



Bagnoles-de-l'Orne

GASTRONOMIE. L'Hétéroclite gagne en notoriété

Ouvert depuis février, le restaurant l'Hétéroclite, tenu par Kévin Breuil et Laurine Denizart, vient d'être classé Table gastronomique.

Avec leur « autre façon de cuisiner », Kévin et Laurine ont déjà été remarqués. Depuis quelques jours, leur établissement a obtenu le référencement *Table Gastronomique*, décerné par le guide *Tables et Auberges de France* qui souligne « L'endroit est une adresse parfaite pour les fins gourmets en quête de finesse et de surprise, grâce à une cuisine simple, goûteuse, à base de produits frais et normands avec une petite touche de saveurs du monde ». Le tout dans un cadre sobre, élégant et à l'ambiance chaleureuse. *Tables et Auberges de France* est depuis 20 ans une référence de la



Laurine Denizart et Kevin Breuil, fiers de leur référencement.

reconnaissance professionnelle territoriale et patrimoniale pour promouvoir l'hospitalité et la gastronomie de terroir et mettre en lumière les compétences professionnelles des établissements présentés.

La surprise au menu

En parlant de surprise, « la carte actuelle propose, en poissons, du barracuda et du

mahi-mahi, une espèce tropicale originaire du Sri-Lanka, plus connue sous le nom de Coryphène, explique le chef Kevin Breuil. La surprise vient, dans ces spécialités exotiques, du côté atypique du produit et des accords d'accompagnement apportés par les sauces et épices. La clientèle hésite parfois à se lancer dans ces dégustations originales, mais

est presque toujours séduite par l'authenticité des saveurs dans une découverte gustative souvent inédite. Nous avons aussi des produits régionaux pour des cartes et menus plus classiques, et nos viandes, fromages, beurres, crèmes et autres denrées d'accompagnement sont des produits locaux ». Le souhait du chef est que ce nouveau référencement permette de capter l'attention et de piquer la curiosité de la clientèle. D'autres démarches sont engagées dans cette ascension vers la notoriété : figurer dans le guide *Grand Ouest du Gault et Millau*, et dans le label *Normandie Qualité Tourisme*.

■ Contact : l'Hétéroclite, 5, avenue Robert-Cousin, 02.33.14.16.63.