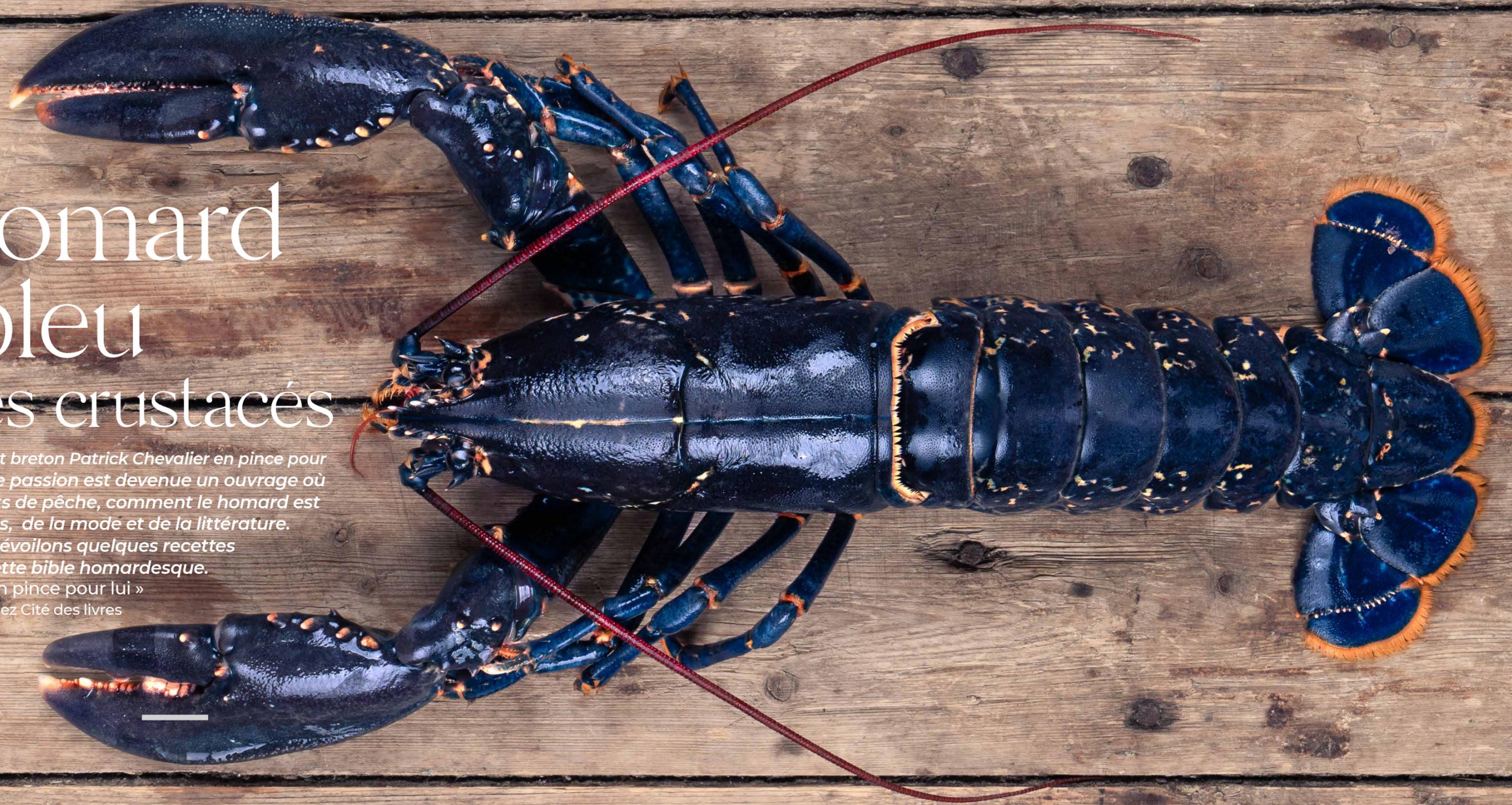


le Homard bleu le roi des crustacés

Journaliste, photographe et breton Patrick Chevalier en pince pour le roi des crustacés. Cette passion est devenue un ouvrage où il nous dévoile ses secrets de pêche, comment le homard est devenu icône des arts, de la mode et de la littérature.

Ici nous vous dévoilons quelques recettes issues de cette bible homardesque.

*« J'en pince pour lui »
chez Cité des livres*



Le homard bleu en salade, capucine et melon

(pour 1 personne)

1 homard bleu de 800 gr environ
4 belles tranches de Jambon ibérique
½ melon
8 tomates cerises
1 poignée de haricots verts
1 bouquet de feuilles de capucines
10 gr de graines de courges
15 gr de parmesan
50 gr de sucre
100 gr de vinaigre blanc

Cuire le homard au court-bouillon (dans l'eau de mer si possible) pendant 4 min, le refroidir puis remettre les pinces à cuire pendant 3 min et décortiquer.

Réalisez un jus avec la tête du homard dans la même idée que la bisque en mouillant à l'eau, puis filtrez et réduire au 4/5. Lorsque le jus est froid vous pouvez ajouter 2 cuillères d'huile d'olive.

Réalisez le pesto de capucines en mixant les feuilles avec les graines de courges torréfiées, le parmesan et environ 10cl l'huile d'olive.

Faites bouillir le vinaigre, le sucre et 15cl d'eau, puis laissez refroidir.

Taillez 12 billes de melons à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, et 8 lamelles fines de melon. Plongez les billes dans le sirop vinaigré et laissez mariner (idéalement à réaliser la veille).

Cuire les haricots verts à l'anglaise puis refroidir et réserver. Cuire ensuite les tomates cerises à feu vif à l'huile d'olive avec une gousse d'ail haché durant 1 min et réserver.

Pour le dressage, roulez les haricots verts dans la « vinaigrette » au jus de homard ainsi que les morceaux de homard tranché. Dressez harmonieusement avec les billes de melons égouttés, quelques gouttes de pesto de capucines, les tomates encore tièdes, les haricots, le homard et finir par les feuilles de jambon, le melon cru, fleurs et feuilles de capucines et quelques gouttes de vinaigrette de homard.



© Germain Herriau



(RECETTE)



© HAULTCOEUR Bernard

Blue lobster in salad, nasturtium and melon

(for 1 person)

1 blue lobster of approximately 800 gr · 4 nice slices of Iberian ham · ½ melon · 8 cherry tomatoes · 1 handful of green beans · 1 bunch of nasturtium leaves · 10 gr of pumpkin seeds · 15 gr of parmesan · 50 gr of sugar · 100 gr of white vinegar

Cook the lobster in court-bouillon (in sea water if possible) for 4 minutes, cool it then put the claws back in to cook for 3 minutes and peel. Make a juice with the lobster head along the same lines as the bisque by soaking it in water, then filter and reduce to 4/5. When the juice is cold you can add 2 spoons of olive oil. Make the nasturtium pesto by mixing the leaves with the roasted pumpkin seeds, parmesan and about 10cl of olive oil. Boil the vinegar, sugar and 15cl of water, then leave to cool. Cut 12 melon balls using a Parisian apple spoon, and 8 thin melon strips. Dip the balls in the vinegar

syrup and leave to marinate (ideally to do the day before). Cook the green beans in the English style then cool and set aside. Then cook the cherry tomatoes over high heat in olive oil with a clove of chopped garlic for 1 minute and set aside. To serve, roll the green beans in the lobster juice "vinaigrette" along with the pieces of sliced lobster. Arrange harmoniously with the drained melon balls, a few drops of nasturtium pesto, the still warm tomatoes, the beans, the lobster and finish with the ham leaves, raw melon, nasturtium flowers and leaves and a few drops of lobster vinaigrette .

DINARD
HÔTEL 5* À FLANC DE FALAISE

Castelbrac

À part et unique, Castelbrac est un hôtel 5 qui promet une évasion hors du temps. À flanc de falaise, il surplombe la mer dans la station balnéaire de Dinard, sur la Côte d'Émeraude. Établissement de luxe, il met un point d'honneur à recevoir ses convives dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. Sophie Bannier, sa directrice depuis 2017, veille à préserver le caractère historique et singulier des lieux et cultive l'authenticité et l'art de recevoir.*



CASTELBRAC
17 Avenue George V,
35800 Dinard
02 99 80 30 00



info@castelbrac.com
www.castelbrac.com
FB: Castelbrac
Instagram: castelbrac
LinkedIn : Hôtel Castelbrac



Accueillant et authentique, Castelbrac est un lieu atypique qui cache un esprit baroque. Né de la Belle Époque et de son engouement balnéaire "so british", il a vécu plusieurs métamorphoses. Aujourd'hui, il est une invitation à se ressourcer, dans un site classé d'une rare beauté. L'hospitalité y est une valeur clé. Avec son atmosphère chic et raffinée, son environnement minéral et son ouverture sur le large, difficile de ne pas succomber à ses multiples charmes.

Castelbrac abrite 23 chambres lumineuses, dont une suite, qui ont toutes une vue sur la mer. Réparties dans trois bâtiments contigus, la Villa Lord Hamilton, l'Observatoire et la Capitainerie, elles sont toutes élégantes et harmonieuses, avec un mobilier qui leur est propre, une décoration unique créée sur mesure. Sont proposés des équipements contemporains haut de gamme et un service en chambre exigeant et attentif.

*N'oubliez pas l'Hospitalité.
Grâce à elle, certains sans le savoir
ont accueilli des Anges 🌸
(Lettre aux Hébreux)*





Deux suites bien-être sont dédiées à des soins complets visage et corps. Un couloir de nage à flanc de falaise et un hammam complètent notamment cette offre bien-être.

Le restaurant gastronomique Pourquoi Pas, dirigé par le chef Julien Hennote, est distingué depuis 2019 par une étoile au Guide MICHELIN. Breton originaire de Dinan, le chef a la passion de son terroir mariant terre et mer. Avec sa brigade, il sublime les produits de la pêche côtière locale et aime surprendre. Parmi ses plats signature, les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, l'Ormeau ou encore le mariage du homard bleu et du cochon fermier.

Il serait dommage de passer à côté des douceurs de la pâtisserie en chef Clara Boissay et des cocktails du chef barman Antony Bertin, au bar L'Aquarium. A noter que le cadre Art déco du bar accueille également les convives à l'heure du déjeuner, avec une carte déclinée façon bistronomie. Aux beaux jours, Castelbrac se déploie en extérieur et ouvre son bar éphémère. Concerts et animations sont aussi proposés en terrasse en haute saison.

Castelbrac est plus qu'un hôtel, il est un refuge pour l'âme



Escape to the Belle Époque at Castelbrac, an exceptional 5-star hotel built into the side of a cliff overlooking the Emerald Coast. Sophie Bannier, manager since 2017, is there to preserve the luxury establishment's authenticity while cultivating the art of welcoming.

After its many metamorphoses since the Belle Époque, Castelbrac is today an invitation to re-energise in Dinard. With its chic atmosphere and its position overlooking the open sea, you won't be able to resist Castelbrac's charm. It has 22 bright rooms and one suite, all of which have a sea view. Arranged over three contiguous buildings, the Villa Lord Hamilton, the Observatoire, and the Capitainerie, the elegant rooms have their own unique furnishings, yet remain harmonious. They feature high-end equipment and

come with attentive room service. The hotel's wellness offer includes face and body treatments, a swimming pool on the edge of the cliff, and a hammam.

Gastronomic restaurant Pourquoi Pas (Why Not), managed by Chef Julien Hennote, has been the proud recipient of a Michelin star since 2019. He will surprise and delight you with the bounty of local fisherman; among his signature dishes are scallops from the Saint-Malo Bay, abalones, and blue lobster with local pork. Don't miss the sweets of the chief pastry chef, Clara Boissay, and the cocktails of the head barman, Antony Bertin. The art deco Aquarium bar also serves lunch with a bistro-style menu. In sunny weather, Castelbrac unveils its pop-up bar, and concerts are also offered on the terrace in the high season.



LIU COUP DE CŒUR
OUVERTURE DE LA VILLA HAUTE GUAIS, "PETITE SŒUR" DE CASTELBRAC, À L'ÉTÉ 2024. UNE ÉLÉGANTE VILLA DINARDAISE DANS SON VASTE PARC EN BORD DE MER, DEVENUE MAISON ET TABLE D'HÔTES.
WWW.VILLAHAUTEGUAIS.COM - INSTAGRAM : @VILLAHAUTEGUAIS