

Tables
^{et}
Gens de Qualité
en Bretagne



Côtes du Nord



Sancerre



Domaine

Joseph

Balland-Chapuis

La Croix Saint-Laurent, BUÉ (Cher) France
Tel. (48)54-06-47

Bourgueil

Clos de  la Henry

Bourgueil

APPELLATION BOURGUEIL CONTRÔLÉE

75 cl

Mis en bouteille par:
Jacques MORIN, "Le Vau Godard" 37140 BENAIS France

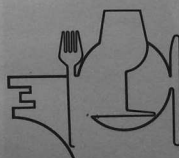
Jacques
MORIN

"Le Vau Godard" 37140 BENAIS (France)

Tables
et
Gens de Qualité
en Bretagne Côtes-du-Nord

Sommaire

	Page
• Éditorial, par R. ABRAHAM	3
• Carte du bon goût et itinéraire gourmand	5
• Vin et gastronomie, par C. BERTHE	7
• Vin et dégustation	9
• COMBOURG, Les Tastevins	11
• DINAN, Avaugour	13
• MUR-DE-BRETAGNE, Grand'Maison	15
• PAIMPOL, Le Repaire de Kerroc'h	17
• PLANCOËT, Chez Crouzil	19
• PLÉHÉDEL, Château de Coatguelen	21
• PLÉNEUF, La Cotriade	23
• PLOUNÉRIN, Relais de Bon Voyage	25
• ST-BRIEUC, Le Quatre Saisons	27
• TRÉBEURDEN, Manoir de Lan Kerellec ...	29
• Louis LE ROY, livre : « La Cuisine bretonne d'aujourd'hui »	31



Association Loi 1901
Siège social : « Le Repaire de Kerroc'h »,
29, quai Morand, 22500 PAIMPOL
Tél. : (96) 20.50.13

PRIX : 15 F



Photo : Michel DUPUIS - ST-MALO.

« Tables et gens de qualité »
à la pointe de l'Arcoest.

ÉDITORIAL

Par Robert ABRAHAM, président de l'Association
« Tables et gens de qualité en Bretagne ».

QUE dire de la Bretagne, si ce n'est qu'elle est belle et accueillante tout simplement.

Je pense que la connaissance de notre région s'acquiert aussi par l'approche de notre cuisine. Les richesses de notre terroir vous attendent autour d'une table élégamment dressée, accueillante, dans la simplicité propre à nos maisons où, heureusement, l'artificiel n'a pas encore pris le pas sur le naturel.

Aussi notre but est de vous recevoir avec notre cœur, de vous faire une triple invitation : le voyage, le plaisir, la découverte, et de vous rappeler qu'en Bretagne la convivialité est d'actualité.

C'est bien pour cela qu'il nous est tous venus à l'esprit de vous faire découvrir notre art de vivre, pour votre plaisir.

Alors, sans attendre, laissez-vous guider.

DINEZ AUX BORDEAUX.



LA COULEUR DU BON GOUT.

TEO PATES

Votre carte du bon goût



Itinéraire gourmand.

En vous promenant de table en table, nous vous convions à découvrir quelques-unes de nos spécialités au gré des saisons :

- * AVAUGOUR à DINAN : Feuilleté de Pétoncles au Dill.
- * GRAND'MAISON à MUR-DE-BRETAGNE : Profiterolles de foie gras, au coulis de truffes.
- * LE REPAIRE DE KERROC'H à PAIMPOL : Homard à la vapeur d'algues.
- * CHEZ CROUZIL à PLANCOËT : Aiguillette de canard au miel d'acacia.
- * CHATEAU DE COATGUELEN à PLÉHÉDEL : Ravioli d'huîtres au curry.
- * LA COTRIADE à PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ : Turbot aux poireaux.
- * LE BON VOYAGE à PLOUNERIN : Les rillettes de crabe.
- * LE QUATRE SAISONS à ST-BRIEUC-Cesson : Panaché de poissons.
- * LAN KERELLEC à TRÉBEURDEN : Suprême de St-Pierre au cidre.
- * Claude BERTHE vous invite à déguster sa sélection de vins de propriétaire à travers ces différentes étapes gastronomiques.

PÊCHERIE PAIMPOLAISE



BAR - HOMARD - POISSONS DE PETITS BATEAUX

(96) 22.09.43 et 20.75.44

22500 PAIMPOL



CHAMPAGNE A. CHARBAUT & FILS

BUREAUX ET CAVES A EPERNAY
17, Avenue de Champagne
Boîte Postale 150

51205 EPERNAY CEDEX
Tél. EPERNAY (26) 54.37.55 TELEX CHAMPAC 840 233 F

CHAMPAGNE
APPELLATION CONTRÔLÉE



A. CHARBAUT ET FILS

BRUT EPERNAY
(FRANCE)

PRODUCT OF FRANCE N° 1-10-100



CHAMPAGNE
APPELLATION CONTRÔLÉE

A. CHARBAUT & FILS

EPERNAY-FRANCE
ROSE BRUT

PRODUCT OF FRANCE N° 1-10-100

Vin et gastronomie

La dégustation d'un vin communique une émotion sensorielle, la dégustation d'un mets crée un plaisir gustatif. Faisons-les parler lorsqu'ils se rencontrent afin de savoir si leurs expressions individuelles se supportent, se potentialisent, se modifient ou se subliment.

Des choix judicieux, ils en ressortiront grandis dans l'harmonie pour notre plaisir.

De grâce, ne faisons pas rentrer dans un cadre associatif trop rigide, ce qui interpelle notre imaginaire, notre affectif, laissons le champ libre aux nouvelles expériences gustatives toujours enrichissantes.

Néanmoins, comme tous les arts, celui du goût requiert des normes, il faut en dehors des préférences et des habitudes personnelles, respecter certaines règles qui nous permettront de rentrer dans leur intimité.

Le choix de la température du service du vin est fondamental. Pour s'en persuader il suffit de déguster un même vin ayant trois degrés de différence, des nuances olfactives si étrangères nous étonneront.

— Pour les blancs, une température de 10 à 12° joue un rôle de filtre, mettant en valeur les qualités aromatiques et la nervosité.

— Pour les rouges, une température de 15 à 18° permet à la fraîcheur et à la finesse de s'exprimer, les tannins s'assouplissent.

— Les vins tanniques ou très vieux supporteront un degré de plus.

Approche tout en nuance, fonction du style du vin et des saisons.

L'ordonnement du repas

La logique de l'enchaînement des vins, dans le respect de la hiérarchie de l'âge et du millésime, permet de découvrir les multiples facettes de la dégustation, dans une gradation qualitative perpétuelle. La dégustation d'un grand vin se prépare.

Les effets de contraste

Afin de les éviter, il nous faudra servir les vins légers avant les vins corsés; les vins jeunes avant les vins vieux.

La décantation

Beaucoup d'encre a coulé sur ce sujet. Son but est l'élimination du dépôt accumulé par les ans, afin de servir un vin parfaitement limpide. Il est admis aujourd'hui qu'une longue décantation de vin vieux ne se justifie pas. Il perd obligatoirement en finesse aromatique : décantation du moment.

La décantation favorise l'expression des arômes les plus subtils; là aussi il nous faudra une approche nuancée et personnalisée.

La palette associative du vin

Un seul vin, plusieurs vins pour suivre le repas ?

Le Chinon de Charles Joguet qui associe délicatesse et typicité possède cette qualité associative qui lui permettra au gré des alliances d'un menu dégustation de modifier son expression sur une note toujours élégante.

De prestigieuses bouteilles dans les Médoc et les Graves, adoreront entre autres la compagnie des viandes et plus particulièrement de la plume. Réservez-leur une très grande attention.

Les Pomerol et les Saint-Émilion avec l'infinie variante qui représente l'un de leur charme, s'épanouiront sur les viandes rouges et le gibier à poil.

Les Bordeaux authentiques, les premières Côtes de Bordeaux charmeurs sont de tous les instants.

Cadillac, Sauternes, leur complexité aromatique en font des vins de fête.

Les effets de convenance

Vins et mets doivent suivre la même gradation dans l'intensité gustative. Nous sommes à la recherche dans le respect des saveurs propres d'équilibre, de fusion, d'accompagnement.

L'union peut se trouver dans le contraste et l'opposition des saveurs, on ne recherche plus le fondu, mais le choc qui sublimerait les goûts.

L'harmonisation d'un cru et d'un plat peut rester plus délicate sans la connaissance qu'ont le maître d'hôtel et la maîtresse de maison des vins présentes et de la personnalité imprimé à la carte par le cuisinier : leurs conseils nous seront précieux.

Claude Berthe.

Diners Club: l'efficacité d'aujourd'hui



Diners Club International
18-20, rue François 1^{er}
75008 Paris-Tél.:(1)723 78 05

Vin et dégustation

Le dégustateur agit comme un critique d'art, les grands vins nous apportent une harmonie du goût comme la peinture nous apporte une harmonie des formes et des couleurs.

Satisfaction esthétique dans la comparaison en dehors de la dégustation gourmande, mais n'oublions surtout pas : le vin n'a sa justification que pour le plaisir qu'il donne.

Classe, race, élégance, distinction, finesse, typicité : caractères qui nous permettent de cerner la « silhouette » du vin.

Quelques expressions courantes du vocabulaire gustatif

Vin souple : coulant, agréable, ne heurte pas, mais peut être léger ou corsé.

Vin corsé : corps, consistance, générosité, riche en élément de sa constitution générale. Notion de complexité.

Vin charnu : complexe, corsé, harmonieux, notion de volume gustatif. Qualité des raisins à grande maturité, grande richesse aromatique.

Vin séveux : force et rigueur, qualité distinctive dans une heureuse combinaison de la délicatesse du goût et de l'arôme.

Vin délicat : équilibré, nuancé sans être trop riche.

Vin délicat, riche et complexe : le top-niveau de la dégustation.

Les arômes du vin

Le cépage donne au vin son goût qui est révélé par la vinification, ainsi le cabernet sauvignon, (un des trois cépages rouge du bordelais avec le merlot et le cabernet franc) donne souvent des arômes primaires fins de cassis, des notes épicées, se truffant au vieillissement. Ce même cabernet, sur des terroirs généreux donnera des arômes plus sauvages et végétaux.

Les arômes disparaissent avec le vieillissement pour laisser apparaître un bouquet complexe.

Les Millésimes

Le millésime évocateur des conditions météorologiques de l'année reste un critère important de qualité. Nuançons néanmoins. Les effets du terroir, l'âge des vignes, les pratiques culturales représentent les éléments de base des caractéristiques individuelles. L'homme et son savoir font la différence dans des années aux conditions climatiques difficiles, alors qu'il faut reconnaître dans les grandes années, les qualités propres au terroir. Une carte des millésimes donne une valeur globale sans tenir compte des exceptions et tout particulièrement de réussites remarquables réalisées sur de petits millésimes. Séduisants dans leur transition, nous permettant par leur équilibre et leurs nuances aromatiques d'attendre les grands vins de garde.

Claude Berthe.

Vin de Bordeaux
Château De Beauregard



BORDEAUX
APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Ducourt & Fils, propriétaires à Targem (Gironde)
MIS EN BOUTEILLES À LA PROPRIÉTÉ
PRODUCE OF FRANCE

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château de Coullhas
POMEROL

APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE



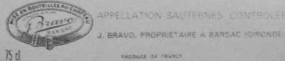
P. NEBOUT & FILS
PROPRIÉTAIRES À POMEROL (GIRONDE) FRANCE



CHÂTEAU CAILLON
CRU CLASSÉ
EN 1855



SAUTERNES
BARSAC
GRAND VIN DE BORDEAUX



APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE
J. BRAVO, PROPRIÉTAIRE À BARSAC (GIRONDE)

Cru Bourgeois
1983



Château Lacombe

MÉDOC
APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Château
57 A LACOMBE (MÉDOC) PROPRIÉTAIRES À JAU (GIRONDE) LA ROCHE BEAUCHEMIN

Propriété de France



Château
Patache d'Aux

CRU BOURGEOIS
MÉDOC
APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
Société Civile Château Patache d'Aux
Bordeaux (Gironde)
PRODUCE OF FRANCE

Vins sélectionnés par
Claude BERTHE, les TASTEVINS



BORDEAUX. LA COULEUR DU BON GOUT.

COMBOURG

Les TasteVinS

La Favrais, BONNEMAIN 35270 COMBOURG
tél. : (99) 73.86.76

Claude BERTHE, Conseil en Vin.



Photo Michel DUPUIS, St-Malo

Formation de dégustation et d'œnologie :

Institut Technique du vin de Bordeaux, Université d'œnologie de Bordeaux.

Conseil en vin :

Auprès de la restauration gastronomique et créative.

Spécialisation :

Création et composition de cartes des vins, recherches d'harmonies gustatives, analyse sensorielle, constitution et estimation de cave.

Sélection :

Dans les vignobles en dégustation comparative de vins de propriétaires mis en bouteille au Château, possédant la spécificité du terroir, du millésime et de l'appellation d'origine.

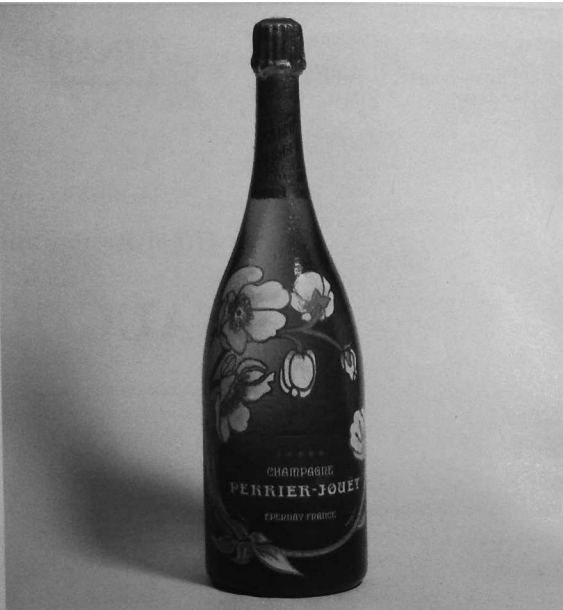
« Lettre ouverte aux voyageurs gourmets »

Comme tous les arts, celui de la table requiert maîtrise, imagination, créativité, recherche d'esthétisme, d'harmonie et d'équilibre des saveurs.

Si vous ajoutez à ce talent maîtrisé des restaurateurs une attention au langage, au « goût du vin », une sensibilité à la complémentarité du vin dans l'harmonie de leur création culinaire, vous obtenez, comme vous pourrez le découvrir, une heureuse synthèse qui trouve son expression à travers des cartes de vins authentiques, équilibrées et personnalisées.

Cet art de vivre, cette philosophie du vin vous séduiront, et je vous convie, je vous invite au voyage, au plaisir, d'aller à la rencontre de « l'émotion sensorielle ».

Claude BERTHE.



MUSCADET CHEREAU-CARRÉ : L'AUTHENTICITÉ

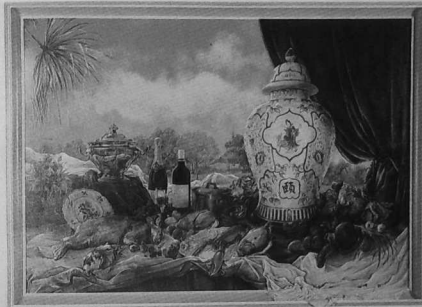


MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE

- CHATEAU DE CHASSELOIR
- CHATEAU DU COING DE ST-FIACRE
- CHATEAU L'OISELINIÈRE DE LA RAMÉE
- GRAND FIEF DE LA CORMERAIE
- MOULIN DE LA GRAVELLE
- DOMAINE DU BOIS BRULEY

CHASSELOIR

44690 ST-FIACRE-SUR-MAINE
FRANCE
Tél. (40) 54.81.15
Télex public Nantes 700 610 F



Huile sur toile de Patrick LE TUAULT.

Jacques GUILLO,
Chef de cuisine.

MUR DE BRETAGNE

Hôtel-Restaurant
Auberge

GRAND' MAISON

1, rue Léon Le Cerf
22530 MUR-DE-BRETAGNE
tél. : (96) 28.51.10
*(fermé dimanche soir et
lundi, sauf juillet-août).*

L'établissement :

Demeure ancienne avec salle à manger rustique, près du site touristique du Lac de Guerlédan, à mi-chemin de la Manche et de l'Atlantique avec le calme de la campagne.

Jacques GUILLO et la cuisine :

« Je pense qu'aujourd'hui la cuisine n'est pas une récitation scolaire. Le cuisinier, à partir de ses connaissances, de ses désirs et de ses émotions peut réaliser le meilleur par une combinaison d'accords et de dissonances. »

Les produits :

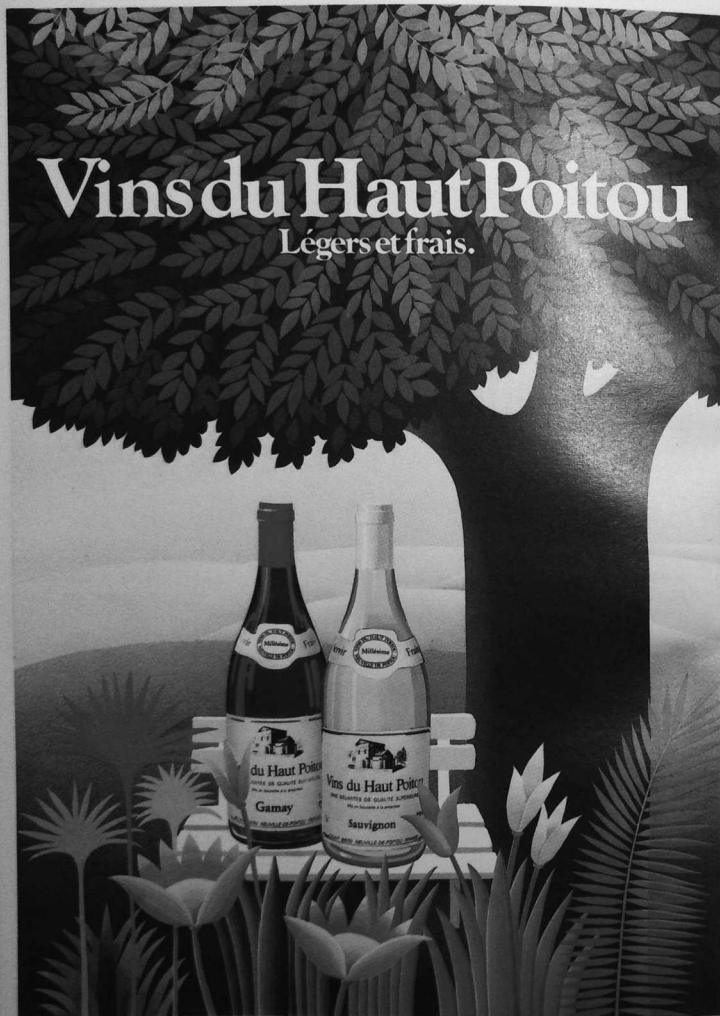
Ils sont frais et de haute qualité, je les utilise en respectant leurs saveurs.

Les bonnes adresses :

Les maraîchers de la région.
Les pigeons de M. RIVOALON à Mûr-de-Bretagne.
La marée de M. PASCOU à Concarneau.

Citation du peintre Patrick LE TUAULT sur son Livre d'or :

« Grand'Maison » comme la nostalgie de fastes oubliés retrouvez ici le rituel des tables qui hissent le quotidien au niveau des fêtes.



Les Vins du Haut-Poitou. V.D.Q.S. Mis en bouteille à la propriété.
Cave Coopérative du Haut-Poitou. 86170 NEUVILLE-DE-POITOU. FRANCE. Tél. (49) 51.21.65.



Huile sur toile de J. LE MEUR, Paimpol

Robert et Lyliane ABRAHAM.
Cuisinier : Robert Abraham.

PAIMPOL

Hôtel-Restaurant

LE REPAIRE DE KERROC'H

Port de Plaisance, 22500 PAIMPOL
tél. : (96) 20.50.13

(fermé lundi soir et mardi
hors saison - fermeture en janvier).

Si le visiteur est parfois déçu de constater l'absence des gracieuses goélettes aux grandes ailes de toile, disparues du port de Paimpol, il sera peut-être heureux de trouver, plantée sur le quai, cette belle malouinière à l'allure austère, construite par Pierre Corouge de Kersaux en 1792.

Si vous, le visiteur, avez quelques goûts pour une halte gastronomique, entrez pour y découvrir la cuisine inventive de Robert Abraham : les produits « Terre-Mer », une cuisine océane qui donne les plaisirs de grand large.

Des produits bien choisis : les Pêcheries Paimpolaises ou M. DUVAL sélectionne les poissons de petits bateaux; les légumes biologiques de Paul SIGNAC, scrupuleux jusqu'au bout des ongles; les algues de Pleubian au parfum irremplaçable; les fromages fermiers choisis et affinés par Jean-Yves BORDIER de Lannion, vous séduiront.

Laissez-vous tenter par les huîtres pochées aux bigorneaux, le homard local à la vapeur d'algues, et la grande assiette de desserts du Repaire.

« Votre voyage gourmand pourra se prolonger chez vous ou combler vos amis car, avec les conseils de Claude Berthe, Robert Abraham vous propose une sélection de vins et alcools, que vous pourrez avoir dans votre cave, en toutes occasions. »

VOUVRAY

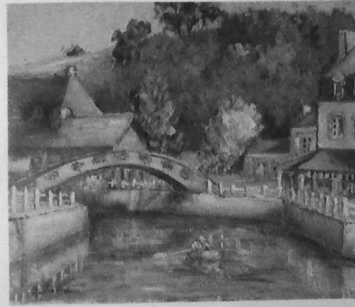
L'Apéritif-Brut



Orange Graphic

Au cœur du terroir,
naît le Vouvray Tête de Cuvée,
élevé dans les caves taillées dans le roc.

Cave des Viticulteurs de Vouvray
B.P. 23 - 37210 Vouvray
Tél. (47) 52.60.20 - Télex 750508 F



Huile sur toile de Gérard JOSSE, Plancoët

PLANCOËT

Hôtel-Restaurant

“CHEZ CROUZIL”

22130 PLANCOËT
(fermé dimanche soir et lundi)
tél. : (96) 84.10.24

Jean-Pierre CROUZIL,
Chef de cuisine.

L'établissement :

En 1971, un routier, PMU, arrêt des cars, taxis, noces et banquets.
En 1985, un hôtel deux étoiles, un restaurant trois étoiles, une salle rustique, intime,
qui vous met à l'aise et qui vous prépare au festin... et la vie continue...

Jean-Pierre CROUZIL nous confie :

« Jamais contre ce qui est nouveau. Il faut essayer, c'est la mode, on vous le demandera. Toutefois, garder une cuisine sérieuse, faite avec les mains qui ont choisi et trié les meilleurs produits, tôt le matin, si possible avant les autres. J'aime rentrer dans une cuisine où il y a des odeurs qui flattent. »

A propos des ses fournisseurs :

Crustacés : Noëlle LECHAT, Erquy.
Poissons : Les pêcheurs d'Erquy et OMNES à Rennes.
Les huîtres de Cancale, bien sûr !
MAYOL pour tous les légumes, fruits et herbes que je ne trouve pas dans les jardins du voisinage (château de l'Argentaye).
LABEYRIE pour les foies gras crus des Landes.
Les qualités des vins de Loire chez Marcel CHABERNAUD.
Gérard JOSSE à Plancoët pour l'huile.

Extrait de la revue « Bretagne Magazine » de mai 1984 :

« Enfin, il se sert des vieux cahiers laissés par sa mère et sa grand-mère, cahiers de recettes bien sûr, pour les transposer. Confitures en tous genres, préparations diverses, pâtes de viande et de lapin, foie gras, saumon fumé, il fabrique tout et on peut en emporter pour faire la fête chez soi. »



Champagne Mumm
Cordon Rouge



Cognac
Laurent MERLIN

17520 ARCHIAC



Aquarelle originale de BRUNET

PLÉHÉDEL

Château Hôtel de

COATGUELEN

Pléhédel 22290 LANVOLLON

(fermé de novembre à fin mars).

tél. : (96) 22.31.24

Louis LE ROY, Chef de cuisine.

L'établissement :

Château construit en 1850, propriété du Marquis de Boisgelin, dans un parc de 100 ha, golf, club hippique, tennis, piscine. Situé sur la côte du Goëlo, sur la D 7 entre Paimpol et Lanvollon, un pays de légendes et de traditions, aux vieilles maisons de granit, manoirs, châteaux, églises, calvaires.

Louis LE ROY nous parle de sa cuisine :

« Un grand plaisir de la vie, que j'aime faire découvrir à mes amis et clients et à mes élèves: le plaisir de découvrir, de travailler, de déguster des produits de qualité. »

de ses produits :

« Que je choisis personnellement, de qualité et de préférence dans ma région. Je les travaille le plus naturellement possible, à la vapeur, en vessie de porc, au gros sel et aux algues. »

de ses fournisseurs :

« Huitres creuses du Trieux : Éts VALLEGANT à Pleudaniel;
Légumes biologiques : Jean-Yves THOMAS à Pléhédel;
Volailles : Éts TOUMINET à Caouannec;
Fromages de chèvres : Madame VIDAMENT à Pontkadig. »
Foies gras : Doyenné de LANVAUX.

PROPRIÉTAIRE DU
CLOS SAINTE-HUNE



TELEPHONE :
(89) 47-60-30

F. E. TRIMBACH

PROPRIÉTAIRE - VITICULTEUR DEPUIS 1628
68 - RIBEAUVILLÉ
HAUT-RHIN

GRANDS VINS D'ALSACE MILLESIMÉS ET
SÉLECTIONS D'EAUX-DE-VIE FINES



Huile sur toile de Maurice BERNARD

PLÉNEUF

Restaurant

**LA
COTRIADE**

Port de Piegu
22370 PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
tél. : (96) 72.20.26
(fermé lundi soir et mardi).

Jean-Jacques LE SAOUT, Chef de cuisine.
« Maître cuisinier de France ».

L'établissement :

Salle de restaurant avec vue panoramique sur la baie de St-Brieuc, surplombant le port de Piegu, port de plaisance de Pléneuf-Val-André.

Jean-Jacques LE SAOUT et la cuisine :

« La cuisine en général est basée pour une bonne part sur la qualité et la fraîcheur des produits, le goût que chaque cuisinier accorde à ses préparations, car l'imagination et les modes de cuisson suivent une évolution croissante. »

Ses fournisseurs :

Poissons : Pêcheries d'Armorique, Pléneuf.
Volailles : Rouillé.
Foies gras : Feyel.

A propos de J.-J. LE SAOUT et de Maurice BERNARD :

« Quand deux grands maîtres se rencontrent, l'un est grand en cuisine, J.-J. Le Saout, et son ami en peinture Maurice Bernard, la vie les réunit par de communs secrets : un recueil de morceaux choisis, un piano pour une palette ! Une variation de couleurs maîtrisées, un goût délicieusement présenté. De quoi rapprocher les tempéraments les plus étrangers dans le respect du toucher et de la plus grande exigence car chez Jean-Jacques la qualité reste un mystère et avec Maurice Bernard les nuances sont inaccessibles, bien qu'on puisse y goûter. »

Pierre SILEX, 24-02-85.



Porte de la Côte de Beaune, Alox Corton est un village qui donne à la France l'un de ses vins les plus prestigieux. « Ce climat est un de ceux dont la Bourgogne s'honore le plus et dont elle aime à associer le nom chéri et glorieux à ceux de Chambertin, de Vougeot, de Romanée, de Saint-Georges et de Montrachet ». (Docteur Lavalley, 1831). Aujourd'hui, au cœur d'Alox Corton, vieillissent dans les caves d'une illustre demeure aux tuiles vernissées, quelques grands Seigneurs. Le château de Corton depuis plus de 60 ans abrite, soigne et élève ce que la Bourgogne a de meilleur : Clos de Vougeot, Côtes de Nuits Villages, Alox Corton, Corton Charlemagne, Corton Clos du Roi, Corton Pougets, Savigny-les-Beaune, Pommard...

La Société Pierre André aime aussi à faire vieillir dans cette noble demeure ce qui est produit en d'autres lieux : Chablis, Maconnais, Beaujolais, Côtes-du-Rhône et même Provence. Il n'y a pas de frontière entre les régions viticoles dès lors que les vins qui en proviennent sont de remarquable qualité. Associer la tradition du terroir au modernisme de la viticulture et de l'œnologie d'aujourd'hui, Pierre André justifie amplement sa devise :

Le goût de la perfection

Pierre ANDRÉ

ALOXE-CORTON, 21420 SAVIGNY-LES-BEAUNE - TÉL. (80) 26.44.25



Dessin de Jocelyn BIEVRE
(expositions permanentes salons nationaux)

PLOUNÉRIN

Hôtel-Restaurant Relais de **BON VOYAGE**

22910 PLOUNÉRIN

tél. : (96) 38.61.04

(fermé 3 semaines en janvier
et le mercredi).

Patrick FER,
Chef de cuisine.

L'établissement :

Dans la campagne Trégoroise : PLOUNÉRIN, son quartier de BON VOYAGE avec sa chapelle, son relais (ancien relais de poste sur la route de Brest), auberge de campagne à 10 km de la mer.

L'homme et les produits :

Patrick FER vous attend pour vous faire découvrir la cuisine qu'il aime et qu'il exerce au mieux, pour que l'hôte soit ému, ravi, transporté, enchanté...

Il faut dire que le cuisinier et l'homme ne font qu'un. Il imprime sa pensée à la matière : ces beaux produits bretons auxquels il laisse toute leur saveur première pour une cuisine vérité.

Ses fournisseurs :

Marée : M. GLOAGUEN, Concarneau,
M. BONNY, Locquemeau.
Pigeons : Élevage du Lédern, BELLE-ISLE-EN-TERRE.
Huîtres : MAHÉO, Paimpolaise du large.
Fruits et légumes : M. ALEMANY, Servel LANNION.
Foies gras : Doynenné de LANVAUX, PÉAULE (56130).

Carte American Express

20.000 Hôtels et Restaurants l'acceptent en France.
Ne partez pas sans elle.



INEDIT

SAINT-ROMAN D'ESCLANS



Le **Domaine** situé plein sud sur des coteaux caillouteux peut grâce à son site privilégié et ses cépages sélectionnés, offrir le respect des traditions et la garantie de la qualité.

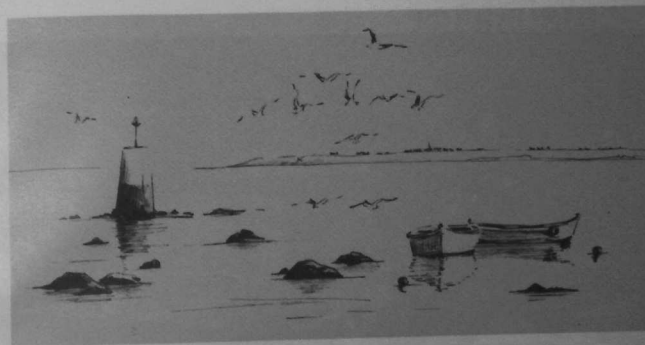
Le **ROSÉ**, dit « de soignée » lui donne beaucoup de souplesse, de rondeur et de persistance aromatique intense en bouche.

Le **ROUGE**, vin puissant, aromatique et charpenté. Son équilibre est dû à une vinification traditionnelle.

Le **BLANC**, « blanc de blanc », sec et fruité, ses vins sont vinifiés pour satisfaire les connaisseurs.

ASSOCIE QUALITÉ ET PLAISIR

Tél. : (94) 70.24.92 LA MOTTE - VAR 83920.



dessin de Robert JOSSET.

SAINT-BRIEUC-Cesson

Restaurant

« LE QUATRE SAISONS »

61, chemin des Courses - 22000 St-BRIEUC

tél. : (96) 33.20.38

(ouvert tous les jours).

Paul FAUCON, Propriétaire.

Dominique QUAY, Chef de cuisine.

L'établissement :

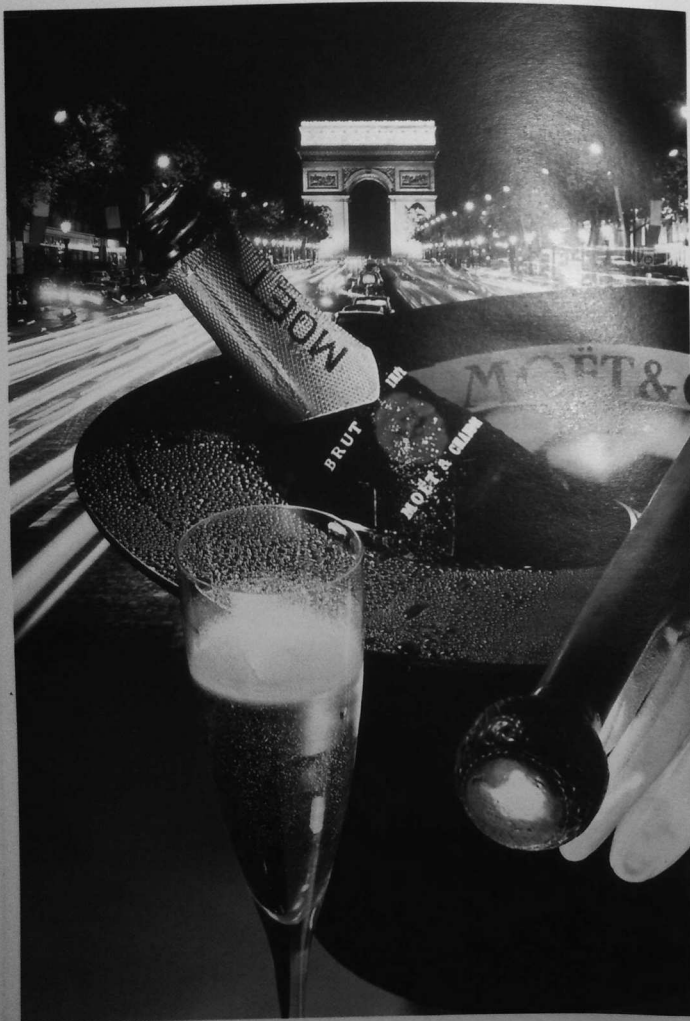
C'est l'ancien restaurant des courses qui avaient lieu sur la plage de Cesson en guise d'hippodrome. Sa salle à manger allie le rustique et le moderne (murs de pierres, plafond bois).

Les hommes et la cuisine :

La bonne entente entre le propriétaire et le chef de cuisine vous fait découvrir une vraie et excellente cuisine bretonne, au gré des marées, avec légumes et fruits de saison (d'où le nom de l'établissement). Une cuisine respectueuse de la fraîcheur et du goût naturel des produits.

Les fournisseurs :

Poissons : MORDELLET et les pêcheurs de la baie de St-Brieuc.
Légumes : LAPERCHE à Plérin et les maraîchers de la plaine.
Foies gras : LABEYRIE de St-Geours-de-Maremne.



TRÉBEURDEN

Hôtel-Restaurant MANOIR DE LAN KERELLEC



*Propriété de Françoise FOURAULT
22560 Trébeurden (25, rue de Kerapont-Lannton)*

Allée de Lan Kerellec
22560 TRÉBEURDEN
tél. : (96) 23.50.09
(fermé le lundi et du 15/11 au 15/3).

Gilles DAUBÉ, Propriétaire.

Jean-Luc DANJOU, Chef de cuisine.

L'établissement :

Manoir breton datant du siècle dernier, niché dans un domaine privé, face à la mer et dominant les îles de la Côte de Granit rose. La salle de restaurant, sous son étonnante charpente due aux compagnons du Tour de France, dévoile les îles et la mer, protégée du soleil par un bosquet de pins.

Les hommes et leur philosophie de la cuisine :

Pas de bonheur parfait sans bonne cuisine ! Préparée avec des produits de première qualité, en fonction du marché, les suggestions journalières répondent aux critères de fraîcheur et de qualité.

Leurs fournisseurs :

Poissons : pêcheurs locaux.
Crustacés : PRIMEL à Plougasnou.
Fruits et légumes : jardins privés et petits producteurs.
Huitres : La Paimpolaise du large.

banque de bretagne



UN APPUI SÛR.

**A L'ÉCOUTE
DE L'HÔTELLERIE
ET DU TOURISME...**

96 agences en Bretagne
et en Région Parisienne
dont 25 guichets dans
les Côtes-du-Nord
à votre disposition.



La cuisine Bretonne d'Aujourd'hui

Louis Le Roy

Édition Solar



Photo Michel Dupuis

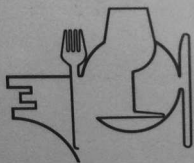
Extrait de la préface d'Albert Coquil :

« Louis Le Roy, est un des meilleurs cuisiniers de sa nouvelle génération, mais j'ai la faiblesse de penser qu'il n'a pas donné encore la pleine mesure de son talent. Patience, ça ne saurait tarder ! »

Disponible en librairie : 65 F

Nous remercions le Comité départemental du tourisme des Côtes-du-Nord, Michel et Alexandre Dupuis, les artistes-peintres et illustrateurs, Yvonick Photo, et tous ceux qui ont participé à l'élaboration de cet ouvrage.

© Association « Tables et Gens de Qualité en Bretagne », 1985.



Idée originale, mise en pages et conception technique :
Henri PINTEAUX - (96) 55.82.52.

Achévé d'imprimer, le 2^e trimestre 1985,
sur les Presses des Impressions
OBERTHUR - Rennes.

GRAND VIN DE BORDEAUX



Château Carteau
Côtes D'augoy

SAINT-EMILION GRAND CRU
APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

1982

J. BERTRAND
PROPRIÉTAIRE
A SAINT-EMILION - FRANCE



MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU 75 cl



Château Vieux Fescours



SAINT-EMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

1982

J. BERTRAND
PROPRIÉTAIRE
A SAINT-EMILION - FRANCE

MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU 75 cl

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU

Vieil Hermitage

BORDEAUX SUPÉRIEUR



APPELLATION BORDEAUX SUPÉRIEUR CONTRÔLÉE

Odie ROUX 75 cl

Propriétaire à Gironde (Gironde)

MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU



1980
Château Marois

CADILLAC

APPELLATION CADILLAC CONTRÔLÉE

P. NIOTOUT, Viticulteur à Haux (Gironde) France

SEVRER TRÈS FRAIS 75 cl

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Lamotte



1^{er} Côtes de Gironde

APPELLATION 1^{er} CÔTES DE GIRONDE CONTRÔLÉE

CHATEAU LAMOTHE

J. PEREAUX & FILS

Propriétaires à Saint-Léonard (Gironde) France



Vins sélectionnés par
Claude BERTHE, les TASTEVINS

BORDEAUX. LA COULEUR DU BON GOUT.

« de grands cuisiniers rencontrent la Marquise de Sévigné »



(Photo Michel DUPUIS - St-Malo.)

P. FAUCON

G. DAUBÉ

C. BERTHE

J.-J. LE SAOUT

J.-P. CROUZIL

D. QUAY

J. GUILLO

M^{me} G. QUINTON

R. ABRAHAM

L. LEROY

P. FER

« IDÉES GOURMANDES »

Louis LEROY : « Les chocolats de la Marquise de Sévigné : il n'y a rien de plus exquis ».

Claude BERTHE : « Café et chocolat de la Marquise de Sévigné : le plaisir de l'harmonie ».

Jacques GUILLO : « Les chocolats de la Marquise de Sévigné : incomparablement les meilleurs ».

Georges QUINTON : « Les chocolats de la Marquise de Sévigné : un ravissement pour le palais ».

J.-P. CROUZIL : « Les chocolats de la Marquise de Sévigné sont des chefs-d'œuvre de qualité ».

J.-J. LE SAOUT : « On ne se lasse pas des chocolats de la Marquise de Sévigné ».

Patrick FER : « Les chocolats de la Marquise de Sévigné se dégustent en toutes occasions ».

R. ABRAHAM : « Finesse et délicatesse en bouche : tels sont les chocolats de la Marquise de Sévigné ».

Paul FAUCON : « Les chocolats de la Marquise de Sévigné sont synonymes de noblesse ».

Gilles DAUBÉ : « La nuance et l'équilibre qualifient les chocolats de la Marquise de Sévigné ».

Marquise 
de Sévigné