



CRÉDIN | 56 |
LA MAISON BLANCHE AUX VOLETS BLEUS

Gourmandise et bonheur

Même si la table est effectivement indissociable du séjour, n'accueillant que des demi-pensionnaires, elle est suffisamment remarquable pour mériter une mention particulière. Anouk et Joris Delanghe sont des amoureux de la vie et donc de la table, et sur leur belle cuisinière Lacanche, ils se partagent les tâches d'une façon très équitable : à Joris le salé, de belles saint-jacques avec une purée de panais et une sauce cresson wasabi ou un filet de bar cuit avec exactitude ; à Anouk le sucré, les desserts savoureusement campagnards, comme le pain perdu aux poires, après la trappe de Timadec au miel. Une répartition parfaite quant il s'agit de mesurer le résultat... En hôtes parfaits, ils dînent avec leurs convives, instillant derrière les volets bleus une dose importante de joie de vivre. Et même s'il est difficile de comparer un repas d'amis préparé pour huit ou dix avec une carte de vingt plats réalisée par une brigade, le résultat dans l'assiette vaut bien deux toques. Incontestablement, cette adresse mérite forcément que l'on décide de faire une réservation de chambre pour avoir le privilège d'avoir son rond de serviette à cette table...

GM+Y passer quelques jours en demi-pension...
Tarif par pers./nuit : 105 € en demi-pension (chambre double, petit déjeuner et dîner. Sur réserv.).
F. déc. et janv. (sf vac. scol.).

RS | 37 |
PETIT
TRIMOINE

Des chercheurs ont découvert que les plats les moins chers sont ceux qui sont les plus savoureux. Dans la rue, une petite salle lumineuse, en long, qui s'implante facilement. Pour cause : c'est un lieu soigné, les prix sont ajustés pour plaire aux touristes et la carte offre son éventail régionalisme ménager. Toute aux rillons, le menu montre un bon mélange et un accompagnement de salade au poussif, la viande d'Allemagne et c'est un filet de brochet avec une émulsion échalotée. Tout de même un brin de même avec l'élégance du voyageur est bien reçu.

RS : 17,80 - 25,80 €.
E : 22 €.
L, LUNDI, NOËL ET 2 SEM.
JUSQU'À 22 H.



© OLIVIER MARIE

KOIGN MIAM MIAM

Le meilleur kouign-amann du monde sort d'un four de Douarnenez où il est né en 1860. Thierry Lucas, de la boulangerie des Plomarc'h, le prépare en deux tours de rouleau, avant de replier les bords, sans trop écraser la pâte à pain nourrie de beurre et de sucre. À peine 40 minutes et 200° au four. Il se déguste le jour même, tiède pour que le beurre et le sucre coulent encore sur les commissures. Ouzh taol (bon appétit) ! Olivier Marie