce du grand prieuré.

La remarquable décoration du Prieuré a été confiée à une spécialiste concarnoise, Marie-Hélène Kergoat. Elle a réussi à marier, avec élégance, un certain dépouillement contemporain, des teintes lumineuses et douces avec les références culturelles du site : la faïencerie Henriot, la broderie de Pascal Jaouen.

« Le Prieuré » est composé de deux établissements. L'entrée, côté place Bérardier, ouvre sur le bar. Au mur, à côté du comptoir, une grande assiette peinte illustre la palette des couleurs traditionnelles de la faïence qui sont ensuite déclinées sur les murs et le mobilier. Le rez-de-chaussée est plus toni-

que que l'étage, réservé à un espace moquette cosy avec motif de broderie, agrémenté de photos-tableaux de Jacques Bossier.

La partie restaurant occupe l'aile neuve qui relie les deux corps de bâtiment anciens. On peut y accéder par le bar ou alors par l'entrée ouverte au niveau du porche, au fond de la cour intérieure.

Cuisine ouverte et vitrée
Passé le seuil et la pièce d'accueil, on est saisi par la lumière renvoyée tant par les grises de la décoration intérieure que par les pierres ocre de la cour. L'espace est aussi assez

dépouillé. Le regard s'arrête sur la cuisine ouverte et vitrée, qui laisse voir les cuisiniers s'affairer sous la direction du chef, Mickaël Renard. Cette première salle de restaurant compte 55 couverts. Une deuxième, plus petite (30 couverts), est installée dans une pièce du grand prieuré qui est resté « dans son jus de monument historique », avec ses grosses poutres et ses pierres apparentes.

Le bar sera ouvert à partir de 11 h, le matin, et jusqu'en soirée. Le restaurant « semi-gastronomique » fonctionnera midi et soir, avec une proposition déjeuner à 18,50 € (entrée-plat ou plat-dessert) et

25,50 € repas complet. L'hôtel voisin sera, lui, ouvert dans quatre mois. « Les Jardins du Prieuré », établissement 4 étoiles, proposera 20 chambres dont deux suites avec une ouverture magnifique sur le jardin médiéval de Locmaria et l'Odéon.

Au total, onze emplois ont été créés pour le restaurant. L'hôtel en comptera huit « dans un premier temps ». « C'est le même format que mon établissement à Concarneau qui employait 29 personnes », note Guy Diquélou, qui compte sur une montée en puissance.

R.L.

CHOCOLATERIE
MONBANA

FESTIVAL DE PÂQUES
du 1^{er} mars au 6 avril 2013

QUIMPER
ZA de Gourvilly
5, allée Pierre Louet
À côté de McDonald's

1 CADEAU CHOCOLATÉ OFFERT
à partir de 27 € (achat de 10 € de Monbana)

Four extra doux, toujours une activité physique gratuite
www.monbana.com

Chocolatez-vous la vie !

Le Télégramme à votre disposition

- ZONE DE L'HIPPO - Aire de jeux couverte**
5, rue Dr-Picquenard, ZI de l'Hippodrome - QUIMPER
Tél. 02.98.53.08.65
Ouvert les mercredi, vendredi, samedi, dimanche et 7/7 pendant les vacances
- CITROËN QUIMPER - Midi Auto 29**
Route de Bénodet - QUIMPER - Tél. 02.98.10.29.14
- G. NÉDÉLEC - Garage**
Route de Brest - 29000 QUIMPER - Tél. 02.98.98.00.00
Ouvert 7/7 de 8 h 30 à 21 h 30
- Mc DONALD'S**
Zone de Gourvilly - QUIMPER - Tél. 02.98.64.58.99
Ouvert du dimanche au jeudi de 11 h à 23 h en salle et de 11 h à 23 h 30 en drive
Vendredi et samedi, de 11 h à 23 h en salle et de 11 h à minuit en drive
- Mc DONALD'S**
129, route de Bénodet - QUIMPER
Tél. 02.98.64.40.75
Ouvert tous les jours de 11 h à 23 h en salle et de 11 h à minuit en drive



HÔTEL DES VENTES

640 lots mis aux enchères

Tableaux, monnaies, timbres... proposés demain. *Page 12*

Quimper

LE PRIEURÉ OUVRE SES PORTES



Un nouveau restaurant ouvre ses portes ce soir, à Quimper. Le Prieuré, un projet de Guy Diquélou (ci-dessus) et Ludovic Volant, était attendu depuis longtemps dans le cadre de la restauration du site du même nom, à côté de l'église de Locmaria. Cette ouverture précède de quelques mois celle d'un hôtel 4 étoiles, attendant, qui viendra compléter le programme cet été. *Page 11*

Finistère. Le restaurant du Prieuré de Locmaria ouvrira en mars

Place Bérardier, rien ne semble bouger. Et pourtant... Il suffit de pousser une porte pour constater que le restaurant du Prieuré est prêt à ouvrir. Pour l'hôtel quatre étoiles, il faudra attendre l'été.



Le Prieuré de Locmaria, bâtiment historique des XVII^e et XVIII^e siècles.

Dans un bâtiment historique

C'était un défi : implanter un hôtel-restaurant au Prieuré de Locmaria, bâtiment historique des XVII^e et XVIII^e siècles. Défi en passe d'être relevé par Guy Diquelou (56 ans), ancien propriétaire des Sables blancs à Concarneau et de l'hôtel Sainte-Marine à Combrit (1). Le restaurateur bigouden est le second à s'engager dans l'aventure. Avant lui, Laurent Tarridec, chef finistérien renommé (Moulin rouge, Saint-Tropez), avait développé un projet sans pouvoir aboutir. Cette fois c'est la bonne. Guy Diquelou peut annoncer l'ouverture du restaurant Le Prieuré, en mars.

L'hôtel cet été

Le projet s'articule en deux parties. Guy Diquelou est propriétaire des murs et du fonds de commerce pour la partie restaurant. Côté hôtellerie, il est propriétaire du fonds. C'est le groupe François 1^{er} qui est propriétaire de l'hôtel. Sa filiale Oriel est chargée de la restauration du bâtiment. Avec des travaux d'envergure. Dans la partie hôtel, sur l'arrière du prieuré, le chantier se poursuit. Mais l'échéance initiale (fin 2012 - début 2013) ne pourra être tenue. Il faudra attendre l'été.



Une des salles du restaurant de Guy Diquélou, installé dans un bâtiment historique.

Vue sur l'Odet

L'hôtel, baptisé les Jardins du Prieuré, compte vingt chambres. C'est un hôtel de charme ciblant la clientèle affaires et tourisme. Un hôtel qui communiquera beaucoup sur les richesses de la cité et du quartier. L'homologation quatre étoiles est l'objectif, tout comme l'adhésion à la chaîne des hôtels de charme et de caractère.

Les chambres sont réparties entre deux parties distinctes. Dans l'une d'elle, six chambres en duplex. Dans l'autre, six chambres en rez-de-chaussée, quatre autres au premier étage (dont deux suites avec terrasses privatives) et quatre sous les combles. Dans cette partie, les chambres ont vue sur l'Odet et le jardin médiéval municipal parfaitement entretenu. Au rez-de-chaussée, côté cour, l'accueil et une salle de réunion. Dans la cour, une terrasse accueillera le public aux beaux jours. Sept personnes travailleront à l'hôtel.

80 couverts, deux bars, deux terrasses

Le restaurant Le Prieuré sera la partie la plus fréquentée par les Quimpérois. Pour cette activité, Guy Diquélou a pour associé Ludovic Volant. L'originalité tient d'abord à l'intégration du restaurant dans un bâtiment historique. Deux bars, un coin lounge à l'étage de la partie donnant sur la place Bérardier. Une partie restauration scindée en deux parties (55 couverts pour l'une, 30 pour l'autre). Une terrasse sera aménagée dans la cour du Prieuré. Une petite terrasse est prévue place Bérardier.

La déco intérieure, moderne, est confiée à Marie-Hélène Kergoat. Elle fait la part belle au nuancier des couleurs Henriot et des photos retravaillées signées Bernard Galéron, sur les thèmes de la broderie et du costume. Au centre, une superbe cuisine où travailleront cinq personnes. Au total, 10 salariés seront employés au restaurant.

(1) Guy Diquélou est le propriétaire de l'hôtel Victoria (Rennes). Il vient d'acquérir, avec Jean-Marie Chapalain, l'hôtel Sainte-Barbe au Conquet.



Quimper. Le restaurant du Prieuré ouvre au mois de mars



Le quartier de Locmaria poursuit sa transformation à Quimper. Le Prieuré, qui abrite déjà des appartements et quelques locaux commerciaux, accueillera bientôt un restaurant et un hôtel quatre étoiles.

10 emplois créés

L'hôtel, baptisé les Jardins du Prieuré, n'ouvrira qu'à l'été. Le restaurant du Prieuré, lui, ouvre en mars : il a une capacité de 55 couverts et abrite deux bars. Guy Diquelou, son propriétaire, crée 10 emplois au restaurant qu'il gère en association avec Ludovic Volant.