

Un air de fraîcheur aux Terrasses de Bel-Air



Adèle Cosqueric, gérante du restaurant les Terrasses de Bel-Air.

Ouest-France

Le restaurant les Terrasses de Bel-Air fait peau neuve. L'établissement accueille de nouveaux propriétaires qui comptent faire perdurer l'image d'un restaurant gastronomique.

Cet établissement, juché sur les hauteurs de la Loire, au-dessus de l'île Delage, date des années 1940, c'est « **une institution dans la région** ». Le restaurant, les Terrasses de Bel-air, racheté en décembre 2020, a été totalement rénové pendant cinq mois. « **La bâtisse et le jardin avaient, pour nous, un énorme potentiel** », explique Adèle Cosquéric. Avec son mari Alann, elle est la nouvelle propriétaire de l'établissement. Le couple a passé le confinement dans un chantier d'envergure. « **On n'a gardé que les murs, et des parquets ! Nous avons travaillé avec l'agence de design et maître d'œuvre, Koxx qui a engagé trente personnes du coin pour effectuer les restaurations.** » À l'intérieur, le bar en terrazzo, surmonté d'une architecture métallique, rappelle le style en vigueur pendant les années folles. Les murs sombres et modernes côtoient des éléments décoratifs représentant des nuages suspendus. Des peintures complètent la décoration du lieu. Il se cache parmi chacune d'entre elles d'habiles clin d'œil aux différents objets d'ornementation.

Adèle et Alann Cosqueric, 31 et 32 ans, ont fait leurs armes pendant sept années au restaurant la Cantine ô Moines, à Vertou.

La jeune femme manageait une équipe de vingt-cinq personnes, lui était le chef en cuisine. **« On voulait revenir avec une plus petite équipe. Aujourd'hui, nous sommes huit »**, précise-t-elle. Ils sont ouverts depuis seulement deux semaines mais ne peuvent pas honorer toutes les réservations. **« C'est compliqué de trouver du personnel actuellement. Une embauche, c'est aussi un coût important. Mais on embauche des étudiants, ce qui leur permet de financer leurs études. »**

Une cuisine traditionnelle avec des notes asiatiques

Le chef compose des plats traditionnels avec, parfois, des saveurs asiatiques. **« Graine de sésame, sauce soja et citron combava »** : le cuisinier confectionne des mets aux associations étonnantes. Certains poissons sont fumés de manière traditionnelle avec du bois de citronnier, d'autres sont mi-cuits comme le thon albacore. **« Les produits proviennent des alentours : cochon bio d'Oudon, sandre pêché dans la Loire, produits de la Cabane à fromage à Ancenis. »** Du côté des vins, le couple confectionne lui-même la carte. **« On a des pépites. Des vins qui ont vraiment quelque chose de particulier. »**

L'été prochain, le couple compte bien profiter de l'espace jardin pour organiser des séminaires, anniversaires et autres évènements festifs. **« Nous avons une serre de 30m² et un brasero. Des mariages pourront aussi être célébrés quand on aura restauré la chapelle »**, révèle Adèle.

Alexandre GUICHAOUA.

Contact : 02 40 83 02 87, terrassedebelair.com/groupe/