

Un restaurant végétarien ouvre fin janvier à Bégard **T**

Publié le 02 janvier 2023 à 09h34



Estelle Odobez et Nolwenn Huyart, de la société Ker An Avalenn, et Corinne Pellegrin, cheffe de cuisine au restaurant Legrin.

Fin janvier, le site de Ker an Avalenn, à Bégard, va connaître une nouvelle vie avec l'ouverture d'un restaurant végétarien et d'une salle d'activités multifonctions.

À Trézélan, quatre cottages de l'ancienne ferme Ker Riwalan, au milieu d'un vaste espace de verdure, de bois et de prairies, étaient déjà aménagés en gîtes. « Le site, désormais appelé [Ker an Avalenn](#) (en référence à son verger de 90 pommiers), va connaître une nouvelle vie avec l'ouverture, fin janvier, d'un restaurant végétarien et d'une salle d'activités multifonctions », confie Nolwenn Huyart et Estelle Odobez, qui dirigent les lieux.



De gauche à droite, Estelle Odobez et Nolwenn Huyart, ainsi que Corinne Pellegrin, cheffe de cuisine, dans la salle du restaurant *An Avalenn*. (MICHEL LAGADOU)

An Avalenn

La salle de restaurant comptera 25 couverts, servis près d'une belle cheminée. Avalenn recevra, dans un premier temps, des soirées à thème puis, à partir de mai, le samedi soir, des « Breizh bowls », le dimanche midi, des « Breizh brunchs » et le dimanche soir, l'apéritif avec des « Breizh tapas ».

Aux commandes de la cuisine, la cheffe Corinne Pellegrin, anciennement propriétaire du restaurant végétarien Umami, à Lannion. Une cuisine uniquement végétale aux valeurs écoresponsables avec les produits bios, locaux et de saison.

Faire la fête en famille ou entre amis

Outre les réceptions et fêtes de famille, Ker an Avalenn propose une prestation personnalisée et peut servir d'intermédiaire avec des partenaires (traiteur, photographe, animation, etc.).

À côté, la salle d'activités, lumineuse à souhait, de 50 m² sur parquet de chêne, se prête à la méditation ou à la pratique du yoga, taï-chi, etc. Entreprises, collectivités et associations peuvent y organiser des journées, stages et séminaires au vert.

Les propriétaires déclarent s'engager à préserver au maximum le vivant. Et s'ils ont cédé à la pression du « tout Wifi » pour le confort, ils encouragent à faire l'expérience de couper les connexions technologiques au profit « d'une connexion sensible avec la nature ».

Pratique

Samedi 28 janvier, la soirée « accords veggie et vins bios » sera le coup d'envoi de la toute première saison.

Contact : Nolwenn Huyart, tél. 02 96 14 22 60 ou 06 64 86 58 08 ; info@avalenn-bretagne.com ; www.avalenn-bretagne.com