

Éric Guérin conçoit des repas sur mesure pour les skippers du Vendée Globe 2024



©Julien Champollion / Polaryse

Le chef étoilé **Éric Guérin**, à la tête du restaurant La Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim (Loire-Atlantique), renouvelle son engagement auprès des skippers du Vendée Globe 2024 en leur proposant des repas sur mesure pour cette course à la voile en solitaire, sans escale et sans assistance. Avec son équipe, incluant son second **Benjamin Larue**, Éric Guérin a conçu une gamme de repas spécialement adaptés aux conditions extrêmes en mer, tout en préservant les saveurs. Ces repas, appertisés pour une meilleure conservation, allient qualité

gastronomique et besoins nutritionnels spécifiques des skippers. « *Chaque skipper a des attentes particulières. Nous créons des plats qui ne sont pas seulement énergétiques, mais aussi réconfortants, même au milieu de l'océan. L'appertisation, contrairement à la lyophilisation, permet de conserver la texture, le goût, et garantit une traçabilité des produits, car nous continuons de travailler avec nos producteurs locaux* », explique le chef.

Pour certains skippers, comme ceux de Paprec Arkéa, Éric Guérin fournit également des repas pour leurs équipes. Parmi les plats emblématiques proposés : un tajine de pigeon de Mesquer, un couscous de volaille au chanvre de Pontchâteau, ou encore un homard aux légumes d'automne. Chaque menu est élaboré en collaboration étroite avec les skippers, comme **Yoann Richomme**, qui a demandé des plats réconfortants tels que la tartiflette ou le foie gras.

Cf. H.R. 30 septembre 2024 – AE. EHP. Promotion 1985