



COLINE BOURGAULT ET ADRIEN CHEVALIER, LE CÉLESTE 68

Depuis 6 mois, Le Céleste 68 a succédé à la crêperie familiale pour ouvrir un restaurant bistrannique. Situé au 19 place du Général Patton, l'équipe régale les papilles de ses clients avec ses plats de saison cuisinés avec des produits locaux.

Nous sommes allées à la rencontre d'Adrien et Colline, pour vous permettre de découvrir ou redécouvrir le restaurant.

Pouvez-vous nous présenter votre restaurant ?

Le Céleste 68 propose des plats raffinés cuisinés avec des produits locaux, frais et de saison. Le produit phare est le foie gras, qu'Adrien travaille sous différentes façons en fonction des saisons, que ce soit à la figue en automne ou au chutney de fruits rouges en été.

Le restaurant a une capacité de 28 couverts et une terrasse en supplément l'été. Nous conseillons aux clients de réserver s'ils veulent manger en salle.

Quelle est votre carte ?

Au Céleste 68, nous vous proposons 4 menus dont un pour les enfants.

Le menu du moment à 21 euros est proposé seulement les midis et est changé toutes les semaines, avec des viandes et des poissons renouvelés régulièrement. Le menu retour du marché à 35 euros et le menu Le Céleste à 45 euros sont cuisinés avec des produits plus nobles, tels que de la cuisse de pintade ou du foie gras. Dans le menu Le Céleste, les clients peuvent y retrouver de la sole ou du filet de bœuf. Ce menu est renouvelé 3 fois par an en fonction des saisons pour toujours cuisiner des produits frais.

Les menus sont à retrouver toutes les semaines sur notre site internet et sur nos réseaux sociaux ([instagram](#) et [facebook](#)).

Pouvez-vous nous présenter l'équipe qui cuisine et sert les clients ?

L'équipe est composée de 2 personnes en cuisine et 2 personnes en salle dont 2 alternants du lycée hôtelier de Saint Méen et nous-même.

Avec Adrien, nous avons tous les deux étudiés au lycée hôtelier de Saint Méen. Adrien travaillait tous les étés au restaurant de ses parents depuis ses 15 ans, avant de faire un BTS. Puis il a travaillé au Croisic, Saint Cast le Guildo et Lamballe, dans 2 restaurants gastronomiques et une brasserie. Ses expériences lui ont permis de beaucoup travailler le poisson.

Nous avons décidé d'ouvrir un restaurant bistronomique car Adrien aime cuisiner des produits frais et locaux. Il est possible de les travailler de différentes manières, ce qui permet de changer régulièrement les menus tout en restant avec des produits simples.

Le restaurant est repris de génération en génération, quelle est l'histoire familiale des lieux ?

L'arrière-grand-père d'Adrien, Célestin, a créé ici même la crêperie en 1968. D'où le nom "Le Céleste 68" pour faire référence à son arrière-grand-père. Cela représente bien l'esprit familial et traditionnel du restaurant tout en restant raffiné. La grand-mère puis la mère d'Adrien ont repris le flambeau de la crêperie. Les murs ont donc une histoire, c'est ce qui nous a motivé à reprendre le restaurant pour perpétuer cette histoire familiale.

Vous mettez un point d'honneur à cuisiner des produits frais et locaux, où vous fournissez-vous ?

Nos produits sont locaux, avec nos œufs qui viennent de Mauron, nos poissons qui sont pêchés à Saint Briec et Erquy, et nos légumes qui viennent de différents endroits de la Bretagne en fonction des saisons.

Est-il possible de venir en groupe pour des occasions ?

Nous acceptons les groupes jusqu'à 25 personnes sur réservation. Il est préférable de réserver en avance afin que nous puissions nous organiser.



Le Céleste 68 accepte les chèques vacances et les tickets restaurants.

Horaires :

du mardi midi au dimanche midi et du jeudi soir au samedi soir.

Contact :

leceleste68.fr ou 02 56 49 02 44
19 place Patton - Saint Méen le Grand