LES FORGES DE PAIMPONT



Une histoire familiale de plusieurs générations

Une cuisine de Terroir

L'hôtel, le restaurant des Forges" a été créé à l'emplacement d'un bâtiment qui servait de cantine pour les ouvriers des Forges De Paimpont. Très longtemps, les habitants du coin ont utilisé ce nom de "Cantine" pour parler du restaurant des Forges. Le déclin des Forges se traduit par une diminution des ouvriers et par voie de conséquence de la "Cantine".

La saga familiale a débuté avec la famille Peurichard au tout début du XXe siècle. Monsieur et Madame Peurichard étaient auparavant au service de Monsieur Loubet, député français devenu en 1899 Président de la République. Le président Loubet, n'ayant plus besoin de personnel attitré, la famille Peurichard a migré vers la Bretagne et trouvé l'opportunité de créer l'Hôtel Restaurant des Forges, d'autant plus que Madame Peurichard avait été cuisinière du député Loubet, la voix était toute tracée.

Très rapidement, l'entreprise a pris de l'essor notamment avec les Rennais, qui prenaient, les week-ends, un petit train qui les amenait en forêt de Paimpont. Ils en profitaient pour déguster une cuisine traditionnelle réputée notamment pour le gibier en hiver.

Par la suite, Marcelle, une des filles de la famille Peurichard, s'est mariée en 1926 avec Anatole Gouneau. Le couple a pris la succession des parents Peurichard, poursuivant ainsi la saga familiale. L'entreprise s'est encore développée, marquée toutefois par la période de la Guerre et l'occupation allemande importante aux Forges de Paimpont. Après la guerre, la vie a repris et le tourisme s'est développé fortement.

Dans les années 1960, les quatre enfants Gouneau (Jacqueline, Jean-Claude, Marcelle et Lucien) ont, chacun dans son rôle, intégré progressivement l'entreprise dont l'activité se développait de plus en plus grâce, notamment à l'école de St Cyr Coëtquidan, située à quelques kilomètres.

À la mort d'Anatole Gouneau en 1969, les quatre enfants ont repris la suite jusqu'en 1999, date à laquelle l'affaire a été reprise par Jacques Gouneau, le fils de Lucien.

Celui-ci est resté propriétaire jusqu'à l'été 2023, le restaurant a été cédé à Pierre-Louis Chomaud, le petit-fils de Marcelle Gouneau. Par la suite, sa soeur Marie Thomas l'a rejoint. Ils perpétuent l'affaire familiale pour la cinquième génération.

LES APÉRITIFS

Apéritif Maison *(Chardonnay à la fraise et citron tranche)*	7,60 €
Americano Maison	9,50 €
Soupe champenoise	9,50 €
Negroni	9,50 €
Gin tonic	9,50 €
Spritz	9,50 €
Lillet Tonic	9,50 €
Planteur	8,50 €
Coupe de Champagne 12cl	11 €
Coupe pétillant 12cl	6,50 €
Kir 12cl	6,50 €
Ricard 2cl	4 €
Muscat, Porto, Martini 5cl	6,50 €
Jus de fruit 25cl (pomme, abricot, orange, tomate, ananas)	4,50 €
Softs (coca cola 33cl, Ice Tea 25cl, Perrier 33cl, Orangina 25cl, Schweppes nature ou agrumes 25cl)	4,50 €
Bières bouteilles 33cl (Bonnets Rouges, Blanche Hermine)	5,50 €
Bières pressions 25cl (Telhouët ou Loburg, bières blondes)	4,50 €
Bières pressions 33cl (Telhouët ou Loburg, bières blondes)	5,50 €

LES WHISKIES

WHISKY BRETON	Eddu "Grey Rock"	9,50 €
SCOTCH WHISKY	Glenlivet	8,50 €
	Aberlour 12 ans	11,50€
	Singleton 12 ans	9,50 €
	Knockando 12 ans	8,50 €
	Chivas 12 ans	9 €
	Clan Campbell	8 €
IRISH WHIKEY	Paddy	8 €

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	Coupe 16cl	75cl
Billecard-Salmon Blanc de Blancs		145 €
Billecard-Salmon Rosé		135 €
Billecard-Salmon Brut		90 €
Duval Leroy Fleur de Champagne 1er Cru		75 €
Duval Leroy Blanc de Blancs Grand Cru		105 €
Champagne Larmigny	11 €	45 €
Crément de Loire	5,50 €	24 €

APÉRITIF DE LA MER
12,50€

4 huitres

Accompagnées d'un verre de Chardonnay 12cl

MENU DU DIMANCHE
44€

Servi le dimanche et les jours fériés

La terrine des Forges
et sa confiture d'oignons
ou
La coquille Saint Jacques gratinée à la Bretonne
ou
Le duo de foie gras et de truite fumée

La Pluma de porc grillée
ou
Le filet de sandre, sauce façon beurre blanc
ou
Le pavé de cerf, sauce grand veneur
ou
Le suprême de pintade, sauce aux morilles

Le plateau de fromages (Suppl. 6€)

Le délice des Forges
ou
Le moelleux au chocolat
ou
Le plateau de fromages
ou
Le nougat glacé maison

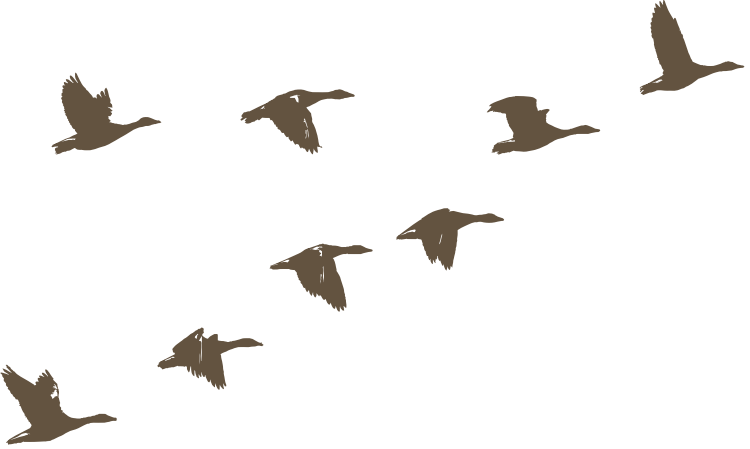
MENU MADELEINE
13€

enfant moins de 12 ans

Le steak haché ou le poisson blanc

La boule de glace

Le sirop à l'eau



LES FORGES DE PAIMPONT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros