

■ **DINARD**

JULIEN HENNOTE.

La nouvelle étoile de Dinard

2019 démarre sur les chapeaux de roue pour le restaurant du Castelbrac qui voit son nom orné d'une étoile dans le prestigieux guide Michelin.

Le prestigieux guide Michelin a promu le Chef Julien Hennote, du restaurant le Pourquoi Pas de Castelbrac au rang des nouveaux étoilés dans son palmarès 2019.

Ce chef de 35 ans, natif de Dinan, a été formé par le Dinannais Jean-Claude Danjou avant de forger son goût de la précision chez des étoilés tels que le Clos du Chamoine et le Saison.

Il a aiguisé son savoir-faire en relais châteaux en Polynésie et sur la Côte d'Azur avant de joindre Dinard et le restaurant de Castelbrac dès son ouverture en 2015.

« « Nous aimons travailler dans la bonne humeur et nous chambrer » »

« Je suis très heureux pour l'équipe car c'est le résultat de beaucoup de travail. Chaque chef m'a apporté quelque chose, ils ont tous joué un rôle important dans ce qui a fait ma construction aujourd'hui » a déclaré Julien Hennote, quelques jours après avoir appris la bonne nouvelle.

Le secret de cette réussite ? « Nous aimons travailler dans la bonne humeur et nous chambrer. Si nous y sommes parvenus c'est parce que tout le monde prend du plaisir au travail et cela s'en ressent ».



Julien Hennote et le restaurant Le Pourquoi Pas figurent en page 490 du Guide Michelin 2019.

Une nouvelle carte
toutes
les trois semaines

La directrice de Castelbrac, Sophie Vanier, ajoute que « nous sommes vraiment heureux pour le chef dont la passion

est récompensée et avons une pensée pour les équipes car c'est le résultat d'un travail collectif. Julien change sa carte toutes les trois semaines en proposant huit plats de saison et ça force l'admira-

tion. L'obtention de cette étoile devrait nous aider à développer notre clientèle locale et internationale ».