

Jean-René Duval, chef du restaurant Le jardin de Léontine

Jean-René Duval vient de lancer un service de livraison des bateaux.



Il y a 18 ans, Jean-René Duval, cuisinier s'installe à Bréville-sur-Mer et ouvre le restaurant Le Jardin de Léontine. "Au départ, j'étais seul avec ma femme et, aujourd'hui, j'ai six employés", raconte M. Duval. Tous les jours, il sert 90 couverts aux amateurs de bons plats typiques de la Normandie.

"La carte change en fonction des produits disponibles. Si je trouve des coquilles saint Jacques, il y en aura au menu, sinon je fais autre chose. Pour moi, il était important d'utiliser des produits locaux des producteurs du Pays Granvillais".

En 2002, Jean-René Duval est le premier restaurant à recevoir le label Normandie Qualité Tourisme. "Ce label a été mis en place pour promouvoir les restaurants, bars et camping de la région qui ont une bonne qualité d'accueil, d'équipements... Il concerne tout sauf la carte".

En effet, c'est la bonne tenue du lieu qui prime et non ce qui est proposé au menu. "Nous avons un cahier des charges précis à tenir et, tous les deux ans, nous sommes contrôlés".

Plaisancier à ses heures perdues, le cuisinier vient de lancer début février un nouveau service de livraison à bord des bateaux qui débarquent à Granville. "Un été pendant mes vacances dans l'Outre Mer, j'ai loué un bateau et on m'a proposé de me faire ravitailler directement à bord. Alors quand j'ai lu que M. Pasquier lançait ce type de service avec son site shopabord.com j'ai tout de suite été intéressé et je l'ai contacté". Il propose des plateaux repas de produits du terroir ou un service de taxi qui vient chercher le plaisancier direction le restaurant. "Les plaisanciers n'ont qu'à se connecter sur le site et passer leur commande et je leur apporte à l'heure où ils le souhaitent".

Pratique : pour se faire livrer à bord aller sur le site www.shopabord.com