

## Julien Hennote, tellement de plaisir en cuisine

Une étoile au Michelin, « c'est une merveilleuse nouvelle » pour toute l'équipe du Pourquoi pas, emmenée par un jeune chef, qui aime, avant tout, bosser dans la bonne humeur.

La 110<sup>e</sup> édition du Guide Michelin a une saveur toute particulière au restaurant de l'hôtel Castelbrac. En bas de la page 490, le célèbre guide gastronomique a dessiné une étoile, devant le nom du Pourquoi pas.

« Une merveilleuse nouvelle » pour toute l'équipe, emmenée par Julien Hennote et sa « **délicate chair d'araignée de mer, servie avec un chantilly de carapace au fenouil** », décrit le Michelin.

Pourtant, en mars, lorsque, inconnu, le critique a franchi la porte du Pourquoi pas, « **c'est sans doute la sole - chou-fleur qui lui a plu. Mais bon, ces gens-là ne font pas beaucoup de commentaires, ils ne font pas passer d'émotion** », glisse Mickaël Abbé, le chef de salle. Il avait tout de suite flairé quel véritable client se cachait là. « **Il avait commandé pour deux personnes, était arrivé tout seul et posait tellement de questions.** »

« **Je crois qu'ils sont là** »

Une visite inoubliable. « **D'ailleurs, je n'étais pas présent** », s'amuse Julien Hennote. À 35 ans, le chef étoilé est aussi un jeune papa qui n'avait « **personne pour garder les enfants ce jour-là. Ils sont venus avec moi préparer le service, peaufiner les derniers détails, alors que c'était un changement de carte. Puis, je suis rentré chez moi. Mickaël m'a appelé. «Je crois qu'ils sont là.» Je lui ai répondu «Donnez tout, comme d'habitude»** »

Le résultat, « **c'est celui de toute**

**l'équipe** », salue le chef. La sienne, celle des cuisiniers qui le secondent, celle aussi de l'équipe en salle, de Sophie Bannier, la directrice « **qui m'a laissé carte blanche** » et puis encore « **de tous les professionnels qui nous permettent de travailler avec les meilleurs produits d'ici** ».

Plutôt poissons et crustacés que gibier, « **même s'il y a un peu de viande. Si j'étais à Dinan, ce serait forcément une autre cuisine** ». Une réussite qui n'oublie pas M. Simon. « **Un habitué. Il vient déjeuner ici tous les samedis. Ses avis nous sont précieux !** »

« **Déjà on avait eu Monica** »

Pour le reste, Julien Hennote, qui a grandi à Dinan, dans une famille « **où on aimait bien manger** », passionné de sport et qui, bon élève, s'est entêté à s'engager dans l'apprentissage « **dès 16 ans** », plutôt que d'intégrer un lycée hôtelier, fait confiance au travail « **et à la rigolade. On aime bien s'amuser, en cuisine. Ma chance, c'est aussi de savoir prendre du plaisir, toute la journée** ».

Même si parfois « **c'est dur** » et qu'on ne compte pas son temps. Parce que la carte change inévitablement toutes les trois semaines. « **Cela fait huit plats à proposer chaque jour et huit plats à inventer, travailler, peaufiner, en parallèle** », salue Sophie Bannier, qui avait accroché cette étoile à la liste des objectifs à atteindre, lorsqu'elle a pris la direction du Castelbrac et de ses cinq étoiles, il y a bientôt deux ans.



Julien Hennote, désormais chef étoilé du Pourquoi pas, le restaurant de l'hôtel Castelbrac.

Cette étoile, « **ce ne sera pas forcément plus de pression. On l'avait déjà avant. On savait qu'on n'avait pas le droit de se loupier. Et puis la pression peut être positive, cela donne envie d'aller plus loin !** »

Ce que ça va changer en revanche, « **c'est qu'on viendra aussi à Dinard pour cela, désormais** », salue Jean-Claude Mahé, le maire, encore tout

étourdi. « **Déjà qu'on avait eu Monica Bellucci.** »

Et puis, chez Julien Hennote, on va continuer à se régaler. « **Oui, c'est moi qui prépare les repas. Ce serait triste de se donner autant, mais d'oublier de cuisiner pour ses propres enfants !** »

Brigitte SAVERAT-GUILLARD.

## « Une reconnaissance universelle » pour Yann Bucaille

### Entretien

Yann Bucaille,

propriétaire du Castelbrac.

**Comment avez-vous réagi à cette annonce. Vous vous attendiez à cela ?**

J'ai toujours pensé que Julien et toute l'équipe du Pourquoi Pas en étaient capables, mais quand la récompense nous a été annoncée, ma femme et moi avons explosé de joie. Aujourd'hui, nous sommes tellement heureux, pour Julien comme pour Sophie et pour toute l'équipe.

**C'était un objectif, c'est donc une consécration et une récompense**

**pour toute l'équipe, mais aussi pour un chef qui est là depuis le début**

Julien a participé à Castelbrac, dès sa conception. C'est une aventure humaine unique.

Aujourd'hui, Michelin est une reconnaissance universelle, incontestable. Cela démontre que le travail, le courage et les efforts sont toujours récompensés. Le tout c'est d'y croire, de tenir bon dans les difficultés et de donner le meilleur de soi-même, comme le fait Julien et son équipe.

**Cette étoile devrait aussi profiter à l'hôtel et même à l'activité économique de la ville ?**

Ce macaron Michelin renforce le

positionnement international très haut de gamme de l'hôtel et son site unique surplombant la baie et Saint-Malo.

Notre devise est tirée de la Bible. « **N'oubliez pas l'hospitalité, grâce à elle, certains, sans le savoir, ont accueilli des anges** ». Julien Hennote, avec sa cuisine inventive et raffinée, contribue à la qualité de l'hospitalité du Castelbrac !

C'est tout Dinard et la région qui sont récompensés. Julien fait équipe avec des professionnels et artisans locaux. Ce sont eux qui sont valorisés au travers de cette distinction.

Je pense aussi à Marius Mallet, qui rêvait d'un étoilé dans sa ville. Et je suis heureux pour les Dinardais. Sur

plus de 30 000 communes, seulement une trentaine ont un restaurant étoilé.

**Peut-on imaginer des changements au niveau de la carte, du nombre de couverts... ?**

Je laisse les équipes vous répondre, mais je pense que Julien continuera de se renouveler et de progresser avec générosité et passion. Et surtout, je sais qu'il gardera sa simplicité et sa sympathie que l'on retrouve dans ses plats délicieux.