

Les belles adresses gastronomiques à suivre en Normandie en 2022

Normandie Tourisme a sélectionné pour vous ces belles adresses gastronomiques qui feront l'année 2022. Ouverts en fin de l'année dernière ou très prochainement, les restaurants de ces chefs vous réserveront de belles surprises, à découvrir dans les assiettes. Ils ont tous un point commun : l'attachement à la Normandie et à ses bons produits. Bonne dégustation !

Le Pily s'installe sur le port – Cherbourg-en-Cotentin – Manche



Installés depuis 15 ans au n°39 de la rue Grande Rue, le Pily déménage et s'installe en 2022 sur le pont tournant dans l'ancienne capitainerie du port. Pierre et Lydie Marion, « Pi » en cuisine et « Ly » en salle, ont à cœur de partager leurs valeurs : plaisir, passion, respect, en alliant simplicité et humilité. Et cela se ressent dans l'assiette ! Ce nouveau restaurant, imaginé par Didier Besuelle, architecte cherbourgeois, avec une vue à couper le souffle sur le port, devrait par sa décoration brute, valorisant les éléments comme le bois et le métal, et par la finesse des assiettes proposées par le chef, sublimant des produits normands, offrir une expérience gastronomique mémorable.

Menu à partir de 59 € par personne.

Restaurant-le-pily.com

[Instagram](#)

La Quintessence – Bernay – Eure



Avec ses 35 couverts, le chef Nicolas et son équipe propose une cuisine créative et raffinée à ses visiteurs. Le midi, le menu, au tarif plus abordable, est tout de même créatif comme le sont les menus du soir : gourmands et élaborés. Ici, c'est la part belle aux produits de la région Normandie et aux vins français. Jean-Marie et Dorothee Roux, les deux propriétaires n'en sont pas à leur premier essai. Après les chambres d'hôtes L'Escale et deux restaurants, Les Terrasses de Broglie et le Carpe Diem, le couple ne s'arrête pas et entame l'année 2022 avec un nouveau projet : de nouvelles chambres d'hôtes, le Clos des Lodges en lieu et place du Saint-Edouard.

Menu à partir de 16€ par personne le midi.

<https://www.facebook.com/QuintessenceBernay/>

Oiseau Oiseau – Préaux-du-Perche – Orne



Quel drôle de nom pour ce nouveau restaurant ouvert face à l'église de la petite commune de Préaux-du-Perche, tout proche de Bellême. Ce nom est un clin d'œil à la migration de ce

couple venus s'installer définitivement dans le Perche et à la nature qui se ressent dans les assiettes du chef. A la tête du restaurant parisien étoilé, Le Saturne, le chef Sven abandonne une cuisine gastronomique pour proposer de la bistronomie. Des produits du coin, une cuisson et un assaisonnement parfaits, des vins de qualité et un pain produit sur place sont les clés du succès de cette nouvelle adresse ornaise.

A la carte. Entrée à partir de 7€, plat à partir de 22€

[Oiseau-oiseau.fr](http://oiseau-oiseau.fr)

Le Prémambule - Isneauville – Seine-Maritime



Le chef Thibault Foulogne cuisine au jour le jour, selon les arrivages et les produits dénichés sur le marché. A 36 ans, il ouvre son premier restaurant à quelques kilomètres du centre-ville de Rouen à Isneauville. Il aime les produits de la mer, comme le Saint-Pierre associé à de la betterave et une crème aux algues. La créativité du chef s'exprime de manière fabuleuse dans les sauces élaborées. Le menu du midi, abordable, à partir de 26€, est un avant-goût pour un dîner le soir avec les menus "signature" ou "dégustation" pour les plus gourmands en 5 plats.

Menu à partir de 26€ le midi par personne.

[Instagram](#)

L'atelier du goût – Vire – Calvados



Clément Gosselet et Jordan Lebasclé, deux jeunes amis, sont aux commandes de ce nouveau restaurant ouvert depuis octobre 2021. Ensemble sur les bancs de l'école, et après des années de formation et de perfectionnement auprès de grands chefs normands : Galienne, Quinton ou encore Vautier pour ne citer qu'eux, les deux jeunes chefs s'installent ici au 20 rue Emile-Desvaux à quelques pas du centre-ville de Vire. Des produits locaux de qualité, une décoration soignée, des saveurs et des textures recherchées en font l'une des curiosités gastronomiques de l'année à venir. A tester en 2022 !

Menu à partir de 19,50€ par personne.

[Latelierdugout14.fr](http://latelierdugout14.fr)

[Instagram](#)

Rendez-vous la semaine prochaine pour découvrir notre nouvelle sélection de restaurants à découvrir en 2022.

Contact presse

Alexandre Lelouey - Chargé de communication

a.lelouey@normandie-tourisme.fr - 0762945075

Normandie-tourisme.fr

[Médiathèque de Normandie Tourisme](#)

Copyright : Le Pily / La Quintessence / Oiseau Oiseau / Le préambule / L'atelier du Goût