

**TEXTURE ROUVRIRA GRAND SES PORTES PLUS TOT QUE PRÉVU FIN
JUILLET-DEBUT AOUT AVEC A SA TÊTE UN NOUVEAU CHEF
KEVIN LÉPINE SECONDÉ PAR ELLIOT BROCHAIN**

Le restaurant et bar à vins TEXTURE rouvrira ses portes plus tôt que prévu - après le dégât des eaux dans les cuisines du sous-sol - avec une toute nouvelle équipe en cuisine dirigée par le chef Kevin Lépine secondé par Elliot Brochain.

Kevin Lépine, est un jeune trentenaire qui officie comme Chef au Cobh à Ploermel depuis 2012. Auparavant il a travaillé au Manoir de Kerbot et au Mur du Roy. Kevin est passionné par son métier et aime travailler les produits bretons, locaux et de saison. Inspiré par l'Asie, Il aime travailler les épices pour ses assaisonnements et utiliser les techniques de cuisson japonaise. Totalement en phase avec la philosophie du restaurant. Kevin va pouvoir explorer et créer de nouvelles saveurs et textures des mets proposés côté restaurant et côté bar: **« Il me tarde de commencer cette nouvelle aventure et de partager ma passion pour la cuisine en travaillant les produits de la mer. Avec, à mes côtés, Elliot Brochain, avec qui j'ai pu travailler de 2012 à 2014»**



Elliot Brochain est tout aussi passionné par son métier et la pâtisserie en particulier puisqu'il a fait sa Mention Dessert au Restaurant l'Auberge du Pont d'Acigné (**Michelin) en 2015 . Durant cette même année, il participe à plusieurs concours : Finale régionale du Championnat de France des Desserts, Finale « Inspiration d'un Classique » à la Faculté des Métiers de Kerlann puis au concours culinaire « Objectif Top Chef » sur M6. En 2016 il était pâtissier à Barcelone chez Jordi Bordas (Champion du Monde de Pâtisserie en 2011). Elliot a travaillé ensuite à son compte comme chef à domicile pendant 2 ans. Il aspire aujourd'hui à rejoindre Texture aux côtés de Kevin Lépine qui va lui permettre de mettre à l'oeuvre ses savoir-faire techniques et sa créativité.

Emmanuel Perron, propriétaire des lieux, est très heureux d'accueillir Kevin Lépine et Elliot Brochain pour la ré-ouverture de son établissement. La philosophie de Texture reste identique: « Proposer une expérience culinaire de qualité à base de bons produits, propres, locaux et de saison ». Et de rajouter **«La qualité et la créativité du travail de Kevin Lepine et d'Elliot Brochain vont mettre en exergue cette philosophie et donner un nouvel élan au restaurant et bar à vin Texture. Ils nous tardent de commencer cette nouvelle aventure et d'accueillir à nouveau nos clients dans de très bonnes conditions »**.

TEXTURE Un lieu, deux ambiances:

Le restaurant, ouvert du mardi au samedi ainsi que la veille de fêtes propose une carte composée de 8 plats créés au fil du marché à partir de produits frais locaux et de saison avec des formules 3 plats (32€) 5 plats (45€) et 7 plats (65€).

Le bar à vin, ouvert du mardi soir au samedi soir de 19h à 1h, ainsi que la veille de fêtes , propose une large carte de vins natures accompagnée d'une belle carte de tapas salés et sucrés sur fond de musique élégante.

MENU PROPOSÉ PAR KEVIN LEPINE POUR LA RÉ-OUVERTURE DE TEXTURE



Sorbet huîtres/ sponge cake aux algues/ sable de sarrasin
Sushi de pintade pané panko/ bouillon crémeux katsuobushi
Lieu jaune 51°C/ cerise/ fenouils/ huile amande
Canard 58°C / carotte-gingembre-citron/ jus au vadouvan
Pêche de petit bateau/ melon / haricots verts / soupe au curry
Glace au camembert/ chutney de myrtilles
Vanille/ tonka/ yuzu/ glace pommes de terre
Tofu de fraises / infusion au thym citron / sorbet wasabi