

LONGINES


 FEI
 JUMPING
 NATIONS CUP™


Jean-Yves Guého, la toque étoilée du Longines Jumping International de La Baule

Lors de la 59^e édition du légendaire Longines Jumping International de La Baule (16 – 19 mai) qui réunit chaque année le gratin mondial du saut d'obstacles, les étoiles ne s'exprimeront pas que sur la piste ! Du vendredi 17 au dimanche 19 mai, le chef étoilé de L'Atlantide 1874 à Nantes jouera les maîtres queux dans les loges du concours. Au menu : esprit créatif et créations marines.

Turbot aux épices cantonaises en souvenir d'un passage à Hong Kong, homard aigre-doux aux légumes croquants, vinaigrette miel romarin, croquette de pinces et tuile de sarrasin, cabillaud demi-sel au lait d'anguille fumée, chair de tourteaux avec crémeux de choux fleur et caviar de France... Ce sont les compositions que réalise avec finesse et brio le chef étoilé Jean-Yves Guého. Des plats à la fois sobres et créatifs, sans chichi, à son image. « *Je ne cherche pas une cuisine complexe mais lisible. Je n'aime pas les choses compliquées où l'on masque le produit avec trop d'ingrédients* », confesse-t-il.

Son crédo, c'est une cuisine de goût, avec une parfaite maîtrise des textures et des cuissons, une cuisine contemporaine qui met le produit à l'honneur. Des assiettes fraîches, iodées et maraîchères, toujours en accord avec la saison et avec des produits qu'il déniche au quotidien dans le terroir local des Pays de la Loire.

Pour le Longines Jumping International de La Baule, le chef a décidé de conserver ses influences marines et de retravailler les plats « signature » de L'Atlantide 1874. « *C'est un beau challenge qui permet de réfléchir à de nouvelles pistes de travail, ça nous pousse à encore plus de créativité* », confie-t-il. Interpréter, réinterpréter, c'est ce qui motive chaque jour ce magicien des fourneaux. Pour le prestigieux concours Baulois, en collaboration avec le traiteur Yannick Biteau (Le Val d'Evre traiteur), il prévoit de travailler des poissons fins comme le bar, mais aussi des viandes, agneau et veau. En entrée, « *des compositions légères pour ne pas trop charger le palais* ». Pour les desserts, il pense aux fruits comme des fraises, et au chocolat « *un incontournable* », dans un esprit fun et ludique afin de coller au mieux à l'événement.

Le chef étoilé promet surtout de belles surprises qui laissent présager d'un menu 5* !

Jean-Yves Guého : Un parcours sans faute

Jean-Yves Guého a reçu l'amour de la cuisine en héritage de sa tante, propriétaire d'un restaurant ouvrier et familial. Il fait ses classes aux fourneaux 3* de l'Auberge de L'Ille, chez les frères Haeberlin, puis devient chef à La Nouvelle-Orléans aux Etats-Unis et à Hong Kong, avant de revenir en France au Méridien à Paris. Il obtient sa première étoile en 1991 et décide de monter son propre restaurant. Natif de Bretagne, il s'installe finalement à Nantes en 1998 et en 2014, transforme le manoir de l'Hermitage sur la butte Sainte Anne pour y ouvrir l'Atlantide 1874 (www.atlantide1874.fr).

Accréditation : <https://labaule-cheval.com/medias/formulaire-d-accreditation/>

LONGINES JUMPING INTERNATIONAL DE LA BAULE : www.labaule-cheval.com / Entrée gratuite



CONTACTS PRESSE

Médias & TV françaises : Véronique GAUTHIER
 agenceconsulis@gmail.com / +33 672 770 600

TV internationales : Bruno OPPENHEIM
 bruno.oppenheim@wanadoo.fr / +33 614 422 795