



Eat D'AILLEURS & D'ICI

CÔTE D'ÉMERAUDE COQUILLAGES ET BEURRE SALE

De Dinard à Cancale en passant par Saint-Malo, ce petit bout de Bretagne, rafraîchi d'embruns et adouci de caramel, a du caractère, de l'iode, des vues sur mer à couper le souffle et des spécialités à revendre.

PAR ALEXANDRA MICHOT - PHOTOS GREGOIRE KALT

Le jeu des marées permet de remplir naturellement cette piscine d'eau de mer posée à la pointe du Moulinet, à Dinard.





NOS BONNES ADRESSES

FROMAGERIE BLEU & CRÈME (6)

Reconversion réussie pour les trentenaires Guillaume Pironet et Jérémie Tiercin, beaux-frères à la ville, qui ont transformé leur passion commune pour le fromage en commerce de bouche. Ils mettent en avant presque 40 % de fromages bretons encore méconnus, tel ce chèvre du cap Fréhel ou la tomme au sarrasin de Fougères, mais aussi le gwell, un lait fermenté issu de lait entier de vache pie noir. Vite, testez leur plateau apéro à emporter !
16, rue Yves-Verney. 02 23 15 38 22. fromagerie-bleu-et-creme.fr

VENT DE VANILLE (4 & 7)

Attention danger ! En face de l'entrée du casino, un autre genre d'addiction guette les amateurs de douceurs : les glaces aux épices Roellinger de Vent de Vanille. Dans cette lumineuse boutique, où l'on suit en direct le montage des millefeuilles minute ou la confection des sablés de Cancale, la solaire Juliette Le Roux vous guide parmi les créations diaboliques de Nicolas Caillet, l'ancien pâtissier du Coquillage (la table deux étoiles de Hugo Roellinger). Plus dur sera le choix entre un cornet de sorbet poire et tandoori, un pot de glace café et cardamome verte ou de caramel au beurre salé, réglisse et menthe. Vous craquerez bien pour un financier au blé noir ou un cannelé au rhum de Guadeloupe et vanille ? 3,50 € le cornet de glace, à partir de 11 € le bocal de 50 cl à emporter.
3 bis, boulevard du Président-Wilson.
02 99 89 61 03. roellinger-bricourt.com

LE CASTELBRAC (5)

À défaut d'y dormir ou de décrocher deux couverts au Pourquoi Pas, la table étoilée de Julien Hennot, on peut s'installer dans le cadre Art déco de l'Aquarium, le bar à cocktail de ce boutique-hôtel breton. Glissez-vous sur les banquettes pour déguster les pâtisseries du jour et les créations liquides du chef barman Antony Bertin. Ce très créatif mixologue autodidacte raconte une histoire dans chaque verre, comme La Tarte au citron de M. Meringue, à base de sirop de biscuit breton et émulsion au yuzu, ou encore le spectaculaire Brocéliande, à base de rhum infusé aux brèdes mafanes, gelée de plantes, citron vert et écume de cèpe...
17, avenue George-V. 02 99 80 30 00. castelbrac.com

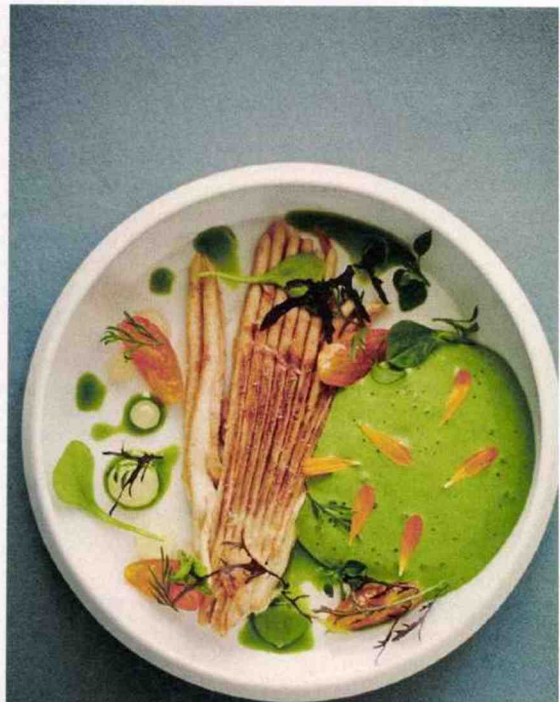
OMBELLE (1 & 2)

Il y a quelques années, on avait déjà craqué sur le pimpant néobistrot de Ludivine La Rosa et Alexandre Frin. Depuis, le duo s'est installé à quelques pas dans un superbe espace avec rotonde. La cuisine volontiers végétale d'Alexandre a elle aussi pris de l'ampleur. Remarquables, la raie rafraîchie d'une mousse aux herbes du jardin, ou le cœur de ris de veau, araignée de mer et jus de carcasse qui illustrent une carte élégante aux cuissons délicates, bien ancrée dans son terroir. Conclusion idéale, le parfait glacé au fromage blanc, citron et fenouil confit.
7, boulevard du Président-Wilson. 09 88 03 35 35. restaurant-ombelle.fr

LA CAVE DU DRAGON ROUGE (3)

Oubliez tout ce que vous pensiez savoir sur le chouchenn... Cette fermentation de miel et d'eau aussi appelée hydromel ne titre que 14° et certaines productions artisanales se goûtent comme des vins. C'est le cas de ceux du Dragon Rouge, repris il y a quelques années par Stéphane Mordeles. Passez goûter l'un de ses sept chouchenn, vinifiés en fûts, qui peuvent vieillir des mois, voire des années, avant d'être dégustés à l'apéritif ou sur des fromages.

1, rue des Frères-Boussac. 06 23 67 50 58. dragonrouge.bzh



1



5