

De Cancale au Mont

JEAN-LOUIS GALESNE

Une création, une résurrection

La grande nouveauté à Cancale, c'est l'installation depuis fin mars, non loin de Bricourt, d'une maison d'hôtes, La Maison de la marine, dans une villa abritant jadis le bureau des affaires maritimes de Cancale. On y trouve cinq très belles chambres d'hôtes, couplées avec un café-restaurant, dont la décoration originale a été imaginée par Erwan Ruffel, jeune décorateur d'avenir originaire de Saint-Malo. Christian Poussier, l'un des propriétaires du lieu, natif de la Martinique, passionné de cuisine,

aide son chef dans l'élaboration des entrées et plats figurant sur une carte courte, renouvelée chaque jour. La mer, les herbes et les épices sont privilégiées à travers une cuisine aux saveurs intenses. Les nems de petits crabes de la baie, le colombo de lotte (superbement antillais), le rôti d'agneau aux algues, le maquereau sauce moutarde à l'ancienne et pommes nouvelles, sont déjà des classiques, comme le crumble au dessert. Tout est hyper-frais, gai et lumineux. Cette cuisine plaisir peut être dégustée en terrasse, dans le jardin. Brunch court le dimanche.

Les adresses

Les Maisons de Bricourt, rue Duguesclin. Tél. : 02.99.89.64.76. Fermé mardi et mercredi. Carte environ 140 euros.

Le Coquillage, le château Richeux, 35350 Saint-Méloir-des- Ondes. Tél. : 02.99.89.25.25. Env. 50-60 euros.

La Maison de la marine, 23, rue de la Marine. Tél. : 02.99.89.88.53. Ouvert tj. Env. 45 euros.

Le Cancalais, 12, quai Gambetta. Tél. : 02.99.89.61.93. Fermé dimanche soir et lundi. Menu 15 euros sauf week-end, 26 et 45 euros. Carte 45-55 euros.

La Mère Poulard, Grande-Rue, Le Mont-Saint-Michel. Tél. : 02.33.89.68.68. Ouvert tj. Menus 35, 45, 55 et 65 euros. Carte 80-90 euros.