

CONCARNEAU

Sables Blancs. William Lamotte nouveau chef cuisinier du Nautille

19 décembre 2013

Angleterre, Argentine, Belgique, Monaco, Nice... À 43 ans, William Lamotte possède une solide carte de visite. Depuis septembre, le chef cuisinier a posé ses valises à Concarneau et a pris les commandes de la cuisine du restaurant Le Nautille (hôtel Sables Blancs****), où il dirige une batterie de dix cuisiniers. Il succède ainsi à Lionel Hénaff. Point de révolution en une mais plutôt de la continuité.

Des produits locaux

« Je travaille beaucoup en direct avec les producteurs locaux (Les Viviers de La Forêt, Huîtres Cadoret ou encore Bretagne Viandes). J'affectionne tout particulièrement les produits de la mer. Je m'adapte aux richesses du territoire sur lequel je me trouve », précise le chef originaire de Saint-Tropez (83). En parcourant le menu, on y trouve : « Longe de porc, courge spaghetti à la coriandre et noix de coco avec endive braisée et jus de miel de citron vert » ou encore « carrelet au wakamé, moules et crevettes roses avec purée de pommes de terre au parfum de muscade et salicorne ». Mais aussi du filet de Saint-Pierre, de la Saint-Jacques rôtie, du homard en marmite ou encore de la côte de veau. Les desserts sont réalisés par un chef pâtissier. Le restaurant, face à la mer, dispose de 35 couverts en intérieur et près de 70 en terrasse. Un salon de thé est ouvert en journée avec un choix de pâtisserie 100 % maison. « Nous faisons tout de A à Z », souligne William Lamotte. *Pratique* L'établissement propose des formules déjeuner du lundi au samedi ainsi que des menus durant les fêtes de fin d'année. Les formules du midi oscillent entre 16,50 et 25 €. Sur la carte, trois menus : 34 €, 55 € et 75 €. Restaurant Le Nautille, hôtel Les Sables Blancs (****), Plages des Sables Blancs. Tél. 02.98.50.10.12.