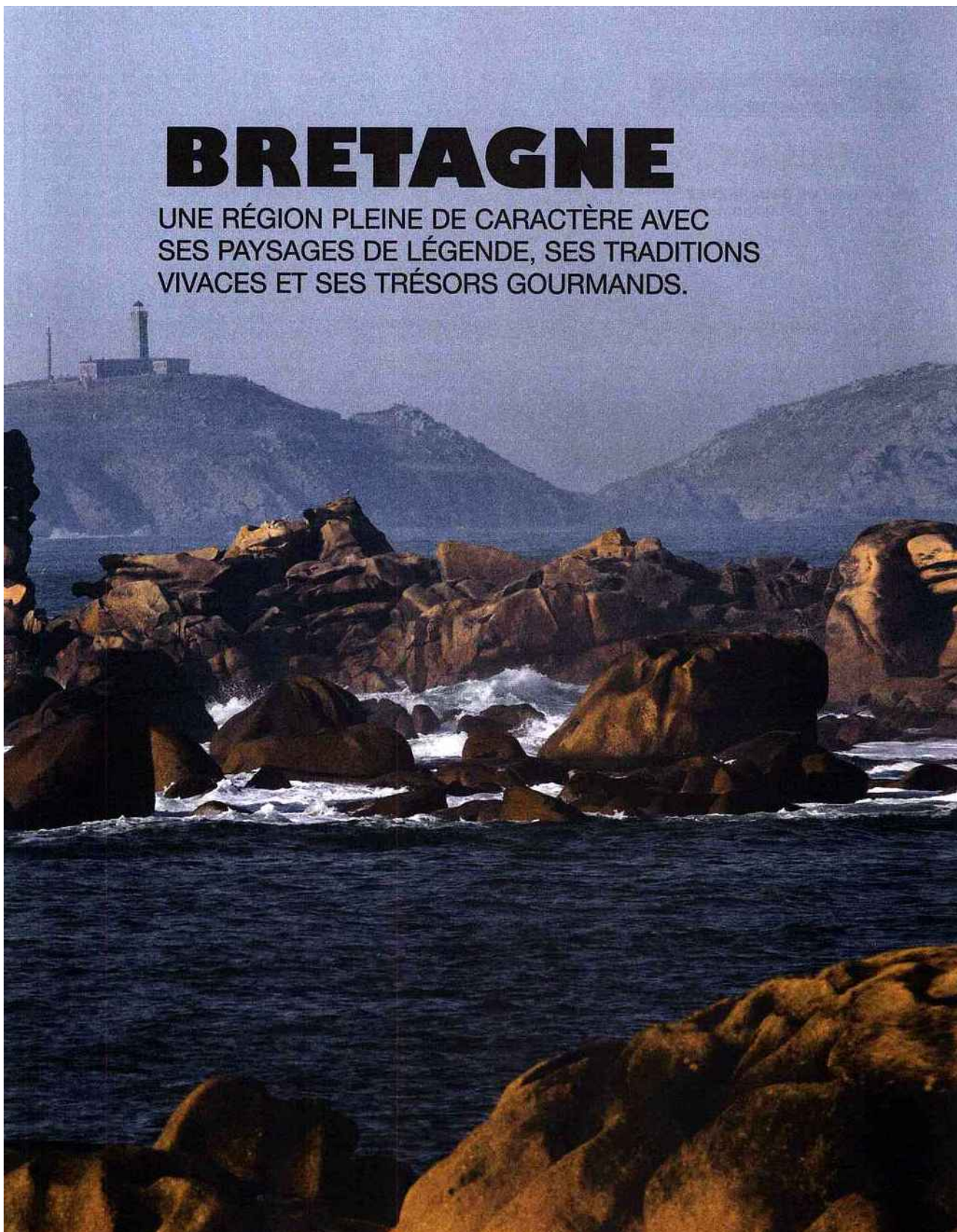


# BRETAGNE

UNE RÉGION PLEINE DE CARACTÈRE AVEC  
SES PAYSAGES DE LÉGENDE, SES TRADITIONS  
VIVACES ET SES TRÉSORS GOURMANDS.



## PRODUITS

### Finistère

#### BISCUITERIE DE DOUARNENEZ

93, av. de la Gare, 29100 Douarnenez.  
Tél. : 02.98.74.39.44.

[www.biscuiterie-douarnenez.com](http://www.biscuiterie-douarnenez.com).

« Souvent imité, jamais égalé », voilà la devise des fondateurs de l'Association des artisans fabriquant le véritable kouign amann de Douarnenez, qui célèbre cette spécialité locale créée en 1860. Parmi les 14 adhérents, Jean-Yves Guezengar, installé dans une petite boutique à l'ancienne. Craquez aussi pour les délicieuses galettes de Douarnenez. Ouvert de 7 h à 13 h 30 et de 15 h 30 à 18 h 30. Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Également vente par correspondance.

#### BORD À BORD

Comptoir des algues Thalado,  
5, rue Victor-Hugo,  
29680 Roscoff.

Tél. : 02.98.19.33.41.

[www.thalado.fr](http://www.thalado.fr).

Henri Courtois, à la tête de la société Algue Service, utilise six variétés d'algues. Une partie de ces algues fraîches est vouée à la production de recettes maison commercialisées sous la marque Bord à Bord : la norinade, à base d'algue nori émincée, assaisonnée, puis marinée avec une huile d'olive biologique. Parfaite avec un tartare de poisson ou pour garnir une pomme de terre vapeur. Ouvert tous les jours, sauf le dimanche, de 9 h 15 à 12 h et de 14 h à 19 h. Tél. : 02.98.69.77.05. Pour en savoir plus : [www.bord-a-bord.fr](http://www.bord-a-bord.fr).

#### CONSERVERIE GONIDEC

ZA Keramporiel, 2, rue Henri-Fabre,  
29900 Concarneau. Tél. : 02.98.97.07.09.

[www.gonidec.com](http://www.gonidec.com).

La dynamique Conserverie Gonidec fabrique plus de 120 produits sous la marque « Les Mouettes d'Arvor ». Vente sur place du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Également boutique dans la ville close en saison et vente par correspondance.

#### CONSERVERIE OCÉANE ALIMENTAIRE

Port-Saint de Guénolé,  
rue Lucien-Lelay, 29760 Penmarc'h.  
Tél. : 02.98.58.43.04.

[www.oceane-alimentaire.com](http://www.oceane-alimentaire.com).

Quelques conserveries perpétuent le geste et la tradition. C'est le cas, par exemple, d'Océane Alimentaire, une petite conserverie très artisanale, créée en 1999, qui

créé des produits de très grande qualité. Magasin de 600 m<sup>2</sup> avec visites guidées de la conserverie. Visite tous les jours en été, à 11 h. Également vente en ligne.

#### FRANCE HALIOTIS

Kerazan, 29880 Plouguerneau.

Tél. : 02.98.37.17.39.

[www.francehaliotis.com](http://www.francehaliotis.com).

Le biologiste Sylvain Huchette a osé l'élevage d'ormeaux en pleine mer. Immergées à 15 m,

120 cages renferment le trésor des Abers. Bien

né grâce à la sélection des reproducteurs,

nourri à la dulce et autres algues locales,

l'ormeau de France Haliotis, reconnaissable à ses lignes

rouges sur la coquille, a conquis ses lettres de noblesse. De 69 € à 85 €/le

kilo. Visite de groupes sur rendez-vous. Dégustation de rillettes

d'ormeaux et vente sur place. Ouvert de 9 h à 18 h du lundi au vendredi.

### BON PLAN

#### HALIOTIKA

Pour tout savoir sur la pêche au Guilvinec, son histoire, son actualité, ses techniques. Une visite captivante. Adultes : 5,80 €, enfants : 3,80 €. Ouvert du 4 avril au 2 nov. Terre-plein du Port, 29730 Le Guilvinec. Tél. : 02.98.58.28.38. [www.haliotika.com](http://www.haliotika.com).

### Ille-et-Vilaine

#### LA CUISINE CORSAIRE

Place Saint-Méen,  
35260 Cancale.

Tél. : 02.99.89.63.86.

[www.cuisine-corsaire.fr](http://www.cuisine-corsaire.fr).

Emmanuel Tessier donne des cours destinés à rendre accessible le travail d'Olivier Røellinger (créateur de l'école située à quelques pas de « sa » Maison de Bricourt) pour une exécution à la maison. Pour le cours « Cuisiner les huîtres », Emmanuel utilise la tsarskaya pour « son élégance, sa structure, sa chair, son goût noisette et sa capacité à être tiédie tout en conservant son caractère iodé ». Calendrier sur le site web. Six personnes par cours d'environ 4 h. Produits d'épicerie fine Olivier Røellinger en vente sur [www.maisons-de-bricourt.com](http://www.maisons-de-bricourt.com).

#### LES PARCS SAINT-KERBER

La Ferme Marine - L'Aurore,  
35260 Cancale. Tél. : 02.99.89.65.29.

[www.saintkerber.com](http://www.saintkerber.com).

À Cancale, François-Joseph Pichot et Stéphan Alleaume, ostréiculteurs et patrons de l'entreprise Les Parcs Saint-Kerber, élè-

vent sur un terroir généreusement brassé par la mer, une huître nommée « tsarskaya ». Affronter les houles oblige cette huître à « faire de la chair ». Résultat, elle révèle une très forte personnalité, une profonde puissance et un croquant qui soutiennent le caractère iodé propre aux huîtres de Cancale et n'empêchent en rien la finesse de son expression. Ouvert toute l'année du lundi au vendredi. De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 18 h (17 h le vendredi).

#### MAISON DE LA BAIE

Port Est,  
35960 Vivier-sur-Mer.

Tél. : 02.99.48.84.38.

[www.maison-baie.com](http://www.maison-baie.com).

Les bébés moules grossissent sur des cordes, puis sont placés sur les bouchots (clôtures en bois). Ce type d'élevage permet d'éviter le contact avec le sol et donc le sable et les parasites dans les coquilles. L'alternance de périodes émergées et immergées donne aux moules AOC de la baie du Mont-Saint-Michel un goût iodé et puissant. Roger Salardaine fut le premier mytiliculteur à s'installer dans la baie du Mont-Saint-Michel. Sur le nouveau port (port Est), dans le premier bâtiment à gauche, dégustation et vente début juillet. En saison, ouvert tous les jours de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30 (17 h 30 de septembre à juin).

#### MAISON DU BEURRE

9, rue de l'Orme,  
35400 Saint-Malo.

Tél. : 02.99.40.88.79.

De Paris à Dubaï en passant par la Bretagne, le beurre Bordier s'invite sur les tables les plus brillantes, comme dans les bistros de bon goût. Un succès qui vient récompenser une réelle passion et une pure démarche d'artisan. Pour Jean-Yves Bordier, respecter le beurre c'est tout faire, de A à Z, pour que le beurre soit bon. Il se dit volontiers « tout entier dévoué à nos tartines... ». Le plaisir qu'il nous donne va bien au-delà encore... Beurre d'exception, baratté à la main au sel fin, décliné aux algues, au sel fumé ou au piment d'Espelette. Fromages affinés et yaourts maison. Ouvert le mar., le jeu., le ven. et le sam. de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h, ainsi que le dim. matin. Également vente par correspondance.

## RESTAURANTS

### Côtes-d'Armor

#### YOUPALA BISTROT

5, rue Palasne-de-Champeaux,  
22000 Saint-Brieuc.

Tél. : 02.96.94.50.74.

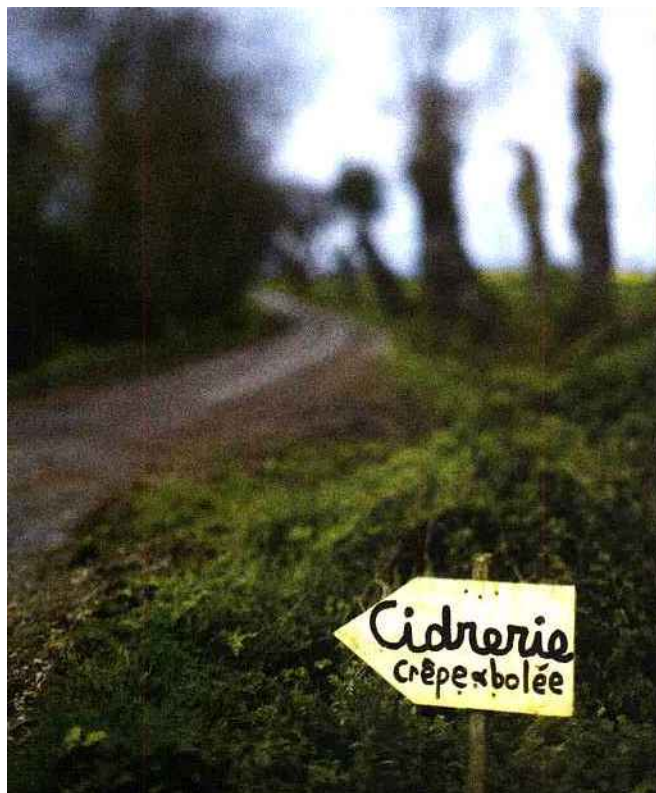
[www.youpala-bistrot.com](http://www.youpala-bistrot.com).

Pour baptiser leur restaurant, Jean-Marie Baudic et Juliette ont choisi une exclamation qui traduit leurs envies

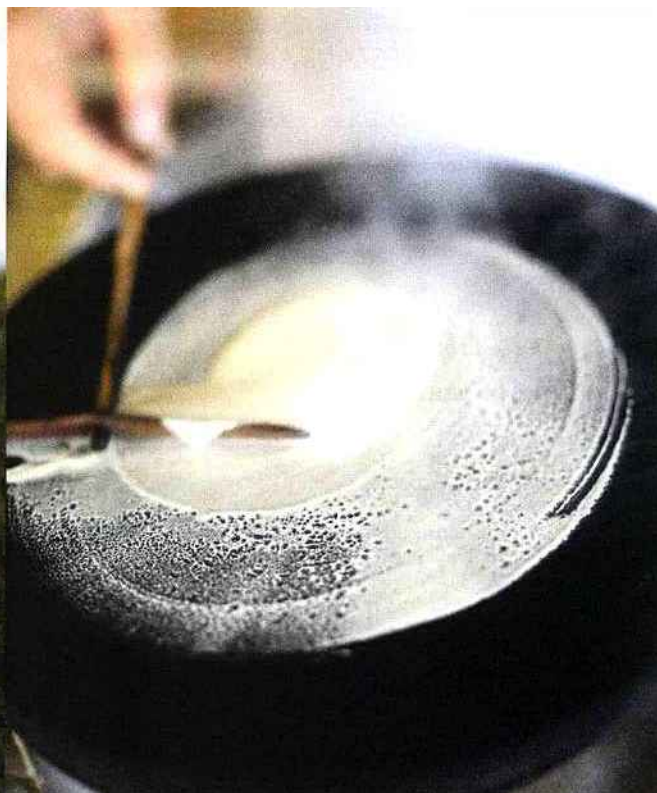
### COUP DE CŒUR

#### POISSONNERIE CHEZ GISÈLE

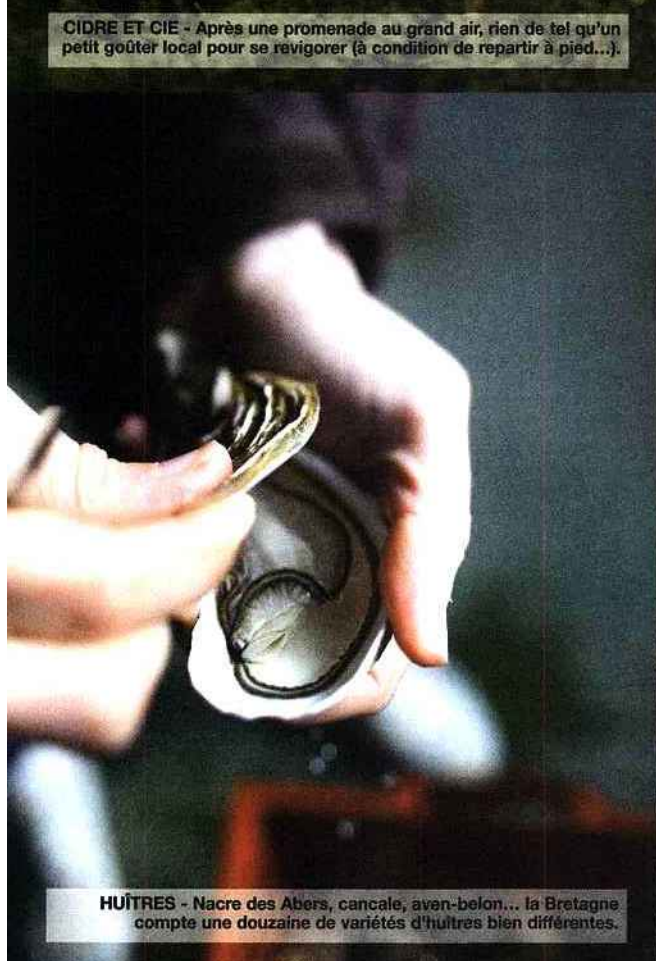
Magnifiques plateaux de fruits de mer. Commandez le matin et récupérez votre festin après un tour en ville : langoustines cuites à la perfection, bulots bien poivrés, huîtres, crevettes, palourdes et mayo maison !  
7, rue des Ecoles, 29200 Concarneau.  
Tél. : 02.98.97.09.26.



**CIDRE ET CIE** - Après une promenade au grand air, rien de tel qu'un petit goûter local pour se revigorer (à condition de repartir à pied...).



**CRÊPE OU GALETTE ?** - Les confondre serait sacrilège ! La première est à la farine de blé et sucrée, la seconde est au sarrasin et salée.



**HUITRES** - Nacre des Abers, cancale, avan-belon... la Bretagne compte une douzaine de variétés d'huitres bien différentes.



**HOMARD BLEU** - Celui de Bretagne est considéré comme le meilleur par les amateurs. Une spécialité à ne pas manquer !

d'instantanéité, de fantaisie et de liberté. Jean-Marie fait son marché tous les matins, n'achète que le top et improvise. Il a côtoyé Michel Rostang, Hélène Darroze et Pierre Gagnaire, dont il fut le second pendant trois ans. Une étoile Michelin. *Formules de 20 € à 32 € (dég.) et de 50 € à 62 € (dîner). Fermé le dimanche et le lundi.*

## Finistère

### À L'ABRI DU VENT

**Le Bourg,**  
29253 Ile de Batz.  
Tél. : 02.98.61.79.31.  
[www.creperie.ile.de.batz.fr](http://www.creperie.ile.de.batz.fr)

Sans perdre les fondamentaux du genre (les galettes font mieux que tenir le cap), ce repaire insulaire se tient au bon goût de l'époque. Non seulement dans le décor, contemporain, coloré, mais aussi dans son coin épicerie (très) fine, avec les conserves de la Paimpolaise et les délicieux biscuits et pâtisseries maison (hum, la tarte passion-citron vert). C'est à 10 min de bateau seulement au départ de Roscoff... *Carte, environ 18 €. Ouvert tous les midis. Fermé le dimanche soir et le lundi soir de septembre à juin. Fermé en janvier.*

### AR MEN DU

**Raguenez Plage,**  
29920 Névez.  
Tél. : 02.98.06.84.22.  
[www.men-du.com](http://www.men-du.com)

Coup de cœur pour le panorama 100 % océanique sur cette pointe du Raguenez. Très remarquable cuisine de Patrick Le Guen (table étoilée en 2010). Fait également hôtel. Chambres au mobilier marin avec vue sur la mer. *Menus à 28 € (dég.), 39 € et 78 €. Fermé le mardi midi et le mercredi midi. Chambres de 85 € à 199 €.*

### CHEZ JACKY

**Port du Bélon,**  
29340 Riec-sur-Belou.  
Tél. : 02.98.06.90.32.

« Sur » la rivière, cette maison très courue pour ses plateaux de fruits de mer très

variés, propose des dégustations sur place ou à emporter. Site superbe. *Menus à 25 € et 36 €. Menu homard : 85 €, menu enfants : 9 €. Fermé le dimanche soir, le lundi et d'octobre à Pâques. Vente d'huîtres et de coquillages. Également chambre d'hôtes.*

### LA TAUPINIÈRE

**Croissant Saint-André,**  
29930 Pont-Aven.  
Tél. : 02.98.06.03.12.  
[www.la-taupiniere.fr](http://www.la-taupiniere.fr)

Un des grands restaurants gastronomiques du coin. Dans un cadre isolé dans la campagne, une chaumière, où le chef propose une cuisine marine à base de poisson. Spécialité de langoustine, pêchée en local. *Menus à partir 53 €. Fermé le lundi et le mardi.*

### L'AR-MEN

**21, rue de Lyon,**  
29200 Brest.  
Tél. : 02.98.46.28.34.  
[www.armen-restaurant.fr](http://www.armen-restaurant.fr)

Aux fourneaux le Breton Yves Morvan aime marier traditions gastronomiques et cuisine de la mer. Produits frais dénichés sur les marchés et chez les artisans. Le chef a côtoyé les grands (Joël Robuchon à Paris et Paul Bocuse à Lyon) avant d'ouvrir son propre restaurant en 2007. 1 étoile au Michelin. *Menu du Rocher de 18 € à 31 € (dég.). Menu dégustation à 85 €. Carte : de 60 € à 65 €. Fermé le dim. et le lundi.*

### L'AUBERGE DES ABERS

**5, place du Général-Leclerc,**  
29870 Lannilis.  
Tél. : 02.98.04.00.29.  
[www.auberge-des-abers.fr](http://www.auberge-des-abers.fr)

Dans ce restaurant familial comprenant deux salles, vous pourrez choisir entre formule bistrot ou gastronomique. Les menus changent en fonction du marché et de l'humeur du chef, Jean-Luc L'Houré! Certains des menus proposés incluent le vin. Également cours de cuisine et d'œnologie. *Formules de 17 € à 31 €. Restaurant gastronomique, du mercredi soir au samedi soir, et au déjeuner le dimanche : menus à 38 €, 68 €, 78 €, 95 € et 125 € (avec vins). Fermé 1 semaine en mars et 3 semaines en octobre.*

### L'AUBERGE DES GLAZICKS

**7, rue de la Plage,**  
29550 Plomodiern.  
Tél. : 02.98.81.52.32.  
[www.aubergedesglazick.com](http://www.aubergedesglazick.com)

Au cours de la découverte du Finistère, il y a une adresse incontournable. Halte obligatoire chez Olivier Bellin, tout simplement l'une des meilleures jeunes toques de France, pour une cuisine contemporaine bluffante. Une partition tranchante et pleine de sens! *Menus à 49 € (au déjeuner en semaine), 70 €, 90 € et 140 €. Fermé le lundi et le mardi.*

### LE BISTROT DE L'ÉCAILLER

**Kerdruc, 29920 Névez.**  
Tél. : 02.98.06.78.60.

Un délicieux petit port sur l'Aven, un décor rassembleur prolongé d'une agréable terrasse, des fruits de mer et poissons, une côte de bœuf de 500 g (!), et une cave plus que convaincante! À la carte ou un menu à 45 €, avec huîtres plates du Belon et homard. Fermé le mardi midi et le mercredi midi.

### LE CHAMP DES SIRÈNES

**Route de la Torche, Kersiviny,**  
29120 Plomeur.  
Tél. : 02.98.82.09.31.  
<http://champ.des.sirenes.free.fr>

Gilles Stéphant a repris l'établissement en 2004. Il tient la recette de ses galettes des anciens propriétaires et les habitués continuent d'affluer. C'est tout dire! Aux beaux jours, on apprécie la terrasse ombragée, la salle aux poutres colorées ou la véranda plantée en pleine nature. Outre les galettes, vous pourrez déguster des langoustines poêlées aux petits légumes, des profiteroles de blé noir au chèvre, un carpaccio de maquereau... Et tous les jours un poisson différent selon l'arrivage. Au dessert, goûtez la tarte Tatin. *Formule à 19,90 € (apéritif et vin compris). Menu à 24 €. Galette à partir de 5,50 €.*

### LE MOULIN DE ROSMADEC

**Venelle de Rosmadec,**  
29930 Pont-Aven.  
Tél. : 02.98.06.00.22.  
[www.moulinderosmadec.com](http://www.moulinderosmadec.com)

Dans un moulin du xv<sup>e</sup> siècle, ne ratez pas le homard grillé et ses deux beurres et son foie gras cuit au torchon. *Formule découverte à 38 €, sauf le samedi soir et le dimanche. Méli-mélo gourmand à 56 €. Menu tradition à 78 € et son homard. Fermé le jeudi et le dimanche soir.*

### LE PENNTI

**6, place Saint-Guénolé,**  
29900 Concarneau.  
Tél. : 02.98.97.46.02.  
[www.creperie-lepennti.com](http://www.creperie-lepennti.com)

Labellisée « Crêperie gourmande de Bretagne », cette adresse de la ville close livre ses nombreuses spécialités de crêpes et de galettes avec sérieux et gourmandise. *Carte : de 15 € à 20 €. Ouvert tous les jours d'avril à fin septembre.*

### LE RELAIS DE LODOCNET

**9, rue des Tulipes, 29750 Loctudy.**  
Tél. : 02.98.87.55.34.

À quelques pas de la plage, ambiance rustico-bretonnante et cuisine traditionnelle pleine de bons sentiments. *Menus : 23 € et 33 €. Fermé le mardi et le mercredi, seulement le lundi en été.*

### LES OLIVIERS

**6, rue Carellou, 29870 Lannilis.**  
Tél. : 02.98.04.19.94.

[www.lesoliviers-restaurant.over-blog.com](http://www.lesoliviers-restaurant.over-blog.com).  
Décor cosy et chaleureux. Une terrasse couverte et chauffée permet de déguster

## ET AUSSI...

**LA COQUILLE**  
Face aux chalutiers... Version bistrot ou gastro avec les propositions du très bon chef Jean-François Sicallac. *Menus à 29 € et 45 €. Fermé dim. soir et lun. 1, qui du Moros. 29900 Concarneau.*  
Tél. : 02.98.97.08.52.  
[www.lacoquille-concarneau.com](http://www.lacoquille-concarneau.com)

## COUP DE CŒUR

### CAFÉ DE CALE

Une attachante gueule d'atmosphère, entre un vieux zinc, des photos sépia... Et une des plus belles terrasses de la côte. Pour boire un verre ou manger salade, tapas le soir... Carte de 8 € à 13,50 €. Ouvert tj. De nov. à fin mars ouvert WE et vacances scol. *Quai Jacques-de-Thézac, Port de Sainte-Marine, 29120 Combrit. Tél. : 02.98.56.30.49.*

une cuisine fine et généreuse. Aux fourneaux, Grégory Gérard, entre tradition et modernité, marie à l'envi produits du terroir et saveurs du sud de la France. Parmi ses spécialités : taureau AOC de Camargue et magret de canard rôti à l'hydromel et au cidre. 80 références de vin. *Menus à 18,90 €, 27,90 € et 35,90 €. Fermé le mardi soir, le mercredi et le samedi midi.*

**LE NAUTILE RESTAURANT**

45, rue des Sables-Blancs,  
29900 Concarneau.  
Tél. : 02.98.50.10.12.  
[www.hotel-les-sables-blancs.com](http://www.hotel-les-sables-blancs.com).

Dans un cadre panoramique face à la mer, la cuisine tendance bretonne nouvelle vague réalisée sous la houlette de Stéphane David est séduisante. Ce Quimpérois, passé chez Chibois à Grasse, Tarridec à Saint-Tropez, Abadie à Lorient, joue la mer à la fois en finesse et rusticité mêlées. Minute d'encornets au lard fumé, poêlée de cabillaud demi-sel avec sa compotée de haricots cocos, pommes fondantes avec sa glace à la bière enchantent. Vins de choix. *Menus à 32 €, 47 €, 62 € et 85 €. Toute nouvelle, l'annexe du centre-ville, le Bistrot des Sables. Fait également hôtel (voir Les Sables Blancs dans les pages hébergement).*

**LES TROIS ROCHERS**

16, rue du Phare,  
29120 Combrit Sainte-Marine.  
Tél. : 02.98.51.94.94.  
[www.trimen.fr](http://www.trimen.fr).

Cuisine de la mer à partir de 37 €. *Ouvert, d'avril à octobre, le soir, du mar. au sam, et l'été également le lundi soir.*

**L'IROISE**

8, quai Camille-Pelletan,  
29770 Audiernne.  
Tél. : 02.98.70.15.80.  
[www.restaurant-iroise.com](http://www.restaurant-iroise.com).

Une petite table soignée sur le port d'Audiernne. Allures néo-classiques, couleurs pastel, et cuisine créative basée sur les produits de la mer. *Menus à 27 €, 42 € et 61 €. Fermé le lundi et le mardi. Ouvert tj du 13 juillet au 31 août. Fermé les 3 premières semaines de janvier et 1 semaine en novembre.*

**BREIZH CAFÉ**

7, quai de l'Administrateur-Chef-Thomas,  
35260 Cancale.  
Tél. : 02.99.89.61.76.  
[www.breizhcafe.com](http://www.breizhcafe.com).

Bertrand Larcher utilise des produits de qualité pour des galettes irréprochables. La Complète au confit d'oignons au cidre, ou encore la Cancalaise aux pommes de terre, hareng, crème fraîche et œufs de harengs

façon caviar, sont top. Joli décor bois, choix de cidres et de poirés. *Ouvert du samedi au mercredi et tous les jours en juillet-août. 2 chambres d'hôtes face à la mer.*

**Ille-et-Vilaine**

**CRÊPERIE LA SAINT-GEORGES**

11, rue du Chapitre,  
35000 Rennes.  
Tél. : 02.99.38.87.04.  
[www.creperie-saintgeorges.com](http://www.creperie-saintgeorges.com).

Formé au Duc d'Enghien, sous la houlette de Michel Kéréver, Olivier Kozyk soigne ses crêpes avec art. Sur la carte, il décline le prénom « Georges » et propose la Clémenceau (au camembert), la de la Tour (au miel et chèvre), la Armani (au foie gras chaud, magret et fleur de sel), la Patton (poulet, oignons, champignons), la Brassens (roquefort et noix), sans omettre la Moustaki (au munster, cumin, oignons, pommes de terre et crème fraîche). Les crêpes sucrées font un tabac : Tagada, Kinder, Carambar ou Smarties, exquises autant que plaisantes. En tout 35 spécialités au sarrasin. *Menus à 8,20 €, 10,50 € et 11 € (déjeuner). Carte : 15 € à 20 €. Fermé le dimanche, le lundi et la semaine de Noël.*

**LES CARMES**

2, rue des Carmes,  
35000 Rennes.  
Tél. : 02.99.79.28.95.

Dans un cadre zen, Sylvain Delaunay joue la simplicité étudiée selon un mode classique allégé. Rillettes de sardines sur toast à la tomate confite, crémeux de fenouil et raviolo d'araignée, dos de cabillaud au quinoa et fèves, filet mignon à la pêche vanillée ou magret aux légumes printaniers sont vifs, fins, frais. *Menus à 19 € (déjeuner en semaine) et 32 €. Menu homard de 45 € à 50 € et menu dégustation à 50 € (70 € avec le vin). Fermé le dimanche et le lundi.*

**Morbihan**

**DOMAINE DE ROCHEVILAINE**

16, rue du phare,  
56190 Billiers.  
Tél. : 02.97.41.61.61.  
[www.domainerochevilaine.com](http://www.domainerochevilaine.com).

Un hameau hôtelier Relais & Château sur une pointe effilée face à la mer. Cuisine vive et fraîche de Patrice Caillault. Ce Tourangeau, formé chez Barrier, Troisgros, Ledoyen, Taillevent, mitonne des choses exquises qui ont le goût de la Bretagne d'aujourd'hui. Royale de langoustines et consommé crémeux à la coriandre, ormeaux de l'île de Groix et pied de veau

**COUP DE CŒUR**

**L'HORTENSIA**

En cuisine, Philippe Bonne lie esprit vosgien et traditions bretonnes. *Menus à 21 €, 26 €, 29 €, 38 € et 46 €. Fermé le lun., sauf de mi-juillet à fin août. 18, rue Ste-Brigitte, 56450 Noyal. Tél. : 02.97.43.02.00. [www.restaurantlhortensia.com](http://www.restaurantlhortensia.com).*

à la crème d'ail persillée... *Menus à 40 € (au déjeuner en semaine), 73 €, 105 € et menu dégustation à 130 € (vins compris). Ouvert toute l'année. Chambres et suites de 155 € à 690 €.*

**HÔTEL DE L'ISLE**

Rue du Commerce,  
56780 L'île-aux-Moines.  
Tél. : 02.97.26.32.50.  
[www.hotel-de-lisle.com](http://www.hotel-de-lisle.com).

Pause dans le bel hôtel de l'île aux Moines, tenu avec soin par Philippe Morvan, ancien de chez Lasserre. La cuisine fait merveille au fil d'une ardoise constamment renouvelée. Craquant de boudin aux pommes, pavé de lieu rôti au miel et au thym se dégustent dans un coin cosy ou sur la terrasse en teck les jours de soleil. *Carte : 25 €. Ouvert tous les jours. Fermé 3 semaines en janvier. Fermé du 15 novembre au 15 décembre.*

**LE CHANTIER**

13, chemin du Passeur,  
56470 Saint-Philibert.  
Tél. : 02.97.55.17.42.

Une vue plein cadre sur la Trinité-sur-Mer : voilà ce qui plaît chez Jean-Yves Gouriou. Ce natif de Pontivy joue les aubergistes déboussolés veillant à la simplicité du lieu et à la qualité des produits marins de haute volée. L'emplacement est magique, comme les huîtres du voisin Éric Cailloce, les langoustines, le carpaccio de thon, les beaux poissons du jour (turbot, bar, saint-pierre, barbu) cuisinés vapeur, au « naturel », servis avec des pommes de terre, un beurre demi-sel à l'estragon et persil. À accompagner d'un entre-deux-mers ou d'un chablis de William Fèvre. Juste pour un moment de bonheur! *Carte : de 50 € à 55 €. Ouvert tous les jours de février à mi-novembre.*

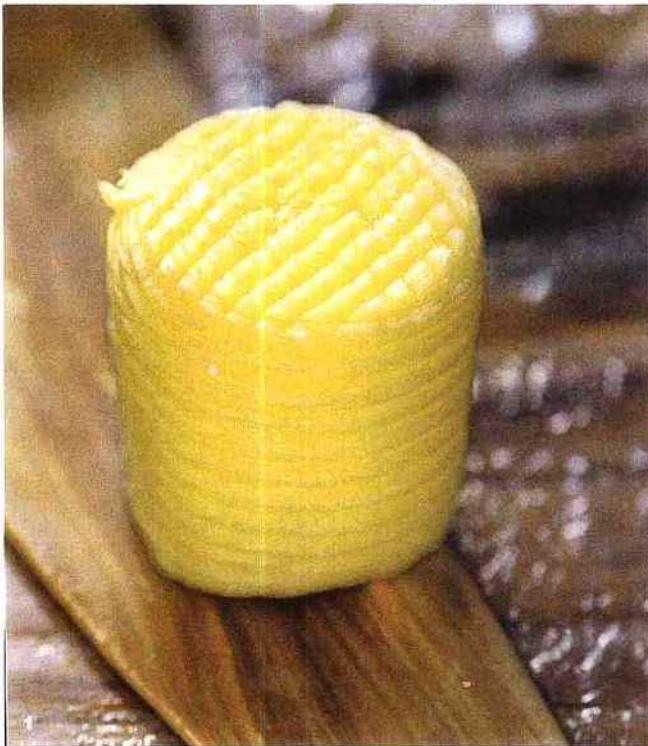
**LE JARDIN GOURMAND**

46, rue Jules-Simon,  
56100 Lorient.  
Tél. : 02.97.64.17.24.  
[www.jardin-gourmand.fr](http://www.jardin-gourmand.fr).

Ah son terroir ! La Bretagne en général, le Morbihan et Lorient en particulier, Nathalie Beauvais les aime. Dans son restaurant, l'on déguste une cuisine délicieusement régionale. Alain Dutournier, chez qui elle a occupé tous les postes, a demandé sa nomination au titre de chevalier des arts et des lettres pour sa défense du terroir. Ses produits fétiches : les poissons, le lard rôti et l'andouille, les

## ILLE-ET-VILAINE

## BEURRE

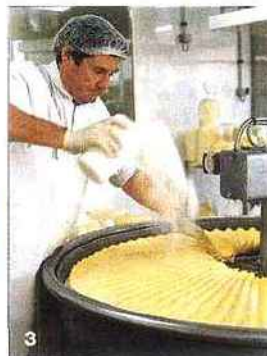


1. Chez J.-Y. Bordier, entre la traite et la plaquette, il s'écoule quatre jours. 2. Le beurrier soulève la masse, reconstitue la motte, puis la malaxe pour évacuer le surplus d'eau. 3 et 4. Salage du beurre et malaxage sont réalisés à la main. 5. Le beurre est façonné en plaquettes. (Voir Maison du beurre p.50).

ALIMENT DE  
BASE ET PRODUIT  
EXCEPTIONNEL.

De Paris à Dubaï en passant par la Bretagne, le beurre Bordier s'invite sur les tables les plus brillantes, comme dans les bistrot de bon goût.

Un succès qui vient récompenser une réelle passion et une pure démarche d'artisan. Depuis 2005, Jean-Yves Bordier a installé son laboratoire à Noyal-sur-Vilaine, près de Rennes. « Le vrai métier, c'est respecter le beurre »... Ça veut dire tout faire, de A à Z, pour que le beurre soit bon. Entre la traite et la plaquette, il s'écoule quatre jours chez Bordier, 24 heures dans l'industrie. Prenons l'exemple d'une traite du lundi matin. Le lait est écrémé le soir, la crème « mature » 36 heures, elle est barattée le mercredi matin (2 h 30 contre 15 mn chez les industriels) et le beurre obtenu repose jusqu'au jeudi matin pour développer ses arômes. Avant son conditionnement, le jeudi midi, il passe, en « mottes » de 50 kg, entre les bras du beurrier et sous la vis en teck d'un malaxeur « à l'ancienne ». Au contraire des procédés modernes, celui-ci n'écrase pas la molécule de matière grasse. L'étape est essentielle (de 10 à 25 mn) : le malaxage et le salage à la volée font « chanter » le beurre, qui perd de l'eau sous la vis et développe alors ses qualités gustatives, ses arômes complexes, son inimitable texture et sa grande « tartinabilité ». Ensuite, façonnée par la main de l'homme, le beurre est tapé à l'aide de palettes en bois, en de gestes savants, afin de le mettre en forme. Environ 25 000 beures sortent chaque semaine du laboratoire de Noyal-sur-Vilaine. Jean-Yves Bordier se dit volontiers « tout entier dévoué à nos tartines »... Le plaisir qu'il nous donne va bien au-delà encore... ❖



fruits et légumes, tomates, pommes de terre, fraises, prunes, le chou de Lorient. *Menus à 28 € (déjeuner) et 40 € (dîner). Ouvert du vendredi au dimanche midi pendant l'année et du mercredi au dimanche midi en périodes scolaires. Également des cours de cuisine.*

## HÉBERGEMENT

### Finistère

#### AR MEN DU

47, rue des Îles, 29920 Névez.  
Tél. : 02.98.06.84.22. [www.men-du.com](http://www.men-du.com).

Coup de cœur pour le panorama 100 % océanique sur cette pointe du Raguenez. Côté hébergement, les chambres au mobilier de marine ont toutes vue sur la mer. *Quatorze chambres de 85 € à 165 €. Une suite à 199 €.*

#### HÔTEL LA BAIE DES ANGES

350, route des Angés, 29870 Landéda.  
Tél. : 02.98.04.90.04. [www.lesanges.fr](http://www.lesanges.fr).

Rien de tel que de passer quelques jours sur place pour découvrir la richesse des produits des Abers. Cet hôtel de charme propose des chambres avec vue sur mer face à l'Aber Wrac'h, un spa avec bain, sauna, hammam et soins, mais également un bar, ouvert jusqu'à minuit et de nombreux autres services. Vous pourrez également y déguster, sur commande, un plateau de fruits de mer. *39 chambres, suites et appartement de 105 € à 225 €. Fermé en janvier.*

#### HÔTEL-RESTAURANT LE POISSON D'AVRIL

19-21, rue Men-Meur, 29730 Le Guilvinec.  
Tél. : 02.98.58.23.83.

[www.lepoissondavril.fr](http://www.lepoissondavril.fr)  
Chambres agréables, de bon confort, avec balcon-terrasse et vue sur mer. Côté restaurant, tableaux marins colorés et bonnes assiettes nourries au grand large. Réservez en terrasse. *Quatre chambres avec vue sur mer : de 85 € à 145 €. Petit déjeuner à 7,50 €. Menus à 28 € et 38 €, fermé le lundi et le jeudi soir.*

#### LA VILLA TRI MEN

16, rue du Phare,  
29120 Combrit-Sainte-Marine.  
Tél. : 02.98.51.94.94. [www.trimen.fr](http://www.trimen.fr).

Luxe, embruns et volupté ! En bordure de mer, cette maison construite en 1900 a été entièrement rénovée et abrite des chambres au goût du jour. Superbe terrasse face à l'eau pour le dîner. *Fait aussi restaurant (cuisine de la mer, à partir de 37 €). Vingt chambres et suite de 115 € à 300 €. Fermé de mi-novembre à mi-décembre et janvier.*

#### LES SABLES BLANCS

45, rue des Sables-Blancs,  
29900 Concarneau.  
Tél. : 02.98.50.10.12.  
[www.hotel-les-sables-blancs.com](http://www.hotel-les-sables-blancs.com).

Un vieil hôtel balnéaire remis à neuf. Le lieu est magique, la situation idéale, les balcons des luxueuses chambres contemporaines sont des invitations au farniente. *Vingt chambres et suites de 95 € à 370 €. Également une table (voir Le Nautile Restaurant dans les pages restaurants).*

#### TY MAD

3, rue Saint-Jean, Tréboul,  
29100 Douarnenez.  
Tél. : 02.98.74.00.53.  
[www.hoteltymad.com](http://www.hoteltymad.com).

La plage Saint-Jean à quelques pas, des chambres ravissantes dont certaines avec vue sur la baie, une cuisine plaisante, une terrasse adorable... Une très belle adresse d'atmosphère, moderne, élégante et décontractée. Spa, hammam sauna, piscine intérieure chauffée. Uniquement des vins bio. *14 chambres et 1 suite : de 60 € à 196 €. Petit déjeuner à 12,50 €. Menu à 28 €. Restaurant ouvert tous les jours en saison et, hors saison, le vendredi, le samedi et le dimanche. Hôtel fermé du 15 novembre au 15 mars.*

### Ille-et-Vilaine

#### CHÂTEAU DE MONT-DOL

1, rue de la Mairie, 35120 Mont-Dol.  
Tél. : 02.99.80.74.24.  
[www.chateau-montdol.com](http://www.chateau-montdol.com).

Dans un ravissant bâtiment ancien en granit, Jacqueline et Yannick Goulvestre tiennent une maison d'hôte et trois gîtes. Le lieu permet de rayonner dans toute la région, mais aussi de découvrir une table gastronomique ! Chef au Lucas Carton, au Pavillon Ledoyen à Paris, puis à l'ambassade de France de Londres, Yannick met sa passion de la cuisine au service des produits de la baie : poissons de Cancale, coquilles Saint-Jacques, légumes du potager... un régal ! *Chambres de 85 € à 135 € (pour 2 personnes, petit déjeuner inclus). Repas : 35 € par personnes tout compris. Fermé 3 semaines en novembre et en janvier.*

### Morbihan

#### HÔTEL DE L'ISLE

Rue du Commerce,  
56780 L'Île-aux-Moines.  
Tél. : 02.97.26.32.50.  
[www.hotel-de-lisle.com](http://www.hotel-de-lisle.com).

Pour une pause bien méritée dans le bel hôtel de l'Île aux Moines, tenu avec un soin méticuleux par Philippe Morvan, ancien de chez Lasserre, et Bernard Jamet, pur autodidacte saisi par le démon des fourneaux. Les chambres sont mignonnes dans le goût exotique ou marin d'eau douce ; le comptoir accueille avec bonne humeur les parlotes du jour. *Huit chambres de 75 € à 130 €. Ouvert tous les jours. Fermé trois semaines en janvier. Fait également restaurant (voir les pages restaurants).*



#### KOUGIN AMAN

Préparation : 40 mn. Cuisson : 40 mn.  
Pour 8 personnes :

• 300 g de pâte à pain (achetée fraîche chez le boulanger ou bien surgelée) • 210 g de sucre en poudre • 190 g de beurre demi-sel ramolli • Un peu de farine

- Étalez la pâte à pain sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie fariné, pour obtenir un grand carré de pâte d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Étalez grossièrement le beurre ramolli sur toute la surface de la pâte et saupoudrez de 90 g de sucre.
- Repliez la partie recouverte de sucre en trois verticalement et horizontalement, comme pour plier une serviette, afin d'obtenir un carré.
- Aplatissez légèrement la pâte au rouleau en faisant attention de ne pas laisser le beurre sortir par les côtés.
- Laissez reposer la pâte 15 mn.
- Étalez de nouveau la pâte en un plus petit carré un peu plus épais. Parsemez 90 g de sucre et repliez la pâte en deux verticalement et horizontalement.
- Déposez dans le moule beurré et parsemé de 10 g de sucre. Laissez reposer 10 mn.
- Préchauffez le moule à 210°C. Laissez cuire 40 mn, à la sortie du four, saupoudrez de sucre.
- Laissez tiédir avant de servir.