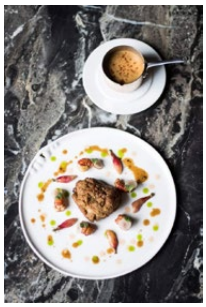
Le 1825

- La Table -

Le 1825
- La Table -

Le 1825 La Table
au Domaine de la Brûlaire
à Gesté (49)



Un parcours prestigieux

À seulement 31 ans, le chef Matthieu Pasgrimaud, qui arrive directement du restaurant doublement étoilé de Daniel Boulud à New York, jouit déjà d'un illustre parcours. Originaire de Nantes, ce virtuose des fourneaux a déjà fait ses armes dans de nombreux établissements étoilés. Parmi ses précédentes expériences, citons, entre autres, La Vague d'Or avec Arnaud Donckele à Saint-Tropez, Le 1947 avec Yannick Alléno à Courchevel, ou encore L'Oustau de Baumanière avec Glenn Viel et Jean-André Charial aux Baux-de-Provence.

Un voyage sensoriel au cœur des Mauges

En prenant les commandes des fourneaux du 1825, inauguré en juin 2020, Matthieu Pasgrimaud, en collaboration avec sa brigade de 6 personnes, renoue avec un territoire qui lui est cher et qu'il honore à travers ses créations au plus près d'une nature qu'il affectionne particulièrement. Matthieu a lui-même sourcé les meilleurs produits locaux et propose une cuisine identitaire mais revisitée des régions nantaise et angevine. S'il modernise certaines recettes anciennes, il a également créé pour Le 1825 des plats signature bouleversants qui ravissent nos yeux et nos papilles. Parmi les délices cette saison, citons, entre autres, les « Asperges blanches du Val de Loire condimentées, Consommé de bœuf en gelée, Cecina et anguille fumée » ; le « Pain croustillant de volaille du Maine, Condiment mâche, truffe noire, Sauce Albuféra » ; la « Lotte Bretonne rôtie, caviar bio de Neuvic, Légumes de la ferme du Cormier, cracker iodé, Noilly Prat lacté » ; le « Lapin de Chantecaille et lard fermier, Polenta snackée, effiloché des cuisses au vinaigre fumé, Jus de cuisson à la livèche » ; « Comme une bouillabaisse aux poissons de Loire, en trois actes, Safran de Cynfael ». Côté desserts, on se délecte de la « Poire des Mauges, vanille Tahitensis bio, cacahuètes caramélisées » ou encore du « Chocolat bio Manabi 72,5 %, huile d'olive, fleur de sel, granité grenade », etc.
Des associations de saveurs audacieuses mais cohérentes, magnifiées par des notes gustatives inattendues, des jus et des sauces maîtrisés bouleversant les codes, qui continuent de faire la renommée du restaurant gastronomique, ouvert les soirs et week-ends. Les midis, du mercredi au vendredi, Matthieu élabore une cuisine bistronomique de haut vol qui séduit les convives de passage et les habitués.

Le 1825
- La Table -

Le 1825 La Table
au Domaine de la Brûlaire
à Gesté (49)

Les vins sélectionnés sont à l'image de cette cuisine, avec une place prépondérante accordée aux vins des beaux domaines régionaux, de la Loire à la Touraine. Chaque cuvée se déguste comme un nouveau voyage, pour accompagner celui de l'assiette.

Un service distingué, dirigé par Chloé Tardivel
Au 1825, le service en salle demeure essentiel et fait également l'objet de toutes les attentions. À la direction de la salle du restaurant, Chloé Tardivel, qui œuvre en étroite collaboration avec le chef Matthieu Pasgrimaud. À 27 ans, la jeune femme entourée d'une équipe de 8 personnes, possède déjà un parcours professionnel édifiant. Arrivant du restaurant étoilé de Daniel Boulud à New York, elle peut s'enorgueillir d'avoir travaillé comme chef de rang dans quelques établissements très renommés, à l'image de la Vague d'Or à Saint-Tropez avec Arnaud Donckele, du 1947 à Courchevel avec Yannick Alléno. Elle a par ailleurs longtemps œuvré auprès d'Alain Ducasse : au Louis XV à Monaco, au Rivea à Londres ou encore à l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle à La Celle en Provence.

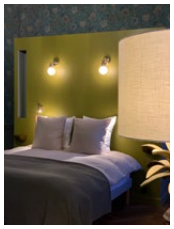
Riche de ces expériences fameuses, Chloé Tardivel, née à Saint-Mandé, dirige le restaurant avec maestria et propose un service à la française emblématique de l'histoire de la gastronomie de notre pays. Une délicieuse aventure à savourer…

Un décor naturel et raffiné

Situé dans l'orangerie nord du Château de la Brûlaire, le 1825 évolue dans un décor très élégant. Identifiable avec ses grandes verrières d'époque typiques, l'orangerie a été restaurée dans un profond respect de l'existant. Réalisée par l'architecte d'intérieur Thomas Lavigne de l'agence Alto près de Nantes, avec Pascale de la Cochetière pour la mise en couleur et en lumière, cette métamorphose valorise le patrimoine de ce site unique. Ainsi, la salle du restaurant sublime les pierres, les briques, les poutres en bois et les menuiseries d'origine, tout en révélant un nouveau décor contemporain.
Dans le bar adjacent, aux tonalités plus sombres, en lieu et place de l'ancien repaire de chasse, l'ambiance se veut plus feutrée. Bar en chêne foncé habillé d'une résille de laiton, miroirs fumés, poufs, immense canapé de velours rose sur mesure ondulant dans l'espace et tomettes d'origine au sol nous invitent à déguster l'un des cocktails du 1825, avant ou après le repas.

Le 1825
- La Table -

Le 1825 La Table
au Domaine de la Brûlaire
à Gesté (49)



Des hébergements d'exception au château

Le Domaine de la Brûlaire, ancré au sein d'un parc de cinq hectares dans la campagne bucolique des Mauges, est la propriété de Vivien Macé et Miguel Bertho. Anciens restaurateurs nantais, ils ont opté pour un changement de vie au plus près de la nature et des vieilles pierres. Ici, leur savoir-faire en matière de plaisirs de la table et d'art de recevoir prend tout son sens et charme les hôtes. Leur château du XIXe siècle en pierre de tuffeau est agrémenté de deux orangeries entourant un jardin à la française, dont celle dédiée au 1825. Après de longs mois de travaux, achevés en 2020, le château arbore fièrement sa renaissance, sous la houlette de la décoratrice nantaise Pascale de la Cochetière. Dans un style contemporain teinté de fantaisies, qui ne renie en rien les origines de la belle bâtisse, elle a réinterprété les espaces communs du château, salons et salle à manger, mais elle a également imaginé trois suites d'hôtes prestigieuses. Deux autres verront le jour prochainement.
L'adresse enferme par ailleurs de magnifiques salles de séminaires parfaitement équipées, ainsi qu'un espace bien-être avec une vaste piscine extérieure et une salle de sport à venir.
Un domaine où il fait résolument bon vivre…

MICHELIN 2022

Gault&Millau 14/20 TABLE DE CHEF 2022

MICHELIN 2022

Gault&Millau TOUR TROPHÉE JEUNE TALENT Matthieu Pasgrimaud RESTAURANT LE 1825 2022

La Table gastronomique

Tous les soirs & week-ends

La Table bistronomique

du mercredi au vendredi midi.

Dîner Menu découverte 52 €

Dîner Menu Signature en 6 actes 82 €

Le 1825 – La Table

Domaine de la Brûlaire
404 La Brûlaire - Gesté
49600 Beaupréau-en-Mauges.
Tél. : 02 44 84 87 78
contact@chateaudelabrulaire.fr
www.domainedelabrulaire.fr

Contact presse

Vivien Macé
vbm@clovver.fr
06 66 53 10 73