



Le Pourquoi pas conserve son étoile

Dinard – *Le Guide Michelin* a renouvelé son appréciation dans son édition 2022. Il avait décerné cette étoile en 2019.



Julien Hennote, chef du *Pourquoi Pas*, le restaurant du Castelbrac, conserve son étoile au prestigieux « *Guide Michelin* ». Il l'a obtenue en 2019.

PHOTO : GERMAIN HERRIAU X MARK & CÔME

Les gens d'ici

Julien Hennote, chef du Pourquoi pas, peut se réjouir. Hier, le prestigieux Guide Michelin a mis fin au suspense : le restaurant de l'hôtel Castelbrac peut conserver l'étoile obtenue pour la première fois, en 2019 et confirmée, chaque année, depuis. Et, comme à l'accoutumée, les premiers mots du chef dinardais sont pour son équipe. « **Le chef représente la brigade mais c'est le travail de chacun et chacune qui fait qu'on y arrive, insiste-t-il. C'est aussi tous ensemble que l'on perd une étoile, quand cela arrive, ça marche dans les deux sens !** »

Mais, malgré l'appréhension qui accompagne chaque nouvelle parution du guide gastronomique, Julien Hennote se sentait cette année « **plutôt serein** », à l'image de Sophie Bannier, la directrice du Castelbrac. Dans nos colonnes, jeudi 10 mars, celle qui a accompagné la montée en gamme du restaurant dinardais confiait : « **Cette étoile, c'est un travail de 365 jours sur 365. Depuis cinq ans, la brigade s'est étoffée, il y a une évolution de la carte, ça se voit.** »

Un sentiment partagé par le restaurateur : « **Si on stagne, c'est dangereux. Notre métier est de toujours progresser. Conserver cette étoile aujourd'hui récompense notre régularité, notre cohérence. On sait ce que l'on fait bien, ce que l'on fait moins bien.** »

« Le chemin est encore long »

Quant à cette deuxième étoile dont on se prend à rêver pour lui en le taraudant d'un « **pourquoi pas ?** », le chef préfère savourer l'instant présent et choisit une réponse toute en prudence : « **L'objectif, c'est de faire mieux tout le temps. Une deuxième étoile, bien sûr, ce serait super, mais le chemin est encore long. Et ce n'est pas donné à tout le monde.** »

La brigade du Pourquoi pas, seul restaurant étoilé de la ville, représente une petite vingtaine de personnes, en cuisine et en salle. Et s'étoffe, l'été venu, pour faire face à l'affluence des vacanciers : l'équipe s'occupe aussi du bar et des petits-déjeuners de l'hôtel.

