



styles nos tables bretonnes

SAINT-MALO

LES TERROIRISTES ASSOCIÉS



Les Terroiristes ont, en 2017, élu domicile intra-muros au sein d'un vieux bistrot, habillé de bois du sol au comptoir, en passant par les barriques. Le marché du matin commande la cuisine du midi, avec ce jour-là un tartare de lieu jaune de ligne façon japonaise ou une échine de cochon fermier marinée. Le soir, c'est tapas, mais sans l'accent espagnol... L'un des points forts de l'adresse ? Son bon goût pour les vins nature et/ou biodynamiques, comme les cuvées alsaciennes de chez Binner, les bulles champenoises des frères Laherte, les vins plein sud du Soula, dans le Roussillon.

Les Terroiristes associés, 21, rue de Dinan, Saint-Malo, 02-23-17-24-49. Menu du marché à 20 € le midi (formule à 17 €), tapas de 6 à 8 € le soir. Tous les jours.

LE BÉNÉTIN



La belle société malouine se plaît à venir garer ses grosses cylindrées sur le parking de ce vaste loft de verre et de bois, du côté de Rothéneuf, entre Saint-Malo et Cancale. On la comprend. Posé au-dessus

des étonnants Rochers sculptés, cette adresse chic balnéaire regarde la mer droit dans ses bleus. Et, sur la terrasse majuscule, on se divertit avec plaisir de la cuisine d'Arnaud Bérue, d'ormeaux en coque et beurre aux algues Bordier, d'un turbot à la plancha, jambon Bellota et son œuf à basse température, ou de filets de soles, asperges et jus de coquillages à la coriandre.

Le Bénétin, 4, chemin des Rochers-Sculptés, Saint-Malo, 02-99-56-97-64. Menus : 22, 28 € (déjeuner), 46, 58 et 85 €. Carte : 70 €. Ouvert tous les jours midi et soir.

CRÊPERIE GRAIN NOIR



De plain-pied intra-muros, c'est écrit en toutes lettres sur la devanture noire : « Farine bio bretonne, charcuterie fermière bio, légumes du marché, cidres et vins nature... » Marie Traup et Romain Diop « court-circuitent » à tout-va pour brillamment sauver le genre crêpier, trop souvent massacré même en son berceau breton. De la cuisine vitrée



qui donne sur un décor de broc' sortent des galettes de premier ordre, comme l'imparable complète, et la langouille, du nom de cette langue de cochon bio discrètement fumée en provenance de Quévert, près de Dinan. Avec ça ? Une petite bolée du délicieux cidre de la ferme de Kermarzin, chiné du côté d'Argol, tout là-bas dans le Finistère.
Crêperie Grain noir, 16, rue de la Herse, Saint-Malo, 02-23-17-56-79. Galettes : de 3,50 à 11,90 €. Crêpes : de 3,20 à 9,50 €. Fermé dimanche et lundi.

ANNADATA

La maison a soufflé sa première bougie le 14 juillet. Et la rumeur enfle, même chez les carnivores prêts à se passer d'une côte de bœuf le temps d'un repas, que l'on mange très bien au chevet de cette table bio-végétarienne, gourmande autant que militante. Derrière la devanture verte de ce bistrot bien-être, du végétal dans le décor et surtout dans des assiettes goûteuses, joyeuses, nourries des produits des marchés locaux, des épices de Roellinger ou des algues de la maison C-Weed, près de Saint-Malo. La carte ? Courte, elle dessine un mouvement perpétuel, au gré des trouvailles de Myriam Domange, la cheffe.
Annadata, 20, rue de la Corne-de-Cerf, Saint-Malo, 09-50-93-32-06. Menus : 28 et 34 €. Fermé les mardis et mercredis.

LE BISTROT DU ROCHER

Il a officié sous les ors de tables étoilées parisiennes, puis ouvert une belle table à Rennes. Depuis cinq ans, Sylvain Delaunay est bien accroché à son rocher de la Cité corsaire. Aux commandes de ce bistrot rassembleur, il mise sur son panier quotidien - il y a chaque jour un marché à Saint-Malo! - pour animer

une carte très dynamique et des assiettes bien convaincantes : bulot-mayo et poireaux au curry - celle-là, il ne peut plus l'enlever de l'ardoise! -, fraîcheur d'araignée et bavarois de chou-fleur, tronçon de barbue rôti et barigoule d'artichaut... En escorte, bons vins dans le vent bio-nature, à l'image des jâjas sudistes du domaine Vinocéros.

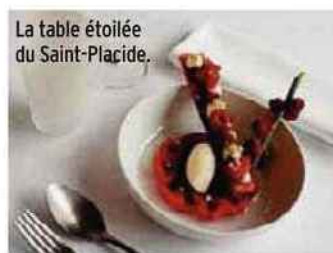
Le Bistrot du rocher, 19, rue de Toulouse, Saint-Malo, 02-99-40-82-05. Menus déjeuner : 18 et 22 €. Carte : 35 €. Fermé le mardi soir et le mercredi.

BÂN THÃI

Dans le quartier de Courtoisville, à trois minutes de la plage, ce petit bout de table exotique - également traiteur à emporter - tient la marée malouine depuis plusieurs années. 100 % mérité vu les arguments déployés avec le sourire par Sumalee Promthanjai et Mathieu Monserez : une pièce unique agréable habitée par une longue table d'hôte, et surtout les parfums et les épices au garde-à-vous d'une cuisine thaï ultra-fraîche et équilibrée. Pad thaï, soupe de poulet au lait de coco, bœuf sauté curry rouge et basilic thaï, voilà quelques-uns des tubes locaux. A noter que la petite entreprise vient d'ouvrir un second lieu, place de la République, à Dinard.
Bân Thaï, 102, avenue Pasteur, Saint-Malo, 02-99-40-47-74. Menu du jour : 17 €. Nem : 1,20 € l'unité. Pad Thaï : 2,50 € les 100 grammes. Traiteur du mardi au samedi, restauration sur place du mardi au samedi midi uniquement.

LE SAINT-PLACIDE

Dans un quartier résidentiel, une maison de pierres prolongée d'une extension plus récente abrite l'une des valeurs extrêmement sûre de la région. Dûment étoilée par



La table étoilée du Saint-Placide.

Bibendum, la table menée par Isabelle et Luc Mobihan ne dévie pas de sa trajectoire : une carte essentiellement marine pour des créations d'une précision redoutable. Les plats de l'été ? Langoustines passion-pomme verte ou homard au barbecue japonais, caviar d'aubergine, sauce tomate à la tête de homard et pesto. La maîtresse des lieux cultive une cave remarquable sous influence biodynamique, avec une douzaine de muscadets - quelle bonne idée de défendre ce vignoble! -, dont les pépites de Jérôme Bretaudeau, ou les rouges languedociens du domaine Montcalmès. Allez, vite, on réserve.
Le Saint-Placide, 6, place du Poncelet, Saint-Malo, 02-99-81-70-73. Menus : 35 € (déjeuner du mercredi au vendredi), 52, 75 et 112 €. Fermé lundi et mardi.

BISTRO AUTOUR DU BEURRE

A Saint-Malo, qui dit beurre dit Bordier... Contigu à l'historique Maison du Beurre, crèmerie de première, ce bistrot dresse joliment le couvert entre vieilles pierres, design contemporain et brocante laitière. Au générique, les beurres remarquables en dégustation et une cuisine de très belle facture signée Steve Delamaire. Ce chef habile soigne aussi bien ses arrivages que ses assiettes, comme cet épatant agneau de pré-salé décliné avec une fricassée de fèves, épinards et grenailles au beurre au piment d'Espelette ou ce filet de saint-pierre à la plancha, caviar d'aubergine, artichauts violets et citrons confits. Jolies bouteilles en cave, à commencer par les flacons biodynamiques du Château Le Puy, à Bordeaux.
Bistro autour du beurre, 7, rue de l'Orme, Saint-Malo, 02-23-18-25-81. Menus : 19, 22 € (déjeuner) et 48 €. Carte : 50 €. Ouvert du mardi au samedi midi et du jeudi au samedi soir.



Bistro Autour du beurre.



LES CHARMETTES



Pas une voiture à l'horizon, mais la ligne bleue du large, entre ciel et mer. Elles ne sont pas si nombreuses, les adresses qui font face à la Manche sur l'immense plage du Sillon. Ce petit hôtel tranquille au charme arty et bohème a ce privilège et prolonge le plaisir jusque sur sa terrasse, les pieds dans le sable. Pas de manières. L'esprit est à la détente, et la petite cuisine extérieure suit les humeurs d'une ardoise courte qui « cause » tartines, fruits de mer, moules-potatoes et tartare de thon façon thaïe ou de bœuf à l'italienne. Et pourquoi pas le duo huîtres-verre de blanc, classique mais diablement efficace ?
Les Charmettes, 64, boulevard Hébert, Saint-Malo, 02-99-56-07-31.
Tartine-salade : 11,50 €. 12 huîtres : 17 €.
Ouvert d'avril à octobre tous les jours midi et soir.