

↑ pôle Nord

Cancale

Cap Fréhel

Saint-Malo

Dinard

Mont  
Saint-Michel

Vallée de  
la Rance

POURQUOI PAS ? IV  
1907-1936

# explorations Culinaires

HOMARUS  
GAMMARUS

Les aventuriers et les découvreurs de terres lointaines m'ont toujours fasciné.

Cuisiner aujourd'hui au "Pourquoi Pas", qui porte le nom des quatre navires d'exploration polaire du commandant Charcot, c'est littéralement vivre une aventure culinaire, 1867-1936 chaque jour. Autrefois, ces murs ont abrité le Museum d'Histoire Naturelle. L'illustre océanographe conduisait ici ses travaux scientifiques allant de la géographie à la physique du globe en passant par toutes les branches de l'histoire naturelle ; quand il n'était pas à bord de ses trois-mâts goélettes en direction de l'Antarctique.

Dans son sillage, ma cuisine et celle de notre "équipage" se nourrit de l'océan, de la beauté d'une sardine aux reflets bleutés, de la robustesse d'une carapace de homard comme de la fragilité d'une algue douce...

*palmaria palmata*

Ma cuisine, c'est d'abord s'émerveiller des produits que je rencontre et choisis ; autant lors de balades sur les pointes de la Côte d'Émeraude que sur les marchés de Dinard et de Saint-Malo et surtout au gré de mes rencontres avec les travailleurs de la terre et de la mer...

Ces paysages, parfois rudes, toujours marqués par la marée ou par le temps, sont pour moi de véritables paysages comestibles, invitant à la contemplation esthétique et à la découverte culinaire. Raconter la mer et ponctuer d'herbes du littoral, ou cuisiner la "terre", relevée par une touche marine...

*Scul le goût du vrai m'intéresse.*

C'est mon credo : la référence au terroir, à ses produits authentiques, avec un regard nouveau, sensible, inspiré par le savoir-faire des hommes qui le vivent.

*Paysages comestibles*

*intramuros*

*tour Solidor*

*réserve de saveurs iodées*

CRISTE MARINE

FENUIL SAUVAGE

OBIGNE

VIRGINIE BREGÉON



MARS - AVRIL

Commande de légumes chez le maraîcher  
agriculture biologique

les produits d'ici,  
ma palette de goûts,  
de couleurs  
et de textures.

Asperge,

radis, roquette, chou

Oignons rosés (tel. Simon et Benoît)

Contact pêche

Coquillages - Précieuses bouchées d'iode!

Palourdes, coques

Huitres

Ormeaux !! en cas de tempête, prévoir araignée de mer

Pêche de ligne

Coquille Saint-Jacques

Maquereau, sardines,

Sole (attention, période de reproduction janvier-mars)

NB noter les grandes marées à l'agenda

Homard

Herbes sauvages

Ail des ours / Fenouil sauvage / Opione

Bords de Rance / Balade - pointe du Puy avec les enfants

> dimanche prochain, ramasser criste marine!

Algues - cueillette

Dulse

Wakamé





*esprit de  
cuisine*

Notre carte s'écrit au  
rythme des saisons et de  
ce que chacune, le temps  
venu, peut offrir d'éphémère, de  
précieux, de meilleur.

*Julien Hennoté*

# Manger la Mer

*un voyage, une exploration,  
une traversée culinaire face à la mer...*

## *Lord Hamilton*

En 1875, l'ancien colonel s'exclame « Oh my god, what a bric-à-brac ! » en découvrant la villa qui sera ainsi rebaptisée. Il apporte ensuite sa touche personnelle, des atours de château anglais.

4 temps 90 €

3 vins 138 €

avec les accords sélectionnés par notre sommelier

## *Lyona Faber*

Creative et entrepreneuse, l'anglaise visionnaire dessine la future station balnéaire de Dinard avec son mari, et pose les fondations de l'actuel Castelbrac, en 1872.

6 temps 110 €

5 vins 190 €

avec les accords sélectionnés par notre sommelier

## *Jean-Baptiste Charcot*

En 1934, le Museum national d'Histoire naturelle achète le bâtiment. Les scientifiques naturalistes s'y installent et, dès lors, y mènent d'importantes recherches.

8 temps 130 €

7 vins 225 €

avec les accords sélectionnés par notre sommelier

Ce menu est établi pour l'ensemble des convives et ne pourra être servi après 13h30 et 21h.

La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos prix sont indiqués T.T.C. Tous les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les produits et espèces à la carte sont choisis pour leur saveur et leur caractère. J'aime le printemps pour ses premiers légumes, asperges, ail des ours ; l'été pour ses poissons bleus et ses saveurs sucrées ; l'automne pour ses couleurs chatoyantes (courges et champignons) et les cueillettes en famille ; l'hiver pour ses saveurs iodées si caractéristiques de nos côtes (huîtres, homard, saint-jacques).

En octobre, j'ai autant de plaisir à retrouver la chair translucide des coquilles de plongée, qu'à serrer la pince de mes copains pêcheurs enfin retrouvés.

## philosophie du vivant



*Et quand la saison arrive,  
c'est la fête, le plaisir de  
l'attente !*

Travailler le produit de saison, préserver les ressources de la terre et de la mer, c'est un engagement écologique mais aussi une éthique et une esthétique de travail.

Nous vous présentons exclusivement des poissons issus de stocks au renouvellement contrôlé constant, prélevés dans le respect de leur cycle de reproduction, des fruits et légumes de saison produits localement dans le respect du vivant.

Cette démarche personnelle s'inscrit dans une discussion collective. Dans nos relations de confiance avec l'équipe et les producteurs, notre engagement auprès de "Tables et Saveurs de Bretagne", l'association des Chefs du territoire, et auprès d'Ethic Océans qui promeut des pratiques de pêche et de cuisine durables.



# Balade gourmande sur la Côte



## *Avaler une galette-saucisse sur le marché de Dinard*

Le plaisir simple et authentique de tous les événements bretons. Soyez patients, faire la queue, c'est déjà vivre l'expérience !

## *Partir à la cueillette de saveurs sauvages dans la baie de Beausnis-sur-mer*

Fenouil sauvage, salicorne, obione, criste marine à portée de main.

## *Pique-niquer en mer sur le Fou de Bassan*

Partir à la découverte des îles Chausey ou du Mont-Saint-Michel depuis les flots, sur une vedette d'exception.

## *Faire le plein de pain au levain au fournil de Faustin*

## *Grignoter les pieds dans le sable à Saint-Lunaire*

Des fruits de mer juste twistés à déguster un verre à la main devant le coucher de soleil.

Feuilleter mon bouquin sur Mathurin Méheut et la cuisine de la Mer

## *Promenade du Clair de Lune*

en musique, à la nuit tombée.

## *Savourer une pâtisserie et un thé breton au salon Charcot*

Déguster les pâtisseries de Clara, un thé Dinard Osaka, et se laisser bercer par le clapotis des vagues en contrebass.

## *Glaces et promenade chez Vent de Vanille*

Au bout du Clair de Lune, au-dessus de la grande plage et de son casino, de délicieuses glaces «aériennes» à ne pas manquer.

## *Cocktail à l'Aquarium*

Un whisky Galaad infusé au sobacha, soft fraises, citron vert et huile d'olive... pour se retrouver et s'envoler le temps d'une soirée.