

Marnage : à Carteret, le restaurant de la Marine renaît

Depuis près d'un an, Renaud Desfours a pris la barre de La Marine à Carteret et corrigé le cap en donnant une nouvelle identité à son restaurant baptisé Marnage, avec le chef, Victor Leboucher.

Rencontre

Véritable institution depuis 150 ans, l'hôtel-restaurant de la Marine à Carteret, longtemps étoilé, fait partie de l'histoire touristique de la station. Repris en avril 2023 par trois compères du pays, déjà dans l'hôtellerie-restauration, il se décline à présent sous une double enseigne : Hôtel La Marine et Marnage restaurant. « **Marnage est le restaurant de l'établissement La Marine. Notre objectif est de retrouver la belle notoriété de ce lieu mythique et de faire de sa table Marnage, une adresse incontournable qui sublime le terroir iodé du Cotentin** », appuie Renaud Desfours.

Victor Leboucher, un chef engagé

Qualifié de « **paysan marin du Cotentin** » ce chef de 31 ans a ses racines dans la Manche et a pour devise : « **Faire du génial avec du local.** » Natif de Saint-Lô, des grands-parents agriculteurs, un père paysagiste, sa famille lui a transmis son amour et son respect pour la terre, les fleurs sauvages, les produits d'excellence et son exigence pour le travail bien fait. Titulaire d'un BEP cuisine obtenu au restaurant le Cap de Carteret, il intègre à 18 ans la brigade de Régis Marcon, « **une référence dans le monde culinaire, propriétaire d'un**

restaurant 3 étoiles (Le Clos des Cimes à Saint-Bonnet-Le-Froid, en Haute Loire) », et découvre la grande gastronomie.

Sourceur de produits locaux, Victor Leboucher confesse aimer « **rencontrer et échanger avec les petits producteurs et les pêcheurs du Cotentin. Je suis intransigeant sur la qualité et la fraîcheur des produits. Le Cotentin est riche en produits artisanaux. Ici, on a tout ou presque pour ravir les papilles** ». De Carteret à la Baie des Veys et de Saint-Germain-le-Gaillard au Val de Saire, il sillonne le Nord-Cotentin et garnit son panier de produits locaux qu'il sublime à son retour.

La richesse du terroir est la signature d'une cuisine locale et de conviction : élégance, harmonie entre terre et mer, et saveurs franches. Un vrai régal pour les papilles. Et les créations du jeune chef - associations étonnantes de saveurs comme ses Saint-Jacques parfumées à la bergamote - affolent le palais du gourmet au regard plongeant sur le chenal qui se remplit ou se vide au gré des marées.

Relooké avec des matières naturelles, l'esprit bord de mer se reflète dans chaque détail au sein de l'établissement. Sur les murs, des artistes



Renaud Desfours, directeur de l'établissement, s'est entouré d'une jeune brigade « qui bouillonne d'idées gourmandes à partir de produits locaux », se plaît-il à préciser. Le chef, Victor Leboucher (photo), dont le Cotentin coule dans ses veines, défend son terroir iodé.

PHOTO : OUEST-FRANCE

locaux exposent leurs œuvres, ou les propriétaires, sensibles à l'art et à l'artisanat, présentent leurs « coups de cœur ». Un dépaysement total dans ce bout du monde. Un beau voyage gastronomique et panorami-

que à bord de ce vaisseau amarré dans le port de Carteret depuis 1876.

Contact : 11, rue de Paris, 50 270 Barneville-Carteret. Tél. 02 33 53 83 31