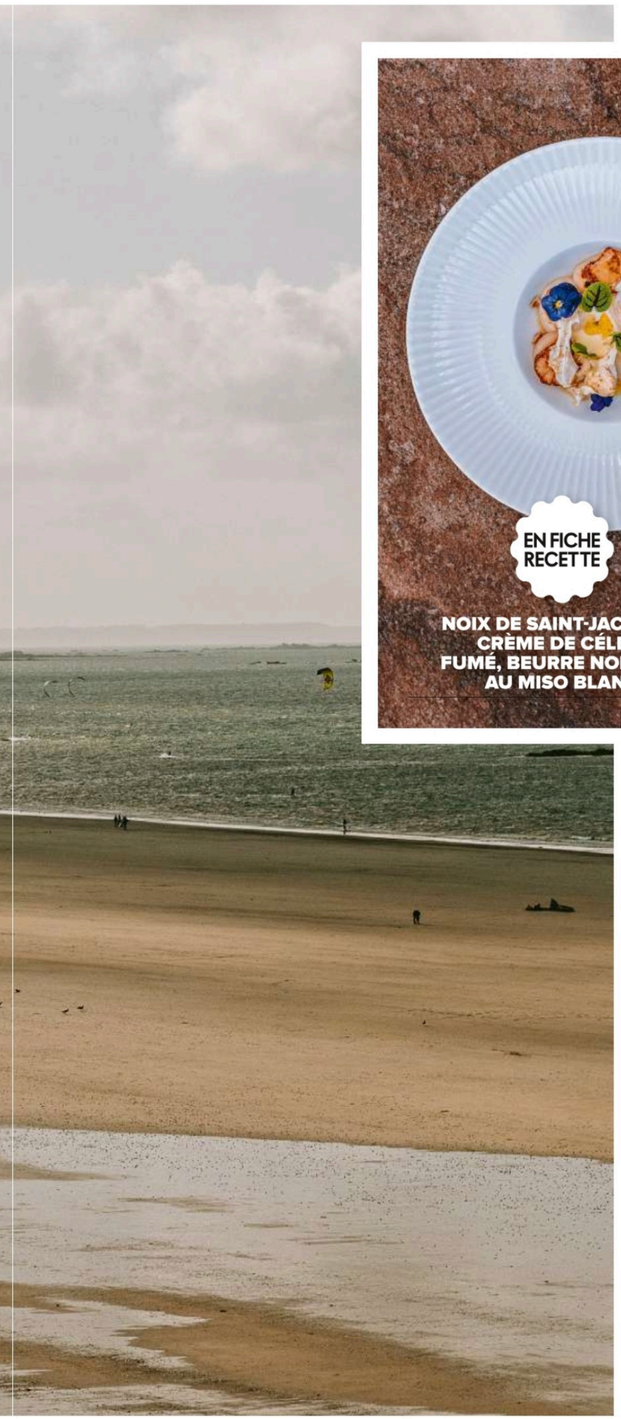

100 RECETTES INÉDITES
Fà TABLE
N° 169 / NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2026
PATATE DOUCE & CHÂTAIGNE NOS ALLIÉES GOURMANDES
SALÉE OU SUCRÉE LA POMME REINE DES VERGERS
Spécial fêtes!
ON TWISTE LES CLASSIQUES
Chapon farci au foie gras et aux légumes
FOIE GRAS, HUÎTRES, VOLAILLE...
35 RECETTES ÉTONNANTES
POUR UN RÉVEILLON CRÉATIF
ET AUSSI...
CHAMPAGNES NOTRE SÉLECTION DE BEAUX FLACONS
LES RECETTES FESTIVES ET FACILES DE MANON FLEURY
DE SAINT-MALO À CANCALE, VIVE LA BRETAGNE EN HIVER !
FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,90 € - AND : 5,80 € - D : 7 € - BEL : 5,50 € - ESP : 5,80 € - GR : 5,80 € - IT : 5,80 € - LUX : 5,50 € - PORT CONT : 5,80 €
DOM S : 6 € - TOM S : 920 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TUN : 12 TND
CMI
L 14142 - 169 - F: 4,90 € - RD

LA BRETAGNE *en hiver*

On les visite souvent en été, mais ces jolies villes de bord de mer méritent aussi le détour hors saison. De Saint-Malo à Dinard en passant par Saint-Méloir-des-Ondes, découvrez notre sélection d'adresses bretonnes à apprécier toute l'année.

PAR **CÉLINE PUERTAS** - PHOTOS **PIERRE BAËLEN**







NOS ADRESSES À SAINT-MALO ET ALENTOUR

LE GRAND HÔTEL DES THERMES À SAINT-MALO (1 & 2)
Construit à la fin du XIXe siècle, ce majestueux bâtiment, qui compte 177 chambres, une piscine intérieure et une vue imprenable sur la baie de Saint-Malo, est bien connu des adeptes de thalassothérapie, mais pas que. L'hôtel compte aussi trois restaurants ouverts au public, dont une table gastronomique, Le Cap Horn. Le chef Daniel Le Guénan y propose une carte toujours en mouvement, « saine et légère, sans jamais renier le goût ». Fort de ses expériences dans plusieurs palaces et grandes maisons en France et autour du monde, il met un point d'honneur à associer gourmandise et terroir local. Les poissons y sont particulièrement en majesté, qu'ils soient nobles (bar sauvage, coquilles Saint-Jacques d'Erquy) ou non (églefin). Pour le dessert, on déguste les créations du chef pâtissier Sylvain Dahirel tout en observant du coin de l'œil les pros de wakeboard qui s'envolent au-dessus des vagues : un cappuccino mousseux au chocolat et praliné noisette ou un kouign amann et sa glace au lait ribot. Léger donc, mais pas trop !
Formule déjeuner à partir de 46 € en semaine ; le soir, menu Émeraude à 61 €, menu Prestige à 81 €.

Retrouvez toutes les infos pratiques de ce reportage dans notre carnet d'adresses p. 170.

LA CORNICHE Ā SAINT-MALO (3 & 4)

Solène Flouriot et Loïc Fredouille ont quitté Paris pour la Bretagne. Le couple a eu un coup de cœur pour cette vaste brasserie, qu'il a entièrement rénovée. On s'y sent bien d'emblée, avec sa déco chinée et colorée, et ses jolies tables en acajou massif. La carte est fidèle à l'esprit bistrot de bord de mer : langoustines rôties sauce armoricaine, steak de thon et frites maison, sans oublier les œufs mayo Corniche, twistés par une mayo épicée et surmontés de chair d'araignée de mer.

LE COQUILLAGE*** Ā SAINT-MĒLOIR-DES-ONDES (5)

Il y a un an et demi, Hugo Rœllinger (portrait page ci-contre) recevait, ému, une troisième étoile pour sa table nichée dans l'élégant Château Richeux. C'est là que son père, Olivier, triplement étoilé en 2006, officiait autrefois. Depuis, le chef breton (épaulé par sa femme, la pétillante Marine) continue de faire évoluer sa vision de la cuisine, et de sa région. « Je suis un enfant du pays, je connais ce territoire par cœur. J'aime l'idée de le mettre en lumière et d'y apporter un regard décalé. Je ne fige pas les choses et je travaille dans l'urgence, c'est comme ça que fonctionne ma créativité. » Au quotidien, Hugo Rœllinger et ses équipes réalisent une prouesse : « Faire évoluer chaque plat en permanence, sans faire voler mon héritage en éclats, et sans le laisser prendre la poussière non plus », résume le chef, amusé. Un pari relevé haut la main tant les séquences de ce menu unique ne ressemblent à aucune autre. Huîtres, langoustines et poissons, souvent rehaussés d'épices ou de plantes aromatiques du jardin, prennent une autre dimension, à l'image de la dorade poudrée de sumac, dont on ose à peine déranger le dressage parfait. Les desserts (qui n'en sont pas vraiment) laissent également bouche bée, comme cette glace à l'algue maturée accompagnée de caramel au beurre salé, de caviar et de saint-jacques séchée et affinée. Un rêve éveillé (et très iodé).

ŒUFS MAYO AU CRABE ET AUX ŒUFS DE TRUITE (4 pers.)

Préparation : 25 min ◆ Cuisson : 8 min 40

◆ 6 œufs ◆ 32 pousses d'épinards ◆ vinaigrette ◆ chair de crabe ◆ œufs de truite ◆ ciboulette ◆ sarrasin grillé (kasha) Pour la mayonnaise épicée **◆ 1 jaune d'œuf ◆ 1 c. à café de moutarde ◆ 12 cl d'huile neutre ◆ 1 c. à café de vinaigre ou de jus de citron ◆ 1/2 c. à café de sauce Sriracha ◆ 1 c. à café d'estragon ciselé**

1. Préparez la mayonnaise : mélangez le jaune d'œuf et la moutarde. Montez progressivement la mayonnaise avec l'huile. Ajoutez ensuite le vinaigre ou le jus de citron, la sauce Sriracha et l'estragon ciselé. Salez, poivrez.
2. Plongez les œufs dans une casserole d'eau bouillante et faites-les cuire 8 min 40. Refroidissez-les immédiatement dans de l'eau glacée, puis écalez-les. Coupez-les en deux.
3. Assaisonnez les pousses d'épinards avec de la vinaigrette et disposez-les en nid dans les assiettes.
4. Déposez 3 demi-œufs sur chaque nid d'épinards. Recouvrez-les d'un peu de mayonnaise épicée.
5. Déposez délicatement la chair de crabe, les œufs de truite et la ciboulette ciselée. Terminez avec le sarrasin grillé, pour apporter du croquant.

Recette du restaurant La Corniche, à Saint-Malo
Le + du chef : à tester aussi avec de la chair de homard, qui s'accorde particulièrement bien avec l'estragon, la fraîcheur des œufs de truite et le croquant du sarrasin.


3



4


5

Le Château Richeux a été construit en 1920 par l'architecte malouin Yves Hémar. Il a été racheté par Olivier Rœllinger en 1992.



Hugo Rœllinger prend la pose dans l'un des salons du Coquillage***.


6


7

BERGAMOTE À SAINT-MALO (6)

S'il y a un salon de thé plébiscité par les locaux, c'est bien celui-là ! Véritable institution de la vieille ville, Bergamote a ouvert ses portes en 1999, sous l'impulsion de deux frères, Ronan et Jean-François Vigour, et de leur maman. Lové dans un intérieur cosy et feutré aux accents british, on déguste galettes, crêpes, scones ou encore une tarte bretonne pommes-poires-caramel surmontée de crêpes dentelle qui rappellent les voiles des bateaux. Sur la carte également une vaste sélection de thé Mariage Frères (avec des dizaines de suggestions de thés chinois ou japonais), et aussi des infusions.

OTONALI À SAINT-MALO (7)

Sur le port de Saint-Malo, Bertrand Larcher, fondateur de Breizh Café (voir p. 138), a installé son bistrot esprit izakaya, pour mettre à l'honneur la cuisine japonaise populaire. La carte est courte et les produits bien sourcés. Le chef Masahiro Sawada crée des ponts entre la Bretagne et l'archipel nippon. On y déguste sashimis variés, lieu au miso et ravioles farcies de porc et de shiitakés dans un cadre épuré, tout en bois et en béton ciré.


8


9

LA VILLA HAUTE GUAIS À DINARD (8 & 9)

Voilà deux ans que le talentueux Rémi Ledauphin officie au sein de cette élégante maison d'hôtes. Le soir venu, on s'attable avec tous les convives dans une ambiance conviviale et feutrée, pour partager les plats imaginés par ce jeune chef originaire de Normandie (passé par de belles maisons dont le Pré Catelan, à Paris), qui revendique « une cuisine simple et de qualité ». Rémi met volontiers en lumière les produits de la mer, comme la saint-jacques, qu'il propose en carpaccio, simplement agrémentée de vinaigre de cidre et d'huile d'olive fumée. Il partage avec nous les secrets de sa recette de financiers à la farine de sarrasin, extrêmement addictive.

FINANCIERS NOISETTE ET SARRASIN

(une trentaine de pièces)

Préparation : 25 min ◆ Repos : 1 h ◆ Cuisson : 25 min env.

◆ 50 g de farine de sarrasin ◆ 50 g de sucre blanc ◆ 170 g de sucre glace ◆ 1 pincée de fleur de sel ◆ 30 g de poudre de noisettes ◆ 70 g de poudre d'amandes ◆ 150 g de blancs d'œufs ◆ 150 g de beurre ◆ 30 g de noisettes entières

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Versez tous les éléments secs dans un saladier. Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez à l'aide d'un fouet.
3. Dans une casserole, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette, c'est-à-dire d'une jolie couleur ambrée. Incorporez au mélange précédent.
4. Laissez cette pâte reposer 1 heure au réfrigérateur.
5. Versez la pâte dans les moules à financiers. Parsemez de fleur de sel et de quelques noisettes torréfiées concassées. Enfournez pour 12 min.

Recette de Rémi Ledauphin, chef de la Villa Haute Guais à Dinard

CASTELBRAC À DINARD (10)

Idéalement niché à fleur de rochers, l'hôtel Castelbrac possède une histoire longue et riche. Cette impressionnante villa, construite dans les années 1930, fut jadis occupée par une station de biologie marine, puis un aquarium (dont il reste encore quelques vestiges). Elle a été transformée en luxueux hôtel en 2008, et compte, en plus d'une vue à couper le souffle sur la baie, une table étoilée, baptisée Pourquoi Pas, plébiscitée par les gourmets de la région.


10



11

LA MAISON DU SARRASIN Ā SAINT-MALO (11)

Bertrand Larcher, grand passionné de sarrasin et véritable figure locale, a commencé par ouvrir une crêperie à Tokyo, où il vivait avec son épouse japonaise. Si ce fils d'agriculteurs part encore régulièrement au pays du Soleil-Levant, c'est tout un empire qu'il a bâti en France avec entre autres, une ferme bio (où est cultivée la précieuse graine), une table étoilée à Cancale et plusieurs dizaines de Breizh Café en Bretagne et à Paris, où déguster de savoureuses galettes. Dans sa petite épicerie fine malouine, la sélection est 100 % blé noir : nouilles soba, pâtes fregola ou tagliatelles, biscuits sarrasin caramel au beurre salé... et encore beaucoup d'autres délices bretons !



12



13

LE MARCHĒ DE ROCABEY Ā SAINT-MALO (12 & 13)

Sous cette grande halle couverte, on trouve bien des trésors locaux. Ā commencer par de beaux homards, des araignées de petits bateaux ou du bar sauvage à la poissonnerie Arlette Beaulieu (qui lança son affaire, aujourd'hui perpétuée par sa fille, dans les années 1970). Juste à côté, l'étal de la famille Boutrais propose ses huîtres fines de Céline, réputées pour leur chair fine et leur saveur très iodée.

Ouvert les lundis, jeudis et samedis matin.



14



15

LA BOULANGERIE MAISON MALĒCOT Ā SAINT-MALO (14)

C'est simple, la boutique ne désemplit jamais ! Peut-être parce qu'avant d'ouvrir sa boulangerie avec son épouse Clémence, le pâtissier Giovanni Malécot a multiplié les expériences dans plusieurs maisons étoilées. Véritable orfèvre, il propose, en plus de très jolis pains au levain, une gamme sucrée qui donne envie de succomber : tartelette chocolat-pécan, paris-brest pistache-framboise, ou encore de sublimes tartelettes aux fruits qui évoluent en fonction des saisons.

LA MAISON DU BEURRE Ā SAINT-MALO (15)

C'est une institution locale, aujourd'hui connue dans le monde entier. Cette boutique historique a vu le jour en 1983 (et possède son petit musée). En 1985 déjà, Jean-Yves Bordier lançait son premier beurre aux algues. Depuis, la gamme de beurres aromatisés n'a cessé d'évoluer. Tous sont confectionnés avec du lait collecté à 100 kilomètres maximum autour de l'atelier de fabrication. Yuzu, piment d'Espelette, vanille de Madagascar ou oignon de Roscoff... Le plus difficile reste encore de faire un choix !