

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Pont Aven : le Moulin des merveilles | Le blog de Gilles Pudlowski - Les Pieds dans le Plat



Christien le Squer et Sébastien Martinez en cuisine © GP

Christian le Squer n'attend pas la réouverture du Cinq au George V (ce devrait mi-septembre) pour prouver son talent qui est grand. On le surveille sur Instagram, donner le bon conseil à une chaîne de restaurants en Egypte, mais il est présent plus que jamais dans sa Bretagne natale, animant le Paris-Brest dans la gare TGV de Rennes, en compagnie de Pierre Ruello, veillant également l'hôtel de charme d'Ar Iniz à Saint-Malo, peaufinant sa manière à l'historique Moulin de Rosmadec de Pont Aven. Dans la cité chérie des peintres du Finistère, où Emile Bernard attira Gauguin et tant d'autres, l'art est à son meilleur. La gourmandise aussi.



www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Une table © GP

Ainsi, Rosmadec qui lorgne déjà vers la seconde étoile. Aux commandes des fourneaux, Sébastien Martinez, natif de Rennes, ancien de la Voile d'Or à Sables d'Or les Pins, chez les Hello, passé à Paris à la Grande Cascade, chez Ledoyen et au Cinq, aux fourneaux, relayé, côté salle et côté cave, par Cédric Bilien, bigouden de Pont l'Abbé, ancien de la Tour d'Argent, du Coq de la Maison Banche, passé lui aussi chez Ledoyen et au Cinq, à l'école Le Squer puis avec l'expert sommelier Eric Beaumard, avant de partir durant 15 ans au Four Seasons Hong Kong (« j'y étais venu pour 6 mois », dit-il en riant). La déco de ce moulin du XVIe siècle a été revue avec charme et sobriété. Le service est au petit point.



Langoustine © GP

La cuisine? Fine, subtile, marine, avec des inclinaisons végétales qui font merveille, révélant la maîtrise technique de Sébastien Martinez, qui travaille ici sous le sceau de l'expert Le Squer jouant la cuisine « *bretonne nouvelle vague* », avec ses réminiscences habiles, ses hommages vertueux, mais non guindés à la tradition de l'Armor et de l'Argoat. Ainsi, les petits amuse-gueule, comme la gaufre croustillante de parmesan, la tartelette de sardines à la crème raifort, celle de homard, plus le roudoudou de coques au pamplemousse et encore la daurade rosée juste saisie aux lentins du Finistère.

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Blanc du turbot © GP

Le premier morceau de bravoure : la superbe « harmonie » d'araignée de mer avec son émulsion façon bisque au siphon. Le second : la magnifique langoustine du Guilvinec et son incroyable mayonnaise tiède. Mais la fête continue avec la tomate présentée comme tartare végétal avec son quadrillage de pommes gaufrettes, le blanc de turbot rafraîchi à la poire, le superbe homard bleu avec son krampouz, sa sauce au goût noiseté parfumée au vin jaune de Château Chalon et ce chef d'oeuvre visuel et gustatif que constitue la noix de ris de veau pochée au lait ribot et « collée » aux fins spaghetti.



Homard et krampouz © GP

Là-dessus, Cédric Bilien a pensé à tout avec son d'escortes vineuses en rapport : comme le vif savennières du clos de la Roche, le frais et perlant muscadet de Jérôme Bretaudeau 2020, le fringant rosé de Loire château Pierre Bise 2018, l'élégant bourgogne blanc de Jean-Marie Bouzereau, le fin condrieu au nez d'agrumes 2019

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

d'Andre Perret, le fin bourgogne pinot noir de Jean-Marie Fourrier 2018 (qui fait oublier le château Pape-Clément sur la pente descendante et même carrément « usé » en 1985) ou encore **le château le Puy « émilien » en 2017.**



Ris de veau poché au lait ribot © GP

On achève avec de bien jolies douceurs : parfait pistache et pomme confite, fraises de Pougastel et meringue au kombawa, vacherin aux pêches, île flottante au café et fruits rouges, délicatesse de Plougastel Daoulas aux fraises et rituel gâteau breton avec sa fine frangipane, qu'on découpe devant vous. Voilà une grande ressuscitée !



Fraises de Plougastel et meringue au colbawa © GP

Le Moulin de Rosmadec

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

venelle de Rosmadec
29930 Pont-Aven
Tél. 02 98 06 00 22
Menus : 47, 67, 87, 117 €
Carte : 75-155 €
Fermeture hebdo. : Lundi, mardi
Site: www.rosmadec.com