





EN COULISSE



balthazar
Hôtel & Spa

HÔTEL BALTHAZAR

19 rue Maréchal Joffre, 35000 Rennes

02 99 32 32 32

Hg170@accor.com

www.hotel-balthazar.com



@Balthazarhotelrennes



@hotelbalthazar



Troisième adresse rennaise du Groupe Vicartem, le Balthazar Hôtel & Spa by MGallery Hôtel Collection est situé en plein cœur de ville.

Trois années de travaux ont été nécessaires pour apporter charme et design à ce bâtiment chargé d'histoire, dont le rez-de-chaussée abritait la boutique Rennes Musique où Étienne Daho avait ses habitudes. Depuis 5 ans, Pierre Ferreira-Leal dirige cet hôtel dont le nom fait référence aux Rois mages. Une décoration « comme à la maison », entièrement pensée par le groupe Vicartem, sublime les lieux : le mariage de matériaux élégants, sobres mais à la personnalité marquée rend les espaces accueillants, chaleureux et conviviaux, à l'image de l'équipe qui fait vivre cette adresse et lui confère son âme. En bons épicuriens, les propriétaires ont fait évoluer les prestations offertes pour vous proposer un établissement 5 étoiles assorti de son spa et de son restaurant, afin de ne vous priver d'aucun plaisir !

Cabillaud Balthazar

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

Cabillaud : 4 pavés de cabillaud de 150g

Purée de chou-fleur : ½ chou-fleur ; ½ citron ;
2 cuillères d'huile d'olive

Sommité chou-fleur : ½ chou-fleur ; ½ chou
romanesco ; 1 gousse d'ail ; 1 brin de thym

Amaranthe Popcorn : 30g amaranthe ; huile de colza

Condiment citron : 4 citrons ; 4g de sel ; 8g de sucre

Beurre noisette : 100g de beurre ; ½ citron

Dressage : ½ chou romanesco

Cabillaud

Sucrer et saler légèrement les filets de cabillaud, après 10 min rincer et réserver. Lustrer les filets de cabillaud au beurre et cuire 6 à 8 min au four sec à 180°.

Purée de chou-fleur

Tailler grossièrement les sommités de chou fleur et cuire dans de l'eau bouillante salée ; égoutter et mixer avec le zeste de citron et l'huile d'olive, réserver pour le dressage.

Sommité chou-fleur

Détailler les sommités de chou-fleur et chou romanesco, cuire quelques minutes dans l'eau bouillante salée puis plonger dans l'eau glacée pour stopper la cuisson, réserver.

Condiment citron

Prélever le zeste des citrons, blanchir 3 fois, lever les segments. Dans un récipient disposer les zestes, les segments, le sel et le sucre, laisser mariner 12 heures au frais, mixer et réserver.

Amaranthe pop corn

Souffler l'Amaranthe comme du pop-corn, dans une poêle avec de l'huile de colza fumante, réserver sur papier absorbant pour enlever l'excédent de gras.

Beurre noisette

Réaliser un beurre noisette. Pour cela faire chauffer dans une poêle le beurre jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette et arrêter la cuisson avec le jus de citron.

Finition et dressage

Glacer les sommités de chou avec le beurre, l'ail, le thym, terminer avec un trait de jus de citron.

Sur le côté de l'assiette réaliser un beau point de purée de chou-fleur, râper du chou romanesco cru au-dessus.

Disposer le cabillaud au centre, lustrer au beurre noisette et parsemer d'Amaranthe en pop-corn, ajouter quelques points de condiment citron et terminer avec les sommités glacées.





Côté assiette & bar

PHOTOS : LÉVA HALLEREAU &
GUILLAUME AYER
TEXTES : MÉLODIE LE ROUZO



Du petit déjeuner au dîner, **Guillaume Robert**, fort d'une quinzaine d'années d'expérience dans la restauration haut de gamme, vous accueille avec ses équipes pour accompagner vos plaisirs culinaires.

Ouverts à la clientèle extérieure, La Table de Balthazar et son bar proposent des petits déjeuners, des déjeuners de groupe sur-mesure, un service à table de mets légers et raffinés à déguster sur le pouce le midi, ou encore un afternoon tea pour savourer une pause gourmande. Côté bar, découvrez, les créations du chef barman Kyllian Jehannin, dont ses célèbres cocktails signature Balthazar, Gaspard et Melchior bien sûr ! Au dîner, les menus découverte, dégustation et les plats à la carte sont renouvelés toutes les trois semaines selon les produits sélectionnés auprès des fournisseurs locaux, tandis que la carte des vins est présentée par Jérémy Rousselot, maître d'hôtel sommelier.

En cuisine, depuis début 2020, le Chef **Benjamin Jourden**, passé par différents restaurants étoilés, est assisté par Laura Diguerher pour offrir une cuisine « simple mais pas simpliste », mettant en avant un jeu de saveurs et de textures. En revisitant des classiques tel notre célèbre « petits pois carottes », le Chef sublime des produits du quotidien ou crée la surprise en ajoutant par exemple une note de légumes dans un dessert.

EN COULISSE





Côté business et événements privés

L'hôtel Balthazar met également à votre disposition deux agréables salons dont la décoration est fidèle au thème « comme à la maison ». Le salon Gaspard, spacieuse salle de réunion de 60 m² totalement équipée pour des rencontres professionnelles, offre une vue sur le patio pour proposer un cadre différent à vos invités.

Le salon Balthazar, de 30 m², idéal pour des dîners privés grâce à son atmosphère plus intimiste, est propice à vos moments d'échanges. Qu'il s'agisse de business meetings ou d'événements privés, les équipes de l'établissement conçoivent sur-mesure votre venue.



Côté bien-être

Poussez la porte du Spa Nuxe de l'hôtel et pénétrez dans une ambiance feutrée propice à la détente. Accompagnée de Lucie Celimene, **Julie Cottier**, Spa Manager, vous y accueillez pour apprécier un moment de bien-être.

Son expérience au sein de jolies maisons dans le domaine du luxe lui permet de répondre à l'exigence d'une clientèle séjournant dans l'hôtel ou extérieure. N'oubliez pas de réserver ! Grâce à des cabines de soins duo ou single, profitez des produits Nuxe, notamment de la gamme 32 Montorgueil Sublime Jeunesse, disponible uniquement dans les SPA Nuxe, puis installez-vous dans la « tisanerie ». Après une pause massage, l'espace sensoriel vous invite à profiter du bassin de relaxation doté d'un bain à remous et de jets hydromassants pour vous prélasser dans une eau à 30°C, ou vous relaxer au hammam et au sauna, avant de terminer ce parcours détente par une douche sensorielle.





Bien plus qu'un hôtel,

le Balthazar est un véritable lieu de vie propice à des échanges plus ou moins formels : osez pousser ses majestueuses portes pour y passer un moment convivial, chaleureux et, si vous le souhaitez, sur-mesure !

L'adresse rennaise poursuit son développement...
À l'horizon 2022, un projet verra le jour non loin de l'hôtel et viendra compléter l'offre et les prestations du Balthazar !
Restez attentifs !

www.hotel-balthazar.com