

Cancale

Cap Fréhel

Saint-Malo

Dinard

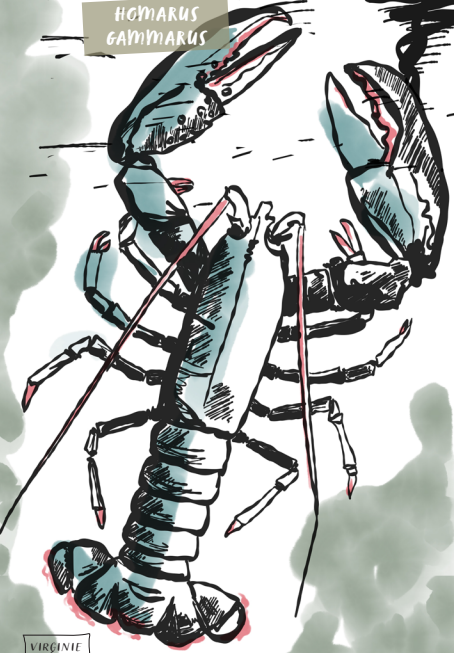
Vallee de la Rance

Mont Saint-Michel

# explorations Culinaires

POURQUOI PAS ? IV  
1907-1936

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, 1867-1936 c'est littéralement vivre une aventure culinaire, 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 dulse... *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...

*Seul 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.



FENOUIL SAUVAGE



CRISTE MARINE



OBIONE





*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 Hennot**



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.

*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 Beausson-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*

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

## *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.

## *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 contrebas.

## *Promenade du Clair de Lune*

en musique, à la nuit tombée.

## *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.

JUIN - JUILLET

Prévoir arrivage des PREMIERS  
thons rouges > tester la charcuterie  
de thon !!!

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

Voir si palourdes de Plouer ?

appeler Denis

Vérifier les stocks de durabilité du  
maquereau

Les dernières asperges vertes de Lanrivain  
doux plaisir de fin de saison...

Les choux raves d'Emmanuelle à Monrepos  
Fraises, bientôt les framboises ? Appeler Alice  
Courgettes de couleurs

Cucillette - Trouver Salicorne

Prévoir cucillette de fenouil sauvage  
pour vinaigre et poudres  
d'assaisonnements

NB:

Imaginer les menus autour du Homard Bleu!

