

DES REPAS ÉTOILÉS POUR ACCOMPAGNER LES SKIPPERS DU VENDÉE GLOBE PAR LE CHEF ÉRIC GUÉRIN

Des repas appertisés, alliant qualité gastronomique et exigences nutritionnelles

Le chef étoilé Éric Guérin, à la tête du restaurant La Mare aux Oiseaux, renouvelle son engagement auprès des skippers du Vendée Globe 2024 en leur proposant des repas sur mesure pour ce tour du monde à la voile en solitaire, sans escale et sans assistance. Après avoir accompagné les vainqueurs de la Route du Rhum 2022 (Yoann Richomme vainqueur sur le Class40 Paprec Arkéa), de la Transat Jacques Vabre 2021 et de l'Arkéa Ultim Challenge en 2024, il poursuit cette aventure culinaire avec plusieurs grands noms de la voile, dont Yoann Richomme et Charlie Dalin.

Pour relever ce défi, Éric Guérin et son équipe, dont son bras droit Benjamin Larue, ont imaginé une gamme de repas spécialement conçus pour les conditions extrêmes en mer, tout en mettant un point d'honneur à préserver les saveurs. Grâce à un travail de longue haleine, ils créent des repas appertisés, alliant qualité gastronomique et exigences nutritionnelles des skippers. « **Chaque skipper a ses besoins et ses préférences. Nous adaptons chaque plat pour qu'il devienne une source d'énergie, mais aussi de réconfort, même au milieu de l'océan. La différence entre l'appertisation et la lyophilisation, c'est la texture, le goût et la traçabilité des produits puisque nous utilisons les mêmes producteurs locaux qu'au restaurant** », explique le chef. « *Pour certains, notre collaboration va au-delà du skipper, nous fournissons également les repas des équipes, c'est le cas de Paprec Arkéa* ». **Parmi les plats emblématiques : un tajine de pigeon de Mesquer, un couscous de volaille au chanvre de Pontchâteau, ou encore un homard aux légumes d'automne.**

UNE APPROCHE PERSONNALISÉE

Chaque menu est élaboré en étroite collaboration avec les skippers pour répondre à leurs attentes spécifiques. Yoann Richomme, skipper de l'IMOCA Paprec Arkéa, par exemple, a demandé que ses repas incluent des plats réconfortants comme une tartiflette ou du foie gras. « **Chaque marin a ses préférences. Certains souhaitent plus de sauce, d'autres des plats sans sucre ou végétariens, nous nous adaptons à chaque demande** », précise Éric Guérin.

7 skippers du Vendée Globe sur 40 font confiance au chef :

- Yoann Richomme, IMOCA Paprec Arkéa
- Violette Dorange, IMOCA DeVenir
- Charlie Dalin, IMOCA Macif
- Justine Mettraux, IMOCA TeamWork - Team SNEF
- Benjamin Ferré, IMOCA Monnoyeur - Duo For a Job
- Nicolas Lunven, IMOCA Holcim - PRB
- Romain Attanasio, IMOCA Fortinet - Best Western



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse

Pour plus d'informations, interviews ou reportages avec Éric Guérin et les skippers, n'hésitez pas à nous contacter :



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse



Crédit photo : Julien Champolion / Polaryse

Contacts presse - Agence Madame Kotoba
Cécilia Ah-Tong - cat@madamekotoba.fr - 06 44 19 23 56
Bérengrère Creton - bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49