

Tout le monde a droit à la qualité !

Au-delà de ses rêves... C'est en ces mots que Yann Paigier se réjouit de l'aventure vécue depuis 12 ans au restaurant Léon le Cochon. On y découvre une ambiance conviviale, où tous les budgets peuvent se régaler.

C'est à Médréac que Yann Paigier a trouvé son producteur de porcs, un professionnel qui le suit depuis le début de son aventure. "André Denoual s'est tourné vers une agriculture plus raisonnée et ce choix se ressent dans l'alimentation même de ses cochons. Il est membre de l'association Bleu Blanc Cœur et ne nourrit ses bêtes qu'avec des aliments à base de graines de lin riche en Oméga 3." Pâtés, rillettes et saucissons sont directement préparés sur place par l'éleveur. Ce qui n'empêche pas de découvrir le cochon en mignon, pied, boudin et autre andouillette... On le sait : "dans le cochon, tout est bon". Encore plus chez Léon...



l'équipe de Léon le Cochon

De quoi donner carte blanche à Johnny Pottigan "à la baguette" en cuisine, accompagné de Freddy Aubry, "second violon", et de Rachel Le Moigne, "chef de ballet". Ici que du frais avec des produits de marché et de saison ! Ouvert 7j/7 Léon le cochon présente une formule à 12,50 euros le midi (plat-dessert-verre de vin ou café) sans oublier la carte et, le soir, des menus pour groupes "sur mesure" et un menu le dimanche à 27 euros. C'est dans un cadre rénové - parquet au sol, murs sablés lie-de-vin et beige, ambiance "minérale - végétale" - que Yann fait découvrir son coup de cœur : un Domaine Cazes, un vin de Roussillon que lui a trouvé l'un de ses vigneron.

Les Rennais habitués des Lices connaissent bien Eric Bocel, un producteur de légumes pour lequel Yann Paigier ne changerait pour rien au monde. "On fait les semis avec lui. Eric aussi pratique une agriculture raisonnée avec très peu d'engrais, qui respecte la saisonnalité des produits et sait s'adapter à nos demandes. On lui demande de faire des essais pour nous, de la courgette ronde aux cocos de Pacé, haricots fragiles qu'il faut écosser au bon moment." C'est comme cela chez Léon, tout est bon !



Yannick et Katel Denoual - Eleveurs de porcs

"Je voulais une clientèle éclectique, à l'image de la société, surtout pas élitiste, avec des personnes qui ont un budget régulier pour aller au restaurant mais aussi celles pour qui c'est un vrai choix." Démarche adoptée : aller à l'essentiel au profit d'une cuisine simple et efficace mais toujours avec les bons produits et des fournisseurs fidèles depuis 10 ans. Léon le Cochon qui travaille beaucoup le Label rouge, fait ainsi planter ses légumes et élever volailles et cochons.



Eric Bocel - producteur de légumes

Léon le Cochon
1 rue du Maréchal Joffre
02 99 79 37 54
www.leonlecochon.com