

La Poterie : Hervé Jamin reprend le Manoir des Portes

« Je cherchais une auberge, je suis tombé sous le charme du Manoir des Portes. » Quelques mois plus tard, le 1er mai, Hervé Jamin a posé son sac dans sa nouvelle propriété de la Poterie. Un peu pour se mettre au vert mais surtout très décidé à cultiver les petits plaisirs de ses clients.

« Je veux que le Manoir redevienne une auberge », plaisante-t-il. Dans la salle du restaurant, les nappes ont disparu laissant place à de robustes tables de bois. L'ancien cuisinier et propriétaire du Bouchon Lyonnais de Rennes, noté 12 au Gault et Millaut, aime la convivialité et déteste les chichis. « Je veux démocratiser le Manoir, je souhaite que les gens s'y sentent comme chez eux. L'hiver, il y aura du feu dans la cheminée, ça doit devenir le restaurant sympa où tout le monde peut venir. »

Pas la peine de demander la carte, le chef travaille à l'ardoise. « Le matin je ne sais pas ce qu'il y aura dans les assiettes du midi. Je fais à l'inspiration, en fonction du temps, de l'humeur... »

Les clients pourront choisir entre du cochon grillé et des produits du terroir, « l'hiver, il y aura aussi la potée au bord de la cheminée. » Le chef promet de rester toujours proche de ses clients. « Je ne joue pas le fantôme. Je n'ai pas peur de sortir de ma cuisine même si l'on me fait des remarques ! »

Pratique. Restaurant et hôtel (13 chambres) ouvert tous les jours. Repas entre 20 et 50 €. Chambre et petit-déjeuner à partir de 77 €. Tél. 02 96 31 13 62, fax 02 96 31 20 53. Email : contact@manoirdesportes.com.