

**Présentation presse pour le nouveau  
concept "Chef d'un jour" au restaurant "Le  
Prieuré" de Locronan**

## **Table des matières**

1. POUR DIFFUSION IMMÉDIATE : Le Prieuré lance "Chef d'un jour", une immersion culinaire au cœur de Locronan.....	2
2. Le Concept : Devenir le Chef d'une Brigade le temps d'un service.....	4
3. Un Mot d'Alexandre, Gérant du Prieuré .....	6
4. Informations Pratiques et Modalités d'Inscription.....	7
5. À Propos du Restaurant Le Prieuré .....	9
6. Contact Presse .....	11

# **1. POUR DIFFUSION IMMÉDIATE : Le Prieuré lance "Chef d'un jour", une immersion culinaire au cœur de Locronan**

**LOCRONAN, le 9 janvier 2026** – Face à un secteur de la restauration en pleine mutation, confronté à une pénurie de près de 200 000 talents et à une quête d'expériences renouvelées, le restaurant "Le Prieuré", niché au cœur de l'un des plus beaux villages de France, innove en transformant sa cuisine en une scène ouverte. Alexandre, gérant et propriétaire, lance aujourd'hui "**Chef d'un jour**", un concept unique en France qui invite les passionnés de gastronomie à prendre les rênes de sa brigade le temps d'un service réel.

*"Et si, le temps d'une journée, la cuisine d'un restaurant devenait **votre scène** ?"*

Cette question est au cœur de l'initiative. Plus qu'un simple cours, "Chef d'un jour" offre une immersion authentique pour les professionnels en reconversion, les jeunes diplômés ou les traiteurs désireux de tester leur vocation. Dans un contexte où plus de 50 % des élèves en formation culinaire sont désormais issus de la reconversion, "Le Prieuré" se positionne comme un incubateur, offrant un cadre sécurisé pour se confronter à la réalité du métier.

L'expérience propose aux participants de :

- **Créer et signer** leur propre menu, en sublimant les produits du terroir breton.
- **Diriger une brigade** professionnelle durant un service complet, du "coup de feu" à l'envoi des plats.
- **Présenter leur création** aux clients du restaurant, dont l'expérience est ainsi renouvelée à chaque visite.

En réponse directe aux défis du secteur, ce concept apporte une double solution : il crée un vivier de talents passionnés tout en offrant une expérience client dynamique et sans cesse surprenante. Le Prieuré devient ainsi une scène vivante où chaque service raconte une histoire culinaire différente.

Bienvenue dans la première cuisine de France qui change de Chef à chaque service.

## **2. Le Concept : Devenir le Chef d'une Brigade le temps d'un service**

Au-delà d'un simple cours de cuisine, "Chef d'un jour" est une **immersion totale et authentique** dans le quotidien d'une brigade professionnelle. Le restaurant "Le Prieuré" ouvre les portes de ses cuisines non pas à des clients, mais à de futurs chefs, à des créateurs culinaires ou à des passionnés audacieux désireux de vivre une expérience sans filtre.

L'ambition est simple : permettre à un talent de **prendre les rênes de notre cuisine** le temps d'un service réel. Le participant ne se contente pas d'observer ; il devient le chef d'orchestre, dirigeant une équipe de commis experts pour donner vie à sa propre vision culinaire.

*Le concept a été pensé comme un véritable tremplin. Face à un secteur où le taux de défaillance des nouvelles entreprises reste élevé, "Chef d'un jour" offre une opportunité rare : **tester sa vocation et son menu** dans un cadre sécurisé, sans l'engagement financier et les risques liés à la création d'une entreprise.*

### **Une journée pour révéler son talent**

Le parcours est conçu pour valoriser la créativité et le savoir-faire du participant, de la conception à la réalisation :

- 1. Candidature et Co-création** : Le processus débute par l'envoi d'une candidature en ligne. Après sélection, le menu signature est défini en collaboration avec notre équipe, garantissant l'harmonie avec l'esprit du "Prieuré" et la disponibilité des meilleurs produits locaux.
- 2. L'Immersion Matinale** : Le jour J, le "Chef d'un jour" est accueilli au sein de la brigade. La journée commence par un briefing stratégique autour des produits du terroir, livrés la veille par nos producteurs partenaires exclusifs.
- 3. La Création en Cuisine** : Guidé par nos professionnels aguerris, qui agissent comme sa propre brigade de commis, le chef élabore et prépare chaque plat de son menu.

4. **Le Coup de Feu** : Avant le service, le chef présente lui-même son menu à l'équipe de salle. Il plonge ensuite au cœur de l'action pour orchestrer l'envoi des plats aux clients du restaurant.
5. **Le Verdict et le Débriefing** : À la fin du service, le chef reçoit les retours directs des clients. Un débriefing constructif avec Alexandre et l'équipe clôture cette expérience intense.

### Les bénéfices uniques de l'expérience "Chef d'un jour"

Bénéfice pour le Participant	Description concrète
<b>Test de Vocation</b>	Une validation de ses compétences et de son projet (traiteur, chef à domicile, food truck) dans des conditions de service réelles.
<b>Création Signature</b>	La fierté de voir son propre menu à la carte d'un restaurant et de signer une création culinaire servie à de vrais clients.
<b>Acquisition d'un Savoir-Faire</b>	Un accès privilégié aux techniques, à l'organisation et aux secrets d'une brigade professionnelle, bien au-delà d'un simple atelier.
<b>Rémunération</b>	Une juste reconnaissance du travail accompli, offrant un bonus financier en complément de l'expérience.

Cette initiative transforme le restaurant en un incubateur de talents, un lieu où la passion pour la gastronomie peut s'exprimer pleinement, le temps de devenir, véritablement, **Chef d'un jour**.

### **3. Un Mot d'Alexandre, Gérant du Prieuré**

« L'idée de "Chef d'un jour" est née d'un constat simple : la longévité d'un restaurant repose sur sa capacité à se réinventer sans cesse. Le secteur de la restauration est un écosystème fragile, confronté à la hausse des coûts, aux difficultés de recrutement et à une clientèle en quête perpétuelle de nouveauté. Plutôt que de subir ces contraintes, j'ai voulu les transformer en une opportunité créative.

Ma vision pour "Le Prieuré" est d'en faire une **scène ouverte aux talents**, où chaque service raconte une nouvelle histoire, profondément ancrée dans notre magnifique terroir breton. Nous ne nous contentons pas de proposer un repas ; nous cherchons à créer une surprise constante pour nos clients, dans un cadre qu'ils connaissent et apprécient.

Au-delà de l'innovation pour le restaurant, il y a une dimension profondément humaine. Je veux offrir à des passionnés ce qui est souvent le plus précieux : l'opportunité de **réaliser un rêve** et de vivre leur passion sans l'immense pression d'un projet professionnel. C'est une chance de se prouver à soi-même qu'on a le talent et la force de caractère d'un chef, le temps d'une journée intense et mémorable.

*"La cuisine est une histoire d'audace. Le plus grand risque, c'est de ne pas en prendre. Notre cuisine est votre terrain de jeu, venez tester votre audace. Osez raconter la vôtre." »*

## **4. Informations Pratiques et Modalités d'Inscription**

### **Lancement et déroulement de l'expérience**

Le concept "Chef d'un jour" sera officiellement lancé en **février 2026**. Les sessions se tiendront chaque **mercredi, samedi et dimanche**.

Le menu créé par le "Chef d'un jour" devient l'unique proposition culinaire du restaurant pour le service concerné (midi et soir). Le prix de vente public du menu (entrée, plat, dessert) sera fixé entre 26€ et 35€, en accord avec le positionnement bistro-nomique du "Prieuré".

En reconnaissance de son travail et de sa créativité, le participant est rémunéré pour sa journée. Cette rétribution, sous la forme d'un forfait jour ou d'une déclaration en extra, varie de 100€ à 150€ selon son expérience et sa notoriété.

### **Ce qui est inclus dans l'expérience :**

- Une **tenue professionnelle complète** (veste, tablier) prêtée pour la journée.
- Les **repas du midi et du soir**, partagés avec l'ensemble de la brigade.
- Les boissons durant le service.

*Note : Les frais de déplacement et d'hébergement restent à la charge du participant.*

### **Modalités de candidature**

Les candidatures sont ouvertes dès à présent. Les passionnés de cuisine, qu'ils soient amateurs, en reconversion professionnelle, jeunes diplômés d'écoles hôtelières, Chefs à domicile ou traiteurs cherchant à tester leur concept, sont invités à postuler.

Pour soumettre sa candidature, il suffit de se rendre sur le site **chefdunjour .com** ou d'envoyer un e-mail à **contact@chefdunjour .com** avec les éléments suivants :

Élément à fournir	Description
<b>Portfolio visuel</b>	Des photos de vos créations culinaires.
<b>Proposition de menu</b>	Une suggestion pour une entrée, un plat et un dessert.
<b>Biographie</b>	Une mini-biographie présentant votre parcours et votre profil.
<b>Lettre de motivation</b>	Un texte expliquant votre lien avec la cuisine et vos attentes pour l'expérience.
<b>Disponibilités</b>	Vos dates de présence souhaitées.

### Prérequis pour participer :

- Justifier d'une assurance Responsabilité Civile (RC) personnelle ou professionnelle en cours de validité.
- Maîtriser les recettes proposées et les avoir déjà testées.
- Connaître les bases fondamentales des normes d'hygiène **HACCP**.

### Processus de sélection

Une sélection des candidatures est effectuée au début de chaque mois. Bien qu'un accusé de réception automatique soit envoyé, il n'y a pas de délai fixe pour la réponse finale, car nous contactons les candidats au fur et à mesure pour planifier les sessions. Les chefs retenus sont annoncés sur le site **chefdunjour .com** et contactés personnellement pour organiser leur journée au "Prieuré".

## **5. À Propos du Restaurant Le Prieuré**

Situé en plein cœur de **Locronan**, classé parmi les plus beaux villages de France et labellisé "Petite Cité de Caractère", le restaurant **Le Prieuré** est bien plus qu'une simple adresse gastronomique. Il s'agit d'un lieu de vie, entièrement rénové par son propriétaire Alexandre Berrurier pour créer une ambiance à la fois **chaleureuse, conviviale et moderne**, où l'ancien et le contemporain se rencontrent harmonieusement.

### **Un lieu d'histoire et de caractère au cœur du Finistère**

Le restaurant est niché au sein de l'Hôtel Le Prieuré, offrant un cadre unique aux notes anglo-saxonnes et bretonnes. La décoration, soignée, met en valeur des œuvres d'artistes locaux, créant une atmosphère authentique. Le trésor de l'établissement est sans conteste sa **terrasse cachée**, offrant une vue imprenable sur l'église Saint-Ronan et les toits anciens de ce village emblématique du Finistère.

Il est essentiel de noter que ce restaurant se situe à **Locronan (Finistère)** et ne doit pas être confondu avec d'autres établissements portant le même nom en France.

### **Une cuisine de terroir, simple et de saison**

L'identité culinaire du Prieuré repose sur une promesse claire : une cuisine "**comme à la maison**", généreuse et ancrée dans le terroir. La carte évolue au gré des saisons, valorisant les produits locaux issus de circuits courts et de partenariats privilégiés avec les producteurs de la région. L'ambition n'est pas de proposer une gastronomie complexe, mais de sublimer le goût authentique des produits à travers des recettes simples et savoureuses.

## Le Prieuré en quelques points :

Caractéristique	Description
<b>Localisation</b>	Au cœur de <b>Locronan, Finistère</b> , Petite Cité de Caractère.
<b>Ambiance</b>	Chaleureuse et conviviale, mélangeant design moderne, pierre ancienne et œuvres d'artistes locaux.
<b>Philosophie</b>	Une cuisine de saison, locale et authentique, avec une approche "comme à la maison".
<b>Le Plus</b>	Une <b>terrasse cachée</b> avec vue panoramique sur les toits historiques et l'église Saint-Ronan.
<b>Hébergement</b>	Fait partie de l'Hôtel Le Prieuré, qui dispose de 11 chambres entièrement rénovées.

Avec le lancement de "Chef d'un jour", Le Prieuré affirme sa volonté de devenir une scène vivante et ouverte, un lieu d'échange où la passion pour la cuisine de terroir se partage et se transmet.

## **6. Contact Presse**

Pour toute demande d'informations complémentaires, de visuels ou pour organiser une interview avec **Alexandre**, le gérant du restaurant "Le Prieuré", veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous.

**Alexandre** se tient à votre disposition pour un échange téléphonique afin de vous présenter plus en détail la vision et les ambitions du concept "Chef d'un jour". Nous serions également ravis de vous accueillir à Locronan pour vous faire découvrir l'atmosphère unique du restaurant et de son cadre exceptionnel.

### **Contact principal : Alexandre**

*Hôtel Le Prieuré - Chef d'un Jour*

Coordonnée	Information
E-mail	<a href="mailto:contact@chefdunjour.com">contact@chefdunjour.com</a>
Téléphone	02.98.91.70.89
Adresse	11 rue du Prieuré, 29180 Locronan, France
Site Concept	<a href="http://www.chefdunjour.com">www.chefdunjour.com</a>
Site Hôtel	<a href="http://www.hotel-le-prieure.com">www.hotel-le-prieure.com</a>

**FIN**