NACRE, un nouveau restaurant gastronomique à Arès

Adeline Lesage et Marc-Antoine Lepage ouvrent ce 14 février leur restaurant gastronomique à Arès en lieu et place de ONA.

Le couple est très attaché au Bassin d'Arcachon où ils ont passé leurs vacances enfants. C'est aussi en endroit au bord de l'eau qui permettra à Marc-Antoine d'exprimer pleinement sa cuisine inspirée de la mer et du terroir. Après un coup de coeur pour l'établissement ONA, c'est donc tout naturellement que Adeline et Marc-Antoine posent leur valise à Arès alors Claire Vallée s'envole pour d'autres aventures.

Leur cuisine se veut une « cuisine française sincère de terroir et surtout d'émotions ». Elle valorise la région et « raconte des histoires ».

Les connaissances d'Adeline en naturopathie, santé & bien-être, apportent à la cuisine du Chef une touche spéciale qui la rend saine.

L'ouverture est prévue pour la saint Valentin, le 14 février.

Ouvert midi et soir du mercredi au dimanche midi, le Restaurant NACRE propose des menus uniques, selon la saison, le marché et l'inspiration du Chef.
Un menu sera proposé en semaine le midi, Le 3 Sens (45€). Deux autres menus d'exception seront à découvrir le soir, Le 5 sens (75€) et Le 7 sens (95€).

Retour sur le parcours riche d'expériences auprès des meilleurs des deux restaurateurs.







Marc-Antoine, la passion de la mer dans sa cuisine.

Passionné par la mer et les produits de la mer, Marc-Antoine travaille très tôt dans des grands restaurants. Il fait ses premières armes auprès de Philippe Vételé dans le restaurant Anne de Bretagne**. Il officie ensuite avec le chef Alexandre Ongaro, Le Kilimandjaro* et le chef Jacques Chibois, La Bastide Saint-Antoine**. Il va ensuite travailler dans des restaurants parisiens avec notamment Frédéric Robert, La Grande Cascade*.

Il éprouve ensuite le besoin de retourner aux sources à Pornic où il retrouve son premier formateur Philippe Vételé. Il se perfectionnera ensuite avec le chef Mauro Colagreco – Le Mirazur** élu meilleur restaurant du monde par la suite. Avec

le groupe Cheval blanc il officie au K2 Place, Le Kintessence** puis aux côté d'Arnaud Donckele, La Vague d'Or***.

Fort de toutes ces expériences, Marc Antoine recherche un lieu qui lui donnerait l'opportunité de pouvoir s'exprimer pleinement. C'est alors que l'hôtel Chais Monnet & Spa lui donne carte blanche. Il obtient un an plus tard une étoile. C'est là qu'il va rencontrer Adeline.

Adeline, la santé par la cuisine

Adeline est très tôt attirée par la pâtisserie. Elle réalise un parcours scolaire entièrement dédié à la restauration. Elle fait ses premières armes au côté de Philippe Agesidame, hôtel Le Lux* à la Reunion.

Elle continue sa carrière ensuite à paris au Pavillon Henri 4 au côté de Patrick Käppler où elle découvre la « cuisine santé ». Se trouvant une nouvelle passion pour cette tendance healthy food, Adeline, réalise une licence santé bien-être, étudie la naturopathie et se passionne pour les « alicaments » : aliments/médicaments. Adeline prend en main les cuisines d'un restaurant en Charente. Elle convoite très vite la cuisine de l'hôtel Chais Monnet où elle rencontre Marc Antoine. Elle officie à ses côtés jusqu'à l'obtention de l'étoile. Cette aventure leur donne l'envie de continuer de travailler ensemble.

Ainsi née l'aventure NACRE.

https://www.restaurant-nacre.com/

Plats Signature



Turbot de petit bateau Meunière

Carottes nouvelles,
condiment curcuma et jus d'arêtes



Galets de chou-fleur et raifort

Huîtres & Caviar



Oeuf fermier cuit à basse température

Crème de pecorino & truffes,
Jambon noir de Bigorre