

TOP
ventes

Cuisine Actuelle

2,90
AOÛT 2023
N° 391

80
recettes
plein été

DOSSIER
GRILLADES
& MARINADES

Des plats
qui changent

Galette complète
à l'andouille
de Guéméné

Salades
terrines,
verrines...

Nos idées
rafraîchissantes

Spécial **Bretagne**

GALETTES, FAR ET CIE
LES MEILLEURES RECETTES ET PRODUITS RÉGIONAUX

+ Balade gourmande
à Vannes

PM PRISMA MEDIA CPI

L 12809 - 391 - F: 2,90 € - RD





24h à Vannes

Derrière ses remparts, entre terre et mer, la cité des Vénètes regorge d'adresses gourmandes. Tour d'horizon.



• 9 heures Une brioche des Têtes de meule

Au premier degré, l'appellation n'est pas flatteuse. Qui aurait envie d'être associé à une tête de meule, deux épais disques de granit superposés entre lesquels les grains de céréales sont écrasés pour en tirer de la farine ? Au second degré, elle renseigne bien sur le tempérament de la joyeuse équipe de cette coopérative boulangère. Au four, au pétrin ou à la caisse chacun leur tour, ils transforment la farine choisie auprès de moulins locaux en vraies prouesses boulangères. D'emblée, le nez et les yeux sont en émoi. La brioche au levain naturel est légère et moelleuse comme un coussin fourré de plumes, une jubilation pour les sens.



• 10 heures Du thé, du café... et des cookies

Camille et Marie se sont rencontrées à l'école hôtelière de Dinard. Elles s'entendent comme bretonnes en foire. Elles savent cuisiner (gâteaux, biscuits et petits plats pour le midi) et recevoir. Leur salon de thé Citron et Melon d'eau, installé au cœur de Vannes, est gai et lumineux et vit au rythme des chansons françaises d'hier et d'aujourd'hui.



• 11 heures Un homard ou un lieu jaune

Dans cette ville où les beautés architecturales ne manquent pas, la halle aux poissons a du cachet avec sa verrière à charpente métallique. Le marché est l'épicentre de la gourmandise à Vannes, idéal pour les amoureux des produits de la mer. Sur trois rangées, les étals sont alignés et rivalisent de marchandises fraîchement sorties de l'océan. Quelques femmes vendent le poisson de leur mari pêcheur. Nadège Surzur, du bateau *Ma Brunette*, est l'une d'elles et son stand est l'une des escales prisées des lieux.

• 12 heures Des fromages bretons

Les sinagots, les embarcations traditionnelles morbihannaises, voguent dans le Golfe. Mais le mot désigne aussi l'un des fromages bretons proposés à la Fromagerie de Kerouzine. Emmanuelle et Olivier tiennent cette crèmerie à la réputation ancrée avec une gentillesse naturelle. Ils ont à cœur de vous faire découvrir les productions bretonnes : le gouda de Bannalec, l'hermine (un palet au lait de chèvre), la tome de Rhuys (au lait cru de vache), le curé nantais ou le menez hom (qui est aussi l'un des points culminants bretons).





• 13 heures Cuisine de marché

La jovialité de ce jeune couple de restaurateurs vaut tous les amuse-bouches apéritifs. Marine et Baptiste aiment recevoir, cela se voit, s'entend et se déguste. Il y a de la poésie dans les assiettes, elles sont colorées, minutieuses et très végétales. La cuisine de Baptiste est créative sans être emberlificotée. Elle régale et reconforte. Ce jour-là, le mulet fumé maison en entrée était comme de la soie. Et le service accompli par Marine embellit tout.

• 14 heures Une escale épicée

La Cale aux épices est la petite sœur du magasin originel de Paimpol. Christophe Lemaire est le fondateur de ces petits comptoirs à l'âme exotique. Il a beaucoup voyagé et rempli son carnet d'adresses de producteurs. La riche collection de poivres en témoigne. Bruno Jarry tient la boutique de Vannes et il est l'auteur d'un beau livre sur les épices. Il sait partager cette passion avec une agréable humilité. Ce qui ouvre bien des perspectives en cuisine.



• 15 heures Un chou comme un nuage

« Les nuages de Gege et non de Gégé ! » La pâtissière remet les accents à leur place. « Je m'appelle Geneviève et non Géraldine comme un journal local a pu l'écrire. » Dans la vitrine, les choux fraîchement fourrés sont turgescents et aguichants. Ils sont l'œuvre de cette femme énergique et sympathique qui les prépare « comme nos grands-mères ». Geneviève arrive de Paris, donc la fantaisie



n'est pas non plus absente. Ses choux au blé noir (avec un craquelin au sarrasin) sont délicats comme des nuages. Une recette à laquelle les grands-mères bretonnes n'auraient sans doute jamais pensé.

• 17 heures Un carré de chocolat

La sobriété de la boutique d'Anne-Laure Hagneré tranche avec l'exubérance de ses tablettes de chocolat. De l'une à l'autre, on traverse les continents à la rencontre de saveurs d'une très grande variété : Brésil, Inde, Sao Tomé, Nicaragua (l'une de nos étapes préférées), Congo, Madagascar et Belize. La jeune



femme achète les fèves et les transforme en chocolat sans aucun ajout autre que le sucre (sauf pour le 100 % cacao). La chocolatière est radicale dans sa manière de faire et ses fabrications en portent la marque : elles sont très expressives.

• 20 heures Un dîner surprise chez Bvañ

Le dessert a été un feu d'artifice. À l'énoncé des ingrédients - la truffe, le chocolat et le pruneau -, les sourcils étaient dressés en accents circonflexes. Mais les sens sont tombés sous le charme de cet échafaudage baroque. Tout le repas fut digne de cette acrobatie. Romain Le Cordroch, presque seul en cuisine, fait feu de toutes casseroles. Sous la carapace en granit, la sensibilité est en ébullition et les idées iconoclastes fusent dans des assiettes exécutées avec brio.



• 14 heures

Une escale épicée

La Cale aux épices est la petite sœur du magasin originel de Paimpol. Christophe Lemaire est le fondateur de ces petits comptoirs à l'âme exotique. Il a beaucoup voyagé et rempli son carnet d'adresses de producteurs. La riche collection de poivres en témoigne. Bruno Jarry tient la boutique de Vannes et il est l'auteur d'un beau livre sur les épices. Il sait partager cette passion avec une agréable humilité. Ce qui ouvre bien des perspectives en cuisine.

