

JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE 2026

RESTO #15

RESTO

L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

**Simone
Zanoni**

« En cuisine, tout
est question de travail
et de ténacité »

+
de **20**
recettes
faciles
de chefs



SUPPLÉMENT

48
pages
vins d'été

VACANCES

LE TOUR DE FRANCE
DES BONNES ADRESSES
AU BORD DE L'EAU

MÉTIERS

PANIER DE POISCAILLE
ET WASABI NORMAND !

PRODUITS DE SAISON

LA GOURMANDISE DE L'AUBERGINE
ET DE LA LANGOUSTINE



bleu
petrol



L 18109 - 15 H - F: 6,90 € - RD



Resto
en vacances



Plein NORD

Le Nord, la Normandie, les îles anglo-normandes, la Bretagne... Des terres qui se méritent, mais une fois qu'on en est tombé amoureux, c'est pour la vie.



VILLA HAUTE GUAIS ET VILLA ISIS Dinard (Ille-et-Vilaine)

A Dinard, Soul Haven poursuit son élégante collection d'adresses de caractère. Autour de Castelbrac, sublime hôtel posé face à la baie du Prieuré, le groupe enrichit aujourd'hui son offre avec deux nouvelles expériences : la Villa Haute Guais et la toute récente Villa Isis. Trois lieux, trois atmosphères, mais une même philosophie : faire de l'hospitalité un art de vivre où la gastronomie occupe une place centrale.

Au Castelbrac, le restaurant étoilé Pourquoï Pas demeure l'une des tables les plus convoitées de la Côte d'Émeraude. Dans le

décor Art déco de cet ancien poste d'observation du Muséum national d'Histoire naturelle, le chef Julien Hennote signe une cuisine profondément ancrée dans son territoire. Breton de cœur et de culture, il sublime les produits de la pêche côtière, les herbes sauvages et les trésors marins locaux dans des assiettes d'une grande précision. Coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, ormeaux de la Côte d'Émeraude, homard bleu ou algues de Saint-Lunaire composent une partition sensible, durable et résolument contemporaine. C'est lui qui signe également

la cuisine proposée aux hôtes privilégiés de la Villa Isis, juste en face.

Une exigence qui irrigue également la Villa Haute Guais. Aux commandes de sa table d'hôtes, Rémi Ledauphin, ancien second de Julien Hennote pendant sept ans, propose une approche plus intime de la gastronomie. Entre cuisine et salle à manger, il cultive le lien direct avec ses convives et imagine chaque jour un menu inspiré des arrivages du matin, des récoltes du jardin et des producteurs locaux. **FV** 17, avenue de la Vicomté, 35800 Dinard (villahauteguais.com/fr)





VRAIC Guernesey (Royaume-Uni)

« **V**raic s'articule autour de ma passion pour la cuisine au feu de bois associée à une attention particulière portée aux produits de saison et à la volonté de proposer une cuisine ancrée dans le paysage environnant. » Longue barbe, large sourire, geste précis, Nathan Davies est l'une des grandes figures culinaires de la petite île de Guernesey. Inauguré en juillet 2025, Vraic (« algues » en guernesiais), son nouveau restaurant – après l'étoilé SY23, à Aberystwyth,

au Pays de Galles – a vite été salué pour son unicité et sa créativité. Ici, les poissons et crustacés d'exception locaux sont mis en valeur dans une cuisine où les algues de la baie de Chouet, là où le chef est installé, occupent une place majeure. Après sept mois d'existence, l'établissement a décroché sa première étoile, plaçant Guernesey au sommet gastronomique de la région. **JPG**

Mont Cuet Road, Chouet Bay, Vale, GY3 5AT, Royaume-Uni (vraic.gg)



ÉRIN, BISTROT DE LA DUNE Larmor-Plage (Morbihan)

Enfant du Morbihan, le chef étoilé Nicolas Le Tirrand entame une nouvelle aventure en rejoignant l'hôtel Les Mouettes, où il prend les commandes du bistrot, face à l'île de Groix. La carte rend hommage aux produits locaux, issus aussi bien de l'océan que de la terre, dans le respect des saisons et d'une pêche durable. À travers ses assiettes, le chef embarque ses convives dans une expérience marine qui sent bon l'air du large. On débute par un œuf parfait accompagné d'œufs de maquereau fumés et de mouillettes

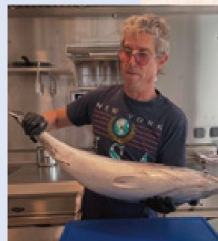
à la poutargue. Puis on se laisse tenter par un lieu jaune à la peau croustillante nappé d'une sauce au vin jaune ou un poulpe braisé relevé d'un aioli breton au wakamé. À moins que l'on ne préfère les saveurs au barbecue d'un homard au Kari Gosse, mélange local d'épices. Mention spéciale pour la table de partage près de la cheminée, qui peut accueillir jusqu'à dix personnes. **BLG**

Menu : 54€. Hôtel Les Mouettes, rue de Rennes, 56260 Larmor-Plage (lesmouettes.com)

& aussi

NAUTILUS Penmarc'h (Finistère)

Après 35 ans à Paris et son départ du Clarence, le talentueux Christophe Pelé met le cap sur le Finistère. À Penmarc'h, face à l'Atlantique, le chef ouvre Le Nautilus, un gastro-pub marin de 35 couverts, où les produits de la pêche locale, les embruns et la convivialité prennent le pas sur le cérémonial gastronomique. Sans aucun doute l'une des ouvertures les plus excitantes de la saison. **FV**
87 quai du Général de Gaulle, 29760 Penmarc'h



MAISON VERMER Saint-Malo (Ille-et-Vilaine)

À Saint-Malo, Maison Vermer confirme son ascension avec le Trophée Gault&Millau 2026 « Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières » décerné à Quentin Durand. Le chef breton, passé chez Anne-Sophie Pic et Pierre Gagnaire, signe une cuisine où le végétal (« Ver ») rencontre l'univers marin (« Mer »). Fidèle à cette identité, il sublime dans des assiettes iodées des produits bretons, tels que les huîtres de Cancale aux petits pois et à la rhubarbe ou l'araignée de Saint-Malo à la livèche et au caviar osciètre. Escale obligatoire. **FV**
79 boulevard de Rochebonne, 35400 Saint-Malo (maisonvermer.com)



ALBA Guernesey (Royaume-Uni)

Nouvelle cantina à la cuisine détonante dans l'ancien marché de St Peter Port. Le chef Billy Etheridge, du haut de ses 27 ans, fait preuve d'ingéniosité et de rigueur. Tartare de thon au wasabi anglais, tagliolini maison aux moules du Shetland, etc. Le menu conquiert pour des prix raisonnables (entre 16 € et 20 € le plat). Alba a décroché un Bib gourmand en janvier dernier, mais ne devrait pas en rester là. **JPG**
6-7 Market Street, St Peter Port, GY1 1HE, Royaume-Uni (albarestaurant.gg)



© DR. PHILIPPE VAURES