

La Marine devient Le Marnage avec Victor Leboucher, chef engagé

S'IL Y A bien un établissement qui représente la station de tourisme de Barneville-Carteret, c'est l'Hôtel la Marine, en place depuis 1876. Ce mythique établissement a été repris par trois compères en avril 2023 : Renaud Desfours accompagné de Richard et Kévin.

Si l'hôtel conserve l'appellation la Marine, un grand changement s'opère avec le restau-

rant, avec une nouvelle identité forte qui s'appelle désormais « Le Marnage ».

Ce restaurant, seul endroit où l'on peut se laisser bercer par le va-et-vient des bateaux dans le port, le chant des mouettes et les couleurs changeantes du ciel, est un lieu unique où vous pourrez découvrir la grande cuisine de ce chef, Victor Leboucher.

Victor Leboucher, c'est avant

tout un enfant du pays. Il a 31 ans, des grands-parents agriculteurs et un père paysagiste. Il a grandi dans les jardins et la cuisine.

« Odeurs, saveurs, textures, couleurs, le terroir iodé du Cotentin est riche, varié, changeant et inspirant. Je me sens comme un paysan marin.

VICTOR LEBOUCHER
Chef du Marnage

Ce natif de Saint-Lô a débuté au restaurant du Cap à Carteret et après un parcours chez les plus grands (Régis Marcon, propriétaire d'un restaurant 3 étoiles, Mickael Arnoult), il revient dans la station de tourisme en tant que chef du restaurant Le Marnage.

Ce qui caractérise le mieux ce trentenaire, humble, avenant et souriant : savoir rester intransigent sur la qualité et la



→ L'établissement, qui est en place depuis 1876, est une institution sur la Côte des Isles.

provenance des produits et surtout, mettre en lumière les talents humains de ses partenaires. Sur sa carte, vous y découvrirez le nom de chaque producteur.

« Reconquérir la clientèle »

Renaud Desfours, directeur général de l'Hôtel la Marine et du restaurant Le Marnage, est également un enfant du pays.

Le chenal de Carteret coule dans ses veines. « Barneville-Carteret est très attaché à mon cœur », explique-t-il. « Je voyais de l'autre côté du quai du restaurant Le Cap, ce mythique établissement qu'est La Marine. Je veux ouvrir les portes du restaurant Le Marnage pour qu'il soit un vrai lieu de vie pour les locaux et les touristes. À chaque fois que l'on vient à La Marine ou/et au Marnage, il faut que cela soit

un événement. Nous sommes tournés vers une restauration économie verte avec le chef cueilleur, Victor Leboucher et sa brigade. Je prône avant tout l'humain, les clients, les équipes et les fournisseurs. Nous voulons reconquérir la clientèle et lui apporter un moment unique dans ce lieu magique. »



→ Renaud Desfours, directeur général de l'Hôtel la Marine et du restaurant « Le Marnage », avec Victor Leboucher, chef cuisinier.