

ROSPORDEN

L'ÉTAPE DE LA GASTRONOMIE

C'est ainsi que l'on présentait la cité des étangs sur un panneau indicateur aux deux entrées de la commune, en venant de Bannalec et de Quimper. Rosporden dans la période 1960-1990 attirait de toute la région et même de l'étranger, une clientèle à la recherche de produits «Terre et Mer». Les hôtels-restaurants avaient nom : Hôtel de la Gare et Hôtel d'Arvor place de la Gare, le Relais breton rue Nationale, le Gai logis route de Quimper, le Relais de l'étang rue de Quimperlé, Les routiers au Pont Biais, La Vieille Auberge rue Lebas. Ces établissements faisaient de Rosporden une étape renommée auprès des voyageurs de commerce et des amateurs de bonne chère.

Deux établissements ont fait beaucoup pour la réputation de Rosporden, l'hôtel de la Gare et de l'hôtel d'Arvor dont la paternité revient aux sœurs Guillou. Louise a épousé Louis Rivière, agriculteur puis entrepreneur de maçonnerie qui ouvre l'Hôtel de la Gare. Anne a épousé Hervé Flatrès propriétaire du Relais breton rue Nationale avec qui elle ouvre l'Hôtel d'Arvor. Nous sommes au début du XXe siècle. Louis Rivière a aussi été président de l'ASR et le stade du Minnez porte son nom. Leur fille Marie qui aide à l'hôtel, prend

leur succession à son mariage en 1928 avec Antoine Bordet. Elle décède en 1929 et c'est sa sœur Georgette qui la remplace avec son mari Charles De La Touve. En 1936, l'hôtel est vendu aux enchères et c'est Marie-Louise Nédélec, veuve de Corentin Bourhis qui l'achète. Femme énergique et cuisinière avisée, elle développe l'établissement. En 1946, son fils Marcel prend le relais. C'est le premier chef professionnel à Rosporden qui en comptera bientôt une trentaine. La maison Bourhis commence à compter dans la région. Marcel fils, né en 1951 se prépare à la

succession. Après une solide formation il alterne les saisons dans le restaurant familial et les plus grands établissements régionaux et nationaux, avant de s'établir à demeure en 1976 et de prendre la direction en 1979. En 1982 un incendie détruit l'hôtel, sans qu'il y ait de blessé à déplorer. La reconstruction dure un an et en 1983 l'Hôtel de la Gare ouvre de nouveau ses portes, avec ses 27 chambres, une salle gastronomique de 45 couverts et un grill de 40 couverts. L'aptitude de Marcel à préparer les plats les plus fins avec les produits locaux, terre et mer, lui assure un grand succès. En 1986 c'est la consécration d'une étoile au guide Michelin et en 1989 il est

façon ces célébrités et les clients anonymes. En 1994, Marcel vend l'hôtel qui connaîtra plusieurs propriétaires jusqu'à l'hôtel la Voile rouge et le restaurant la Voile blanche.

Même s'il n'a pas le même rayonnement que son voisin, l'hôtel d'Arvor n'a pas à rougir de sa table qui attire voyageurs de commerce, clientèle locale et touristique, avec ses 38 chambres et sa salle de 120 couverts. Anne Guillou cède la place à sa fille Corentine et à son mari Jean Kersulec en 1926, Benjamin un de ses fils reprenant le Relais breton. Soazig, fille de Corentine et Jean, prend la succession en 1954 avec son mari Michel Carret, originaire de Questembert. En 1984,

Michel fils, né en 1955, qui a comme Marcel Bourhis fait ses classes en cuisine à Clermont-Ferrand, prendra la succession.

Il travaillait déjà avec son père et en 1981 il fait partie d'une délégation de chefs bretons (à Strasbourg) chargés de faire la promotion du tourisme finistérien. En 1986, l'hôtel-restaurant est mis en location-gérance à Monsieur et Madame Ahmed Redaouia. Le couple achète l'établissement en avril 1987. Il a depuis été transformé en appartements.

Il n'y eut jamais de concurrence entre les deux établissements, les chefs se connaissaient

bien et s'appréciaient. Ainsi, quand en 1982 l'Hôtel de la Gare a brûlé, c'est à l'Hôtel d'Arvor que les clients ont été accueillis. Et les repas de communion que la maison Bourhis dut annuler furent repris par des collègues.

Rosporden, étape de la gastronomie... Nous vous avons mis l'eau à la bouche en évoquant ces deux grandes tables, le reste de l'histoire est à écrire. Nous y travaillons et tous les témoignages que vous pourrez nous apporter sont les bienvenus.

Jean-Pierre Le Cloirec
Jean-Claude Caron
Michel Quinet



Vue sur l'hôtel de la Gare et l'hôtel d'Arvor

accueilli dans la confrérie des «Maîtres cuisiniers de France». Avec ses collègues - Henri Gaonac'h du Galion à Concarneau, Alain Bosser du Goyen à Audierne, et Jean-Claude Spégagne du Bienvenue à Roudouallec - il fait découvrir la gastronomie bretonne partout en Europe. Le restaurant est reconnu dans le monde de la gastronomie aux niveaux national et international et les plus grands noms de la politique, du sport et du spectacle de passage à Rosporden signent le livre d'or. Ce qui ne donne pas la grosse tête au chef qui accueille de la même