

Ma sélection du 25/02/2013





## gastronomie

Sur la route

# Le monde est bio

PAR PHILIPPE COUDERC

*La valise du vrai voyageur recèle bien un double fond. Celui dans lequel glissent les cartes postales écrites, timbrées, jamais postées. Mémoires égarées, enfin retrouvées! Non expédiées, deux débarquent de loin, surgissant de l'oubli : une baroque, l'autre bizarre!*



**Les Jardins Sauvages, dans le Morbihan. Ce restaurant aspire au label Ecocert, avec une cuisine très... naturelle!**

### Les Jardins Sauvages

Qualité-prix 14/20

**Cuisine : 14/20. Décor : 14/20.**

**Ambiance : 14/20.**

**Menus : 25-70 euros.**

**Carte : 47-54 euros.**

Plus écolo, tu meurs! Ce restaurant visant au label Ecocert avec des menus de produits de l'agriculture biologique ne pouvait laisser indifférent l'écologiste qui sommeillait en moi. Son « bâtiment à basse consommation énergétique » ne put que me faire chaud au cœur. Qu'il s'approche de la « neutralité carbone » allait de soi. Fatal alors que jardin et potager maison, producteurs, pêcheurs, éleveurs proches soient mis à contribution. Avec Gilles Le Gallès en cuisine, la nature est donc dans l'assiette en toute biodiversité. Attaché au meilleur de la terre et de la

mer, l'homme en a toujours malignement cultivé au plus près les légèretés et les nuances. Le slow-food qu'il leur ficelle n'est en rien contre nature. Mi-cuit de saumon bio et anguille fumée au bois de hêtre, chips de topinambour; huîtres chaudes coulis d'oignons, fondue d'épinards; pigeonneau rôti, jus à la réglisse, pommes chips; entremets « gros lait », dit « gwell », d'une vache bretonne pie noir. Fourchette posée, je me suis senti tout beau, tout bio, gastronomiquement responsable.

#### On y loge aussi

(Confort 14/20; 110-165 euros.)

Plus écolo, tu meurs (bis)! Lingerie, couettes et oreillers bio existent : je les ai rencontrés. La peinture de la chambre vote minéral et n'émet pas de COV (composé organique volatil). J'abrège : de l'épure, du bois, un

toit végétal. Énergie, eau, déchets et maintenance gérés écologiquement selon une démarche Haute Qualité environnementale. A se réveiller purifié, prêt à gambader dans la campagne et y découvrir refuges à oiseaux et papillons, spa à « rituel végétal » et autres félicités d'écocitoyen. Tout le monde il est gentil, écologiquement correct. Yves [Ro]cher, créateur du site, y inventa des cosmétiques célébrés pour leur... naturel. Dans le genre, c'est unique.

La Grée des Landes  
56 200 La Gacilly.  
Tél. : 02-99-08-50-50.

### Hertog Jan

Qualité prix 16/20

**Cuisine : 18/20. Décor : 16/20.**

**Ambiance : 12/20.**

**Menus : 3 à 6 services, 95-315 euros.**

**Entrées : 75 euros. Plat : 70 euros.**

Le nom et le Wi-Fi du tailleur habillant le maître d'hôtel-associé figurent en bonne place sur la carte : rien sur les chaussettes du chef. Me sera remise une carte témoin – datée, signée – cochant au rouge mes plats servis : la confiance règne. Ainsi à Bruges, un 3-étoiles ne refuse rien au client. Surtout pas une très remarquable et originale (je souligne) cuisine aussi hybride qu'échantillonnaire. Grande technique au feu, imagination débridée dans la composition des plats. Assiettes dressées à mettre sous vide, encadrer et emporter chez soi : la forme l'emporte sur le fond. La nature morte flamande n'est donc pas morte : la couleur est d'ailleurs annoncée. « *Gert de Mangleer esquisse nos envies les plus exquises avec les légumes, les épices et les fleurs de notre ferme bio en guise de pinceaux.* » Sur la simplicité ambiante, je relève ce plaidoyer pro domo : « *D'un geste emplé d'émotion, le cuisinier trace un large trait de crème vert sombre en travers de l'assiette. Le geste est risqué. Il parle à notre inconscient...* » Je n'ajoute rien sur le glabre du lieu qui doit rejoindre en 2014 une ferme voisine classée. Le service de midi dure jusqu'à 17 heures : n'irait-on pas plutôt y chercher midi à quatorze heures?

Torhoutsesteenweg (route de Torhout)  
479, 8200 Bruges.

Tél. : +32 (0) 50-67-34-46.

### Côté cave Domaine Henry Pellé, menetou-salon 2011

Situé à l'extrême est de la vallée de la Loire, ce vignoble conduit par Paul-Henry Pellé fait partie des valeurs sûres dans les appellations du centre de la Loire, menetou-salon et sancere. Il est réputé pour la fraîcheur de ses sauvignons blancs et ses rouges charmeurs. Le menetou-salon 2011 s'affirme par des arômes d'ananas, de citron vert, de pamplemousse, une pointe saline, mais aussi par son côté vif et minéral en bouche. Très légèrement amer en finale, ce vin facile d'accès se marie fort bien avec des fruits de mer, une quiche ou des asperges. **J.-P. L. R.**

**Où le trouver?**  
Daily Monop'

**Prix :**  
10,25 euros.



Le vin d'ailleurs est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.