

Mardi 8 mars 2022

Sélection mars 2022 : ces restaurants normands à découvrir au printemps

Normandie Tourisme a déniché de nouvelles adresses, ouvertes tout récemment. Cette sélection du mois de mars 2022 liste cinq adresses, une par département, à ne pas manquer. Elles ont en commun l'amour du produit frais, du local et de la Normandie. Authenticité, partage et liberté se ressentent dans les assiettes concoctées par les cheffes et chefs présentés aujourd'hui.

Loca Café – Granville – Manche



Après 25 ans d'une cuisine étoilée à travers le monde, le chef Stéphane Haissant a décidé de s'installer à Granville pour écrire une nouvelle histoire plus personnelle, en ouvrant son restaurant : le Loca Café. Sa cuisine est ponctuée de créativité, d'inspirations lointaines, mais sans jamais renier les bases de la cuisine française. Il opte pour des fournisseurs locaux, respectueux de l'environnement dans leur mode d'élevage et de culture : viandes et produits laitiers issus d'élevages et de producteurs du terroir normand, tout comme les légumes.



Le chef : Stéphane Haissant

[Instagram](#)

Loca-cafe.fr

Bella Tea's room – Bagnoles-de-l'Orne – Orne



Un restaurant familial qui a ouvert ses portes en juillet 2021. Ici, la culture britannique est à l'honneur. Les deux propriétaires, Helen et David Pope, avec ce nouveau concept, proposent un lieu hybride, entre le salon de thé et le restaurant. Sur place, une sélection de thé de qualité et des plats traditionnels anglais comme l'œuf à la royale et les scotch eggs. What Else !



Les chefs : Helen Pope et Jamie Wilson

[Instagram](#)

Bellastearoom.fr

Le Fish – Rouen – Normandie



Changement de décor et de style pour le chef Thomas Lemelle qui a ouvert en octobre dernier sa seconde adresse rouennaise : Le Fish. Situé en plein centre-ville, ce restaurant est pourtant tourné vers la mer. Simple, chic et décomplexée, cette cuisine bistrannique met à l'honneur le poisson. Au beau milieu du restaurant, le fameux banc de poisson où le client peut sélectionner son poisson, un simple morceau ou en entier pour le partager avec ses convives. Le best-seller : le ½ homard accompagné de frites à 24 € par personne !



Le chef : Thomas Lemelle

[Instagram](#)

Fishrouen.com

La Belle équipe – Vernon - Eure



La Belle équipe, c'est l'histoire de trois copains vernonnais qui rêvent d'ouvrir un lieu pour y manger et boire des produits frais, issus de circuits courts. Ils ont la Normandie dans le coeur ! Ouvert depuis octobre 2021 et installé au 106 rue Carnot, ce pub à la Française propose, midi et soir, une cuisine bistronomique et également des planches de produits normands. La terrasse offre une vue dégagée sur le château des Tourelles situé sur la rive droite de la Seine. Coup de cœur assuré pour le neufchâtel pané & son tartare de pomme !



Le chef : Joachim Didon



[Instagram](#)

Labelleequipevernon.fr

[L'OkaRa](#) – Caen – Calvados



C'est une cantine végétale bio et éthique pour tous, située dans le centre-ville de Caen. Restauration sur place ou à emporter dans des emballages écologiques et biodégradables. L'idée première du projet est de privilégier au maximum les produits locaux, bio, de saison. L'OkaRa, c'est également un lieu d'échanges et de rencontres où des ateliers thématiques autour de l'écologie, des présentations d'associations locales, des après-midis « goûters troc » de vêtements, de livres, d'objets d'occasion et des rencontres avec des acteurs de la santé et du bien-être peuvent être proposés.

  Les chefs : Melissa et Virginie

[Instagram](#)

[Lokara.fr](#)

Contact presse

Alexandre Lelouey - Chargé de communication

a.lelouey@normandie-tourisme.fr

0762945075

Normandie-tourisme.fr

[Espace presse](#)

[Médiathèque de Normandie Tourisme](#)

Copyright : Facebook Loca Café © Loca Café / Instagram Bella's Tea Room © Bella's Tea Room / Instagram Le Fish © Le Fish / Instagram La Belle Equipe © La Belle Equipe / Instagram L'Okara © L'Okara.