

## Vitrines

### Deux frères au bistrot-restaurant Le Canclaux

Le Canclaux est la concrétisation du rêve de deux frères Henri et Jean Berthaud. « On évoluait chacun dans notre profession; mais l'idée était en germe depuis des années : monter un projet ensemble dans le domaine de la restauration. » Rien ne prédisposait pourtant Jean, délégué médical dans l'industrie pharmaceutique, si ce n'est la passion des vins et des compétences en matière commerciale.

Henri était plus dans son univers. Pâtissier-chocolatier, il a œuvré treize années dans divers postes en France et à l'étranger avec un long passage dans un restaurant étoilé de Londres, où il a occupé successivement le poste de chef pâtissier avant de finir chef de cuisine.

Tous les ingrédients en poche pour s'installer place Canclaux à Nantes où ils font « **des choses simples, mais au goût intense avec des produits frais de A à Z. Une cuisine d'ici avec des choses de là-bas** ».

Cuisine française avec des touches d'exotisme, on y goûte une terrine de foies de volaille au lard de Colonnata ou encore des couteaux à la plancha, beurre au yuzu et aux herbes et



*Jean et Henri Berthaud accueillent les clients du mardi midi au samedi midi et les jeudis et vendredis soirs.*

julienne de concombre. Côté dessert, pourquoi pas un mille-feuille à la crème vanille et pêche de vigne. « **Le menu change tous les jours et l'important c'est la qualité dans l'assiette.** » À partir de 15 € le midi.

**Le Canclaux**, 7, place Canclaux à Nantes, tél. 09 52 76 27 62.