

LA  
**COCOTTE**  
**d'ISIDORE**  
RESTAURANT

5 Avenue Germaine Tillion  
35136 Saint-Jacques-de-la-Lande

**DOSSIER DE PRESSE**

# LA COCOTTE D'ISIDORE, UNE ESCAPADE GOURMANDE

Au cœur de l'écoquartier La Courrouze, symbole du renouveau urbain aux portes de Rennes, **La Cocotte d'Isidore** invite à une parenthèse chic et conviviale au sein du Best Western Plus Hôtel Isidore\*\*\*\*.

Ce restaurant bistro-gastronomique met à l'honneur une cuisine maison où chaque assiette reflète un engagement fort : valoriser les **circuits courts**, respecter la **saisonnalité** et marier les **saveurs locales** avec des **inspirations venues d'ailleurs**.

Ancrée dans un quartier dynamique qui attire aussi bien professionnels que visiteurs en quête de sérénité aux portes de Rennes, La Cocotte d'Isidore s'inscrit dans une **ambiance harmonieuse et écoresponsable**. Le restaurant propose **une carte volontairement réduite**, gage de fraîcheur et de qualité, et un cadre pensé pour éveiller les sens : **décoration contemporaine et chaleureuse**, vaste baie vitrée laissant entrer la lumière naturelle, sol en planches brutes de wagons ferroviaires, fauteuils lounge devant le bar et terrasse arborée.

La Cocotte d'Isidore : une destination idéale, pour un déjeuner gourmand, un dîner intime ou un rendez-vous professionnel, dans un lieu qui conjugue harmonieusement **gastronomie, engagement et esprit du quartier**.



# LE CHEF MATTEO SACCOMANDI

## Un parcours riche et international

Originaire de Rome, le **Chef Matteo Saccomandi** a découvert sa passion pour la cuisine lors d'une immersion dans un restaurant gastronomique italien. Ce premier contact a marqué le début d'une carrière qui l'a mené dans des établissements prestigieux à Milan, Londres et Sydney, auprès de grands chefs tels qu'Alex Dilling au Greenhouse. « **C'était devenu une évidence, je voulais évoluer dans ce domaine** », confie Matteo en repensant à ce moment déterminant de sa vie.

## Une cuisine entre tradition et modernité

Fort de ses expériences internationales, le Chef propose une cuisine qui marie la richesse des produits locaux à des inspirations venues d'ailleurs. « **J'aime associer des produits de qualité, surprendre avec des techniques et des associations, pour au final offrir un plat gourmand et délicat.** » À La Cocotte d'Isidore, il sublime des ingrédients de saison comme les œufs de la ferme de Gwen ou le bœuf de producteurs locaux. Sa cuisine est à la fois gourmande, élégante et surprenante, jouant sur les contrastes de textures et de saveurs.



## Une signature unique à Rennes

À La Cocotte d'Isidore, le Chef a su imposer sa vision culinaire en réinterprétant des classiques de la maison tels que l'œuf parfait en cocotte ou les plats mijotés, tout en intégrant sa touche personnelle. La carte, pensée comme un voyage gustatif, allie tradition et créativité, avec des plats signatures comme le tartare de bar revisité ou les ris de veau au chorizo et à l'ananas Victoria.

## Une expérience sensorielle pour les gourmets

Avec sa cuisine ouverte et son sens du détail, le Chef propose plus qu'un repas : une expérience immersive où le visuel de chaque assiette est aussi travaillé que ses saveurs. « **Quand on crée, on commence par des sentiments, puis on applique les techniques pour donner vie à ses idées** », explique-t-il. L'objectif ? Surprendre les convives et leur offrir un moment mémorable, depuis leur arrivée jusqu'à la dernière bouchée.

## Engagé pour une cuisine durable

Le Chef accorde une grande importance à la responsabilité environnementale, que ce soit à travers son sourcing de produits locaux, son travail sur le zéro déchet ou encore la transmission de son savoir-faire à ses équipes.

## En quête de renouveau

Matteo ne cesse de se réinventer et proposer de la nouveauté, en travaillant, par exemple, la cuisine asiatique chaque lundi et la rôtisserie tous les vendredis. Ambitieux, il vise à faire de La Cocotte d'Isidore une référence incontournable à Rennes, où tradition et modernité se rencontrent pour surprendre et ravir les gourmets.

En dehors de sa cuisine, le Chef est également passionné de musique électro, qu'il pratique durant ses moments libres.



## LA CARTE

La carte de **La Cocotte d'Isidore** invite à une **expérience culinaire riche et variée**, pensée pour séduire toutes les envies. Entre **planches à partager, plats généreux et créatifs** ou **menus au déjeuner ou au dîner**, chaque repas devient une exploration des saveurs proposées par la cuisine du restaurant.

La finesse des **produits locaux** se mêle aux inspirations du Chef : **le velouté de champignons** s'enrichit du croquant subtil des **chips de salsifis**, le **tartare de bar** se révèle avec la fraîcheur de la grenade et le croustillant des **céréales soufflées**, tandis que le **chorizo** sublime les ris de veau rôtis en une alliance audacieuse.

Le voyage culinaire se prolonge jusqu'aux **desserts** : le jeu de textures de **l'entremets 100% chocolat** offre une explosion gourmande, la **crème brûlée aux cacahuètes** séduit par son parfait équilibre sucré-salé, et la **tarte tatin déstructurée** revisite ce grand classique avec la pomme Pirouette, acidulée, croquante et juteuse, qui apporte fraîcheur et caractère à ce dessert.



# LA COCOTTE D'ISIDORE C'EST AUSSI...

## Des espaces privatisables pour tous types d'événements

La Cocotte d'Isidore propose des **espaces privatisables**, idéaux pour accueillir tous types d'événements : **repas de famille, anniversaires, déjeuners d'affaires, séminaires** etc... Le restaurant dispose également d'**une grande table de 12 couverts**, parfaite pour réunir convives et collaborateurs autour d'un repas convivial.

## Un bar convivial pour des instants de détente

Le bar de La Cocotte d'Isidore est l'endroit idéal pour se détendre avec une sélection soignée de **boissons locales**, de **cocktails** et **mocktails créatifs**, ainsi que de **vins soigneusement choisis**. Ouvert du lundi au jeudi dès 18h, il offre une ambiance conviviale et chaleureuse, parfaite pour partager un bon moment entre amis ou collègues.



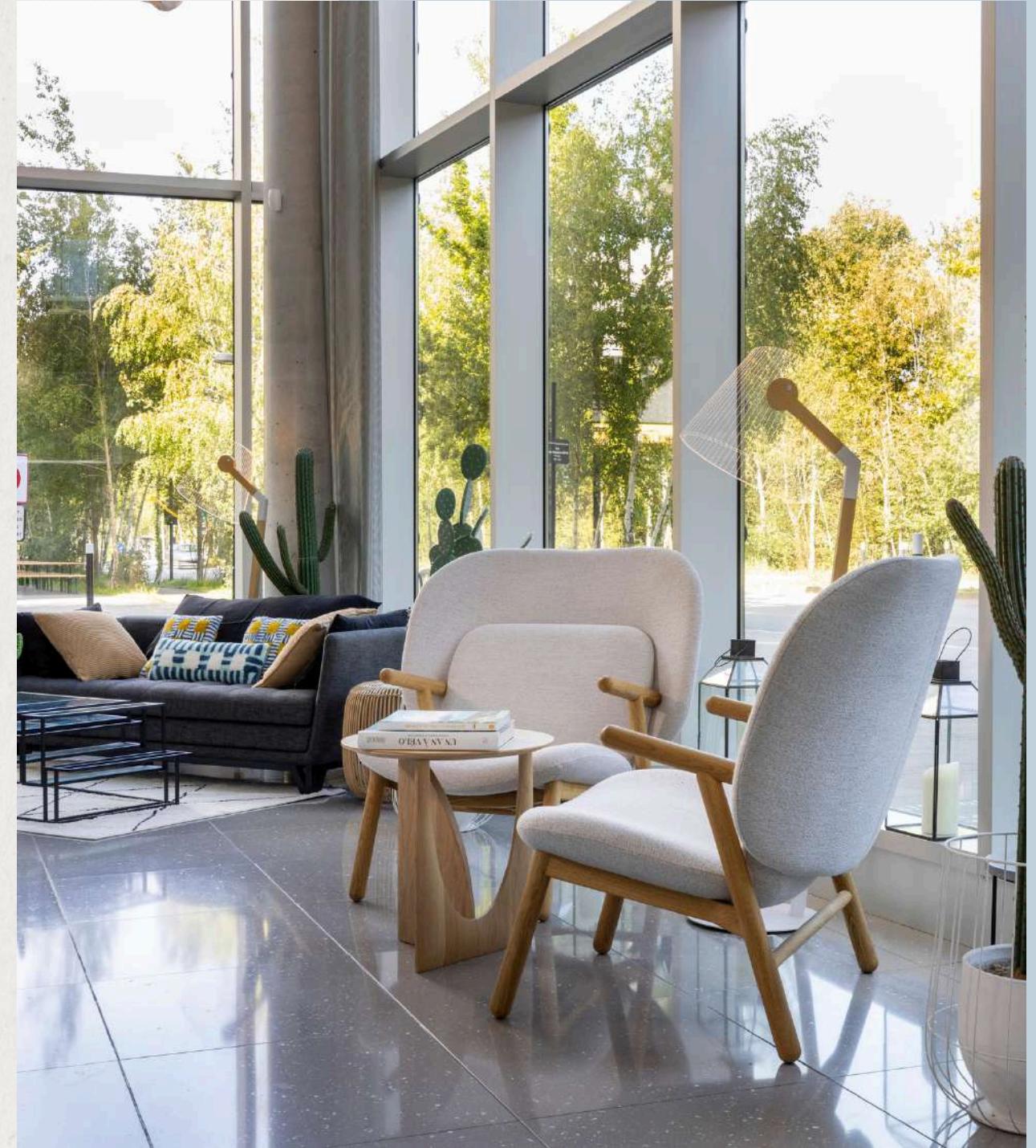
# LA COCOTTE D'ISIDORE C'EST AUSSI...

## Un restaurant rattaché au Best Western Plus Hôtel Isidore\*\*\*\*

Le Best Western Plus Hôtel Isidore\*\*\*\* est un établissement 4 étoiles situé au cœur de l'écoquartier de la Courrouze, à Rennes. Il propose **72 chambres spacieuses et lumineuses**, offrant un confort optimal pour un séjour reposant.

Les clients peuvent profiter d'un **espace bien-être** comprenant un sauna, un jacuzzi et une salle de fitness, idéal pour se détendre après une journée de découverte ou de travail.

L'hôtel dispose d'un parking couvert sécurisé avec des bornes de recharge pour véhicules électriques, assurant une tranquillité d'esprit aux voyageurs motorisés. Son emplacement stratégique permet un accès facile au centre-ville historique de Rennes tout en offrant un **cadre verdoyant et paisible**, loin de l'agitation urbaine.



Idéalement situé aux portes de Rennes, l'Hôtel Best Western Plus Isidore constitue **une halte parfaite sur la route des vacances** vers les splendides côtes bretonnes. Niché dans un environnement calme et arboré, il offre un accès rapide aux principaux axes routiers menant aux plages de Saint-Malo, Dinard ou encore au golfe du Morbihan. C'est également un point de chute idéal pour les voyageurs en route vers les nombreux festivals bretons, tels que les Vieilles Charrues ou le Festival Interceltique de Lorient, alliant confort, détente et praticité pour un séjour sans compromis.





LA  
**COCOTTE**  
**d'ISIDORE**  
RESTAURANT

## INFOS PRATIQUES

### Nombre de couverts

100 couverts en salle et 50 en terrasse

### Menu Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 21€

Entrée/Plat/Dessert 25€

### Prix à la carte

Entrées de 8€ à 11€

Plats de 16€ à 29€

Desserts de 8€ à 10,50€

Vin de 20€ à 112€ la bouteille

Vin au verre à partir de 4,50€

**5 AVENUE GERMAINE TILLION, 35136 SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE**

Accès Métro : Saint-Jacques-Gaîté (Ligne B)

Voiture : Rocade de Rennes, sortie Saint-Nazaire

Parking disponible sur place

Déjeuner du lundi au vendredi : 12h - 14h

Dîner du lundi au jeudi : 19h - 22h

Ouverture possible le vendredi soir et le week end selon

la demande et la disponibilité du lieu

Tél : 02 99 05 72 00

[www.cocotte-isidore](http://www.cocotte-isidore)

**f** [la\\_cocotte\\_isidore](https://www.facebook.com/la_cocotte_isidore)

**o** [@la\\_cocotte\\_isidore](https://www.instagram.com/la_cocotte_isidore)