

Découvrez le parcours de Nicolas Adam, chef étoilé du Restaurant La Vieille Tour, entre autres...

# Nicolas Adam, chef étoilé La Vieille Tour et gérant du Pørtland

Mise à jour le 01 septembre  
2021



A la Vieille Tour, restaurant étoilé depuis 19 ans, le chef Nicolas Adam propose une gastronomie entre terre et mer pleine de saveurs. Le chef se réjouit de la richesse des produits locaux qu'il se plaît à préparer pour les habitués et les clients de passage, qui viennent passer un bon moment au port du Légué dans ce décor contemporain.

Mais le chef est aussi très fier du concept du Pørtland by Nicolas Adam. Un concept innovant qui regroupe boulangerie, restauration légère, café, brunch. Une boutique qui anime le port l'été et les week-ends tout au long de l'année, et participe fortement à l'âme du port aux commerces hauts en couleurs.

“

La Vieille Tour est un restaurant étoilé depuis 19 ans. Je trouve ici une richesse exceptionnelle en produits.

C'est un territoire à dimension humaine où tout est possible.

## Restaurant la Vieille Tour

 75 Rue de la Tour | Port du Légué  
22190 Plérin

 02 96 33 10 30



[www.la-vieille-tour.com](http://www.la-vieille-tour.com/) (<http://www.la-vieille-tour.com/>)

## Portland by Nicolas Adam

 5 Rue Adolphe le Bail | Port du Légué  
22190 Plérin

 02 96 68 41 97

[Pørtland by Nicolas Adam - Boulangerie Pâtisserie Trattoria Coffee](https://www.facebook.com/people/P%C3%B8rtland-by-Nicolas-Adam/100063463032910/) (<https://www.facebook.com/people/P%C3%B8rtland-by-Nicolas-Adam/100063463032910/>)

