
le guide
EPIASURE

GRAND-OUEST



115 recettes de Grands Chefs
115 Restaurants Châteaux-Hôtels

ÉDITION BRETAGNE – NORMANDIE
PAYS DE LA LOIRE – VAL DE LOIRE
2025/2026

mm
MICHEL DE MAULE



Les Jardins de Coppelia

Le Chef

Originaire de Picardie, Lilian Douchet se passionne pour la cuisine dès l'âge de 14 ans. Il fait ses armes dans de grandes maisons, débutant comme chef de partie à L'Assiette Champenoise à Reims, avant de rejoindre Paloma à Mougins et les prestigieuses cuisines du George V à Paris. Après quelques obstacles dans l'ouverture de son propre restaurant, il se tourne vers les réseaux sociaux, où ses vidéos

de recettes attirent l'attention. Repéré par la production de Top Chef, il se lance alors dans l'aventure télévisée. Aujourd'hui, il exprime toute sa créativité aux commandes du bistro contemporain, Le Capucine, où il partage son savoir avec ses équipes et sublime les produits de saison issus du potager en permaculture.



Un Manoir gourmand à côté de Honfleur

Le Capucine - Une parenthèse gourmande signée Lilian Douchet

Au cœur du manoir du XVIII^e siècle des Jardins de Coppélia, à Pennedepie, le restaurant Le Capucine vous invite à vivre une expérience bistronomique contemporaine, orchestrée par le talentueux Lilian Douchet.

Dans une salle lumineuse au charme intemporel, modernisée avec justesse, laissez-vous porter par une cuisine de saison, créative et généreuse, pensée autour de produits sourcés en circuit court, en profitant d'une vue imprenable sur les jardins du domaine et la Seine.

Avant de passer à table, installez-vous au bar à manger Le P'tit Yard. En collaboration avec Culinarys, spécialistes des vins naturels, il propose une sélection pointue et des accords justes à découvrir autour d'un verre.

Prolongez l'expérience dans l'une des 27 chambres de l'hôtel et offrez-vous une parenthèse de bien-être au spa Garancia, détendez-vous au bord de la piscine, ou savourez un cocktail maison au Tikki Bar, les yeux dans l'eau, le cœur en vacances.

Calvados

LES JARDINS DE COPPELLIA

478 route du Bois du
Breuil - RD 62
14600 Pennedepie
09 85 60 23 00
jardins-coppelia.com

La recette

CÉLERI CUIT DANS UN LAIT DE LAURIER, COUTEAU DE MER AU NATUREL, ET MAYONNAISE FLUIDE AU CALAMANSI - 10 PERSONNES

Céleri remoulade
1 Céleri boule
1 l de Lait
1 feuille de Laurier.

Faire une brunoise de céleri et les mettre à cuire départ à froid dans le lait avec sa feuille de laurier. La cuisson doit être légèrement ferme. Débarrasser dans son propre lait et laisser refroidir.

Les couteaux

Mettre les couteaux à dégorger pendant une heure dans l'eau très salée. Faire chauffer une casserole à sec avec un peu d'huile. Quand l'huile commence à fumer, mettre les couteaux, mélanger légèrement et débarrasser immédiatement. À l'aide d'un ciseau, couper la poche de sable et mettre les couteaux de côté.

Mayonnaise fluide au calamansi
1 œuf entier
1 cuillère de moutarde

10 g de jus de calamansi
200 g d'huile
50 g de lait
Sel et poivre

Mettre l'ensemble des ingrédients à part le lait. Mettre l'ensemble des ingrédients et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter le lait puis mixer à nouveau et ajuster l'assaisonnement.

Finition

Fleur du jardin
Pickles d'oignon rouge
Noisettes torréfiées
Huile de coriandre

Dressage

Dans un emporte pièce mettre la brunoise de céleri égoutté. Déposer sur le dessus les couteaux de mer et toutes les finitions harmonieusement (pickles, noisettes, fleurs). Déposer la mayonnaise fluide tout autour et finir avec l'huile de coriandre.

