

Enquête. Hausse des catastrophes climatiques : la détresse des sinistrés fa



Ouvert 7/7j de 7h à 2h, .

Profitez d'une terrasse dégagée et d'un spot idéal pour une pause gourmande
Paris London

Actu > Bretagne > Côtes-d'Armor > Bégard

Bégard. Une soirée de lancement pour l'ouverture d'un restaurant végétarien

Sur un domaine qui compte un manoir, le domaine de Ker an Avalenn, à Bégard, ouvre un restaurant consacré à la cuisine végétarienne. Un repas festif est organisé pour l'ouverture.





Nolwenn Huyart, Estelle Odobez, propriétaires, et Corinne Pellegrin, cheffe de cuisine, sont prêtes pour le lancement. ©Le Trégor

Par **Mélanie Sparfel**

Publié le [8 Jan 23 à 14:55](#)

📍 Le Trégor

[Mon actu](#)

Suivre ★

Le domaine de Ker an Avalenn, au hameau de Ker Riwalan, situé à 5 km de **Bégard** sur un parc de 3 hectares entre prairies, bois et verger de 90 pommiers à cidre, ouvre **un restaurant consacré à la cuisine végétarienne**. Un repas festif est organisé à cette occasion, le 28 janvier : « **Il faut vite réserver**, car il ne reste plus beaucoup de places ! »

Restaurant végétarien Avalenn

Au cœur du domaine au cadre bucolique, géré par les propriétaires Nolwenn Huyart et Estelle Odobez depuis 2 ans, est posé un manoir du XVII^e siècle, ainsi 4 cottages installés en gîtes datés du 18^e et 19^e siècles, d'une salle d'activités rénovée en 2022 et désormais d'un restaurant végétarien.

Ce restaurant vient compléter l'offre, c'est un point de réception et les touristes qui arrivent vannés le samedi soir n'auront pas à se déplacer pour se restaurer. Mais le restaurant est ouvert à tous.

Nolwenn Huyart

Ker an Avalenn reçoit et organise les réceptions en petit comité pour tous les **événements et célébrations** : mariages, cousinades, anniversaires et aussi fêtes de famille.

Les entreprises, collectivités, associations, peuvent également y organiser leurs séminaires ou leurs formations. Aussi, les enseignants de stages de yoga, Mmditation, tai-chi peuvent y prendre place.

Une soirée pour le coup d'envoi

Samedi 28 janvier, la soirée « Accords Veggie et vins bios » sonnera le coup d'envoi de la toute première saison de l'auberge du Hameau, dans laquelle est installée le restaurant mis à neuf, tout comme la cuisine.

C'est une ancienne auberge dans laquelle il ne se passait plus rien depuis 20 ans. Nous avons réhabilité le lieu.

Nolwenn Huyart

Dans ce lieu transformé en salle de restaurant prévu pour 20 couverts, Avalenn recevra dans un premier temps pour des soirées à thème. « La prochaine aura lieu **le 19 mars avec un goûter japonais** ». Puis, à partir de mai, le samedi soir pour des « Breizh bowls », le dimanche midi pour un « Breizh brunch » et le dimanche soir pour l'apéritif et ses « Breizh tapas »

Des valeurs et convictions

Aucun traitement chimique au jardin, ni sur le verger des 90 pommiers, une attention de « bon sens » au tri des déchets, l'invitation pour les résidents d'estimer au plus juste leur consommation d'eau et de chauffage, des produits locaux et bio valorisés. L'intention étant de préserver au maximum le vivant.

Enfin, « si nous avons cédé à la pression du » tout Wifi » c'est pour que chacun soit confortable, mais nous encourageons nos hôtes à faire l'expérience de couper leur connexion technologique au profit d'une connexion sensible avec la nature. »

Enfin, « le cœur de l'activité est en été », hors saison, les gîtes sont disponibles à la location au mois, « pour les gens qui en ont besoin, vu comme l'immobilier est tendu en ce moment » indique Nolwenn Huyart.

Aux commandes de la cuisine, la cheffe Corinne Pellegrin, anciennement propriétaire d'un foodtruck puis du restaurant végétarien Umami à Lannion.

Je souhaite allier le végétal et le local, avec des saveurs parfois plus exotiques. Je cuisine avec des produits bios essentiellement. J'ai plaisir à transmettre et à pratiquer la cuisine pour la partager autour de moi.

Corinne Pellegrin

info@avalenn-bretagne.com, www.avalenn-bretagne.com, Ker Riwalan 22140 Trézélan- Bégard. Réservations au 06 85 35 60 68.

#Cuisine

#Restaurant