



Ce restaurant de la Manche représentera la Normandie au Trophée du petit-déjeuner gourmand

Le Restaurant du Délice, à Gavray-sur-Sienne (Manche), représentera la Normandie le 17 novembre 2021 au Trophée du petit-déjeuner gourmand. Rencontre avec le chef Emmanuel Heusser.



Emmanuel Heusser est le chef du Restaurant du Délice, à Gavray-sur-Sienne, dans la Manche. Il est entouré de son épouse Emmanuelle et de sa second, Marine, avec qui il participera le 17 novembre 2021, à Paris, à la 4 e édition du Trophée du petit-déjeuner gourmand. (©Hélène Perraudau – Côté Manche.)



[Visualiser l'article](#)

Le 17 novembre 2021, le chef Emmanuel Heusser, du Restaurant du Délice,   Gavray-sur-Sienne, dans la Manche et sa second de cuisine Marine, se rendront à Paris pour la 4 e édition du Trophée du petit-déjeuner gourmand. Le duo représentera **la Normandie**, dans la catégorie « petit-déjeuner gastronomique/brunch ».

Objectif le podium

Organis e par **Tables & Auberges de France**, ce concours est pr esid e par le prestigieux chef breton **doublément  toil e, Olivier Bellin**.

« La compétition promet d'être rude, le niveau s'annonce excellent, confie le chef Emmanuel Heusser, dont le restaurant a été élu « Meilleure Table et Auberge de France » en 2020. Mais avec les merveilleux produits de notre terroir, on a de bonnes chances d'être sur le podium. »

De sa région d'adoption dont il est amoureux, le Lorrain Emmanuel Heusser ramènera, entre autres, un chèvre de C erences, un camembert et une andouille de Gavray pour les préparations salées.

Marine, elle, réalisera les viennoiseries. Actuellement en formation chez Ferrandi,   Bordeaux, elle sera prochainement chargée de la **carte des desserts** du Délice. Une carte qu'Emmanuel Heusser souhaite « magnifier ».

Un restaurant à taille humaine

En attendant le jour du concours, le chef accueille ses clients dans un restaurant **récemment r enov e** avec goût, par une architecte d'intérieur granvillaise. Le Délice ne comporte qu'une **vingtaine de tables**. C'est une adresse à taille humaine, comme le souhaitaient le chef et son épouse Emmanuelle, lorsqu'ils l'ont repris, en 2014.

« On a quitt e la Lorraine, tout vendu pour reprendre ce restaurant en Normandie. »

Un pari risqu e mais qui a pay e.

Aujourd'hui, le restaurant fait partie des **belles adresses gastronomiques du département**. Et les clients viennent parfois de loin pour goûter aux spécialités du chef, à commencer par ses noix de Saint-Jacques pour lesquelles il a remport e un grand prix national en 2015, damnant le pion aux Normands pourtant plus habitu es au produit que lui.

J'aime aussi cuisiner le veau de Normandie ou encore le p at e lorrain en croûte qui me rappelle mon enfance. En hiver, je prépare la soupe que j'ai appris à confectionner à l'âge de 5/6 ans avec ma grand-mère. C'est une simple soupe poireaux-pommes de terre mais avec une astuce...

Emmanuel Heusser Chef du Restaurant du délice,   Gavray-sur-Sienne « La cuisine, c'est de l'humilité et du respect »

Pour le chef, ce qui est important en cuisine, « c'est d'amener dans l'assiette le produit le moins ab im e possible, le plus juste. »

Il cuisine essentiellement avec des **produits locaux**. « La viande vient de la Manche, le poisson de Granville. » Quant aux légumes, il les achète sur le marché de Gavray, qui se tient juste en face de son restaurant, le samedi. « La productrice est du Sud-Manche ».

« La cuisine, c'est de l'humilité et du respect. Du producteur à l'assiette. »



[Visualiser l'article](#)

En ce moment, au Délice, vous trouverez, à la **carte d'automne** (elle changera début décembre pour des propositions plus festives), un « tatin de cèpes et d'andouille de l'Andouillerie de La baleine », « un carpaccio de Saint-Jacques de Granville sauce sésame-piment du japon, façon N'oye » ou encore un « pavé de bar au jus de légumes ». Comptez 33 à pour un repas complet ; 25 à deux plats au choix et 20 à pour le plat.

Pratique. Restaurant du Délice,    Gavray-sur-Sienne. Renseignements au 02 33 51 61 14. Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir, ainsi que le dimanche midi. Réservation conseill  e.