

« Du bon avec du simple »

Le chef Stéphane Guignon et son épouse Natalie ont repris, début septembre, le restaurant Au Relais d'Anjou à Durtal. Un retour aux sources pour cet enfant du pays.

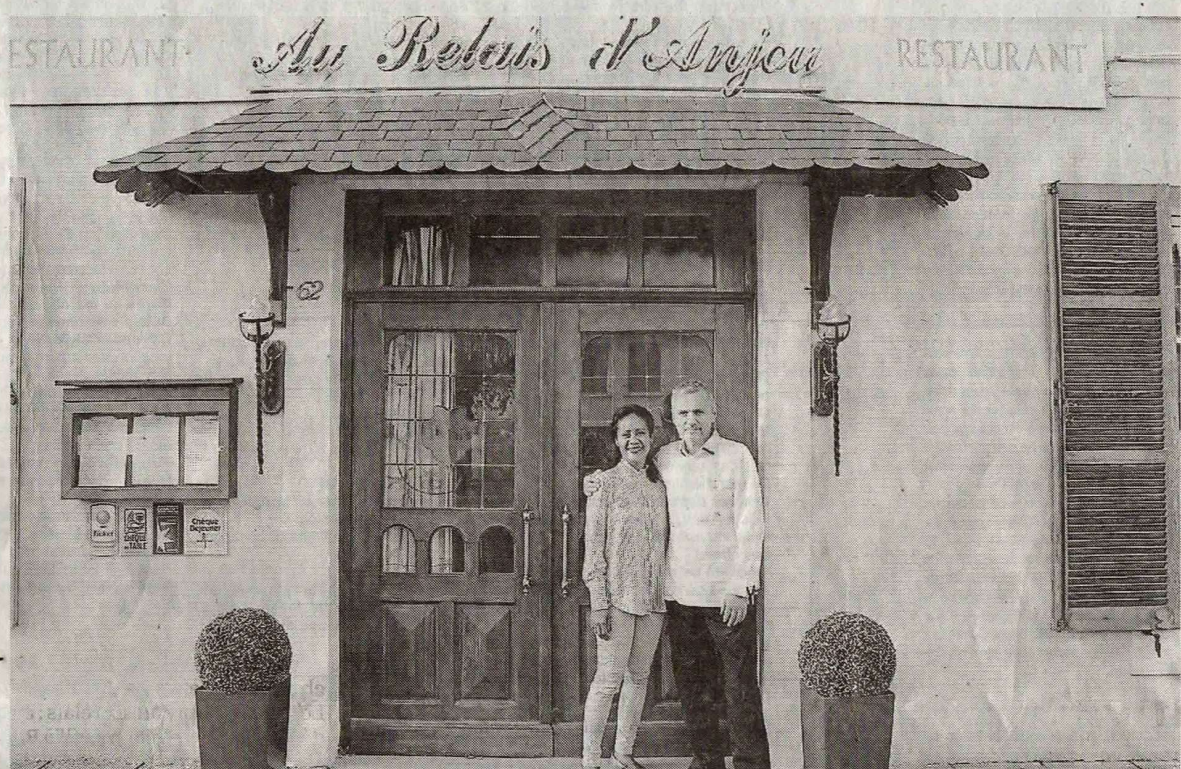
Marion AUVRAY
redac.beaufort@courrier-ouest.com

J'avais l'habitude de jouer au château de Durtal quand j'étais môme », se souvient Stéphane Guignon. À 54 ans, le chef a décidé de poser ses valises à Durtal et cette fois-ci, pour de bon. « J'ai beaucoup voyagé grâce à ma profession et c'est une chance, mais avec mon épouse, nous sentions que nous avions besoin de nous installer pour de bon. » Bora-Bora, les Maldives, les Seychelles..., Stéphane Guignon a écumé les plus beaux spots de la planète durant plusieurs décennies pour la chaîne d'hôtels de luxe Hilton.

« Retrouver les saveurs d'antan »

Depuis début septembre, avec Natalie son épouse, ils ont décidé de mettre leur expérience et leur savoir-faire au service des papilles durtaloises. « J'ai eu un coup de cœur pour le restaurant Au Relais d'Anjou. Depuis 30 ans, l'endroit n'a pas connu de nouveaux propriétaires et c'est un vrai challenge », explique le chef. Stéphane Guignon a donc décidé de garder l'esprit convivial du lieu en y ajoutant sa patte. « J'ai envie de travailler des produits traditionnels, de retrouver les saveurs d'antan. »

Bœuf bourguignon, cul de veau à l'angévaine, tête de veau à l'ancienne..., le chef, seul en cuisine, mitonne des petits plats entièrement faits maison à base des produits du marché. « Rien n'est congelé, c'est pourquoi la carte



Natalie et Stéphane Guignon ont repris le restaurant Au Relais d'Anjou à Durtal début septembre.

n'est pas longue. Je préfère proposer une cuisine authentique. L'important pour moi est de faire du bon avec du simple. »

Amoureux de la simplicité, Stéphane Guignon propose un menu du midi à partir de 12,90 € et le week-end et les jours fériés, une formule plus élaborée.

« J'aime travailler les produits du terroir, c'est pourquoi j'aimerais mettre en avant les producteurs régionaux à travers une carte de saison et par exemple, des vins de la région. »

Le restaurant Au Relais d'Anjou sert 30 couverts le midi et propose également de privatiser une salle de

15 couverts. « Pour les fêtes familiales ou les repas d'entreprises, c'est l'idéal. Le calme, la tradition et de bons petits plats. »

Au Relais d'Anjou, 62, avenue d'Angers à Durtal. Réservations au 02 41 76 03 24.