



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.





Cette portion de côte du nord de la Bretagne, qui s'étend de la pointe du Grovin à Cancale jusqu'au cap Fréhel, doit son nom à l'historien malouin Eugène Herpin. Les mille et une nuances de vert arborées par la mer, au gré des marées, de la houle et des lumières, inspirèrent à l'homme de lettres cette image de Côte d'Émeraude. À dire vrai, la beauté sauvage et préservée de ces rivages, à découvrir en suivant le célèbre sentier des Douaniers (ou GR34), est telle qu'on peine à comprendre la soif d'ailleurs qui poussa tant de marins à quitter la cité corsaire et à parcourir les océans, franchir le cap Horn pour revenir les cales chargées d'épices et de contes. Flâner sur les remparts de Saint-Malo permet d'embrasser une partie de l'histoire de la ville fortifiée, de comprendre ce goût du voyage et de l'indépendance que l'écume des grandes marées laisse sur les lèvres. De l'autre côté du barrage de la Rance, les villas Belle Époque de Dinard, qu'on rejoint aisément en bateau-navette, affichent leur élégance tranquille et invitent à les admirer en se baladant le long de la promenade au clair de lune. Les parfums du lointain, l'audace, le caractère, la volonté de défendre et valoriser coûte que coûte ses terres et son merroir mais aussi un très sincère sens de l'hospitalité... Voilà ce qu'on retrouve dans les cuisines et les spécialités de la Côte d'Émeraude. Un peu comme une bourriche d'huîtres recelant toutes des perles.

NOS BONNES ADRESSES

À DINARD

OYSTER CLUB (2)

Dans cette ancienne sandwicherie située en contrebas du marché de Dinard, Tanguy Thomassin a ouvert en 2017 un bar à tapas marins qui valorise les produits de la côte. Sur la terrasse plein sud, on se régale d'huîtres, de praires farcies, crevettes en tempura, tartines de poissons fumés maison, couteaux à la plancha ou de ces fingers d'araignée préparés minute par le chef Adrien Cailleux (en fiche-recette). Sédultif ? Filez sur la plage de Saint-Sieu à Lancieux où Tanguy a lancé avec sa compagne, Adèle Grunberger, une cabane de plage rêvée, Kalypso, où croquer des tacos de poulpe et un frito misto d'éperlans les pieds dans le sable.
2, rue de Saint-Enogat. 07 66 36 90 15. oysterclub.fr

CRÊPERIE LE MARÉGRAPHE (1 & 3)

Sur les hauteurs de la ville, dans le quartier historique de Saint-Enogat, Luc Donnard et Maurice Gilbert ont repris en 2020 cette grande crêperie qui fait la part belle aux meilleurs produits locaux : farine de blé noir du pays de Rance, œufs bio de plein air de Ruca (22), charcuterie de la Maison Lefebvre à Quévert... Les galettes fines et légèrement croustillantes sont généreusement garnies d'une tombée de chou vert, lard boucané, comté et andouille de Dinan par exemple. Une jolie carte de cidres artisanaux, tel ce Blanc d'Armorique de François Séhédic, et un espace épicerie complètent cette adresse très sincère et hautement recommandable.
8, place du Calvaire. 02 99 46 94 92.

RITOURNELLE, BAR À VIN ET CAVISTE

Miléna Cugny et Benjamin Joinville, jeune duo de sommeliers, ont ouvert un lieu lumineux au sein de l'ancienne maison du gardien du parc de Port-Breton. Trois cents références de vins qu'on aime (Montcalmès, Face B, Alex Foillard, Chartogne-Tailleur...) attendent en cave. Mais on peut aussi bruncher, grignoter et dîner d'assiettes bien équilibrées en terrasse.
2, rue de l'Isle-Celée. 06 21 22 27 52. ritournelledinard.com





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

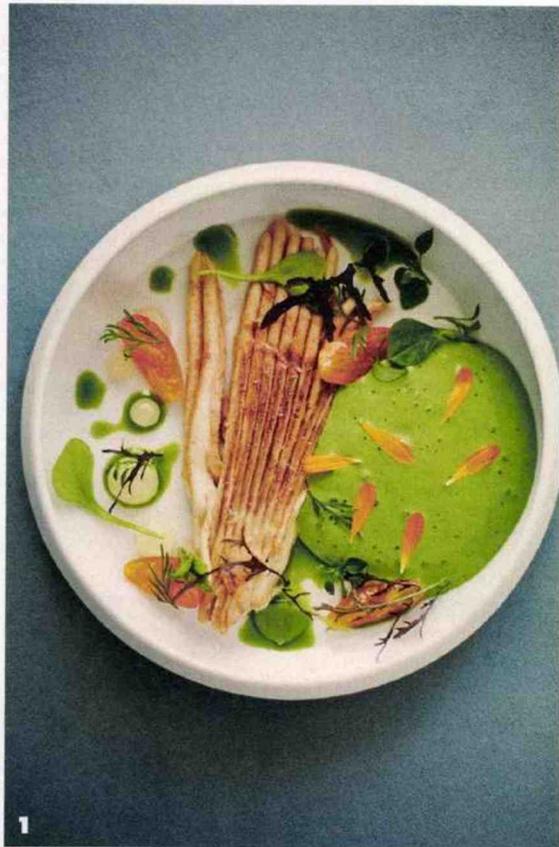
OMBELLE (1 & 2)

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.

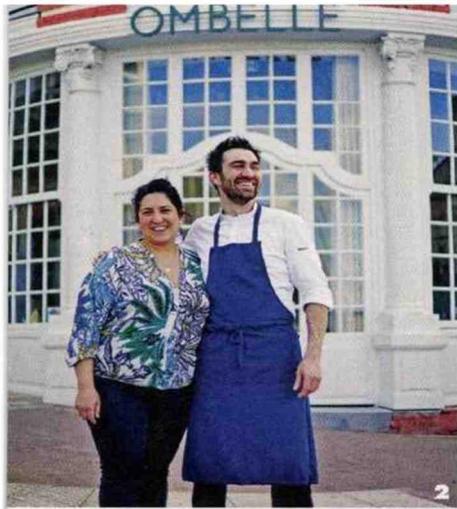
1, rue des Frères-Boussac. 06 23 67 50 58. dragonrouge.bzh



1

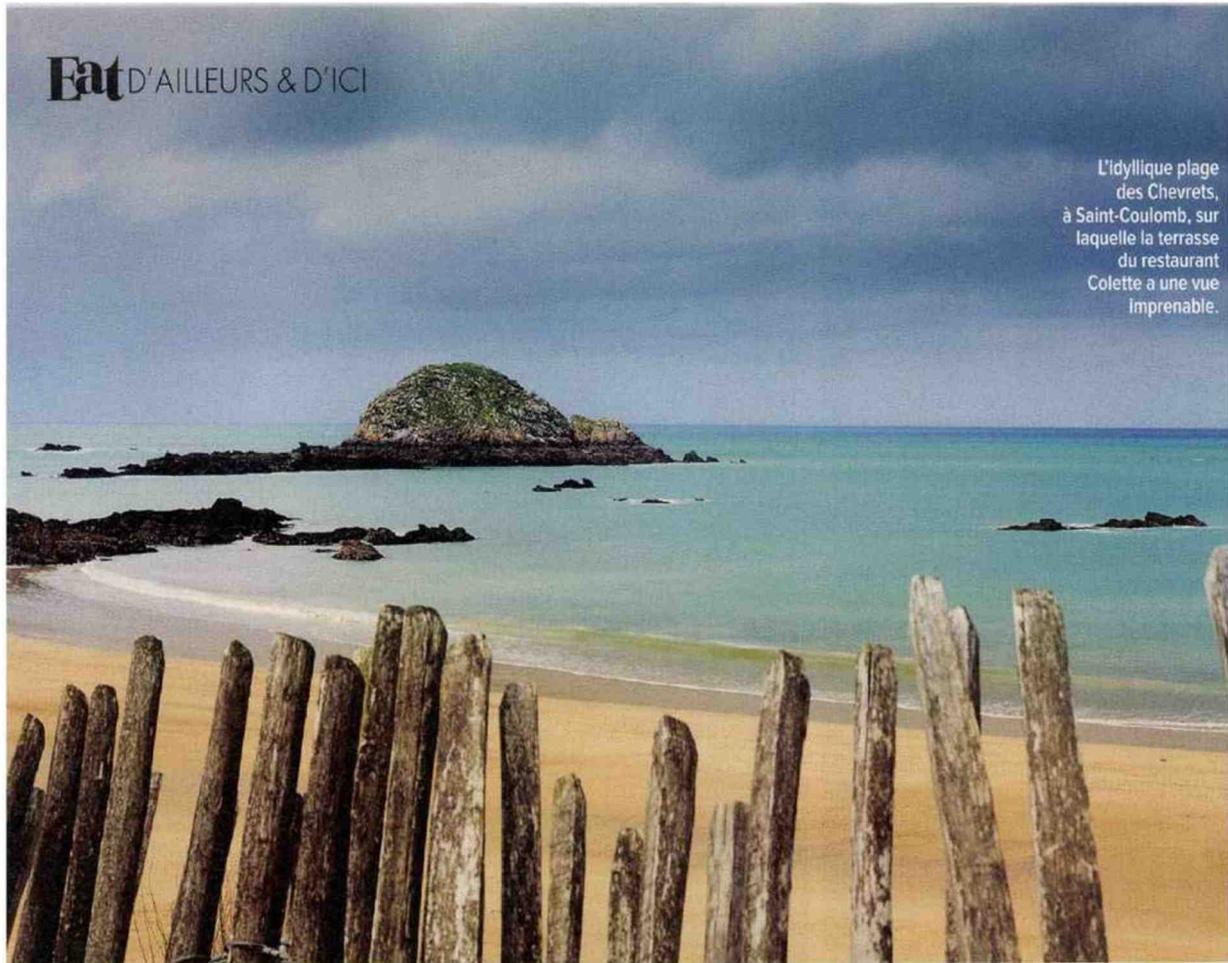


5



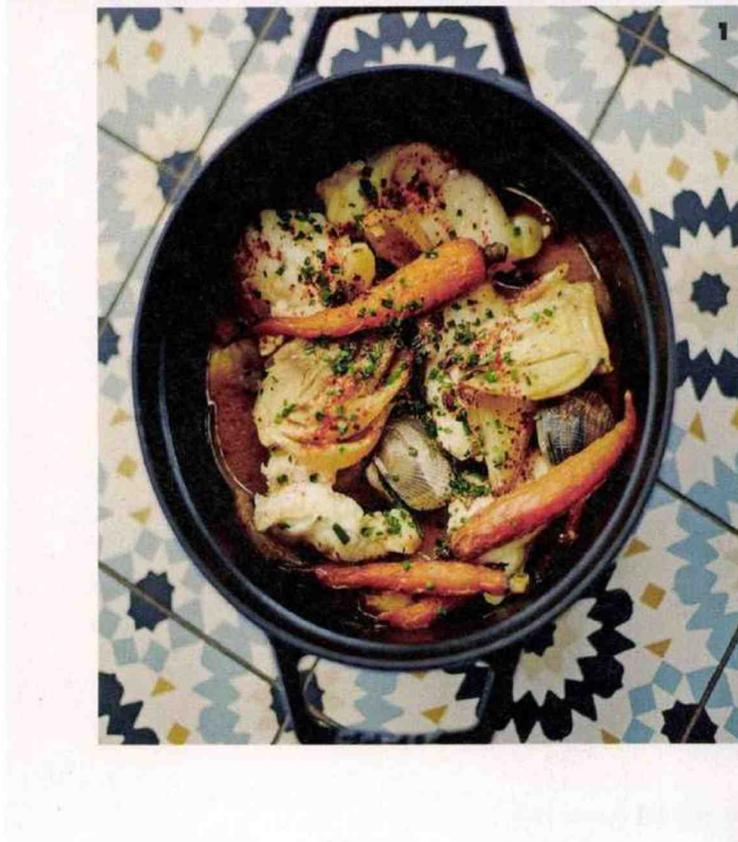
L'HÔTEL LE ROYAL ÉMERAUDE
Difficile de trouver meilleur emplacement que cet hôtel au charme so british, posé à 50 mètres de la superbe plage de l'Ecluse, avec ses fauteuils club lovés autour du piano-bar sous une lumineuse verrière du 19^e siècle. Les chambres au décor Orient-Express et l'accueil joyeux de Caroline Piot incitent à poser ses bagages.
1, boulevard Albert-1^{er}. 02 99 46 19 19.
royalemeraudedinard.com.fr

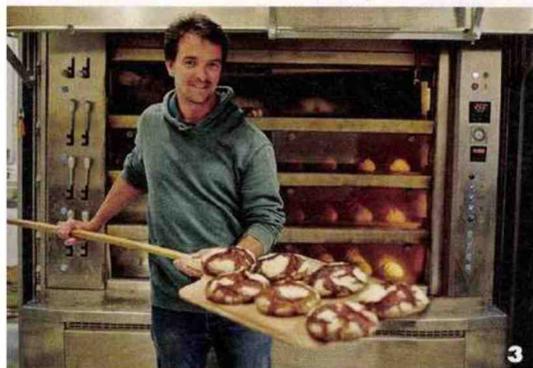




Eat D'AILLEURS & D'ICI

L'idyllique plage des Chevrets, à Saint-Coulomb, sur laquelle la terrasse du restaurant Colette a une vue imprenable.

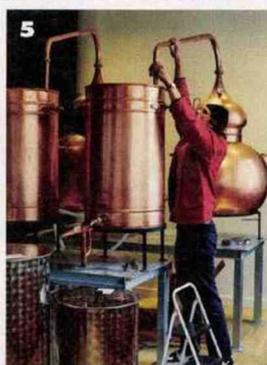




3



4



5



6

NOS BONNES ADRESSES

À SAINT-COLOMB

BOULANGERIE BIO FLEUR DE LEVAIN (3)

Parti pour faire des études d'ingénieur, Arnaud Gouya s'est découvert une passion pour le pain au levain naturel après avoir décidé de soigner mieux son alimentation. Son CAP boulanger en poche, il commence par livrer les marchés et les magasins Biocoop, ce qui l'amène à travailler 35 heures en deux jours, avant de s'installer à Saint-Coulomb en 2013. À présent, il fournit 26 écoles et l'on vient de loin pour ses miches bio, ses pains aux cinq grains sans gluten, ses palmiers en pâte à croissant aérobie et ses épatants scones au lait ribot, plein de pep. Un peu comme lui !

16, zone d'activités de Bel Event.

02 99 81 39 20. Points de vente sur fleurdelevain.fr

RESTAURANT COLETTE (1)

Avec sa vue imprenable sur la plage sauvage et préservée des Chevrets, le lieu marcherait même en servant une cuisine discutable. Ce serait mal connaître Mathilde et Arthur Garreau, couple de bons vivants, qui ont transformé l'immense espace pour rouvrir en 2022 un restaurant cosy. C'est un véritable lieu de vie, design et chaleureux, qui multiplie les recoins où déguster une excellente cuisine locale de bistrot nourrie par les producteurs locaux. On fond pour la cocotte de lotte au safran, palourdes et légumes de saison, ou le ficelé de cochon et son millefeuille de pommes de terre fondant. Ouvert tous les jours, du petit déjeuner à tard le soir.

Plage des Chevrets. 02 99 89 01 60. colette.bzh

À CANCALE

LE BISTROT DE CANCALE (6)

Depuis longtemps, la famille Roellinger rêvait d'un bistrot à Cancale, mais pas n'importe où : face à Port-Mer, la plage d'enfance de Mathilde et Hugo. L'institution s'appelait La Godille et l'on y venait de toute la côte pour les langoustines grillées. Elles sont toujours à la carte du bistrot redécoré et ouvert depuis l'été 2022. On peut remonter de la plage, les pieds encore pailletés de sable, pour s'asseoir en terrasse ou se lover sur les banquettes intérieures pour se régaler de solettes jus pincé, d'ormeaux de plongée et algues du bas de l'eau, de velouté de fenouil et coques de la baie. Un délicieux goût retrouvé des vacances à la mer.

5, rue Eugène et Auguste-Feyen. roellinger-bricourt.com

À SAINT-MALO

LES BABAS DE SAINT-MALO (2)

L'histoire débute au sein des cuisines du Saint-Placide, où le chef Luc Mobihan, fou de babas au rhum, commence à les mettre en bocaux pour ses amis voileux. Succès oblige, la production a grandi et une boutique intra-muros est née. On peut s'y régaler de babas rhum-vanille, whisky-café, calvados-cannelle ou encore limoncello-citron. Depuis deux ans, Marion Juncker et Emilie Leost ont développé une partie épicerie fine avec des produits ultra-locaux : délicate huile de homard, cornichons bretons, etc.

11 bis, rue de l'Orme. 02 99 89 80 16.

LA DISTILLERIE DE SAINT-MALO (4 & 5)

On avait déjà craqué pour le gin Malouin's au blé noir et aux algues. La jeune marque s'est depuis associée avec l'équipe des whiskies bretons Naguelann pour ouvrir intra-muros, en octobre 2022, une distillerie qui produit sur place gin, rhum et vodka 100 % malouins.

4, place Brevet. 02 23 18 70 82. ladistilleriedesaintmalo.com



Eat D'AILLEURS & D'ICI

NOS BONNES ADRESSES

AR INIZ (1 & 2)

Ce petit hôtel trois étoiles, posé presque les pieds dans l'eau sur la digue surplombant la plage du Sillon, est un spot rêvé pour admirer les grandes marées. Il abrite la très jolie table du chef Romain Roullier qui, après avoir servi sur Le Ponant et navigué de Paris à Cannes en passant par Genève, s'est ancré à Saint-Malo. Comme Christian Le Squer, chef triplement étoilé du George-V qui valide les créations de Romain, on dit oui au maquereau de ligne tiédi à la flamme, chou-fleur et pistache, et au cœur de thon grillé, chorizo de poulpe et béarnaise à l'encre de seiche. Cadeau : le menu déjeuner retour du marché en trois temps à 38 € permet de profiter en journée de la superbe terrasse avant de retourner enfouir ses pieds dans le sable. À partir de 125 € la nuit, 175 € en haute saison. 8, boulevard Hébert. 02 99 56 01 19. ariniz.com

OTONALI

Le restaurant japonais de Bertrand Larcher, créateur des crêperies Breizh Café, a fermé ses portes intra-muros pour mieux rouvrir dans un espace plus vaste au rez-de-chaussée du tout nouvel hôtel Otonali. Le chef Yasushi Hayashi y cuisine toujours les produits bretons à la mode nipponne, dans l'esprit des izakaya, ces bistrot urbains japonais où déguster saké et shochu autour de petites assiettes à partager, comme ici le goma tofu aux deux sésames et langoustines fraîches ou l'anguille fumée façon kabayaki. 53, quai Duguay-Trouin. otonali.fr

ET AUSSI...

Maison Guella (3 & 4) : outre les fameux craquelins de Saint-Malo (craquelin.com), ce biscuit sec typique qu'on croque ici depuis le Moyen Âge, il est une autre spécialité qu'il faut absolument rapporter : les biscuits de la maison familiale Guella, un régal garanti pur beurre salé. 8, rue Parcon-de-la-Barbinais, Saint-Malo intra-muros. 02 99 40 83 43. lamaisonguella.com

ArKoad, cave et bar à whisky : avis aux amateurs, cette cave dédiée aux meilleurs whiskies de la planète, créée par Naguelann (whisky breton), permet de déguster 200 références au verre ! 2, rue du Boyer, Saint-Malo intra-muros. 07 49 59 49 53.

Brasserie La Corniche : c'est LE spot du moment pour aller boire un verre ou déjeuner face à la mer et à la plage du Sillon. Super ambiance, cocktails au top, carte bien troussée et bien sourcée dans cette brasserie d'enfer que l'on adopte vite pour cantine. 4, chaussée du Sillon, Saint-Malo. 02 99 40 50 93. lacorniche-saintmalo.fr

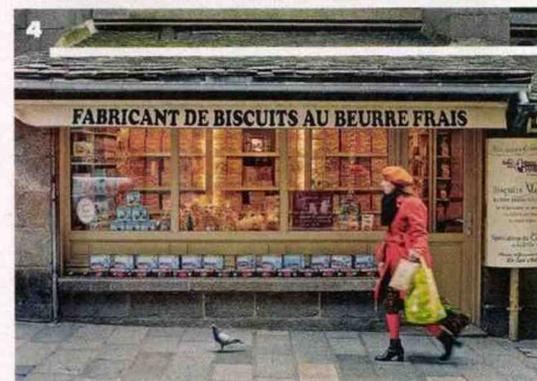
La Maison du Sarrasin : pour les pâtes, les tuiles, les miels, les caramels, les farines, les infusions de sarrasin... Une seule adresse qui ravira les gluten free, mais pas seulement. 10, rue de l'Orme, Saint-Malo intra-muros. lamaisondusarrasin.fr

Se renseigner
tourismebretagne.com ; dinardemeraudetourisme.com ;
saint-malo-tourisme.com



EN FICHE RECETTE

MAQUEREAU À LA FLAMME, SEMOULE DE CHOU-FLEUR ET PISTACHE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.