



## Marc Franzoni présente Thierry Karakachian, le nouveau chef du Montaigu au Domaine de la Bretesche



**U**n nouveau chef prend les commandes du restaurant étoilé Le Montaigu à Missillac : il s'agit de Thierry Karakachian. Marc Franzoni, directeur général du Domaine de la Bretesche, vient de recruter ce jeune talent qui a déjà un parcours exceptionnel : puisqu'il a travaillé au Four Seasons à Londres, à l'Hotel Martinez à Cannes, à l'Hotel Hermitage à Monte Carlo et avec Joel Robuchon à l'Hotel Metropole à Monte Carlo, au sein du restaurant gastronomique, ainsi que dans le restaurant gastronomique japonais Yoshi avec le chef Takeo Yamazaki. Thierry est fier d'avoir pu travailler avec Joel Robuchon : « On apprend énormément de choses en permanence. J'ai aussi eu la chance de découvrir la gastronomie japonaise avec Takeo Yamazaki : c'est une expérience professionnelle unique. » Thierry a découvert la Bretagne Sud en venant pour des vacances et il a eu un coup de cœur avec sa petite famille pour notre région qui reste encore authentique : « J'ai eu l'occasion de rencontrer Monsieur Franzoni : c'était au bon moment et nous avons décidé de travailler ensemble. » Thierry est arrivé à la mi-mars et il est tous les jours émerveillé par le cadre incroyable du Domaine de la Bretesche : « C'est un établissement unique en

France et j'ai la chance de travailler dans des cuisines de rêve ! » Du côté de la cuisine, ce n'est pas surprenant : la nouvelle carte comporte une touche méditerranéenne avec des tentatives japonisantes issues de son expérience avec Joel Robuchon, tout en restant fortement imprégnées de la culture gastronomique locale : « Je vais travailler les produits locaux : nous avons des superbes langoustines, des beaux bars et des magnifiques Saint Pierre. Dans le Sud, j'avais l'habitude de travailler avec les mêmes poissons, des poissons qui venaient d'ici. J'ai maintenant la chance de les avoir un jour avant ! » Comment concilier des cultures gastronomiques aussi différentes ? Thierry Karakachian souligne : « L'huile d'olive se marie très bien avec le beurre et on peut travailler certains produits avec des herbes japonaises que l'on ne connaît pas encore trop ici, comme des feuilles de porrier ou des feuilles de shiso. Il faut vraiment avoir travaillé dans un vrai restaurant japonais pour connaître cela. » Le chef s'est fixé pour objectif d'offrir au restaurant Le Montaigu sa deuxième étoile, un beau cadeau pour notre région.  
**Domaine de la Bretesche, 44780, Missillac. Tel 02 51 76 86 96**