

À l'auberge du Vieux-Tour, on travaille en famille

Canapville — Franck Dugast a pris les rênes de l'auberge du Vieux-Tour en 1990, avec son épouse Muriel. En janvier 2020, son fils Médéric et Maëva les rejoignent. La saison estivale s'annonce sereine.

Les gens d'ici

L'auberge du Vieux-Tour est renommée pour la cuisine gastronomique du chef Franck Dugast, et l'ambiance raffinée du restaurant où l'accueil et la qualité sont les priorités.

« J'ai acheté l'auberge en 1990, nous devons fêter les 20 ans », note le chef, qui a rejoint les disciples d'Auguste Escoffier en 2004.

En 1999, les époux Dugast ont développé leur auberge avec la construction de quatre chambres de charme. Toujours en 1999, c'est l'ouverture de l'hôtel Les manoirs des portes de Deauville. « Nous avons un partenariat avec eux et nous assurons la restauration lorsqu'ils reçoivent des séminaires. »

Modernité et de la créativité

Désireux de poursuivre le bel essor de l'auberge, Franck et Muriel Dugast ont fait appel à leur fils Médéric et à Maëva. « Ils ont apporté de la modernité et de la créativité », lance avec satisfaction Franck.

Médéric a fait son apprentissage au restaurant Le Bellevue, à Villerville avec Jacques Collet. Titulaire du CASP-BP cuisinier et prestation à domicile, il a travaillé avec des chefs, comme Mathieu Pacaud, à Paris, où il a acquis une riche expérience. « Médéric est tombé dans la marmite quand il était tout petit », indique sa maman.

À Paris, Médéric a rencontré Maëva. Native d'Espagne, elle a travaillé au service en salle, dans le restaurant d'Anne-Sophie Pic, la cheffe la plus



La famille Dugast sur la terrasse, près du vieux tour à pommes : Maëva ; Médéric, Franck et Muriel.

PHOTO : QUEST FRANCE

étoilée au monde.

Lors du 1^{er} confinement, la famille a fait installer une pergola, pouvant accueillir quinze personnes, « l'ouverture a eu lieu en juin 2020 ». La terrasse où trône le vieux tour à pommes peut recevoir soixante personnes.

Et ils ont continué à réaliser de nouveaux travaux, avec la création d'un bar extérieur où l'on sert des planches de charcuterie ou de fromages

et des cocktails. « Depuis le 19 mai, on sert de la focaccia maison (pain italien avec du jambon, mozzarella, ou chorizo, chèvre frais et miel). »

Autre nouveauté depuis le 12 mai, sur le parking. Le Vieux-Tour sur le pouce propose de la vente à emporter, avec de la focaccia, des poke bowls et des sandwiches, servis par Adeline (tél. 07 82 53 34 04). « À partir du week-end prochain, on lance les pâtes fraîches », s'exclame le

chef, Franck Dugast.

La saison estivale s'annonce sereine avec une équipe composée de douze personnes, sept en cuisine et cinq en salle.

Franck propose sa spécialité, le ris de veau flambé au whisky avec des pâtes à la crème normande et Médéric, du saumon gravlax.

L'Auberge du Vieux-Tour, 36, sur la D677, tél. 02 31 65 21 80. Parking.