Revue de Presse hebdomadaire

Ils ouvrent le restaurant bistronomique « Truffe et Museau » dans le centre-ville de Lamballe



Publié le 27/04/2025

Motivés et prêts « à faire plaisir » aux clients, Rebecca Lemarchand et Benjamin Lesage sont les nouveaux gérants du restaurant Truffe et Museau, situé rue Charles-Cartel, en plein centre-ville de Lamballe-Armor (Côtes-d'Armor).

ebecca Lemarchand, 30 ans, et Benjamin Lesage, 33 ans ont repris le restaurant la Cuisinerie, du chef Christian Huët, situé 38, rue Charles-Cartel, au centre-ville de Lamballe-Armor (Côtes-d'Armor). Cédé le 28 mars 2025, l'établissement va rouvrir jeudi 10 avril 2025 et se nomme désormais : Truffe et Museau.

Un nom à la fois « terroir et haut de gamme» qui plaît au couple de gérants. Rappelant le style du restaurant qui sera, comme le précédent, « bistronomique» avec de la cuisine « française et traditionnelle ».

Bien sûr, ce restaurant est « leur projet », il sera donc différent de l'ancien établissement. Et c'est bien normal. Même si « la cession du restaurant s'est très bien passée », Rebecca Lemarchand et Benjamain Lesage, originaire de Pléneuf-Val-André, souhaitent apporter leur touche à eux.

Produits frais, fournisseurs locaux…

« On veut faire découvrir de belles choses », décrit Rebecca Lemarchand.« Aussi bien dans l'assiette que dans le verre», complète Benjamin Lesage.

Les deux gérants ont collaboré avec Clément Pavi, qui tient la cave Le Quartault au Val-André, pour la partie vin. Faire appel à des fournisseurs et producteurs locaux est très important pour eux. Il sera question de produits frais aussi bien pour la viande, le poisson, les légumes…

« Pas de stock ou de perte. L'idée ? Que les produits aillent, dans la journée, directement du fournisseur à l'assiette », décrit Benjamin Lesage, qui sera le chef derrière les fourneaux. L'établissement collaborera, par exemple, avec les Filets d'Erquy (ancien atelier Gallen) pour le poisson, ou encore, avec le Jardin de l'Arguenon, une exploitation maraîchère bio à Plédéliac, pour les légumes.

« Jeunes et dynamiques », les Costarmoricains ont également de l'expérience et du savoir-faire. Après trois années en tant que chef au Bistrot des caps, à Fréhel, Benjamin Lesage a décidé de prendre son envol. Tout comme sa compagne, Rebecca Lemarchand qui s'occupera du service. Elle a déjà fait « beaucoup de saisons » dans l'hôtellerie et a également géré, pendant un an, le magasin de vente des producteurs de moules à Planguenoual, les Établissements Desbois.

Alors pourquoi s'installer à Lamballe ? Le couple a eu un véritable « coup de cœur » pour cet établissement « intimiste » de 26 couverts. « Une opportunité » couplée au fait qu'il s'agissait pour ces gérants du bon moment pour se lancer. Leur souhait ? Apporter de « l'attention à chaque assiette », être à l'écoute des clients, et surtout « faire découvrir ou redécouvrir des produits » grâce à leurs recettes.

Source :
https://www.vitrinesdelamballe.com/actualites/ils-ouvrent-le-restaurant-bistronomique-%C2%AB-truffe-et-museau-%C2%BB-dans-le-centre-ville-de