



– MAISON –
CAILLET

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Avec la Manche en frontière, des paysages de valleuses et de falaises, des terres habitées d'abbayes et de châteaux, de fermes et de clos, de parcs et de jardins, de champs de lin à perte de vue, des étangs, des marécages et des bois, le Pays de Caux séduit par la diversité et la richesse de son environnement.

A quelques minutes du village de Valmont, près de Fécamp et d'Étretat, la bâtisse historique du hameau Le Bec au Cauchois attire le regard. D'un côté, on aperçoit un vaste étang et de l'autre différents espaces dédiés à la culture d'herbes aromatiques ou autres plantes potagères.

Ici, depuis 2007, Cécile et Pierre Caillet se sont installés pour continuer de faire vivre ce qui a toujours été un lieu dédié à l'hospitalité. Le long de la vélo route du lin qui adopte le tracé d'une ancienne ligne de chemin de fer, ils ont imaginé 5 chambres, chacune avec son ambiance personnalisée, et surtout un restaurant qui fait le bonheur des amateurs d'une cuisine qui touche au cœur.

Cette maison, certains voyageurs du bout du monde ont déjà pris l'habitude de l'ajouter à leur parcours quand d'autres profitent simplement d'en être voisins.

Tous ont déjà su en saisir la signature unique.



Sommaire

5	Cécile et Pierre Caillet
9	Équipe
11	Chambres
13	Restaurant
17	Cuisine
25	Boutique & Cours de cuisine
27	Valeurs
34	Témoignages
34	. Titouan Foucault, <i>Second de cuisine</i>
35	. Fanny Rougeolle, <i>Responsable de salle</i>
36	. Emmanuelle Lauriau, <i>Décoratrice</i>
37	. Nadège Belhache, <i>Serveuse</i>
38	Informations pratiques





Cécile & Pierre CAILLET

Lui est originaire de Picardie, elle d'un petit village près de Fécamp. Leurs parcours se sont croisés au lycée pour bientôt ne composer qu'une seule et même histoire.

Séduit par l'idée de transformer la matière, par les métiers de menuisiers ou d'ébéniste d'art, Pierre a toujours su qu'il voulait travailler avec ses mains, façonner, construire, créer. Encouragé par un ami de la famille, il porte sa curiosité sur le monde de la cuisine et y retrouve quelques-unes de valeurs qui l'animent déjà, transformer des produits vers le beau et partager le plaisir du bien manger.

Le Lycée Hôtelier du Touquet devient alors un formidable lieu d'épanouissement.

Cécile est une jeune fille plutôt timide, toujours prête à participer à la vie de la maison. La sachant habile et gourmande, sa mère lui conseille des études dans la restauration. Après quelques jours en stage dans un hôtel-restaurant, c'est la révélation et l'intégration immédiate au Lycée Hôtelier du Touquet.

Pour eux deux, la plupart des expériences se conjuguent alors ensemble, déjà au rythme saisonnier qu'impose leur nouveau métier.

En Suisse, en Allemagne, au Maroc ou en France, ils affinent leurs compétences avec quelques étapes particulièrement marquantes. Avec Jean-Paul Jeunet, Pierre découvre notamment un caractère et une atmosphère authentique avec une cuisine foncièrement dirigée vers la terre.



Au Château de Coudrée, au bord du Lac Léman, douceur des paysages et finesse des produits apportent aussi à l'inspiration. Puis le couple accompagne Romuald Fassenet dans l'ouverture de son restaurant Le Bec Fin, à Dole, un chef porté par la précision et l'exigence, tout juste distingué du titre d'Un des Meilleurs Ouvriers de France.

Ce titre, Pierre l'a déjà comme objectif depuis l'école. L'envie de se dépasser, de relever des défis l'a constamment porté et quasiment une fois par an, il participe à un concours ou un trophée. Mais pour l'heure, après deux ans passés au Carrig Country House, en Irlande, les deux passionnés doivent se trouver un nouveau nid. Près de son village natal, Cécile visite l'auberge du Bec au Cauchois et comprend immédiatement qu'elle possède le potentiel idéal pour devenir le terrain d'expression de son couple.

A 25 ans, avec l'insouciance de la jeunesse et soutenus par un banquier visionnaire, Cécile et Pierre se lancent dans l'aventure de leur propre maison. Où tout est à écrire.

Les débuts sont difficiles. Il faut déjà convaincre les voisins, éviter de les brusquer tout en affirmant petit à petit une nouvelle identité à l'établissement. Mais la persévérance est évidence à cette adresse. Et cinq années seulement après la reprise, le restaurant décroche une première étoile au Guide Michelin et Pierre réalise son rêve de rejoindre les Meilleurs Ouvriers de France.

De nouveaux investissements s'enchaînent, pour refaire la cuisine et progressivement, la salle du restaurant, la terrasse, les chambres, les abords de la maison et bien sûr, à quelques kilomètres, cette formidable parcelle de 4000 m² avec serre maraîchère, potager et verger, indispensable.

Incapables d'accepter la moindre routine, toujours en quête d'évolution, impliqués au-delà de tout ce que l'on peut imaginer, Cécile et Pierre ont aussi le talent d'embarquer avec eux leurs équipes, conscientes de toucher à une environnement remarquable.

Car le couple a compris que la vraie richesse de leur entreprise n'était pas simplement son chiffre d'affaires, ses résultats ou ses équipements mais avant tout les hommes et les femmes qui la composent et les clients qui lui font confiance. Et toute l'attention doit alors être portée sur eux.

Un esprit de famille baigne ainsi La Maison Caillet. Où chacun, visiteur comme collaborateur, profite d'un moment rare, s'émerveille de choses simples et naturelles, apprend et grandit. Encore et encore, pour longtemps.



Équipe

Dès la porte franchie de La Maison Caillet ou lorsque l'on croise l'un des cuisiniers à la cueillette dans l'un des multiples jardins, les sourires et la gentillesse naturelle indiquent ici un attachement fort au lieu, le dynamisme d'une jeunesse et un engagement à préserver le tout avec fierté.

Voir Pierre porter les bagages d'un client dans sa chambre ou Cécile servir le petit-déjeuner sur la terrasse sont des exemples réguliers qui démontrent l'absence de frontières entre les rôles, une solidarité et surtout une simplicité naturelle qui baigne l'atmosphère de la maison.

Chacun ici est aussi encouragé, par des suggestions et des propositions, à évoluer et déployer progressivement ses capacités, toujours dans le sens d'innover et d'améliorer encore la qualité de service au client.

Et bientôt aller plus loin, en avant, pour partager de nouvelles histoires avec tous.



Chambre

Chacune avec un nom de fleur, les chambres de La Maison Caillet ravissent par la qualité de leurs espaces, leurs atmosphères uniques, ici dans un esprit plus cosy, là avec quelques touches brutes, et toujours avec une sensation de transparence et de bien-être.

Harmonies de couleurs chaudes, tissus épais, fauteuils profonds et créations de l'artiste Lartisien sont quelques signes du niveau de confort qu'ont choisi les propriétaires, complétés par des salles de bain élégantes et lumineuses. A cela s'ajoute enfin les vues et les terrasses sur les jardins, le bocage normand et le vaste étang dans lequel on se laisse aller à contempler le reflet des nuages, traversés par quelques vols d'oiseaux sauvages.

Tous les équipements d'aujourd'hui sont naturellement à disposition avec notamment un minibar fourni d'une sélection de produits locaux comme la « Pommeuhnade » ou la « Limeuhnade », les bières de producteurs voisins ou même les jus de fruits maison.

A l'heure du petit-déjeuner, servi au restaurant ou dans la chambre, Cécile et Pierre proposent une sélection de produits faits maison, comme s'il n'était pas possible autrement. Miel, confiture, pâte à tartiner accompagnent pains légèrement toastés, brioches et viennoiseries. Jus de fruits, compotes, yaourts ou muesli gourmand sont aussi signés du chef, tandis que les charcuteries proviennent d'un producteur voisin.

L'instant se déguste dans une atmosphère de sérénité qui rappelle un autre personnage qui vient généralement passer une tête pour saluer les visiteurs, Noisette, le chat de la maison.

A noter que la maison propose, pour les amateurs de randonnée ou de plage, un panier pique-nique à emporter, composé de salades, sandwiches, desserts et boissons, à commander la veille.





Restaurant

C'est l'esprit d'une belle maison bourgeoise qui traverse les différentes salles du restaurant de La Maison Caillet. Baignée de lumière, avec une vue dégagée sur l'étang, la première accroche le regard par son atmosphère habillée de couleurs chaudes, ses longues poutres, le plaisir des belles matières et quelques œuvres d'art, ici de Lartisien ou de Nadine Ledru. Côté jardin, les deux autres espaces répondent à ceux qui cherchent un peu plus d'intimité dans un environnement tout autant chaleureux. Lorsque la météo l'autorise, l'équipe ouvre aussi la terrasse où, sous quelques voiles tendues, on profite pleinement de ce panorama de bocage, une profusion de nuances de vert, un paysage bucolique habité de palmipèdes et autres oiseaux vraisemblablement heureux.

Après avoir découvert la carte et les menus qui mettent en avant une liste de producteurs partenaires, quelques labels (Ethic Ocean, Bon pour le climat), expliquent l'origine des viandes et racontent ce privilège d'un jardin foisonnant, une eau végétale est apportée en signe de bienvenue. Le ton est donné d'un voyage raffiné et parfumé.





Cécile donne le rythme à son équipe. Elle s'attache à ce que chacun se sente à l'aise et pour cela, observe puis, par une note d'humour, détend ses hôtes, apporte réponse à leurs questions, avec ce ton juste qui rappelle les grandes maisons mais sans manières inutiles.

Bientôt, sur un étonnant arbuste métallique et un galet brut, les premières bouchées apéritives arrivent. Les textures et les températures se croisent, les goûts sont francs et les papilles définitivement en éveil pour ce qui va suivre.

Sur le livre de cave où toutes les régions sont représentées, avec une touche locale affirmée (quelques cidres et poirés se démarquent), il reste à choisir, sur les conseils de

Cécile, quelques verres ou un cru qui saura compléter et prolonger le plaisir en bouche.

Puis débute le service, avec le beurre salé maison, différents pains (à la pomme et au cidre, de campagne ou aux figues et noisettes, selon le moment et le meilleur accord), un couteau spécialement dessiné par l'ami sculpteur de la maison et bientôt les premières assiettes.

A chaque fois, il y a le bonheur des légumes choisis à pleine maturité, le plus souvent en direct du jardin du chef, bientôt mariés à d'autres produits, viandes ou poissons, avec une délicatesse qui révèle la vérité des saveurs, provoquant, irrémédiablement, des émotions en cascade.

L'équipe de salle, sous l'œil de Cécile, continue de glisser entre les tables, présente les plats avec légèreté, dans un esprit de convivialité indiscutable et sans fioritures inutiles.

Au milieu du repas, Pierre s'est amusé à revisiter le traditionnel « trou normand » au point d'en faire un incontournable réclamé par tous les habitués. Avec une crème glacée à l'huile de sapin, de la terre et des aiguilles reconstitués, il transporte le temps d'un instant au cœur de la forêt, rafraichit le palais et transmet là encore cette passion pour la Nature qui l'habite.



Puis le voyage reprend, autour de dressages gracieux souvent éclairés de quelques fleurs, sublimant les produits des côtes voisines ou de domaines plus ancrés au cœur du territoire, marque une étape pour les fromages avec un panorama exclusivement régional avant de s'achever sur quelques notes sucrées, peut-être avec ce trompe-l'œil d'un pot de terre qui se brise et révèle biscuit au cacao, confit, mousse ou sorbet de fruits simplement magnifiés.

A chaque étape, on ressent la performance, la qualité des équilibres, des techniques précises qui rappellent l'accumulation d'expériences du chef. On perçoit aussi une sorte d'éternelle insatisfaction qui pousse à avancer, l'impossible option de la facilité et bien sûr une sensibilité qui lui permet d'apporter de la puissance à la beauté.

Tout au long de l'expérience, Cécile agit comme complice et protectrice de son mari. Fière maîtresse de maison, elle réussit à construire, avec son équipe, le cadre idéal pour l'accompagner vers son accomplissement total.





La table du chef

Pour les privilégiés, Pierre Caillet propose une table exceptionnelle, simplement installée au cœur même de sa cuisine. Pour deux personnes

seulement, elle permet d'assister au spectacle de la brigade en direct et de profiter d'un repas accompagné par le chef.

C'est l'occasion d'encore mieux saisir sa signature culinaire unique et de profiter d'un moment de partage rare.



Cuisine

A travers les assiettes de Pierre Caillet se lit une obsession du produit grâce à des cuissons et des techniques de haute précision et des harmonies qui ouvrent de nouvelles voies dans les saveurs. Le végétal, et le légume en particulier, est ici l'élément directif du plat, celui autour duquel tout s'organise, à chaque fois avec la sensation d'une prise de risque maîtrisée et d'un équilibre fragile qui rend l'expérience vivante et vibrante.

Au moment de créer, le cuisinier dit s'inspirer de chaque moment, une promenade dans son jardin, une discussion avec un partenaire, une dégustation sur un marché ou chez un confrère.

Souvent, le plaisir est à révéler des produits méconnus ou que les autres ne travaillent pas, avec toujours cet esprit de défi qui agit comme un moteur. Surtout, la volonté est de mettre en avant toute la qualité du terroir qui entoure la maison, que les normands le redécouvrent et que les visiteurs repartent avec la plus belle image de cette région.

Dans son travail, les questions de cuisine raisonnée ne se sont jamais posées tellement cette réflexion sur le tri, la lutte contre le gaspillage ou la recherche de solutions éco-responsables a toujours fait partie des automatismes du chef comme de l'homme.

L'ambition serait plutôt aujourd'hui d'entraîner tous les partenaires de la maison dans ce cercle vertueux indispensable, ce solide réseau de fournisseurs dont Pierre aime dire avec assurance « je les connais et je sais comment ils travaillent ».



Pour autant, être « locavore » n'a jamais été chez lui une stratégie, tout simplement une logique de bon sens. Il défend autant qu'il peut les produits normands mais ne souhaite pas s'enfermer dans une signature identitaire et rester ouvert aux meilleurs produits, même s'ils doivent venir d'un peu plus loin.

Fou de son jardin qu'il a fait grandir progressivement depuis son arrivée, Pierre profite aujourd'hui de 4'000 m² dédiés à un potager, une vaste serre maraichère et un verger qui lui permet d'être autosuffisant en fruits rouges, baies et herbes aromatiques.

Son envie est d'ouvrir ses convives à la diversité des légumes, à les surprendre avec ce qu'ils croient connaître et qui sont ici sublimés différemment. En bouleversant quelque peu les codes de la gastronomie, en faisant de la viande et du poisson une garniture, le chef veut inviter à une nouvelle approche de la cuisine, toucher à de nouvelles émotions et initier un voyage inattendu.

Porté par son titre de Meilleur Ouvrier de France, Pierre a aussi fait de la transmission un de ses engagements forts. Actif dès qu'il le peut auprès de nombreux concours comme membre du jury,

il entraîne autour de lui, dans sa brigade, collaborateurs, stagiaires et apprentis vers ce chemin de l'excellence qui le fait palpiter. Pour ces nouvelles générations, il espère allumer cette même passion qui l'habite et se sentir fier de les voir grandir et devenir les ambassadeurs d'une signature exemplaire.





Boutique

Dans le salon de La Maison Caillet, l'œil est immédiatement attiré par une collection de produits à emporter, une sorte d'épicerie gourmande où se découvrent truffes à la Bénédicte, caramels au beurre salé, nougats, pâte à tartiner aux noisettes, mais aussi foie gras au B&B (Bénédicte et Brandy), beurre au sel de Maldon, sirops de fleurs, coulis de tomates, condiments, graines de coriandre du jardin, miels, confitures ou jus de fruits par exemple.

Cécile, Pierre et leur équipe montrent ici une force de travail remarquable qui n'est en fait qu'une envie de partage, traduit l'ambition de distribuer le bon, comme une évidence, et de permettre de prolonger le bonheur d'une expérience chez eux, encore un peu.

Le couple a développé aussi un point de vente essentiel par rapport aux attentes des clients d'aujourd'hui : une boutique en ligne où sont proposés des coffrets cadeaux autour des avantages que propose leur maison.

Les offres concernent aussi bien le restaurant que des séjours sur-mesure pour profiter aussi bien du confort des chambres que du talent culinaire de Pierre. Des bons cadeaux de différentes valeurs sont aussi à disposition.

Les coffrets cadeaux peuvent également se commander par téléphone ou directement à la réception de la maison.





Cours de CUISINE

Meilleur Ouvrier de France, Pierre Caillet a le sens de la transmission au cœur de ses valeurs. Formateur et consultant à travers tout le pays et même au-delà de ses frontières, il propose régulièrement quelques cours de cuisine dans son propre établissement. L'occasion de partager sa passion et surtout d'acquérir de nouvelles techniques pour sublimer un produit de saison.

Selon le programme, une séance de cueillette peut se prévoir en matinée, avant le cours, dispensé directement dans les cuisines de la maison et prolongé par un déjeuner au restaurant.





VALEURS Installer un climat familial

La Maison Caillet inspire un esprit de famille évident dans le moindre de ses recoins. Le sourire et l'attention de chacun, l'implication, le souci du détail, le soin porté, tout simplement, à ce que tout se déroule bien, évoquent immédiatement la sensation d'entrer chez des amis où se ressent le plaisir de recevoir et de faire plaisir.

C'est aussi la qualité d'entraide entre chaque collaborateur qui apparaît comme une signature de l'établissement. Plutôt que de simplement parler de polyvalence, on préfère rappeler ici les valeurs de solidarité et de coopération qui façonnent une équipe exemplaire.





VALEURS

Révéler le patrimoine, avec créativité

L'attachement que portent Cécile et Pierre à leur territoire est aussi des plus exceptionnels. Au-delà d'être l'ambassadeur du terroir local, leur travail en est à la fois un défenseur, un protecteur et un réacteur.

La maison est ainsi tout à la fois une sorte de refuge où chacun prend plaisir à retrouver un terrain d'expériences étonnantes, notamment autour du végétal. Le tout au service de la région. Pour simplement la valoriser et la rendre encore la plus attractive possible aux yeux du monde.





VALEURS

Transmettre de la poésie et un certain sens de l'audace

Le goût de la surprise, de faire plaisir et de récolter des émotions sincères, tel est enfin un autre des aspects de la signature de La Maison Caillet.

Dans la décoration des chambres et du restaurant et, bien sûr, à travers les assiettes, le couple profite d'une franche indépendance, se laisse guider par ses intuitions tout en restant attentif à l'univers qui l'entoure. Se détache alors une vraie poésie, portée par l'environnement, la qualité de service et une formidable harmonie de saveurs.

C'est une certaine définition du bonheur, composé de créativité et d'audace, que Cécile et Pierre écrivent au quotidien et espèrent transmettre à tous : leurs collaborateurs et leurs clients, pour qu'ils dispersent cette expérience au plus loin à travers la planète.





TÉMOIGNAGES Titouan Foucault, Second de cuisine

Originaire de Saint-Malo en Bretagne, Titouan a intégré le Lycée Hôtelier de Dinard, porté par son goût du bien manger et l'envie de servir l'autre.

Ses stages l'emmènent à Paris, dans les cuisines de Michel Roth au Ritz puis à l'Atelier Joël Robuchon Saint-Germain avant de suivre un apprentissage chez Olivier Roellinger à Cancale, afin de décrocher la mention complémentaire Desserts de Restaurant.

Une rencontre marque ensuite son parcours, à Barcelone, chez Jordi Bordas, un champion de monde de pâtisserie décidé à bouleverser le domaine par une créativité débordante, des techniques innovatrices et des engagements forts.

Retour à Paris pour l'ouverture de L'Oiseau Blanc, le restaurant gastronomique de l'hôtel Peninsula puis escapade en Suisse, dans le Valais, pour prendre un poste à responsabilité au sein d'une table bistronomique dynamique.

En 2015, lors d'un échange avec un ancien professeur, ce dernier recommande à Titouan de s'intéresser à Pierre Caillet qui cherche un Second de cuisine pour sa maison dans le pays de Caux.

Fier de travailler aux côtés d'Un des Meilleurs Ouvriers de France, il apprécie un sens de la transmission qui le fait progresser au point qu'il participe rapidement à l'écriture de la carte, par des idées ou parfois même des recettes complètes.

Lui qui garde en référence la vision artistique de Michel et Sébastien Bras ainsi que cette avant-garde espagnole qui ne semble connaître aucune limite, se sent parfaitement à l'aise dans l'atmosphère d'une maison à taille humaine, portée par un couple qui lui accorde une réelle liberté. De quoi s'épanouir pleinement.



TÉMOIGNAGES Fanny Rougeolle, Responsable de salle

C'est dans le secrétariat que Fanny Rougeolle a débuté son parcours professionnel. Mais un an après avoir terminé ses études, elle intègre finalement, grâce à des relations familiales, l'équipe du Manoir de Burtin (aujourd'hui Manoir des Impressionnistes) à Honfleur, près de son village natal, et se plonge alors pleinement dans l'univers de la restauration.

Décidée à tout apprendre de son nouveau métier, elle additionne alors les expériences, de Megève (Flocons de Sel) à Beaune (Hostellerie de Levernois) en passant par le Sud, la Dordogne chez un Meilleur Ouvrier de France ou la Charente-Maritime. Puis vient le temps de retrouver la Normandie. Fanny connaît déjà la réputation de Pierre Caillet dans la région et espère bientôt visiter et,

pourquoi pas, rejoindre sa maison. Et après quelques mois de patience, elle intègre enfin, en 2016, l'équipe de salle.

Ici, l'atmosphère la séduit immédiatement. Il y a une formidable harmonie entre professionnalisme et décontraction qui lui donne envie de s'investir totalement. Elle se sent bien, tout simplement, et profite de propriétaires à l'écoute, profondément humains avec qui une relation de confiance se construit naturellement.

Pour elle, Pierre et Cécile Caillet sont remarquablement attentifs à ce que leurs collaborateurs bénéficient d'un cadre de travail propice à un épanouissement continu. Et s'adaptent à chaque situation, grâce à une organisation souple qui

rend les tâches plus agréables.

Fanny apprécie aussi d'apprendre constamment. Sur le monde du végétal notamment, que défend le chef. Il faut en effet s'intéresser à chaque fleur ou à chaque plante aromatique, par exemple, qui participent à la composition des plats, pour mieux expliquer la signature culinaire de la maison et guider à travers cet univers créatif et original.

En s'intéressant à chacun de ses hôtes afin de lui apporter un service le plus personnalisé, Fanny participe ainsi à l'identité unique de La Maison Caillet et s'affirme ainsi comme un atout incontournable de l'adresse.





TÉMOIGNAGES

Emmanuelle Lauriau, Décoratrice

Emmanuelle Lauriau a connu le métier de styliste dans une maison de couture parisienne avant de venir s'installer en famille à Fécamp depuis 2004. Grâce à sa formation, ses expériences et son savoir-faire, elle s'est ici lancée comme auto-entrepreneuse dans le domaine de la décoration intérieure, jouant habilement avec tissus, matières et couleurs au service de boutiques, restaurants, maisons privées ou gîtes de la région.

C'est lors d'un repas dans leur maison que la première rencontre avec Cécile et Pierre Caillet s'effectue. Très vite, l'envie de plus s'affirme et la relation entre la décoratrice et les restaurateurs se dessine. Le couple apporte des idées qu'Emmanuelle écoute, canalise, tente de traduire avec sens et finalement concrétise.

Au début, il s'agit de simples retouches puis la confiance bien installée, les projets grandissent, ici de changer les fauteuils ou là de choisir un nouveau revêtement mural par exemple. La décoratrice profite notamment d'une personnalité au bouillonnement créatif incessant, Pierre, subtilement influencé et cadré par son épouse Cécile. A partir de là, elle dispose d'une formidable matière à façonner afin d'aboutir à un style qu'elle définit comme chic, champêtre et décontracté.

Car l'ambition d'Emmanuelle est de ne surtout pas venir parasiter le talent du chef. Fascinée par des assiettes qui illustrent une maîtrise remarquable et des équilibres à la limite de l'expression artistique voire poétique, elle cherche surtout

à apporter une simple fraîcheur à l'atmosphère sans jamais permettre à l'œil de trop se distraire de l'essentiel.

Heureuse de la relation de confiance qu'elle a établie avec Cécile et Pierre et qui leur offre à eux trois de se comprendre sans longs discours, Emmanuelle espère aujourd'hui simplement réussir à ce que son travail vienne faire résonner au plus loin la merveilleuse adresse du Bec au Cauchois.



TÉMOIGNAGES

Nadège Belhache, Serveuse

Originaires de Fécamp, Nadège Belhache se destinait plutôt à une carrière dans le secrétariat médical. Elle découvre l'hôtellerie-restauration et la Maison Caillet en même temps, lors d'un emploi estival comme femme de chambre. C'était il y a treize ans.

L'expérience lui ouvre alors les portes d'un nouvel avenir, en même temps qu'elle intègre la grande famille de l'hospitalité. Femme de chambre, femme d'entretien, plongeuse, Nadège évolue en faisant preuve d'une polyvalence qui plaît.

A travers ces missions, elle découvre en profondeur la Maison dans laquelle elle grandit désormais. Les regards jetés en cuisine, les échanges constructifs avec ses collègues, la bienveillance de Cécile et Pierre Caillet sont des atouts

dont elle se saisit pour affûter son savoir-faire comme son savoir-être. Lorsqu'elle rejoint l'équipe de salle, autodidacte, Nadège est vierge de tout automatisme, une force pour construire un service sur-mesure, autant façonné à sa personnalité qu'à l'identité de la Maison Caillet. Aussi amène-t-elle une spontanéité pleine de fraîcheur, matinée d'humilité. Curieuse et motivée par une envie de bien faire, elle se plaît à expliquer la signature du chef, parler de cette Maison qu'elle connaît si bien, du jardin, des plantes. Le contact client est une belle source d'épanouissement, et c'est dans les échanges quotidiens qu'elle se construit.

Et puis bientôt c'est le vin qui entre dans ses prérogatives. Le vin, une découverte et un coup de cœur. De formations auprès de cavistes

en apprentissages personnels, lectures et dégustations, Nadège se plonge dans ce nouvel univers avec passion et détermination. Lorsqu'elle parle du vin à ses hôtes, elle le décrit simplement, avec les bons mots et les émotions qu'elle-même a ressenties à ses premières dégustations. Et rien ne lui plaît davantage que d'être force de proposition, trouver le flacon parfait à l'envie du moment et aux plats du chef.

Curieuse de tout Nadège nourrit une éternelle soif d'apprendre. La Maison Caillet et son atmosphère familiale est un merveilleux tremplin qui lui donne l'envie d'un investissement constant. La confiance de Pierre et Cécile Caillet, l'écoute de tous et la solidarité sont autant de moteurs pour aller plus haut et continuer d'accompagner la Maison vers son avenir.



Informations PRATIQUES

La Maison Caillet - Le Bec au Cauchois
22 rue André Fiquet - 76540 VALMONT
02 35 29 77 56 - contact@maisoncaillet.com
www.maisoncaillet.com

Ouvert du jeudi au lundi

HÔTEL ***

- . 5 chambres
(Coquelicot, Mimosa, Pivoine, Iris, Bleuet)
- . 5 univers (Passion, Tendance, Cosy, Loft, Artiste)
- . TV, minibar, coffre-fort, machine à café, wifi
- . Douche à l'italienne
- . Parking sécurisé
- . 4 chambres avec terrasse privative,
salon de jardin et vue sur l'étang

RESTAURANT

- . Menus
 - . La ReINETTE de Caux, en 3 services
(au déjeuner, en semaine, hors jours fériés)
 - . La Petite Calville, en 3 services
 - . La Grande Calville, en 5 services
 - . La Tentation, en 7 services
- . Livre de cave de 120 références,
sélection de vins au verre
- . Proposition d'accords mets et vins
- . Table « Côté Cuisine », pour 2 personnes,
sur réservation
- . Distinctions
 - . 1 étoile au Guide Michelin (depuis 2012)
 - . 2 toques, 13/20 au Guide Gault&Millau
 - . 1 étoile verte au Guide Michelin (depuis 2020)
 - . Un des Meilleurs Ouvriers de France
(Pierre Caillet, 2011)

La Maison Caillet est membre des
Collectionneurs, de Charme & Caractère Hôtels
et de Normandie Tourisme.



