JOURNAL du MOULIN

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

AR MILIN'
MOULIN HOTEL RESTAURANT
★★★

JANVIER 2020 N°36

JOURNAL D'INFORMATIONS GOURMANDES, CURIEUSES ET TOURISTIQUES

CÔTÉCLIENT

L'invité d'Ar Milin'

Patrick Choisnard, indépendant du prêt-à-porter, est client Ar Milin' depuis 20 ans. Rencontre.

EXPLIQUEZ-NOUS VOTRE MÉTIER D'INDÉPENDANT DU PRÊT-A-PORTER ?

J'ai toujours aimé la mode et le textile, je me suis naturellement tourné vers le prêt-à-porter et ses collections saisonnières. Je vends plusieurs marques françaises à des boutiques indépendantes, dont certaines depuis 25 ans. Avec chaque marque, je plonge dans un univers, des collections complètes avec des vêtements et des accessoires, pour femmes et hommes.
C'est un métier passionnant car on change de produits deux fois par an. Le prêt-à-porter, secteur dominé par les multimarques est très important en France. Dans l'un des pays les plus reconnus dans le milieu de la mode, avec une myriade de grands couturiers, cela parait tout naturel.

VOUS VENEZ À AR MILIN' POUR QUELS TYPES DE SERVICES ?

Je viens ici en déjeuner clientèle, en soirée étape ou bien lors de mes événements showroom (sur 1 ou 2 jours), deux à trois fois dans l'année. Et suivant les besoins, je suis à l'hôtel du Parc ou du Moulin. J'organise par exemple la prochaine présentation des collections Hiver 2020 en Janvier, et je loue la salle Parc en Ciel, très lumineuse.

Des accessoires en présentation dans la salle Parc en Ciel

Dans mon showroom éphémère, tout un univers est déployé. Les clients viennent découvrir les produits de saison et des collections complètes. Avec des rendez-vous toutes les heures, l'agent que je suis reçoit le client de manière plus exclusive qu'en boutique. Il ou elle a les dernières tendances de robes, chemisiers, pull-overs, chapeaux, etc, sous les yeux et au toucher, dans un seul et même espace.

Y A-T-IL UN ÉLÉMENT QUI VOUS ATTIRE ICI ? QU'EST-CE QUI CARACTÉRISE LE MIEUX AR MILIN' SELON VOUS ?

J'ai découvert Ar Milin' il y a 20 ans et depuis je n'ai pas changé d'adresse dans le département... je suis de nature fidèle. De Caen, je sillonne quatre régions, la Bretagne, la Normandie, le Nord et les Pays de Loire. Ar Milin' est bien placé pour se déplacer en étoile.
Une multitude d'autres détails m'ont fait choisir l'établissement. Je me plais beaucoup car je m'y sens bien, avec un accueil tout en discrétion et modestie.
Ce qui me lie aussi certainement à Ar Milin', c'est la passion du métier ! J'y trouve tout ce que je cherche : un hôtel confortable, une bonne sécurité, une situation idéale, un sens de l'accueil et du client préservé, une super équipe. Mais ce n'est pas tout, on s'y gare facilement et j'y vois un cadre enchanteur.
Voici ce qui me fait rester fidèle. Quand je quitte mon dernier client, je trouve un apaisement.

CÔTÉFOURNISSEUR

Alexis Painchaud & Ar Milin' : la même passion du métier et du produit

Nature, aux herbes, au poivre ou à la cendre végétale... un savoir-faire et une passion qui rassemblent Alexis Painchaud, chevrier et fromager, et Ar Milin' depuis plus de 5 ans.

C'est lors de son stage de troisième chez Mr et Mme Gorisse qu'Alexis découvre l'élevage de chèvres et la transformation du fromage. « En rigolant, Mr Gorisse m'avait dit ce jour-là qu'il avait trouvé le repreneur de sa ferme. Il ne croyait pas si bien dire » confie Alexis, le jeune Chevrier et Fromager.
Après des études agricoles et un Certificat de Spécialisation (CS) « Conduite d'un élevage caprin et commercialisation des produits », Alexis bénéficie d'une aide à l'installation pendant sept mois et reprends le flambeau à La Rouërie, le 1er avril 2014 !

Cinq années après son installation, Alexis gère son exploitation de 15 hectares à St Berthevin, en Mayenne, avec l'aide de deux salariés et sera bientôt rejoint par sa compagne. La ferme accueille aujourd'hui 140 chèvres de race Alpine et Saanen. Le lait produit est transformé sur l'exploitation, en délicieux fromages au lait cru à pâte molle. Le surplus est revendu à une laiterie locale. Alexis prône une agriculture raisonnée, locale et fournit de nombreux supermarchés, épiceries, hôtels et restaurants de la région du Mans, Rennes, jusque dans la Manche.

Pour le plus grand plaisir des visiteurs, La Rouërie est ouverte au public toute l'année et accueille régulièrement des élèves, pensionnaires de maison de retraite et des camping-caristes, une aire d'accueil a d'ailleurs été spécialement aménagée.

Pour plus d'informations sur Alexis et La Rouërie, rendez-vous sur sa page Facebook @La-ferme-de-la-Rouerie.

Alexis avec Blanquette, la chèvre à demeure dans le parc d'Ar Milin'

Marie Moinet, la commerciale qui fait de vos rêves une réalité

Marie Moinet

L'adrénaline qui monte. Préparer les moindres détails d'un événement avec toute l'équipe. Le sourire heureux d'un couple de jeunes mariés qui découvre la salle de restaurant où ils vont célébrer, avec leurs proches, l'un des plus beaux jours de leur vie. Toutes ces choses font le quotidien de Marie, commerciale événementiel d'Ar Milin'.

Toute l'équipe Ar Milin' accueille les mariages avec grand soin, pour rendre cet évènement unique

22 mariages en 2019

Magnifique pièce-montée réalisée par Récréa Cakes & Cook, partenaire pour les mariages

AR MILIN', POUR UN ÉVÈNEMENT INOUBLIABLE

Marie Moinet a intégré l'équipe commerciale il y a tout juste un an et a déjà su trouver ses marques au sein d'Ar Milin' et de son cadre naturel exceptionnel. « Ce que j'aime dans mon métier, c'est la possibilité d'accompagner un client, monter un projet de A à Z : du 1er rendez-vous, jusqu'au jour de l'évènement » nous confie Marie. La jeune rennaise de 25 ans est diplômée d'un BTS en Management et d'un Bachelor Responsable Marketing. Interlocutrice privilégiée de l'hôtel pour tous les évènements familiaux (banquets, anniversaires, mariages, baptêmes...) et évènements professionnels (grand séminaire, showroom produits...), Marie est à l'écoute de ses clients pour transformer ces occasions en moments inoubliables et leur organiser des animations récréatives.
Elle n'oublie pas en parallèle sa formation de communicante, avec un œil sur internet et les réseaux sociaux !

LE CLIENT AU CŒUR DE NOTRE VISION

Toujours en quête de nouvelles tendances, pour comprendre au mieux les attentes de ses clients, Marie participe à plusieurs salons dont l'incontournable Salon du Mariage de Rennes. Avec 22 mariages organisés en 2019 et plusieurs évènements professionnels, la mission de Marie est riche et polyvalente. Un poste transversal qui lui permet d'échanger avec les différentes équipes d'Ar Milin', sans oublier les nombreux prestataires externes, afin de répondre aux mille besoins des clients.

A NOTER : L'Hôtel Restaurant Ar Milin' peut accueillir des groupes jusqu'à 150 personnes pour des événements sur-mesure, au sein de ses 4 salons privatifs, son restaurant panoramique et son bistrot. 32 chambres accueillantes et chaleureuses pour dormir sur place ; et même un service de baby-sitting proposé lors des mariages. Un cadre unique et un service sur-mesure pour faire de votre mariage un « Grand Jour ».

Pour plus d'informations sur les évènements rendez-vous sur notre page Facebook.

NOUVEAUX HORAIRES

Restaurant panoramique fermé les lundis et mardis, l'équipe vous accueillera au bistrot !

FAITES CONNAISSANCE AVEC L'EQUIPE !

1 hôtel-restaurant, 10 métiers, 22 visages dévoilés

Femmes et hommes de la lumière ou de l'ombre, ils travaillent tous en coulisse, 7 jours sur 7, pour faire de votre passage à Ar Milin' le moment idéal. Une équipe professionnelle et attentive qui se fait un plaisir de trouver une solution adaptée à vos attentes.

Alan & Julien – cuisine du bistrot

Hassania & Colette – femme de chambre

Damien & Édouard – chef de cuisine et pâtissier

David – directeur

Evelyne & Amélie – bistrot du moulin

Une palette de métiers sur un domaine de 5 hectares pour proposer une offre en accueil, événementiel, restauration, hébergement, loisirs... Une de nos principales valeurs ajoutées repose sur une écoute attentive. Cette organisation permet la réalisation de projets clés en main et personnalisés. Sans oublier une histoire riche inscrite dans le patrimoine local et régional, tout en étant ouvert à son époque avec ce slogan « Osez Ar Milin' ».

Guillaume & Andréa – second de cuisine et chef

Hélène & Sébastien – restaurant panoramique

Marie & Anne – service commercial

Sébastien, Pascal & Cindy – cuisine du panoramique

Benoit & David – homme d'entretien et jardinier

Louise & Marine – réception

BRÈVES

Clin d'œil à Platéro qui est de retour !

Après 6 mois de périple à travers l'Europe et plus de 1400 km parcourus, l'âne Platéro est de retour dans le parc Ar Milin'.

Ici, dans le parc d'Ar Milin', Platéro pose gracieusement pour notre photographe

#JDA2020, rendez-vous le 1er mai 2020

« La 17e exposition de sculptures monumentales Jardin des Arts (JDA) vient de se terminer et c'est toujours avec un pincement au cœur que je vois partir les sculptures qui nous ont accompagnées pendant 5 mois. Je remercie tous nos visiteurs, de plus en plus nombreux, les artistes et toutes les personnes qui nous ont aidées dans les installations... Désormais nous devons penser à l'année prochaine » Gisèle Burel, Présidente.

Halloween, Fête du Goût, Concert, Pâques...

Tout au long de l'année les équipes vous concoctent de nombreux événements, en journée comme en soirée, et souvent accompagnés de menus sur-mesure !

Qu'il s'agisse de la Fête des Mères, d'un jour saint comme Pâques, ou d'un vernissage artistique, l'accueil sera toujours chaleureux.

> Pour ne rien louper de notre actualités c'est ici

CÔTÉRÉSEAU

Ça tourne à Ar Milin' : l'émission le Grand Bazhart sous le signe de l'écologie

Cet été, nous avons eu la chance d'accueillir le tournage de l'émission culturelle LE GRAND BAZHART dans notre parc, durant l'exposition Jardin des Arts.

Le Grand Bazhart, magazine de 52' qui plonge au cœur du bouillonnement culturel breton, a fait sa rentrée en septembre, mais Alexandre Pesle (animateur et comédien) et son équipe ont décidé de prolonger l'été en posant leurs valises dans le superbe écrin qu'est le Jardin des Arts d'Ar Milin', à Châteaubourg.

Cette édition était placée sous le signe de l'écologie, diffusée sur France 3 Bretagne, Tébéo, Tébésud, TVR et KUB (webmedia de la culture en Bretagne). L'occasion de découvrir ou re-découvrir le parc, ses œuvres monumentales et tout particulièrement le travail du sculpteur Nicolas-Vassili Barbe, l'un des 3 artistes invités à réaliser une œuvre dans le cadre de l'émission. Basé à Saint Coulomb, c'est le local des 6 artistes exposés pour cette 17e édition.

Une belle visibilité pour l'exposition et Ar Milin', où a eu lieu le tournage. Un grand merci à l'équipe de France3Bretagne et Simone&Raymond Productions. Sans oublier l'hôtel rennais le Magik Hall, qui a fortement recommandé notre établissement pour le tournage ;-)

L'équipe a posé ses caméras une journée, sous une chaleur caniculaire

CÔTÉMÉTIER

Il y a du nouveau en cuisine en 2019 !

La cuisson à basse température est une technique destinée à préserver la structure et la saveur des aliments, c'est dans ce sens qu'Ar Milin' a décidé d'investir et d'innover. Le piano central, cœur de la cuisine, sera remplacé début janvier 2020. Un thermo plongeur, un four mixte et d'autres petits matériels complètent les investissements, afin de transformer et cuire toujours dans le plus grand respect du produit.

IL SE PASSE TOUJOURS QUELQUE CHOSE À AR MILIN'

2019 une année très animée !

Des soirées à succès, des semaines à thèmes, des séminaires business et des invitations à la gourmandise ont ponctué les saisons. Ar Milin', point de convergence d'événements locaux ou nationaux ; ici les clients profitent des nombreux espaces pour travailler, collaborer, se ressourcer, se détendre...
Retour en images sur quatre d'entre eux.

LES 10 JOURS RENAULT

Du 18 au 28 Mai 2019, Formation Nouvelle Clio 5.

Venus de l'ouest de la France, les commerciaux des concessions RENAULT ont pu découvrir la Nouvelle Clio 5 lors de sessions de formation et de découverte au sein d'Ar Milin'.
Tous les jours, 50 commerciaux ont pu appréhender les nouveautés et dernières innovations de la marque lors d'ateliers et essais véhicule.

Les commerciaux ont beaucoup apprécié de participer aux ateliers et aux essais véhicule dans le cadre naturel et verdoyant du parc

CORA SHOWROOM

Un showroom des produits alimentaires automne/hiver.

Tous les managers de grandes surfaces CORA de France sont venus choisir, en avant-première, leurs produits pour la saison hivernale. Des produits de fin d'année comme la fameuse bûche de Noël, la galette des rois, des viennoiseries et différentes variétés apéritives et macarons.

Un large choix de produits que pourront bientôt découvrir les clients de CORA

L'équipe du HAC au complet pour un séjour au vert à Ar Milin'

Damien Garel, notre chef, en pleine préparation !

DES JOUEURS AU VERT

Se ressourcer avant l'effort.

Le Havre Athletic club (HAC) a séjourné à l'hôtel une nuit pour leur mise au vert des 16ème de finale de football de Coupe de France contre Vitré !

LES JEUDIS DE L'ÉTÉ

22 Août 2019 - 18h30 - Place de la gare à Vitré.

Objectifs des Jeudis de l'été : valoriser les restaurateurs du Pays de Vitré ; créer des rencontres et des échanges entre les chefs et le grand public en proposant des plats autour des légumes.

CÔTÉPLAISIRS

LA RECETTE DU CHEF

Saint-Jacques luttées

LE MARCHÉ POUR 4 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 4 pièces de coquille Saint-Jacques de plongée ou 12 coquilles du marché
- 1 carotte jaune • 1 carotte orange
- ½ courge spaghetti
- Brisures de truffe

BOUILLON :

- 1 branche de céleri
- ½ céleri boule
- 2 carottes
- 1 oignon
- ½ poireau

PRÉPARATION :

- Cuire les carottes de couleur à l'eau
- Ouvrir les coquilles, décoller les noix et les réserver, conserver les coquilles vides
- Cuire la courge spaghetti en cocotte-minute puis retirer la pulpe de la courge à l'aide d'une fourchette

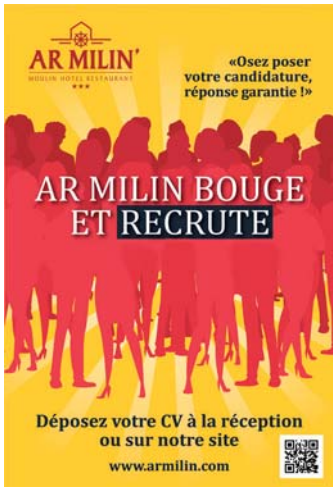
Pour le bouillon :

- Couper tous les légumes en cube dans ½ L d'eau, ajouter du gros sel
- Laisser cuire trois heures à feu doux et filtrer le bouillon

Dressage :

- Assaisonner la courge spaghetti, la disposer au fond de la coquille
- Tailler les carottes de couleur en fines rondelles
- Tailler les noix de Saint-Jacques en carpaccio
- Superposer une lamelle de Saint-Jacques, carotte orange, truffe, Saint-Jacques, carotte jaune, truffe, ...
- Remettre le couvercle de la Saint-Jacques
- Faire une soudure avec la pâte feuilletée sur le tour et dorer la soudure
- Cuire 10 minutes à 200 degrés
- Servir avec le bouillon de légumes

ACCOMPAGNEMENT VIN : Vin Blanc : Chablis Domaine Jadot 2017
« Ce Chablis présente une très belle Robe brillante Or pâle, il est frais et fruité »



CÔTÉ RECRUTEMENT

À la recherche des talents de demain

Tout au long de l'année, Ar Milin' recrute de nouveaux talents pour renforcer ses équipes afin d'assurer un service irréprochable à ses clients.

N'hésitez plus, et envoyez-nous vos candidatures !

CITATION

" De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise."

Guy de Maupassant

EXTRAIT LIVRE D'OR

*" **Lieu idyllique pour un mariage magique***
Un très grand merci à Marie, notre organisatrice de mariage pour son accompagnement, d'avoir su rendre notre jour J, l'un des plus féeriques et magiques qu'il puisse y avoir dans un cadre des plus merveilleux. Une équipe au top, comme j'ai rarement vu, un service de qualité et une carte proposée plus que succulente. Un très grand bravo au chef cuisinier. Je ne pouvais rêver de mieux pour ce jour. Sachez que vous avez fait de nous, des mariés des plus comblés.
Du fond du cœur, merci Marie, à vous et à toute l'équipe d'Ar Milin' "

Quynh Nhu Le Nguyen,
Marié(e) le 15/06/2019

*" **Une journée inoubliable***
Un cadre magnifique, un service de qualité, un repas délicieux dans le superbe restaurant panoramique. Merci à Marie, Sébastien et à toute l'équipe d'Ar Milin' d'avoir fait de notre mariage une journée inoubliable !"

S et JC, Le Paulic Sophie,
Marié(e) le 13/07/2019

INFORMATION CLIENTÈLE

FERMETURE ÉTABLISSEMENT :
DU 20 DÉCEMBRE (APRÈS DÉJEUNER)
AU 2 JANVIER 2020 (LE MATIN).

N'oubliez pas de consulter régulièrement le Facebook pour y retrouver les dernières actualités et offres promotionnelles.

Appelez-nous au 02 99 00 30 91
ou www.armilin.com

hotelrestaurantarmilin
armilinhotelrestaurant

AR MILIN'
MOULIN HOTEL RESTAURANT
30, rue de Paris - 35220 CHATEAUBOURG
Tél. 02 99 00 30 91 - Fax 02 99 00 37 56
Email : resa@armilin.com
Site : www.armilin.com

QUALITÉ TOURISME

Logis

Imprimerie Des Hauts De Vilaine - RÉDACTION : Nathalie Jouan Consultants - CREDIT PHOTOS : Pierre Lepoutre, Ar Milin'