



LE JOURNAL DU MOULIN



AR MILIN'

MOULIN HOTEL RESTAURANT



JANVIER 2012 N° 28

JOURNAL D'INFORMATIONS GOURMANDES, CURIEUSES ET TOURISTIQUES



*Tout l'art de recevoir,
avec le sourire,
dans un cadre
lumineux et reposant*



*Un bar chaleureux,
une grande cheminée,
une ambiance
conviviale...*



*Cuisine fraîcheur
avec le charme et
la saveur des produits
de saison*

*Jardin des Arts 2012 :
un grand évènement
pour le 10^{ème}
Anniversaire*



*24 juin 2011,
la Saint-Jean, le public
était nombreux,
le spectacle grandiose*

*Dans le parc d'Ar Milin',
des rencontres
étonnantes, des
découvertes insolites*



*Un week-end
en amoureux à Ar Milin'
pour découvrir les
richesses de la région*





CÔTÉ CUISINE

ZOOM

Un conseil de Chef

Pour rester à table avec ses invités, beaucoup de recettes peuvent se préparer à l'avance et juste se tenir au chaud, avec une petite présentation sympathique. Pour exemple, voici un menu qui peut se préparer à l'avance, se préserver au réfrigérateur et faire le bonheur des convives : Tartines de truites de mer à la purée d'olives - Tartare de boeuf en paupiettes avec trois légumes de saison - Fromages - Fruits rafraîchis au champagne.

Vous pourrez ainsi être disponible, animer la soirée tout en servant les vins que vous aurez choisis ; l'originalité sera au rendez-vous et la liberté gagnée vous aidera dans la réussite de ce moment entre amis.

Le Bistrot du Moulin ouvre le dimanche



Depuis 2010, Le Bistrot ouvre le dimanche midi à la belle saison ! Du mois de mai à fin août, voici une idée de sortie estivale en 2012, pour un déjeuner dominical au bord de l'eau et en terrasse ; avec en prime une vue sur le parc et les sculptures exposées dans le cadre de Jardin des Arts (à découvrir en page 7) !

Cette année encore, la carte fait peau neuve chaque semaine... avec un menu proposé du lundi au samedi. A l'ardoise, une entrée et un plat du jour... et toujours la carte aux multiples saveurs de saison. Cette formule de qualité et copieuse est renouvelée chaque jour par le Chef, Vincent, suivant le marché et les saisons.

Un film LOGIS tourné chez Ar Milin'

En 2012, Ar Milin' opte pour l'esprit LOGIS et sa carte de fidélité. Une carte Étape Affaires avec des bons de réduction, des séjours à la clé... Pour l'occasion la grande chaîne européenne LOGIS a choisi l'établissement pour tourner un film promotionnel de 5 minutes sur l'accueil, avec l'interview d'une famille. A découvrir sur www.armilin.com

LA CUISINE FRAÎCHEUR SINON RIEN : LE TRAVAIL DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON, LES LABELS ET AOC,...

La cuisine de terroir est naturellement à base de légumes de la région ; mais les produits « dits régionaux » sont souvent devenus nationaux par le succès rencontré. Chaque saison offre des saveurs différentes et permet aussi de découvrir des goûts venus d'ailleurs. Car ces légumes rares, qui sont revenus dans nos assiettes, ont souvent des origines lointaines.

Le Chef d'Ar Milin', Arnaud Dumas, est un passionné de ces légumes « oubliés » qu'il a mis à la carte du Restaurant, cherchant leur origine et leur histoire. Pour citer quelques exemples : courges et potirons viennent

d'Amérique centrale et se sont très bien habitués à nos régions – le topinambour, au goût de cœur d'artichaut, est arrivé chez nous au 17^{ème} siècle – le panais, à la saveur entre la carotte et le céleri rave, a aujourd'hui une grande cote – le salsifis, plante sauvage du bassin méditerranéen a été remplacé par la scorsonère, qui nous est arrivée d'Espagne sous le règne de Louis XV – la roquette, dont le nom latin est *eruco*, signifie « brûlé », entre dans la composition du mesclun. Comme disait Lavoisier : « Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme » ; encore faut-il la baguette magique des cuisiniers qui œuvrent devant leur pianos !



CÔTÉ FOURNISSEURS

Jean-Yves Bordier, « le gars du beurre... ».

Il voulait être marin, ses parents étaient fromagers... Il a jeté l'ancre à Saint Malo et a redonné l'envie du beurre.

Bordier a hérité de plusieurs générations de savoir-faire de beurrier. Natif de Saint-Maur (94), d'une mère crémière et d'un père fromager, il se prend très vite de passion pour ce produit dont il raffole. D'abord fromager-affineur à Lannion (22), il achète une première crèmerie en 1982. Trois ans plus tard, le voilà propriétaire de la Maison du beurre à Saint-Malo (35).

Jean-Yves Bordier se met alors à confectionner le produit de manière artisanale, pour des clients tous plus exigeants les uns que les autres. Jour après jour, lui et son équipe travaillent manuellement le beurre, à partir d'une crème extraite du lait qui sera baratté, puis malaxé traditionnellement en mottes de 50 kg. "En 'pleurant", le beurre développe des qualités gustatives, une profondeur et une complexité d'arômes incroyables, une texture soyeuse, magique. Le temps de malaxage diffère suivant les saisons : vingt-cinq minutes en hiver, contre une quinzaine en été. Résultat de ce travail d'orfèvre : un beurre livré 'façonné main' et sur mesure à la Tour d'Argent, au Crillon, au Guy Savoy, au George V, au Royal Monceau... et à Ar Milin'.

Le fromage, son autre passion. Si Jean-Yves Bordier est devenu célèbre grâce à son beurre, en Bretagne il est d'abord connu comme fromager affineur. « Je sélectionne, j'affine, je vends des fromages depuis mon enfance : avec mon père déjà, nous retournions, brassions, lavions les arrivages des productions fermières de la France

entière. Les fromages représentent une grande partie de mon activité et sont pour l'instant distribués essentiellement en Bretagne. Ma sélection de fromages est le fruit d'années d'amitiés fromagères et de découvertes de productions artisanales de grandes qualités ».

Gérard Gandon, artisan charcutier.



Il porte à merveille son métier de charcutier, et le porte même très haut. Depuis 15 ans, le porc travaillé de mille façons est sa spécialité, reconnue dans un rayon de 50 km ; mais pas n'importe quel « cochon » : celui qu'il a sélectionné, qui est tracé,

qui lui garantit des viandes de belle qualité. Car depuis 10 ans, il livre Ar Milin' en filets mignons, côtes premières, rôtis dans l'échine. Des morceaux d'exception qui feront les belles recettes du chef et assureront tendreté, saveur, finesse du goût.

Fils d'agriculteur, Gérard Gandon a commencé comme apprenti, faisant ses classes chez les meilleurs avant de s'installer à Ossé en Ille-et-Vilaine ; en investissant dans un laboratoire moderne, lieu de préparation de ces spécialités qui ont fait sa réputation sur la région. Ses pâtés et terrines, son jambon à l'os, ses préparations-traiteurs sont recherchées sur les marchés qu'il assure chaque semaine : Vitré, Noyal, Châteaubourg, Tinténiac et bien sûr les Lices à Rennes. Cet artisan réputé a gardé sa modestie et continue à se lever tôt chaque jour, le travail bien fait restant sa devise ; même si son établissement est recommandé dans de nombreux guides. La relève est assurée avec de tels hommes pour offrir aux cuisiniers une belle matière première pour de belles recettes de la région.



CÔTÉHÔTEL

TOUJOURS PLUS DE CONFORT... PASSE AUSSI PAR LA MISE AUX NORMES DE L'ÉTABLISSEMENT. AINSI, CHAQUE ANNÉE AR MILIN' RÉALISE DES TRAVAUX.

Première étape d'un accueil sans faille : les mises aux normes et les certifications.

Certaines réglementations sont nécessaires tant pour des questions de sécurité que de qualité. Le renouvellement des labels comme Qualité tourisme attestent à la fois de l'exigence de l'établissement et de son engagement dans une démarche d'optimisation de son offre, pour un accueil sans cesse amélioré de la clientèle. Dans le même esprit, un audit interne vient d'être passé afin de conserver les « sacro-saintes » trois étoiles, classement français par excellence. La réponse de l'AFNOR Certification et de la Préfecture est attendue pour le mois de Mars prochain ; dans le cadre de la refonte du classement de 1 à cinq étoiles des hôteliers français, avec pour volonté de créer le secteur haut de gamme en Europe.



Côté travaux, plus de confort et beaucoup de modernisation.

En 2008, l'ascenseur a été agrandi pour répondre à des normes d'accessibilité. Dans la continuité, les restaurants et quelques chambres ont été totalement redessinés et décorés. Cette année, les quatre chambres « Salons » de l'Hôtel du Moulin vont être relookées et les moquettes des chambres de l'Hôtel du Parc changées. Enfin pour des questions d'isolation thermique, mais aussi phonique, de nombreuses fenêtres et baies vont être remplacées ; notamment celles des salons Rivière, au premier étage. En extérieur, c'est le parking qui va être amélioré, agrémenté d'un nouvel éclairage.



CÔTÉMÉTIER

LE MÉTIER DE MAÎTRE D'HÔTEL : DIPLOMATIE ET PSYCHOLOGIE

De la personnalité, l'esprit de service et de la psychologie car la réputation d'un restaurant repose aussi sur lui.

La renommée d'un restaurant s'acquiert presque autant grâce à l'originalité de la cuisine qu'à la qualité du service. Et dans ce secteur, le grand spécialiste, c'est le maître d'hôtel. Il est au service, ce que le Chef est aux cuisines : un maillon indispensable pour son établissement. Vrai meneur d'hommes, il fait le lien entre les cuisines et le client. En coulisses, avant l'arrivée des clients, il vérifie la mise en place de la salle, s'occupe de la décoration, prend contact avec le chef pour connaître les plats du jour, et interroge le sommelier sur les vins à associer avec les plats proposés.

Côté scène, il accueille et installe les clients. Il lui faut faire appel à sa mémoire et à ses talents de physionomiste pour reconnaître les habitués, et aller au devant de leurs désirs. Ensuite, il conseille ses hôtes sur le choix des plats ou des vins, s'assurant au fil du repas que tout se déroule pour le mieux et vient demander, tout en restant discret, leur avis à ses clients.

Alain et Olivier assurent avec maîtrise leur métier au sein du Restaurant panoramique d'Ar Milin' ; si le premier a 20 ans de maison, il pratique néanmoins la remise en cause régulière. Car le métier a changé au fil des années avec plus d'exigence, une demande de rapidité et surtout une recherche d'équilibre dans le menu composé. Quand à Olivier, présent



depuis un an, la découverte de l'établissement, de sa clientèle et de ses spécificités lui a demandé presque six mois. La bonne ambiance, la complicité avec Alain et l'esprit d'équipe qui préside au restaurant ont facilité l'assimilation de « l'esprit maison » ; pour lui, ce métier est une passion qui remonte au collège, avec ensuite, tout naturellement, l'école hôtelière.

Tous les deux vivent avec bonheur les changements de saison, avec la nouvelle carte, les nouvelles recettes ; et Alain d'ajouter que les menus d'automne sont très réussis avec de beaux classiques « renouvelés » dans leurs accords. En continuant sur le changement, c'est Olivier qui fait remarquer qu'il y a trois façons de faire son métier à Ar Milin' : la semaine, avec une clientèle d'affaires, de passage ou de séminaires – le week-end, dans

l'effervescence des repas de famille, des habitués, des tables réservées pour un déjeuner « fin et savoureux » - et la période d'été, dans l'exubérance des grands mariages, fêtes et événements qui réunissent de 50 à 100 personnes. **Les qualités nécessaires à l'exercice de ce métier sont la diplomatie, la psychologie, la dextérité, l'aisance et la maîtrise de soi.** Il faut aussi faire preuve d'amabilité, d'aptitude au commandement, de courtoisie, de sens commercial et de disponibilité. Des notions de cuisine et d'œnologie sont un plus. Nos deux maîtres d'hôtel ont ces qualités en y ajoutant la modestie, car l'un est de plus un merveilleux compositeur de bouquets, l'autre un homme d'écoute qui aime découvrir ; nos deux « maîtres » sont toujours des élèves qui apprennent chaque jour !



CÔTÉPROS

REVUE DE PRESSE

FRANCE 3 OUEST 25 juin 2011

Reportage dans le 12/13. « Un incroyable et spectaculaire feu de la Saint Jean, hier soir, à l'hôtel-restaurant à Ar Milin' de Châteaubourg... retour en images sur une soirée forte en émotions ! »

LE JOURNAL DE VITRE 1^{er}-8 juillet 2011

« L'œuvre éphémère est partie en fumée. Plus de 500 personnes ont assisté à la crémation, vendredi 24 juin vers 23h00, de la sculpture Sortie de Cave. Imaginée par l'artiste Patrick Dougherty, lors de son séjour breton à Châteaubourg, l'œuvre avait pu voir le jour grâce à l'aide de nombreux bénévoles... il y a plus de 3 ans ».

ELLE BRETAGNE 22 juillet 2011

Spécial Restos. « ARTY : Le Bistrot du Moulin, oasis de verdure à Châteaubourg. On y mange près de la Vilaine dans ce somptueux établissement entouré d'un parc de 5 hectares. »



7 JOURS PETITES AFFICHES 30 septembre 2011

« Ar Milin'. Le moulin hôtel restaurant intègre la chaîne européenne Logis. Ar Milin' qui fête cette année ses 45 ans a décidé de rejoindre ce réseau... »

OUEST FRANCE 27 octobre 2011

« La journée de la gastronomie a fait sa recette. Plus de 600 personnes y ont participé au château de Châteaugiron. Record battu... Les chefs sont passés aux fourneaux pour des démonstrations et le public a pu apprécier le travail d'Arnaud Dumas, Chef d'Ar Milin' »

CINQ VALEURS RÉUNISSENT AR MILIN' ET LA CHAÎNE EUROPÉENNE LOGIS

Ar Milin' à Châteaubourg (Ille-et-Vilaine) – moulin hôtel restaurant qui fête cette année ses 45 ans - a su évoluer au rythme des investissements et des modes de vie. L'établissement vient d'intégrer LOGIS sur la base de cinq valeurs communes :

- ▶ Un accueil personnalisé, attentionné et spontané qui entretient la fidélisation de la clientèle ;
- ▶ Un hébergement alliant confort de qualité, modernité dans un cadre authentique. Ar Milin' est classé « 3 cheminées » ;
- ▶ Une restauration d'inspiration régionale privilégiant les produits naturels et du terroir, valorisés par le savoir-faire du restaurateur. Ar Milin' est classé « 3 cocottes » ;
- ▶ Un respect de l'environnement, au sens large, afin de répondre aux critères actuels de développement durable ;
- ▶ Une force de proposition pour enrichir le séjour des clients avec des conseils personnalisés de visites et découvertes.



AR MILIN', société familiale créée, à Châteaubourg, en 1966 par la famille Burel. C'est une jeune PME qui a su évoluer dans un secteur d'activité devenu un poids lourd de l'économie et aussi l'un des enjeux de demain : le service. (L'hôtellerie-restauration est depuis quelques années en pleine mutation... à la fois un beau, grand et difficile métier qui doit sans cesse s'adapter au goût des clients). Ar Milin' c'est aussi, un parc de 5 ha qui abrite plus de 100 variétés d'arbres et qui accueille chaque année depuis 2003, Jardin des Arts, une exposition de sculptures monumentales, attirant des visiteurs de toutes les régions.

LOGIS, première chaîne volontaire de restaurateurs hôteliers indépendants en Europe avec plus de 2800 établissements.

Ancré depuis 60 ans dans le paysage touristique français et européen, le réseau des hôtels restaurants Logis s'est donné un objectif passionnant : se moderniser sans perdre son âme. Il est identifié, reconnu, apprécié pour ses valeurs de tradition, de convivialité et de qualité. Il occupe de ce fait une place à part dans l'univers de l'hôtellerie.



THIERRY AMIRAULT, LE NOUVEAU PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES LOGIS

Thierry Amirault, propriétaire de l'Hôtel Les Palis au Grand-Fougeray en Ille-et-Vilaine a été élu le 18 mai dernier Président de la Fédération Internationale des Logis (membre actif du réseau depuis 1995).



Thierry Amirault, qui était par ailleurs Vice-Président de la Fédération sous la mandature de Jacqueline Roux, a participé à la mise en œuvre de la stratégie de marque des Logis ces dernières années. Il souhaite « être à l'écoute, toujours mieux travailler ensemble (associations, restaurateurs-hôteliers, fédération) afin d'apporter aux clients actuels et potentiels une valeur ajoutée claire et marquer la différence des Logis sur le marché ».

Logis de France a été créé en 1949 par des indépendants ; le tout premier était un Restaurateur qui avait rénové un moulin à eau en Auvergne (vous voyez le rapprochement !).

« Maintenant, nous sommes dans 7 pays avec une grille de qualité rigoureuse. Ce qui nous différencie, c'est que nous sommes d'abord des restaurateurs, offrant une table généreuse avec des produits de terroir ; et ensuite des hôteliers ». Un positionnement inverse de la plupart des grandes chaînes hôtelières mondiales.

Le choix d'Ar Milin' pour représenter l'enseigne sur le secteur des Portes de Bretagne a été évident ; c'est une société familiale, une entreprise engagée qui a su innover dans le durable à travers 1,5 million d'investissements depuis 2000. Mais c'est surtout une très bonne table, une adresse réputée et un lieu de caractère (ancien moulin), avec un parc de 5 ha. Ils ont su se moderniser sans perdre leur âme et sont particulièrement appréciés pour leur convivialité.



CÔTÉPROS

SEMINAIRES & REUNIONS : C'EST DÉCIDÉ, JE ME FAIS SERVIR !

Un parc de cinq hectares, un étage dédié avec trois salles de réunion, deux autres salles dans un cadre arboré, une capacité de 2 à 110 personnes, une équipe disponible... voici quelques arguments de poids afin d'organiser un petit séminaire ou une grande réunion !

Ar Milin' offre de l'espace tout en préservant une atmosphère chaleureuse. Mais quel est le point commun à tous ces clients qui lui font confiance ?

L'accueil et le bon état d'esprit. Les clients d'Ar Milin' viennent pour l'accueil, le cadre et le professionnalisme... Voici ce qui ressort des questionnaires remplis par les organisateurs de séminaires ou réunions. Ils ont été suivis par des personnes serviables et toujours disponibles, de A à Z de la prestation. « *Nous mettons un point d'honneur à entretenir notre relation avec les clients, sans eux nous n'existerions pas et ils sont les meilleurs ambassadeurs de notre professionnalisme* ». Dans ce métier, c'est comme au théâtre, il y a plusieurs représentations par jour et il faut réussir cette pièce dont ils sont les acteurs. Tout cela fait honneur au travail d'une équipe qui sait conseiller de la meilleure façon, pour un grand séminaire, une réunion, un dîner d'affaires...

La cuisine parce que les clients sont épicuriens et la table pour la convivialité. Car si l'accueil est important, Ar Milin' n'oublie pas son autre cœur de métier : la restauration. Ici, les équipes vivent ce métier avec passion et humilité, des artisans plus que des artistes, la vraie « star » c'est le produit, sans lui pas de bonne cuisine. Les dîners et les menus sont réalisés à la demande. La grande salle lumineuse, prolongée par une terrasse, est complétée par de petits salons très appréciés pour les repas d'affaires.

De la soirée dansante à l'animation « dégustation vins ». C'est le petit plus pour animer une soirée ou un séminaire. Et comme Ar Milin' aime recevoir les collaborateurs de ses clients, l'établissement met les petits plats dans les grands pour organiser une animation simple et conviviale. « *Nous faisons appel à des professionnels. Depuis quatre ans AMI Production est un partenaire événementiel privilégié, il propose un large choix de prestations : soirée dansante, cabaret, spectacle humoristique, animation casino, etc. Par exemple, au mois de décembre pour Pacifica, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole-Assurances, nous avons organisé une réunion du personnel avec une animation autour des vins* ». Ce qui fait la différence ? Le sur-mesure et l'accueil, indéniablement.

Des espaces à vivre avec 290 m² pour recevoir !

Cinq salles de réunions sont mises à disposition de la clientèle, de 20 m² à 120 m². Elles répondent aux doux noms de Camélia, Hortensia, Parc en Ciel, Côté Jardin ou Vue sur Berges... rappelant bien entendu le cadre atypique du moulin, du parc et de ses jardins. Ici, les clients soulignent un lieu propice à une bonne ambiance de travail ; essentielle dans les moments de convivialité, comme ces cadres commerciaux qui ne se voient qu'une fois par an, ou encore à l'image de ce Conseil d'Administration qui demande discrétion et attention. Deux salles sont équipées d'écrans plats, d'internet, wifi, téléphone... Les services en plus : un bar cosy très moderne, cadeaux d'accueil sur demande...



CÔTÉCLIENTS

TOUJOURS DU PLAISIR À REVENIR...

Rencontre avec Emmanuelle Lebreton de CFTM CONSEIL. C'est ainsi que j'aime l'hôtellerie : du charme, entre personnalité et simplicité, avec une grande qualité d'écoute.

Emmanuelle est formatrice au sein de CFTM - Centre de Formation Technique de Maquillage - filiale de la société NatureCos', née en Janvier 2006. Ces laboratoires ont développé deux marques de maquillage, tendance développement durable : Couleur Caramel destinée aux instituts de beauté, salons de coiffure et magasins Bio... et Elysambre pour les pharmacies. Les gages de leur montée en puissance sont : ingrédients naturels issus de l'agriculture biologique, label Cosmé Bio pour les produits qui touchent la peau, non testés sur animaux, commerce équitable... Emmanuelle est formatrice sur la partie Nord Ouest, c'est à dire, les portes de Paris, la Haute et Basse-Normandie et la Bretagne ; elle est donc en charge des modules d'enseignement réservés aux professionnels. Depuis 2008, elle organise ses formations dans des hôtels indépendants du grand Ouest, plutôt à la Campagne ; elle vient donc une fois par mois dans la région rennaise.



Ar Milin' est, à chaque passage, son lieu de prédilection ; idéalement situé au carrefour Rennes-Vitré-Laval. Elle y accueille les esthéticiennes indépendantes, les instituts de beauté, les salons de coiffure, les magasins bio et les pharmaciens... Le choix de l'hôtel est donc réalisé avec soin. Pour elle, Ar Milin' est l'étape qui conjugue écoute, relation et confort. Ce qui l'a d'abord séduite c'est le cadre de l'établissement avec son parc de 5 hectares dont chaque arbre, chaque essence est recensée au sein de l'arboretum, avec des jardiniers aux petits soins. Puis les critères plus professionnels : l'écoute, l'accueil du personnel et la simplicité des lieux malgré un cadre prestigieux.

« *J'utilise à chaque venue la salle « Parc en Ciel » au dernier étage du Moulin, c'est la plus lumineuse. C'est essentiel à mon travail, pour un bon maquillage* ». Emmanuelle, très fidèle, vient désormais depuis 4 ans à Ar Milin' car elle a une réponse à chaque demande, un budget équilibré, avec une équipe qui fait preuve de disponibilité.



CÔTÉACTUS

BRÈVES

Leçon de goût avec les enfants

Comme tous les ans dans le cadre de la Semaine du Goût, Ar Milin' a accueilli de jeunes toqués pour une initiation. 25 élèves de CE1 et CE2 de l'Ecole primaire Saint Melaine ont reçu une leçon de goût le jeudi 18 octobre 2011. Un moment de découverte et de pédagogie avec la visite de l'établissement, suivie d'une dégustation de « réductions » pour initier à chacun des goûts : sucré, salé, amer, acide. A eux de retrouver chacune des saveurs correspondantes !



Tests RENAULT chez Ar Milin'



Renault a fait sa rentrée 2011 avec le nouveau Koléos, un 4x4 commercialisé en octobre 2011. Koléos est un véhicule à dimension internationale... A l'occasion du lancement, des essais ont été organisés par Renault le 9 septembre dans plusieurs communes autour de Rennes, entre Ar Milin' et La Chapelle-Bouexic.

Quand un "Entrepreneur Mécène", passionné de voitures anciennes, présente sa collection



LA GRANDE SOIRÉE INOUBLIABLE DE LA ST JEAN

Nocturne dans le parc d'Ar Milin' et grand feu pour une découverte totalement nouvelle, entre lumière et obscurité, le vendredi 24 juin.

Pour la première fois, l'exposition « Jardin des Arts » et Ar Milin' ont organisé une soirée grand public pour fêter la St Jean. D'abord une visite nocturne et une balade envoûtante en compagnie des œuvres monumentales des 6 artistes présentés cette année dans le parc (lire article ci-contre). Puis une grande flambée pour le feu de la St Jean : ce furent les adieux à une oeuvre éphémère. A minuit en effet, un grand feu a emporté l'œuvre monumentale "Sortie de Cave", réalisée par l'artiste

américain Patrick Dougherty en 2008. Les visiteurs s'étaient attachés à ces neuf bouteilles de 6 mètres de haut, que l'artiste mondialement connu, avait créées à partir de branches de saule et de noisetier. Plus de 500 spectateurs ont participé à cette soirée exceptionnelle, Les rédactions de France 3 Ouest, de Ouest France et du Journal de Vitré étaient aussi de la partie.

Retour en images sur une soirée de la Saint Jean. La vidéo est aussi en ligne sur le site armilin.com



JOURNÉE DE LA GASTRONOMIE

Un Dimanche au château ! A l'occasion de la semaine du goût, l'office de tourisme du Pays de Châteauaugiron

a organisé, en partenariat avec plusieurs chefs du territoire, une journée autour de la gastronomie locale et des arts de la table. Ce projet est destiné à valoriser le travail des restaurateurs du territoire qui ont mis en œuvre des recettes à partir des produits d'exploitants locaux. Pour cette quatrième édition de la « Journée

Gastronomie et Arts de la Table », les chefs avaient donc préparé des plats à base de lin pour défendre le « bien manger » avec l'association Bleu Blanc Coeur. Notre chef Arnaud Dumas est passé aux fourneaux pour des démonstrations en direct, il a animé un atelier et proposé plusieurs recettes : Galette de pommes de terre et saumon fumé, Gâteau au jambon cru et Cookie de céréales ! Plus de 600 personnes ont participé à cette journée : record battu !



UN ORGUE PAS COMME LES AUTRES À CHÂTEAUBOURG

« L'orgue de l'église Saint-Pierre de Châteauaugiron est un excellent instrument baroque que je conseille vivement d'aller découvrir ». Voici une belle entrée en matière pour un monument remarquable de notre commune ! Et c'est un castelbourgeois, Pierre-Henri Esnault, qui pratique l'orgue par passion et la musique pour métier, qui nous divulgue quelques informations sur ce patrimoine « pas comme les autres ».

Les orgues sont des éléments de patrimoine vivant, avec **170 orgues recensés**, dont treize **classés monuments historiques**, l'Ille-et-Vilaine est l'un des départements les mieux pourvus de France ! Et surprenant, **il n'existe pas deux orgues identiques** : chacun ayant été conçu et réalisé pour l'édifice qui l'accueille. Celui de Châteauaugiron est très récent puisqu'il date de 1994 ! Il a la **particularité d'avoir un son propre à l'époque baroque** puisque construit sur les mêmes principes qu'aux 17^e et 18^e siècles.

A cette période, chaque nation avait développé un style différent. Yves Fossaert, facteur d'orgue, a choisi d'emprunter un peu à chacun de ces styles : parmi les quatorze jeux que compte l'orgue, la trompette suit les modèles français, la dulzaina nous vient d'Espagne, d'autres timbres d'Allemagne ou d'Italie...

« Voici ce qui en fait un instrument à forte personnalité ! Je m'y exerce presque quotidiennement, depuis les cinq années que j'habite la commune. »

Pour en savoir plus ou le découvrir : esnault.pierrehenri@neuf.fr



EXPOSITION JARDIN DES ARTS 2012 : LE MONUMENTAL FETE SES 10 ANS

L'association castelbourgeoise, Les Entrepreneurs Mécènes, organise chaque année depuis 2003 une exposition de sculptures monumentales : JARDIN DES ARTS, dans le parc d'Ar Milin'.

2011 la 9^{ème} édition de l'exposition : invitation à une balade culturelle et bucolique avec 6 nouveaux artistes.

Philippe Desloubières : Travaille l'acier pour son caractère vivant, sa sensuelle densité. A partir de formes organiques il inscrit une monumentalité sur le principe de la « germination ». **Alain Vuillemet** : privilégie l'inox, dans la démesure. Il fallait voir sa « Lune en colère », une vraie merveille de métal plié et froissé, entre élan et repliement. **Pierre Marchand** : le jardin et la nature sont pour lui des sujets constants d'inspiration. Ses grands hommes de bois strié – les Hommes Graines – sont un hymne à la grandeur de l'homme. **Bréval** : ce passionné de la vie qu'il sculpte dans un corps à corps avec le métal, le grillage, avec des corps habillés de fibres, nous montre la fragilité de l'être. **Serge Saint** : ses femmes aux formes rondes et alanguies expriment la douceur. Par la blancheur, elles attirent la lumière et le regard en imposant leur présence. **Pascal J. Trémelo et Jean Benoît Lallemand** : ces deux plasticiens ont surpris par un dispositif scénique qui exprimait le vide et le plein. L'un a creusé le sol en forme de cône de 5 m de profondeur, l'autre a moulé en plâtre armé la terre recueillie.

Retour sur 9 années d'une belle histoire.

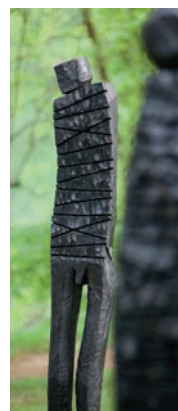
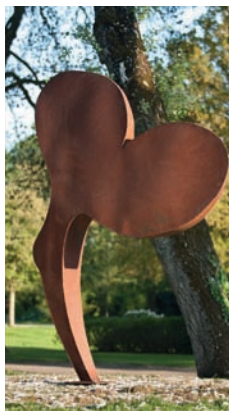
Depuis 2003, ce sont 54 artistes qui ont été exposés et près de 200 œuvres, une dimension qui fait aujourd'hui de ce rendez-vous un tremplin incontournable pour les artistes contemporains du monumental dans l'ouest. L'idée de départ était de faire (re)découvrir le parc paysagé de l'hôtel restaurant Ar Milin', et de donner envie de s'y promener. Ainsi est née l'idée de Jacques et Gisèle Burel, propriétaires des lieux, d'accueillir des sculpteurs travaillant de grands volumes en leur donnant un écrin de verdure ; une initiative qui regroupe maintenant 18 entrepreneurs mécènes.

Les dix ans : une belle fête pour ce grand événement.

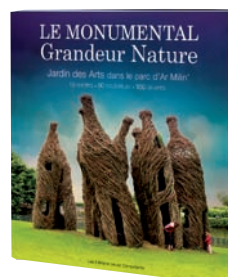
En 2012, JARDIN DES ARTS élargit son champ d'action. Dans l'idée de ce qui fait le succès de l'association, un thème a été exceptionnellement retenu pour 2012 : LE LIEN... pour des projets qui vont donner toute sa force au 10^{ème} anniversaire : lien entre les mécènes et les artistes, lien entre les sculpteurs et le public, lien entre l'art/pédagogie et les écoles, lien entre l'art et la nature. Les 18 entreprises sont impliquées dans l'opération avec la volonté d'y associer la ville de Châteaubourg.

Un projet éducatif dédié aux écoles locales.

Aux côtés des œuvres de sculpteurs professionnels, l'association présente toujours son action pédagogique auprès de 3 écoles du canton avec les réalisations des enfants à découvrir (l'école primaire Sainte Marie, de Servon-sur-Vilaine, l'école primaire Le Plessis, de Châteaubourg, le collège Saint Joseph de Châteaubourg, avec son Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire). Cette action va s'élargir avec la Bourse de la Fondation d'entreprise de la Banque Populaire accordée à l'Association. Le dossier de Jardin des Arts a en effet été primé par le jury « Entrepreneurs Citoyens » de la Fondation, avec l'attribution d'une bourse annuelle de 6 000 Euros et pour 3 ans ; sous réserve de la mise en place de nouvelles actions d'éveil à l'art dans d'autres écoles des environs de Châteaubourg, à compter de la rentrée 2011-2012. Un « appel à candidature » a été lancé et deux écoles ont été retenues : L'Ecole Primaire Publique de Saint Didier et L'Ecole Primaire Privée Saint Joseph de Châteaubourg.



Jardin des Arts - 10^e édition du 5 mai au 15 septembre 2012.
Entrée libre et gratuite, tous les jours.
Parc d'Ar Milin', 30 rue de Paris, 35221 Châteaubourg.
Thème : Le Lien Art/Nature et Art/Entreprise.
Informations : contact@lesentrepreneursmecenes.fr
et <http://www.lesentrepreneursmecenes.fr>



Pour les 10 ans un ouvrage de 128 pages sera édité ; véritable rétrospective en images d'une belle aventure. Il sera mis en vente à Ar Milin'.

CÔTÉ RECETTE

POT AU FEU DE FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ, BOUILLON DE VOLAILLE, LÉGUMES D'AUTREFOIS

Le marché pour 4 personnes

- ▶ 4 escalopes de foie gras de canard cru (100g chacune)
- ▶ 50 cl de jus de volaille
- ▶ 50 g de panais
- ▶ 50 g de topinambour
- ▶ 50 g de rutabaga
- ▶ 50 g de potiron
- ▶ 1 pincée de fleur de sel



Le déroulement de la recette

- ▶ Éplucher et tailler les légumes en beaux morceaux
- ▶ Cuire les légumes à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée, départ eau bouillante)
- ▶ Pocher les escalopes de foie gras pendant 3 minutes dans le bouillon de volaille chaud
- ▶ Replonger les légumes dans le bouillon de volaille quelques minutes avant de servir
- ▶ Dresser dans une assiette creuse
- ▶ Verser le jus de volaille ayant servi à la cuisson
- ▶ Disposer l'escalope de foie gras
- ▶ Terminer en ajoutant une pincée de fleur de sel

L'accompagnement «vins»

Pour accompagner la recette, Ar Milin' conseille le Domaine Bourgeois. Depuis 10 générations, la famille Bourgeois cultive la vigne au coeur du Sancerrois. Leur domaine est implanté dans le célèbre village de Chavignol réputé pour ses vins (issus de coteaux pentus et bien exposés) et pour son fromage de chèvre le "Crottin de Chavignol". Exploitant 2 hectares en 1950, Henri Bourgeois et son fils ont constitué un vignoble de 65 hectares judicieusement répartis dans les meilleurs coteaux

de Sancerre et Pouilly fumé. Tradition transmise de père en fils, chacun veille au respect du terroir, des usages culturels et de la vinification parfois améliorée par de nouvelles techniques vitivinicoles. La sélection parcellaire, l'usage de la gravité pour chaque étape de la vinification et la multitude de soins apportés, de la maturation des vins sur lies jusqu'à la mise en bouteille, caractérisent la qualité « bourgeoise » dans un souci permanent de perfection.

Un passionné : François Henry-Sevestre, agent commercial du Domaine Bourgeois

Le vin est pour lui une histoire de famille : son grand-père et son père étaient marchands de vins et sa destinée était ainsi écrite. A bonne école, il a décidé de se lancer très jeune puisqu'il a créé son entreprise commerciale à 19 ans et que depuis 23 ans il développe sur l'ouest sa clientèle de cavistes et de restaurateurs. Esprit curieux, goûteur et découvreur, il collectionne les belles cartes en référençant des maisons réputées afin de proposer une carte complète aux établissements qui lui font confiance et apprécient ses connaissances des vignobles français. Homme de passion et de fidélité, il livre Ar Milin' depuis plus

de dix ans avec toute une gamme de Sancerre et de Pouilly-Fumé ; client de ses clients, il peut ainsi connaître de l'intérieur cette restauration qui propose sa sélection. Il a d'ailleurs fait un passage dans le métier en dirigeant lui-même pendant quelques années des brasseries qui profitaient de son expérience en œnologie. François Henry-Sevestre est un homme de conviction qui est toujours à la recherche « du meilleur », ce meilleur qualité-prix qui a fait la réputation des terroirs français, ces vins qui accompagnent si joliment la cuisine régionale ; Ar Milin' en étant un digne représentant.

AGENDA

- ▶ **2 janvier : Réouverture de l'établissement**
- ▶ **14 février : La St Valentin fêtée au restaurant panoramique avec un menu spécial**
- ▶ **Avril : Cuisines en Fête, un rendez-vous gastronomique. À la découverte de menus qui mettent à l'honneur les produits du terroir. Organisé par l'office de tourisme**
- ▶ **Avril : Menu de Pâques**
- ▶ **Mai-Septembre : Jardin des Arts, exposition de sculptures monumentales dans le parc d'Ar Milin'**
- ▶ **Octobre : Semaine du Goût, chaque année une école découvre les dessous de la cuisine**
- ▶ **Novembre : Le beaujolais nouveau arrive chez Ar Milin'...**

Si vous désirez être averti, en avant première, des manifestations d'Ar Milin', merci de nous laisser vos coordonnées ou e-mail sur resa.armilin@wanadoo.fr

Information Clients

Pour 2011/12, fermeture annuelle du vendredi 23 décembre au dimanche 1^{er} janvier 2012 inclus.

N'oubliez pas de consulter régulièrement notre site web <http://www.armilin.com/>, vous y retrouvez les actualités et les offres promotionnelles au fil des saisons.


AR MILIN'
 MOULIN HOTEL RESTAURANT
 ★★★

30, rue de Paris - 35220 CHATEAUBOURG
 Tél. 02 99 00 30 91 - Fax 02 99 00 37 56
 Email : resa.armilin@wanadoo.fr
 Site : www.armilin.com

