

Château Le Prieuré

Restaurant gastronomique
"Le Castellane"



Livret d'accueil:
Room directory:



Première Toque au Castellane

Richard Prouteau et son équipe ont décroché leur 1re Toque Gault et Millau. Une belle récompense pour le chef du restaurant Le Castellane, au château Le Prieuré de Chênehutte.

Chef du restaurant Le Castellane au château Le Prieuré de Chênehutte, près de Saumur, Richard Prouteau vient de décrocher, avec son équipe, une première Toque Gault et Millau.

Cette Toque Gault et Millau était attendue, espérée ?

Richard Prouteau :

« Non, pas du tout. Ça a été une bonne surprise. On essaye de faire un travail de qualité depuis plusieurs années (N.D.L.R. le chef, originaire du Tallud, près de Parthenay, dans les Deux-Sèvres, est arrivé au 1er septembre 2017), c'est une belle récompense. »

On dit que vous êtes disciple d'Escoffier, qu'est-ce que cela signifie ?

« Quand je travaillais au château d'Artigny, à Montbazou (Indre-et-Loire), on avait eu une semaine avec le Meilleur ouvrier de France Didier Aniès, qui faisait partie de l'association Auguste Escoffier.

C'est comme ça qu'avec quelques autres chefs, on est devenu Disciples d'Escoffier.

Et même si la cuisine a beaucoup évolué depuis ce monsieur, on lui doit énormément. Quand on était à l'école, le livre Ritz Escoffier, c'était la base. »

Comment définir votre cuisine ?

« J'essaye d'avoir le plus de produits locaux possible, tout en apportant une touche créative.

On est en 2023, les gens attendent une cuisine plus raffinée et moins riche qu'autrefois.

Aujourd'hui, par exemple, on est plus sur l'huile d'olive que le beurre systématique, du moins sucré, beaucoup plus de fruits que de crèmes dans la pâtisserie, du chocolat plus amer.

On travaille aussi beaucoup avec des herbes, les fleurs comestibles et on a la chance d'avoir des producteurs juste à côté. »

Fruits et légumes locaux et de saison, d'accord. Qu'en est-il pour la viande et le poisson ?

« C'est pareil. Je ne prends que de la viande française et au plus près de chez nous. De la Rouge des prés, qui est la race locale pour le bœuf ; de l'agneau et du veau des Pays de la Loire, du cochon breton, etc.

Côté poisson, je privilégie ceux pêchés sur les côtes françaises et je fais attention à la saisonnalité : la lotte au printemps, du Saint-Pierre l'été, du rouget à l'automne, les Saint-Jacques l'hiver... »

Proposez-vous aussi des assiettes plus végétales ?

« On propose toujours énormément de légumes et on s'adapte à la clientèle végétarienne, bien sûr !

J'ai eu ma première place de chef en 2001, au Luxembourg.

Là-bas, il y avait une grosse clientèle nord européenne végétarienne, donc j'avais pris l'habitude de travailler des plats adaptés. »

Est-ce une tendance marquée ?

« Oui, les gens vont de plus en plus vers des assiettes végétariennes.

Mais on a aussi des clients qui, chez eux, achètent moins de viande ou de poisson, non seulement parce qu'ils coûtent de plus en plus cher, mais également parce que ces produits ne sont pas si faciles à cuisiner et ils ont plaisir à venir les déguster au restaurant. »

Un plat, on s'en souvient aussi pour sa sauce...

« C'est toujours ce qui fait la différence.

Un cuisinier qui fait ses fonds, ses jus, ses fumets, séduira toujours les clients.

Ici, on travaille beaucoup en mettant les sauces à part.

L'assiette arrive devant le client et il en découvre une deuxième version lorsque le serveur verse la sauce.

Ensuite, on la laisse à côté du client, qui peut se resservir.

Ça fait plaisir, ça apporte un côté gourmand. »



Richard Prouteau, chef du restaurant Le Castellane au château Le Prieuré (Maison Younan) de Chênehutte. PHOTO - CO - CAMILLE FERRONNIÈRE

Qu'est-ce qui, dans votre cuisine, fait la différence ?

« Des petites touches, des alliances inattendues.

Un sorbet estragon, par exemple, avec un dessert chocolat cassis.

C'est ce qui apporte la note florale et qui aigüise la curiosité parce que ce goût anisé de l'estragon vient contrebalancer l'amertume du chocolat et l'acidité du cassis.

On fait aussi un sorbet d'asperges blanches dans une entrée avec un crumble parmesan, un pistou roquette et noix de pécan.

On travaille également avec des herbes et des fleurs comestibles comme l'herbe à curry ; les feuilles de capucine pour le côté amer, piquant et un peu moutardé ;

l'oyster plant pour son goût d'huître ; la fleur de bourrache pour son côté légèrement iodé...

C'est joli sur l'assiette mais surtout, ça apporte quelque chose d'intéressant au goût. C'est ça aussi l'intérêt de venir au restaurant, découvrir un produit que l'on pourrait manger à la maison mais proposé de façon un peu plus extraordinaire, avec notre savoir-faire. »

Votre menu doit, lui aussi, suivre le cours des saisons...

« Tous les quinze jours, nous changeons soit l'entrée, soit le plat, soit le dessert.

Si bien que toutes les six semaines, le menu est entièrement renouvelé.

Pour nous, c'est très intéressant parce qu'il n'y a pas de routine, mais c'est aussi important pour les clients.

Car même si l'été nous avons une belle clientèle touristique, les locaux, les habitués, sont extrêmement importants et ils viennent toute l'année pour faire des découvertes. »

Est-ce que cette Toque vous met une certaine pression pour l'avenir ?

« Non. J'ai eu la chance de connaître ça dans d'autres établissements et il ne faut pas se prendre la tête.

Plus on va chercher les choses, moins ça fonctionnera.

Il faut continuer de faire ce qu'on sait faire, sans prétention.

J'ai la chance d'avoir un second, Benoit, qui est aussi originaire de Gâtine (Deux-Sèvres) et avec qui nous formons un très bon binôme, il m'apporte énormément.

Un chef tout seul ne peut rien faire, mais avec de la rigueur, de l'organisation, une équipe qui s'entend bien et sur laquelle on peut compter, on progresse.

Donc on va continuer d'avancer et si la reconnaissance de notre travail suit, ce sera tant mieux. »

M E N U

"Le Castellane"

85€

Menu en 5 temps servi pour l'ensemble de la table

Servi au dîner du mardi au samedi et au déjeuner samedi

Five-course menu served for dinner from Tuesday to Saturday, for the entire table

Vichyssoise de concombre/gingembre, langoustines raidies, crème vinaigrée et tuile de sarrasin
Cucumber and ginger vichyssoise, seared langoustines, vinaigrette cream and buckwheat tuile



Dos de merlu de nos côtes, jus « marinière », blettes et girolles mijotées, moule aux herbes fraîches
Hake fillet from our coasts, marinière sauce, stewed Swiss chard and chanterelles, mussel with fresh herbs



Filet de veau au parfum de sauge, marmelade de courgettes, vierge de condiments
Sage-scented veal fillet, zucchini marmalade, and a fresh condiment vinaigrette



Fromages affinés (supplément 14 €)
Matured cheese trolley (extra €14)



Pré-dessert du moment
Pre-dessert of the day



Les fraises Bio de Longué-Jumelles, rhubarbe et avocat, fine gavotte croustillante, confit fraise et gel rhubarbe
Organic strawberries from Longué-Jumelles, rhubarb and avocado, thin crispy gavotte, candied strawberry and rhubarb jelly



Nos plats sont préparés sur place avec des produits locaux et de saison.
Our dishes are prepared on site with local and seasonal products.

Ces préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (la liste est disponible à l'entrée du restaurant).

M E N U

“Au fil de nos régions”

Entrée - Plat - Dessert - 59,00€

“Instant”

(servi du mardi au vendredi)

Entrée-Plat - 49,00€ ou Plat-Dessert - 43,00€

Entrée

Les champignons des caves du musée et les petits pois chaud-froid, tartelette et sorbet
Heritage mushrooms from the museum's cellar with warm and cold peas, served with a tartlet and pea sorbet

Ou/Or

Vichyssoise de concombre/gingembre, langoustines raidies, crème vinaigrée et tuile de sarrasin
Cucumber and ginger vichyssoise, seared langoustines, vinaigrette cream and buckwheat tuile



Plat

Dos de merlu de nos côtes, jus « marinière », blettes et girolles mijotées, moule aux herbes fraîches
Hake fillet from our coasts, marinière sauce, stewed Swiss chard and chanterelles, mussel with fresh herbs

Ou/Or

Filet de veau au parfum de sauge, marmelade de courgettes, vierge de condiments
Sage-scented veal fillet, zucchini marmalade, and a fresh condiment vinaigrette



Fromages affinés (supplément 14 €)
Matured cheese trolley (extra €14)



Dessert

Les fraises Bio de Longué-Jumelles, rhubarbe et avocat, fine gavotte croustillante, confit fraise et gel rhubarbe
Organic strawberries from Longué-Jumelles, rhubarb and avocado, thin crispy gavotte, candied strawberry and rhubarb jelly

Ou/Or

Abricot rôti au four, textures autour de l'abricot, romarin praliné et amandes caramélisées
Oven-roasted apricot, apricot textures, rosemary praline, and caramelized almonds



Nos plats sont préparés sur place avec des produits locaux et de saison.
Our dishes are prepared on site with local and seasonal products.

Ces préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (la liste est disponible à l'entrée du restaurant).

M E N U

“Menu du marché”

35€

Servi au déjeuner du mardi au samedi
Served for lunch from Tuesday to Saturday

Entrée

Carpaccio de dorade de pêche, vinaigrette au pickles de moutarde, croqu'au sel concombre et radis
Line-caught sea bream carpaccio, mustard pickle vinaigrette, cucumber and radish salt crust



Plat

Souris d'agneau confite façon navarin, quelques légumes du moment
Lamb shank confit navarin style, seasonal vegetables



Fromages

Fromages affinés (supplément 14 €)
Matured cheese trolley (extra €14)



Dessert

La pêche pochée au Coteaux du Layon comme une pêche Melba
Peach poached in Coteaux du Layon wine, served Melba-style



Nos plats sont préparés sur place avec des produits locaux et de saison.
Our dishes are prepared on site with local and seasonal products.

Ces préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (la liste est disponible à l'entrée du restaurant).

A L A C A R T E

Entrée - 14€

Carpaccio de dorade de pêche, vinaigrette au pickles de moutarde, croqu'au sel concombre et radis
Line-caught sea bream carpaccio, mustard pickle vinaigrette, cucumber and radish salt crust

Entrée - 24€

Les champignons des caves du musée et les petits pois chaud-froid, tartelette et sorbet
Heritage mushrooms from the museum's cellar with warm and cold peas, served with a tartlet and pea sorbet

Vichyssoise de concombre/gingembre, langoustines raidies, crème vinaigrée et tuile de sarrasin
Cucumber and ginger vichyssoise, seared langoustines, vinaigrette cream and buckwheat tuile

Plat - 22€

Souris d'agneau confite façon navarin, quelques légumes du moment
Lamb shank confit navarin style, seasonal vegetables

Plat - 28€

Dos de merlu de nos côtes, jus « marinière », blettes et girolles mijotées, moule aux herbes fraîches
Hake fillet from our coasts, marinière sauce, stewed Swiss chard and chanterelles, mussel with fresh herbs

Filet de veau au parfum de sauge, marmelade de courgettes, vierge de condiments
Sage-scented veal fillet, zucchini marmalade, and a fresh condiment vinaigrette

Fromages - 14€

Fromages affinés
Matured cheeses trolley

Dessert - 12€

La pêche pochée au Coteaux du Layon comme une pêche Melba
Peach poached in Coteaux du Layon wine, served Melba-style

Dessert - 14€

Les fraises Bio de Longué-Jumelles, rhubarbe et avocat, fine gavotte croustillante, confit fraise et gel rhubarbe
Organic strawberries from Longué-Jumelles, rhubarb and avocado, thin crispy gavotte, candied strawberry and rhubarb jelly

Abricot rôti au four, textures autour de l'abricot, romarin praliné et amandes caramélisées
Oven-roasted apricot, apricot textures, rosemary praline, and caramelized almonds

L'actualité du Prieuré en 2025

Notre restaurant gastronomique "Le Castellane"
vous accueille du mardi au samedi
pour le déjeuner de 12h00 à 13h30,
et pour le dîner de 19h00 à 21h15

Vendredi 25 juillet

Soirée musique

Vendredi 22 août

Soirée musique

Dimanche 30 novembre

Marché de Noël

Mercredi 31 décembre

Soirée St Sylvestre

Pour toute demande de réservation ou renseignement,
vous pouvez nous contacter au : **02 41 67 90 14**
ou par email : **prieure@laisonyounan.com**

Les femmes et les hommes de l'ombre qui œuvrent pour le Prieuré, éleveurs, producteurs, maraîchers et autres dirigeants :

- Didier Pil, maraîchers éco-responsable, à Allonnes
- Fred Poupard, Langevine, producteurs fruits et légumes, à Longué-Jumelles
- Famille Corvaisier, douceur Angevine, éleveur bovins, produits laitiers à Longué
- Famille Lenud, escargots de Mouliherne, héliculteur à Mouliherne
- Famille Georget-Blain, fruits rouges à Varennes-sur-Loire
- Bourreau Philippe, le Moulin de l'Air, maraîcher, pisciculture à Brain sur Allonnes
- Coin fromage, à Bagneux
- Famille Abbott, Quinoa d'Anjou, les Cossonières, Longué-Jumelles
- Crèmerie de l'Aubance, à Brissac-Quinçay
- Le fournil des frères Pez, à Chenehutte Trèves Cunault
- EARL Delalande, à Villebernier
- Le comptoir de l'huile d'olive, Dérécocinaria à Toulouse
- Musée du champignon, à Saint-Hilaire-Saint-Florent
- Philippe Bouteiller, SAVIA, à Saumur
- Famille Ténart, Promocash, à Saumur
- Terre Azur, fruits et légumes à Angers
- SPLO, produits laitiers à L'Hermitage
- Le comptoir de l'huile d'olive, Dérécocinaria à Toulouse
- Eurovanille, Paris
- Mr Dénéchaud, miel d'Anjou, à Loire Authion
- Les confitures de Flo, à Montreuil-Bellay
- Max Café, Azay-le-Rideau
- Torréfaction, Saint Nicolas, Saumur
- Quinoa d'Anjou, Famille Abbott, les Cossonières, Longué-Jumelles
- Maison Mitteault, foie gras à Chalandray (86)
- Aveline, matériel hygiène, François Derivery à Joué-lès-Tours
- Langle, produits hygiène à La Riche
- Miel d'Anjou, Mr Dénéchaud, à Loire Authion

A vous tous, Merci !