

LIFESTYLE

AGATHE DUCHESNE

BLOGUEUSE CULINAIRE *

Cette graphiste bordelaise de 26 ans s'est installée à Rennes il y a deux ans. Depuis, elle visite la Bretagne à la découverte des saveurs locales.

Dans son blog culinaire, elle partage ses bonnes adresses glanées au cours de ses voyages et de ses week-ends, sans oublier de divulguer ses recettes préférées. Elle n'oublie jamais de faire des billets sur ces vins qu'elle apprécie particulièrement.

SES EPICERIES TOP

À Theix « En ligne ou en boutique, Mademoiselle Breizh sait mettre les produits traditionnels bretons au goût du jour. Caramel craquant, chips de sarrasin ou de crêpes, cookies au blé noir, tout le goût de la Bretagne avec un twist ! Je me fournis en muesli Breizh Granola, un petit plaisir que j'ai découvert ici. Les céréales sont agrémentées de caramel au beurre salé et de chips de crêpes. Une tuerie ! »
Mademoiselle Breizh, 2, rue des Lavandières, Theix (56). Tél. : 02 97 60 87 15. mademoiselle-breizh.fr

À Paimpol « La Cale aux épices est une véritable caverne d'Ali Baba pour les amateurs de saveurs exotiques. On y trouve 80 poivres différents et autant d'épices ! »
La Cale aux épices, 6 bis, rue des 8-Patriotes, Paimpol (22). Tél. : 06 34 31 03 99. lacaleauxepices.com

SES REPAIRS DE FRUITS DE MER

À Cancale « Tous les jours, sur le port de la Houle, huit producteurs d'huîtres proposent leur production, toute la journée, en direct des parcs installés à quelques encablures de là. Choix et fraîcheur garantie à un prix défiant toute

concurrence ! Je les déguste face à la mer, le Mont-Saint-Michel à l'horizon. »

Le Marché aux huîtres, Port de la Houle, Cancale (35).
marcheauxhuîtres-cancalle.com

À Roscoff « La Moule au pot, où j'aime aller déguster des moules frites généreuses servies avec des accompagnements originaux (aux algues, à l'espagnole, au cidre et aux pommes).

La Moule au pot, 13, rue Edouard-Corbière, Roscoff (29). Tél. : 02 98 19 33 60. facebook.com/bistroLMP

SES GOURMANDISES SUCRÉES

À Saint-Malo « Ce n'est pas pour rien que les gens font la queue devant cet artisan-glacier. Sanchez propose 120 parfums différents aux notes fruitées (fraise balsamique, framboise de ronce, goyave...), fleuries (coquelicot, lavande, rose...) ou carrément gourmandes (spéculoos, nougatine, panna cotta...).

Sanchez, 9, rue de la Vieille-Boucherie, Saint-Malo (35). Tél. : 02 99 81 95 55.
glaces-saint-malo.fr/glaces-sanchez/

À Carantec « O'gourmandise est une délicieuse pâtisserie-confiserie-chocolaterie qui propose une quarantaine de gâteaux qui varient en fonction des fruits de saison. Je craque aussi pour les mini-kouign et leurs variations. »

O'gourmandise, 7, rue Pasteur, Carantec (29).
 Tél. : 02 98 67 01 72.

SES RESTAURANTS FÉTICHES

À Vannes « Le Tandem offre une carte alléchante travaillée avec les produits locaux et de saison. Cuisinière et pâtissier, le couple derrière les fourneaux s'est rencontré alors qu'ils travaillaient chez un



DORIS HUNTER

triple étoilé Michelin. La cuisine s'inspire de leurs expériences en Bretagne, dans le sud de la France et au Québec ! »

Le Tandem, 13, rue des Halles, Vannes (56).
 Tél. : 02 97 63 53 37. letandem.bzh

À Perros-Guirec « Je craque pour Le Suroît et leurs plats de poissons originaux (dos de bar rôti et lentilles vertes, aile de raie à la perrosienne) notamment. »

Le Suroît, 81, rue Ernest-Renan, Perros-Guirec (22).
 Tél. : 02 96 23 23 83. lesuroitperros.com/le-restaurant

SES PLAISIRS GASTRONOMIQUES

À Carantec « J'aime m'arrêter à l'Hôtel de Carantec et sa table tenue par Patrick Jeffroy, deux étoiles au guide Michelin. C'est ici que j'ai fait ma première expérience de restaurant gastronomique, jamais égalée. »

Restaurant Patrick Jeffroy, 20, rue du Kelenn, Carantec (29). Tél. : 02 98 67 00 47.
hoteldecarantec.com

À Vannes « La Tête en l'air. Des menus entièrement à l'aveugle le soir en 3, 5 ou 7 plats, et une formule plus classique au déjeuner pour des découvertes gastronomiques. »

La Tête en l'air, 43, rue de la Fontaine, Vannes (56).
 Tél. : 02 97 67 31 13. lateteenlair-vannes.fr

SES ESPACES DÉTENTE

À Dinard « Le bar de l'Hôtel Royal Émeraude de Dinard. L'après-midi, le salon de thé se met à l'heure anglaise avec une formule thé et scones. Le soir, l'ambiance lounge prend le dessus avec un piano bar sous la verrière, la déco british et les délicieux cocktails. Une soirée jazz est prévue tous les mois. »

Le Darling, 1, boulevard Albert-1er, Dinard (35).
 Tél. : 02 99 46 19 19. royalemeraudedindard.com

À Landéda « Atelier de peinture et salon de thé, le Ty Room offre un lieu apaisant et sympathique après une balade vivifiante en bord de mer. »

Port de l'Aber-Wrac'h, Landéda (29). Tél. : 02 98 04 80 66. atelier-tyroom.com

*agatheduchesne.com, Instagram @agatheduchesne_ et pinterest.fr/agatwe



Mademoiselle Breizh



Restaurant Patrick Jeffroy