

DOSSIER DE PRESSE

SKÀLI

NOUVELLE ADRESSE
AU PIED DE L'ABBAYE DE S^T WANDRILLE-RANÇON



Un Restaurant qui séduira tant par sa situation
que par sa cuisine et la personnalité de ses gérants





SOMMAIRE

Naissance du projet

P. 2

Point d'étape

P.2

Le restaurant

P.3

L'équipe

P.4

L'essence de la cuisine

P.5

Les produits locaux

P.6

Rives-en-Seine en bref

P.7

Fiche technique

P.8

UN PROJET EXCEPTIONNEL, PORTÉ PAR LA COMMUNE DE RIVES-EN-SEINE, POUR REDYNAMISER SAINT WANDRILLE-RANÇON

Le village de Saint Wandrille est connu pour son abbaye qui attire de nombreux touristes et locaux. C'est aussi un rendez-vous incontournable pour les randonneurs et amoureux d'un patrimoine naturel et paysager remarquable.

Pour inciter à rester un peu plus dans le bourg et conforter l'attrait du village, la commune a rénové une maison pour y accueillir un restaurant bistronomique.

A l'issue d'un appel à candidatures, deux jeunes normands, talentueux et motivés ont été sélectionnés pour gérer le restaurant qui s'appellera le « Skàli ».

Ouverture avant l'Armada

D'un montant de **plus d'1 Million d'Euros**, l'opération est soutenue par l'Etat, l'Europe, la Région et le Département.

Le chantier de construction de cet établissement de **140 m²** avance comme prévu ; la livraison est prévue pour la fin du printemps.



LE RESTAURANT

« Un cadre exceptionnel où règnent calme, sérénité & douceur de vivre »

Au coeur de Saint Wandrille-Rançon, une **table pour les gourmets**, amoureux de nature ouvrira en juin, juste avant l'Armada : bienvenue au Skàli !

Entre la légendaire Abbaye du VII^e, l'église romane et son presbytère en briques et silex, et les maisons à pan de bois, le restaurant occupe une place centrale.

La salle propose un **univers rétro-contemporain**, où les matériaux chaleureux habillent les murs et les luminaires jouent avec les poutres apparentes.

Le bar et l'espace «Salon de thé» offrent une **ambiance cosy**, comme un jardin d'hiver intimiste. Ce sera un point central du restaurant, un **lieu de partage**, de découvertes, de rencontres et de plaisir...

Espace restaurant = 53 places

Espace bar et salon de thé = dizaine de places

Pourquoi «Skàli» ? En référence à l'histoire des conquêtes vikings en Normandie, le nom du restaurant est d'origine scandinave. Il désigne la maison principale du chef du village, où se partageaient les banquets et les bons moments.

Le restaurant face à l'ancien presbytère : il crée un passage intime entre la place et le sentier longeant la rivière Fontenelle en contrebas.



A l'intérieur, la salle est baignée de lumière grâce aux parois vitrées qui évoquent la serre du jardin.



Dans un cadre bucolique, la grande terrasse paysagée devient balcon panoramique sur la vallée de la Fontenelle.



Le bar sépare la salle à manger de l'espace dédié à l'heure du thé ou aux apéritifs entre amis.



L'ÉQUIPE



Alexandre L'HORPHELIN
Chef cuisinier - 9 ans d'expérience

29 ans
Originaire de St Clair sur les Monts

Parcours
Formé à Rouen, notamment
à La Couronne
Chef de partie à Tahiti (2 ans)
Chef à Sydney
Sous-chef à Rouen

Signe particulier :
adore les voyages dans le Pacifique
Surf, escalade

Timothée LUDOT
Gestionnaire

29 ans
Originaire de St Wandrille

Parcours
Master Entrepreneuriat
Autodidacte de la cuisine
(stages et jobs dans des do-
maines viticoles)
Cuisinier à Sydney

Signe particulier :
Optimiste et déterminé

LEUR PROJET : OUVRIR UN RESTAURANT DANS LIEU UNIQUE, AVEC DES RECETTES AUDACIEUSES ET RESPEC- TUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT & QUI SOIT UN LIEU DE VIE DYNAMIQUE

Il y a deux ans, à la sortie du covid et des confinements, Alexandre et Timothée recherchaient un emplacement pour créer un restaurant avec une **identité gastronomique forte**, utilisant exclusivement des **produits locaux travaillés de façon moderne** une cuisine authentique, imaginative et abordable.

Passionnés de cuisine, ils choisissent de s'associer pour mener ce projet au bout et répondre à l'appel à candidatures lancé par la commune de Rives-en-Seine.

La complémentarité de leur binôme (chef et gestionnaire), leur motivation et leur vision du projet a tout de suite **fait l'unanimité auprès du jury** composé d'élus et de professionnels du secteur.



L'ESSENCE DE LA CUISINE SAINE ET HÉDONISTE

La carte est inventive à l'image de ces deux cuisiniers passionnés de voyage et de beaux produits de saison. En fins techniciens, ils mettent en valeur une cuisine traditionnelle revisitée, où les arômes sont joyeux et où le végétal s'épanouit jusque dans l'assiette.



La carte des vins met à l'honneur des vins créatifs et de "soif" en direct des vigneron, avec une mise en avant des régions tels que la Loire, le Beaujolais, le Jura, l'Alsace et d'autres terroirs moins connus...

Le midi, le chef vous propose une formule unique :

- Entrée/plat ou Plat/dessert entre 19 et 25 euros

Au dîner, un menu carte vous sera proposé :

- Entrée/plat ou Plat/dessert à 30 euros
- Plat/dessert Entrée/plat/dessert à 37 euros
- Accords mets et vins à 50 euros

Pour le brunch, servi en fin de semaine :

- Boisson chaude ou froide/plat entre 12 et 18 euros.

* CARIFS À CŒUR INDICATIF...

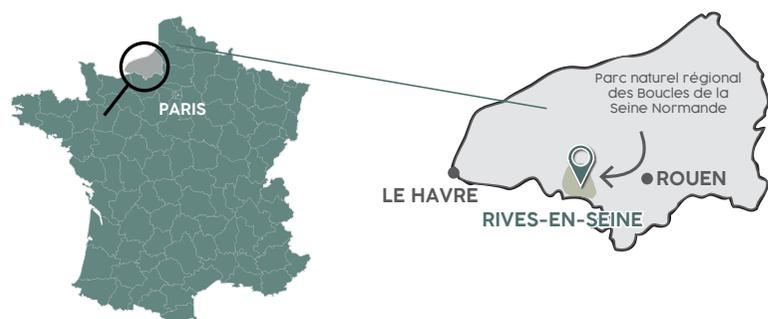
DES PRODUITS LOCAUX

Une dizaine de producteurs aux alentours directs du restaurant fourniront les produits nécessaires à la cuisine raffinée du Skàli. Goûteuse et pleine de vie, elle revisite les plats traditionnels tels que :

- la bière de l'Abbaye de Fontenelle
- la bière Brotonia
- les truites et saumons de rivière de la pisciculture de Fontenelle
- les escargots de St Wandrille
- mais aussi à deux pas de là : maraîchers, chèvres, cidriculteurs, éleveurs...

LES SEULS PRODUITS ÉTRANGERS SERONT LE CAFÉ, LE THÉ, LES ÉPICES ET CERTAINS ALCOOLS.





La commune et son territoire : un fort potentiel touristique

Saint Wandrille-Rançon constitue l'une des trois communes déléguées de la commune nouvelle de Rives-en-Seine (avec Caudebec-en-Caux et Villequier). Elle est particulièrement connue pour son Abbaye qui abrite une communauté monastique très dynamique qui accueille plus de 60 000 visiteurs par an.

A la croisée de circuits de randos :

> pédestre, équestre, cyclotouristique (« La Seine à vélo » entre Paris et Le Havre et « Entre Seine et mer à vélo » vers Veulettes-sur-Mer). Saint Wandrille-Rançon s'inscrit dans les valeurs d'un tourisme durable de qualité. Elle abrite des espaces naturels sensibles remarquables : forêts, zone humide, rivières (la Fontenelle et la Rançon).

Le restaurant, ou la poursuite de la redynamisation

A la suite de la création du sentier de Fontenelle, chemin de randonnées traversant la plaine, le centre-bourg a été réaménagé.

La dynamisation est confortée par la communauté monastique qui réalise des travaux de restauration sur l'Abbaye et a construit un hôtel pour accueillir des groupes.

Les 65 000 croisiéristes de Caudebec-en-Caux profitent de l'Abbaye ainsi que des nombreux lieux historiques et culturels de la commune nouvelle (MuséoSeine, Maison des Templiers et Musée Victor Hugo de Villequier).

QUELQUES CHIFFRES SUR L
« CAUX SEINE NORMANDIE »
+ de 700 000 nuitées tou
+ de 2 millions d'excursion
Près de 140 000 nuitées d
de la moitié à et autour d
1 circuit de rando téléchar
1 CA « groupes & excursio
+ de 240 groupes/autocar
en direct via la cellule cor
Sources : rapport d'activi

FICHE SIGNALÉTIQUE

Adresse :

2 place de l'église
Saint Wandrille-Rançon
76490 Rives-en-Seine

Chef de Cuisine :

Alexandre L'Horphelin

Responsable de Salle :

Timothée Ludot

Ouverture :

DÉJEUNER

du mercredi au dimanche de 12h00 à 13h45

DÎNER

du jeudi au samedi de 19h30 à 21h30

BRUNCH

Les samedi et dimanche de 10h à 11h30



Pour un rendez-vous professionnel, un simple déjeuner, une halte touristique, une belle soirée romantique ou une pause entre amis : le restaurant a tout pour plaire et en toutes saisons.

