

## Cocktail. Le Gwenalice

Son nom est la combinaison des prénoms de deux jeunes Bretonnes. Il est composé de 3 cl de jus de fraise, de 3 cl de jus de pomme artisanal et d'1 cl de gin. Finir de remplir le verre de cidre brut fermier. Décorer avec une fraise Mara des Bois.

Source : Hôtel-restaurant Le Vivier à Plœmeur (lire ci-contre).



**Artichaut petit violet :** coupez-les crus en tranches d'1 à 2 mm, assaisonnez, arrosez d'huile d'olive, laissez reposer quelques heures au réfrigérateur. Servez à l'apéritif, en tapas...

Source : Prince de Bretagne.

## Le 22 septembre à Plouider Fête de la Gastronomie

Événement international célébrant le savoir-faire français, la seconde édition de la Fête de la Gastronomie aura lieu le 22 septembre. Le coup d'envoi sera donné en Bretagne à l'hôtel-restaurant Spa La Butte, à Plouider (29), où conférences et ateliers seront proposés. [www.fete-gastronomie.fr](http://www.fete-gastronomie.fr)

# CÔTÉ TABLE



1. Le plat final. 2. Les demi crevettes crues sont assaisonnées au pinceau avec le jus de citron, l'huile de pistache, sel et poivre. 3. Dressage du céleri rémoulade avec un emporte-pièce. 4. Dépôt des crevettes sur le céleri rémoulade.

## Carpaccio de crevettes céleri rémoulade, jus passion

Fraîcheur et exotisme sont au rendez-vous avec cette entrée légère, mais gourmande, proposée par le restaurant Le Vivier, à Plœmeur (lire ci-contre). Un agréable voyage pour les papilles !

Temps de préparation : 20 min

### Ingrédients

Pour 4 personnes

8 crevettes de calibre 20/30, 1 cl de jus de citron, 1 cl d'huile de pistache, quelques feuilles d'aneth.

**CÉLERI RÉMOULADE :** 150 g de céleri-rave, 1 pomme golden, 1 cuillère à soupe de moutarde, 50 g de mayonnaise, sel, poivre du moulin.

**JUS PASSION :** 1 cl de jus de fruit de la passion, 1 fruit de la passion, 1 cl de vinaigre blanc, 1 cl d'huile d'olive, sel, poivre du moulin.

### Préparation

**CREVETTES :** décortiquer les crevettes crues, les escaloper (couper en deux dans le sens de la longueur) et les assaisonner au pinceau avec le jus de citron, l'huile de pistache, du sel et du poivre.

**CÉLERI RÉMOULADE :** éplucher et râper le céleri-rave, tailler la pomme en fine brunoise, puis

mélanger avec la moutarde, la mayonnaise, le sel et le poivre.

**JUS PASSION :** mixer au blender le jus de fruit de la passion, le vinaigre et l'huile d'olive. Assaisonner et ajouter la pulpe du fruit de la passion.

### Dressage

Mouler le céleri rémoulade à l'aide d'un emporte-pièce carré. Disposer les crevettes en rosace, et verser le jus de passion autour. Décorer de quelques feuilles d'aneth ou de pluches de cerfeuil. Et ajouter une tête de crevette cuite pour donner plus de couleur à l'assiette.

### Boisson conseillée

Champagne Jacquart extra brut.

« Nous avons ici un plat équilibré entre la rondeur de la rémoulade et l'acidité du jus de passion. Le Champagne Jacquart extra brut apporte la légèreté des fines bulles et la finesse du Champagne non dosé. Un très bel accord, tout en fraîcheur », commente le maître restaurateur Yves Guéguen.



### Mises en bouche Vichyssoise d'asperges aux coques

Ingrédients (4 personnes) : 500 g de coques, ½ l de vin blanc sec, 1 botte d'asperges, 2 poireaux, 60 cl de fond de volaille, 90 cl de crème fraîche, 2 œufs durs, sel et poivre. Préparation : cuire les coques au vin blanc 3 min puis les laisser refroidir et les décortiquer. Cuire les asperges avec les poireaux dans le fond de volaille et la crème pendant 15 min à feu doux, mixer le tout et passer au chinois, puis réserver au réfrigérateur. Passer les 2 œufs durs à la râpe. Dressage : verser le velouté d'asperges dans les verrines, y ajouter quelques coques et saupoudrer avec les œufs mimosa. Ajouter de la ciboulette finement ciselée. Source : Hôtel-restaurant Le Vivier à Plœmeur (lire ci-contre).



### Velouté de tomates aux crevettes

Ingrédients (4 personnes) : 200 g de crevettes, 4 grosses tomates, 1 botte de basilic, 2 cuil. à soupe de vinaigre de framboises, 1 cuil. à soupe de sucre, sel, poivre, curry. Préparation : mixer les tomates pelées puis les passer au tamis. Cuire 10 min le jus avec le basilic, le sucre et le vinaigre, puis laisser refroidir et réserver au frais. Cuire les crevettes 3 min à l'eau bouillante salée, laisser refroidir et décortiquer.

Dressage : verser le velouté de tomate dans les verrines, y ajouter quelques crevettes.

Source : Hôtel-restaurant Le Vivier à Plœmeur (lire ci-contre).



## LA BONNE ADRESSE

### Plœmeur (56). Le Vivier

Un Bib Gourmand Michelin pour le restaurant et trois étoiles pour l'hôtel. Le Vivier, à Plœmeur, est le lieu de rendez-vous des amoureux de la mer et de la gastronomie du pays lorientais. L'établissement a une vue exceptionnelle sur l'océan et l'île de Groix. Planté sur un rocher, lieu d'une ancienne conserverie, il s'est fait une spécialité de la dégustation des produits du plus grand vivier du monde. Ouvert sept jours par an, l'établissement se fait un point d'honneur à servir tous les jours des produits frais de la mer, avec une grande attention sur la justesse de cuisson, tout en restant sur des bases de préparation assez classiques.

Deux grandes saisons marquent l'évolution de sa carte : d'octobre à mars avec un point fort sur les coquilles Saint-Jacques et d'avril à septembre où le homard est d'avantage mis à l'honneur.

### Un menu tout homard

Réputé pour ses plateaux de fruits de mer (45/60 € avec homard), Le Vivier ne l'est pas moins pour ses qualités gustatives et culinaires. Ici, les plats n'ont pas de noms étranges. La carte annonce clairement ce que l'on mange : gâteau de crabe et artichaut, tartare de bar pomme kiwi, turbot grillé sauce Champagne, filet de Saint-Pierre à la plancha avec ses raviolis de coques et champignons au beurre blanc, feuilleté de Saint-Jacques et ris de veau aux pommes et au jus de truffe, homard thermidor, grillé... Il y a aussi un menu tout homard à 68 € : salade de homard aux huiles parfumées, navarin des pincés au kari gosse, désossé de homard au beurre blanc et grande farandole de desserts. Le Vivier fait également la part belle à la production artisanale de Groix avec, notamment, les ormeaux (produits par Erwan Tonnerre) et les petits gris (escargots produits par Isabelle Guyader).

Côté dessert, le grand classique est un copieux soufflé au Grand-Marnier. Plus frais et de saison, nous avons particulièrement apprécié les tomates confites aux framboises et à la menthe fraîche. Quatre chefs cuisiniers sont au fourneau : un chef pâtissier, Cyrille Hervé, et trois chefs « salés », Christelle Guillevin, Erwann Le Fur et Pascal Le Calvarre. Yves Guéguen (notre photo), Maître restaurateur, est aux manettes de l'établissement depuis 1991.

Cinq menus s'échelonnent de 28 à 80 €. Il y a aussi un menu de découverte gourmande pour les enfants à 14 €. Et les accords avec les vins sont parfaits.

### PIERRE-YVES COLLINET

Hôtel-restaurant Le Vivier

9, route de Beg-Er-Vir à Lomener, 56270 Plœmeur.

Tél. 02.97.82.99.60. [www.levivier-lomener.com](http://www.levivier-lomener.com)

## LECTURE GOURMANDE

### Cuisine thaïe

Traiteur et auteur de nombreux livres de cuisine, Thomas Feller propose quelques idées de menus thaïlandais à travers 50 recettes colorées aux riches saveurs. Après une présentation des ingrédients essentiels et produits de substitution possibles, il décline de nombreuses salades, soupes, curry et douceurs qu'il dispatche en propositions de menus de la mer, de la terre, gastronomique ou sous forme d'apéritif dînatoire. On peut ainsi déguster des coquillages à la citronnelle, un curry de homard, une salade de mangue verte et des bananes grillées et riz au lait.

« Cuisine thaïe », par Thomas Feller Les Toquades, First Éditions. 96 pages, 6,95 €.

