Maurice Beaudoin

Le royaume bio de "La Grée des Landes"

D'abord, une précision : *La Grée* (colline) *des Landes*, l'éco-hôtel-spa Yves Rocher, n'est pas située dans le département des Landes mais entre Rennes et Vannes, à La Gacilly (Morbihan). Un lieu tout à fait étonnant : 10 hectares de forêt, prairie, lande et jardin, 52 hectares de fleurs sauvages, 60 essences d'arbres et d'arbustes, 40 espèces d'oiseaux, 19 de papillons, des nichoirs pour accueillir mésanges et martinets. Un restaurant, *Les Jardins Sauvages*, où les hôtes deviennent « locavores » : ici, on mange local et le potager bio attenant au restaurant apporte un complément de fruits, de légumes et d'herbes aromatiques.

Gilles Le Gallès, qui fit les beaux jours de *La Barrière de Clichy* – voilà vingt-cinq ans –, après Savoy et Loiseau, a la haute main sur la cuisine et les achats. Pour réussir les plats bio des *Jardins Sauvages*, Gilles achète la presque totalité de ses produits aux producteurs locaux.

DR

La carte est alléchante, pleine de fraîcheur et d'imprévu, significative des efforts des petits producteurs pour travailler dans la tradition complétée des impératifs bio. Sur la carte : petit farci de champignons bruns à l'émietté de crabe, julienne de radis noir ; roulé d'algues nori à l'anguille fumée au bois de hêtre, petits légumes, tomme des Sonnailles ; huîtres du golfe du Morbihan, tartare d'algues bio. Côté poisson : darne de merlu cuite en nage parfumée à la cannelle, légumes de saison ; minute de lieu jaune au beurre citron, fondue de poireaux et poireaux frits. Côté viande : râble de lapereau au saint-marcellin de la ferme des 7 Chemins, tagliatelles de légumes ; parmentier de boudin noir, pétales d'ail frit, salade ; confit d'épaule d'agneau, mêlée de légumes. Les desserts sont recherchés : millefeuille au pain d'épices, marmelade de poires et oranges amères ; sablé chocolat, pommes confites à la réglisse ; granité cidre Kystin.

Jacques Rocher, fils d'Yves, le créateur de *La Grée des Landes*, explique : *« Je voulais développer un lieu de bien-être autrement, durablement, amoureusement, pour la nature. Ici, c'est l'esprit des maisons d'hôtes, un lieu accueillant et chaleureux où l'on se sent chez soi, à vivre au rythme de la nature et des saisons. »* Les chaudières sont alimentées par le bois de la forêt de Brocéliande. *La Grée des Landes*, un havre de paix où l'on mange sain. Au moindre rayon de soleil, on déjeune en terrasse. Ici, le chef Gilles Le Gallès a trouvé sa vocation.

DR

Déjeuner face à la prairie et aux bois, c'est le privilège de la salle a manger qui s'ouvre sur une large terrasse. Les plats colorés se mangent des yeux. Ci-dessus, aumonière de lentins de chêne, tartare de tomates

La Gree des Landes, La Gacilly, 56200 Cournon *(02 99 08 50 50)* **Menus : 20,50 € (dejeuner), 26,50 €, 36,90 €, 40 €, 70 € Carte : environ 50 €. Chambres a partir de 130 €.**

EN HAUSSE
Le Cristal de Sel

Karil Lopez est un excellent chef, ancien collaborateur d'Eric Fréchon au *Bristol*. Installé depuis quelques années dans le XVe, il s'est fait une clientèle fidèle. Dans ce quartier populaire, son atout, c'est le rapport qualité-prix pour une cuisine inventive. Si vous voulez choisir les classiques du *Cristal de Sel*, les voilà : plateau de charcuterie des régions de France (19 €) ; onglet de bœuf, pommes grenailles confites à la graisse de canard et confit d'échalotes (19 €) ; aumônière de crêpe, pommes confites au caramel au beurre salé (9 €). Sur la carte : croustillant de gambas à la coriandre, sauce aux épices tandoori ; œuf mollet et crozets de Savoie au maroilles, bouillon de jambon de pays ; escargots rôtis au beurre d'algues, royale thym citron-romarin, crème de pommes de terre et lard fumé ; ravioles de langoustines, embeurrée de choux ; le pot-au-feu du *Cristal de Sel* ; saint-jacques d'Erquy à la plancha ; carrelé de porcelet laqué au miel épicé, millefeuille de céleri et pommes de terre, jus corsé. Au dessert : gaufre de Liège, ganache au chocolat noir parfumée à l'orange, crème anglaise ; financier tiède à la framboise, glace à la vanille gousse et coulis de framboises ; clafoutis à la mangue. Une bonne adresse. Le décor est simple, le service agréable. **M. B**

DR

Le Cristal de Sel, 13, rue Mademoiselle, 75015 Paris *(01 42 50.35 29)*.
Menus 1 entree, 1 plat ou 1 plat, 1 dessert, 18 € ; 1 plat, 1 verre de vin, 1 cafe 18 €.
Carte environ 43 € (sans boisson).