

Zen et l'art de la cuisine bretonne

En Bretagne, une nouvelle génération de chefs redéfinit la cuisine régionale en revenant à l'essentiel



Auberge d'Acigné Ben Mostyn pour le Wall Street Journal

La première chose qui vient à la table quelques tranches de sarrasin accompagnées par un petit pot de babeurre fouettée. Simplicité chaleureuse du démarreur vient comme une surprise dans ce contexte-chef doublement étoilé au guide Michelin L'Auberge du Pont d'Acigné de Sylvain Guillemot, sur les rives de la

rivière se précipiter Vilaine en Bretagne orientale.

Il est humble, et qui est le point. Les aliments comme ceux-ci nourrissent onde lavé province extrême nord-ouest de la France pendant des siècles avant sa renaissance gastronomique récente. Une fois sommairement connu pour ses huîtres et ses crêpes-la galette de sarrasin farine et la farine de blé crêpe-Bretagne a maintenant une telle constellation brillante de jeunes chefs talentueux qu'il a émergé comme une destination d'urgence pour tous ceux qui aiment la bonne nourriture. La beauté saisissante de l'endroit et la gentillesse remarquable du peuple seulement attiser l'appétit de plus.

Sardines marinées radis Pickles et haricots verts



Sardines marinées avec des cornichons radis et haricots verts adaptés de Sylvain Guillemot de L'Auberge du Pont d'Acigné, Noyal-sur-Vilaine, Bretagne