

Le Prieuré ouvre dans un mois

Dernière ligne droite avant l'ouverture de l'hôtel-restaurant le 1^{er} décembre. État des lieux.

Fabienne TRÉLAT
redac.saugur@courrier-ouest.com

Vous marchez ici dans l'Histoire de France ! » la passion de Zaya Younan éclaire son visage au fil des explications sur la restauration du Prieuré de Chênehutte, dont il veut faire « the jewel on the top of the hill » traduisez « le joyau au sommet de la colline ». Au point de vouloir y installer le siège social de « La Grande Maison Younan collection », fonds de placement qui regroupe les châteaux acquis en France et restaurés à grands frais. Ici ce n'était pas gagné. Après trois années d'abandon, le Prieuré avait mauvaise mine. « Quand j'ai vu le château j'ai voulu faire demi-tour en raison de son état » raconte l'homme d'affaires américain.

« On a revisité l'histoire du lieu »

Enfin, il décide de relever le challenge. Depuis septembre, ses deux fils ont supervisé les travaux afin de garantir l'ouverture de l'hôtel-restaurant 4 étoiles.

Le thème retenu pour la décoration du restaurant est le retour d'Égypte de Napoléon Bonaparte. Pour l'anecdote, il est alors général de la toute jeune République. Nous sommes en 1799. L'empreinte de ce voyage est telle qu'un style d'ameublement et décoration inspiré de l'Égypte naît en France et touchera l'Europe entière jusqu'à la Russie. « J'aime Napoléon, c'est un grand leader, un visionnaire, un homme très intelligent. Pensez qu'aujourd'hui encore on applique des lois qu'il a fait édicter ! Il a influencé le monde qui est fasciné par ce qu'il a fait », confie M. Younan. On a revisité l'histoire du lieu. Savez-vous qu'ici, oui ici, on a célébré Napoléon à son retour ? Nous avons fait appel à des artistes qui ont reconstitué diverses parties de décor ». Dans le restaurant, le visiteur plonge ainsi dans l'époque du début XIX^e m-



Chênehutte, Le Prieuré, vendredi 26 octobre. À la réception entièrement repensée, William Younan, le chef Richard Prouteau, Zaya Younan, son épouse Sherry et le fils aîné David.

tinée de quelques œuvres de la Renaissance. Tableaux, meubles, cheminée, vitrines, objets, lustres en cristal de Bohême, vaisselle dorée aux armoiries Younan, jusqu'aux sphinx ailés contribuent à créer une atmosphère luxueuse et originale. « C'est le luxe qui crée la demande » lance le magnat de l'immobilier, « nous attendons la crème des clients. Une cave exceptionnelle sera créée ». Ouverte seulement aux VIP, elle sera décorée dans le même esprit que l'hôtel. Aux fourneaux, le chef Richard Prouteau aura le plaisir et la charge de conquérir les palais. À ses côtés, le directeur adjoint Dominique Pineau vivra son retour dans la maison (Lire ci-dessous). Avant la visite de la cave encore à amé-

nager, Zaya Younan pointe un miracle : un ciel Renaissance au décor végétal et d'hermines dorées. Une petite partie a été sauvée de la ruine et mise en beauté sur le plafond de la réception : « il a fallu un an à un artisan pour cette restauration ! Tout était dégradé par les eaux de pluie ». Aujourd'hui, il est heureux. Le Prieuré renaît encore plus beau qu'avant : « Oui, je suis heureux du résultat. C'est lumineux et confortable. Lorsque j'étais à Paris, j'ai rencontré des sénateurs. Ils connaissent ce château et sa vue sur la vallée de la Loire ! Imaginez en été, les gens installés en terrasse ». Le 1^{er} décembre, les portes s'ouvriront sur un nouvel avenir « au sommet de la colline ».

15 000

BOUTEILLES
« Quand nos clients commandent du vin, ce qui les intéresse n'est pas le prix mais la qualité de ce qu'ils vont boire. Une bouteille et même plusieurs, voilà ce qu'ils veulent. Mes amis quand ils viennent nous voir en France, sont aussi susceptibles d'acheter du vin et commander 100 à 200 bouteilles. Pour vous donner une idée, 15 000 bouteilles, c'est ce que nous vendons actuellement en un an. Cela vous donne une idée du volume de notre organisation ».

Un premier menu à 25 €

« Je souhaite avant tout que le restaurant soit accessible au plus grand nombre à midi. C'est pourquoi, je propose un menu à 25 €. Bien sûr, la carte permettra de faire d'autres choix. Mais la qualité sera là » promet le chef Richard Prouteau.



La carte est prête. Les menus du Réveillon et du Nouvel An sont déjà choisis. « On va se préparer pour le cocktail d'ouverture ». En cuisine, la brigade se lancera à cinq. À terme, cette nouvelle étape gastronomique en Saumurois tournera avec davantage de salariés, jusqu'à une quinzaine et le double en saison. Le restaurant ouvrira du mercredi

au dimanche, soit cinq jours par semaine, « avec l'objectif d'une étoile, c'est ce rythme qui permettra un travail de régularité. Les gens connaîtront les produits qu'ils redécouvriront d'une autre façon ».

« C'est votre restaurant ! »



Dominique Pineau, directeur adjoint revient au Prieuré où il avait travaillé 30 ans. Il fera équipe avec Richard Prouteau ex-chef du château d'Artigny (37).

Zaya Younan s'il a construit tout seul sa fortune, est un homme de passion. « Il est humain, il sait faire confiance » salue Dominique Pineau. Le directeur adjoint fait son retour au Prieuré après un douloureux licenciement économique : « J'ai plus de moyens pour remonter cette affaire avec un chef étoilé. C'est un challenge pour moi et une forme de revanche. Je suis resté en contact avec les anciens clients. Il y a une grande attente. Comme je suis polyvalent en cuisine, au bar et à l'hébergement ce sera un atout pour la clientèle ». À ses côtés, le chef Richard Prouteau, Parthenaisien d'origine, est ravi : « J'ai un bel outil de travail avec des cuisines bien entretenues et très fonctionnelles.

C'est le même matériel qu'à Artigny d'où je viens. Il y a donc eu peu de travaux. La carte est prête. J'ai fait une importante recherche de producteurs locaux. Il y a une grosse culture maraîchère autour de Saumur. On a de la viande locale et d'excellents fournisseurs pour de beaux poissons. On a tout pour bien faire et mettre en valeur ces produits ». Le duo est prêt : « Lancer ce restaurant est une occasion qui ne se représentera pas une autre fois dans une vie. M. Younan nous a dit : c'est votre restaurant ! Il nous propose l'outil et c'est à nous de donner le meilleur de nous-même. Cette confiance est une chance qui nous permettra de donner un visage gastronomique à la maison ».



La salle principale du restaurant ouvre sur une autre, ancien salon de musique avec quelques tables idéalement placées sur le panorama.