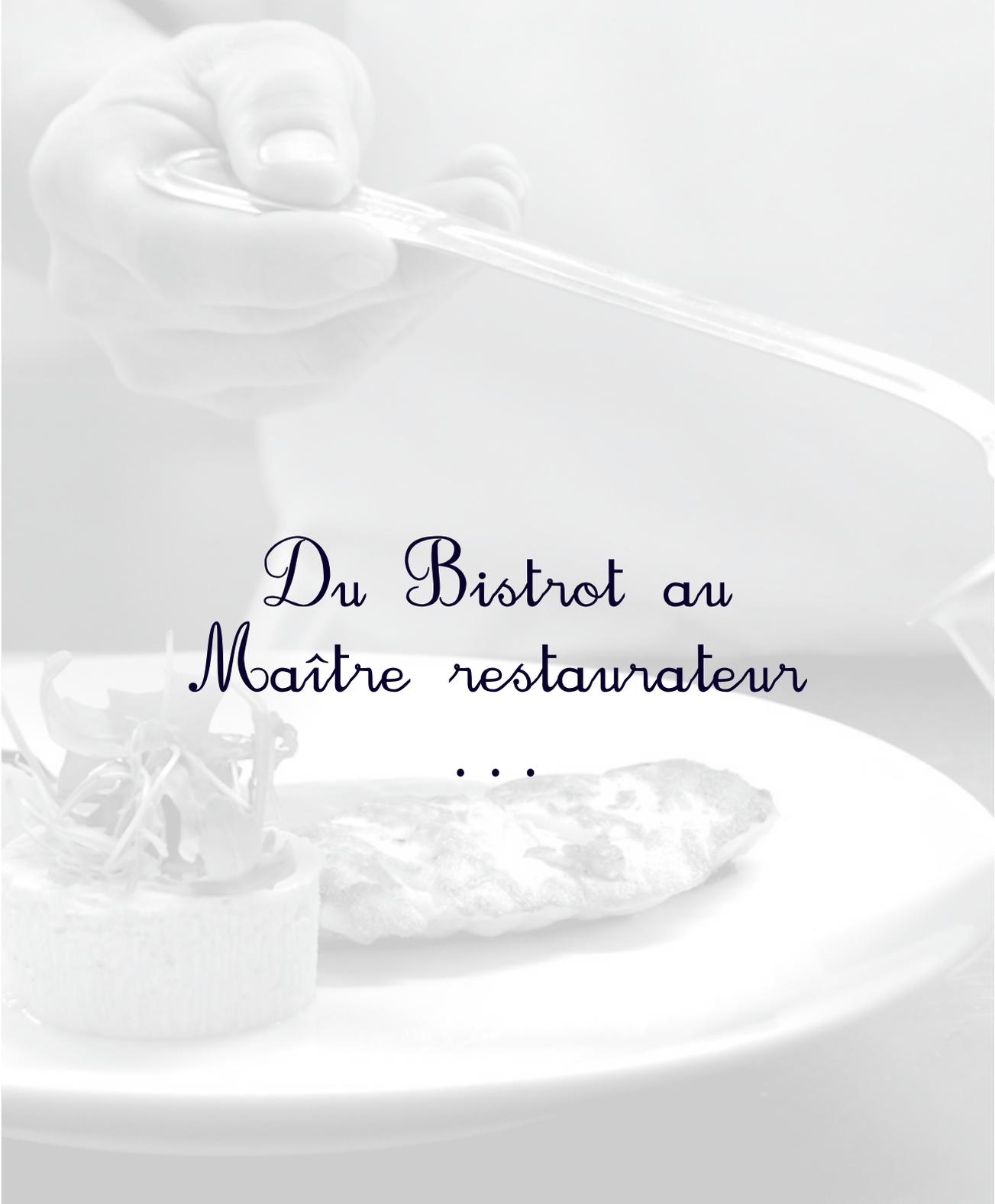


# CAP NELL

---

*Du Bistrot au Maître Restaurateur*



Du Bistrot au  
Maître restaurateur

...

---

*Cf : La création du titre de « Maître-Restaurateur » est l'une des applications du contrat de croissance signé en mai 2007 entre le Gouvernement et les principales organisations professionnelles de restaurateurs.*

*L'objectif recherché étant de reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.*



# Le Cap Nell

...

---

*Erigé tel un phare sur le port de Rochefort, le Cap Nell vous invite pour un moment magique.*

*Une cuisine savoureuse inspirée par des produits de saison, un accueil chaleureux au cœur d'un lieu inspiré, une vue imprenable sur le bassin de plaisance et l'ambiance majestueuse du site de la Corderie Royale : laissez-vous charmer par cette alchimie unique ! Nelly et Christophe seront vos hôtes, le temps d'une pause conviviale.*



# Le Bistrot

...

*Le décor est soigné et chaleureux : authenticité du bois, couleurs minérales, touches marines subtiles... L'océan n'est pas loin... Dans cet écrin contemporain, vous pourrez déguster des recettes inspirées de la cuisine traditionnelle et relevées par des alliances subtiles et originales.*

*Côté Terre ou côté Mer, la carte du Cap Nell fait la part belle aux produits frais, locaux et de saison.*



Les cours de  
cuisines du chef

...

---

*Pénétrez dans les cuisines du Cap Nell et découvrez les secrets de notre Chef !  
Afin de vous faire partager notre passion, nous vous invitons à un cours de cuisine occasionnel, en petit comité...*

*Pendant 2h30, un samedi après-midi, vous apprendrez aux côtés du Chef les secrets de fabrication d'une recette du terroir que vous aurez ensuite le loisir de déguster...*

*Les dates :*

*Samedi 2 avril 2011 de 15h00 à 17h30.*

*Samedi 30 avril 2011 de 15h00 à 17h30.*

*D'autres dates à suivre au courant de la saison  
plus d'informations : [contact@capnell.com](mailto:contact@capnell.com)*

*Comment participer ?*

*Les cours sont offerts sur jeu-concours.*

*Un bulletin sera distribué dans les boîtes aux lettres de Rochefort ou  
disponible au restaurant le Cap Nell.*

*Tirage au sort le 28 mars et le 11 Avril 2011, 5 bulletins sont tirés au sort,  
chaque bulletin gagne un cours de cuisine d'une valeur de 90 euros.*

*Le Cap Nell possède une âme et une histoire...*

*Elles sont intimement liées à celles de ma compagne, Nelly, qui a grandi dans un phare aux côtés de son père, gardien.*

*Cette histoire, nous avons envie de la partager avec nos convives, à travers une cuisine qui illustre notre terroir et s'attache à le valoriser jour après jour.*

*C'est également à travers un accueil chaleureux et soigné que nous souhaitons les 'embarquer' pour un véritable moment de convivialité.*

*En 2010, la distinction de « Maître Restaurateur » est venue récompenser plus de dix années de passion et de travail. Rejoignez vous aussi l'aventure du Cap Nell !*

*A très bientôt je l'espère*

*Christophe Meyer*

**CAP NELL**

*Du Bistrot au Maître Restaurateur*