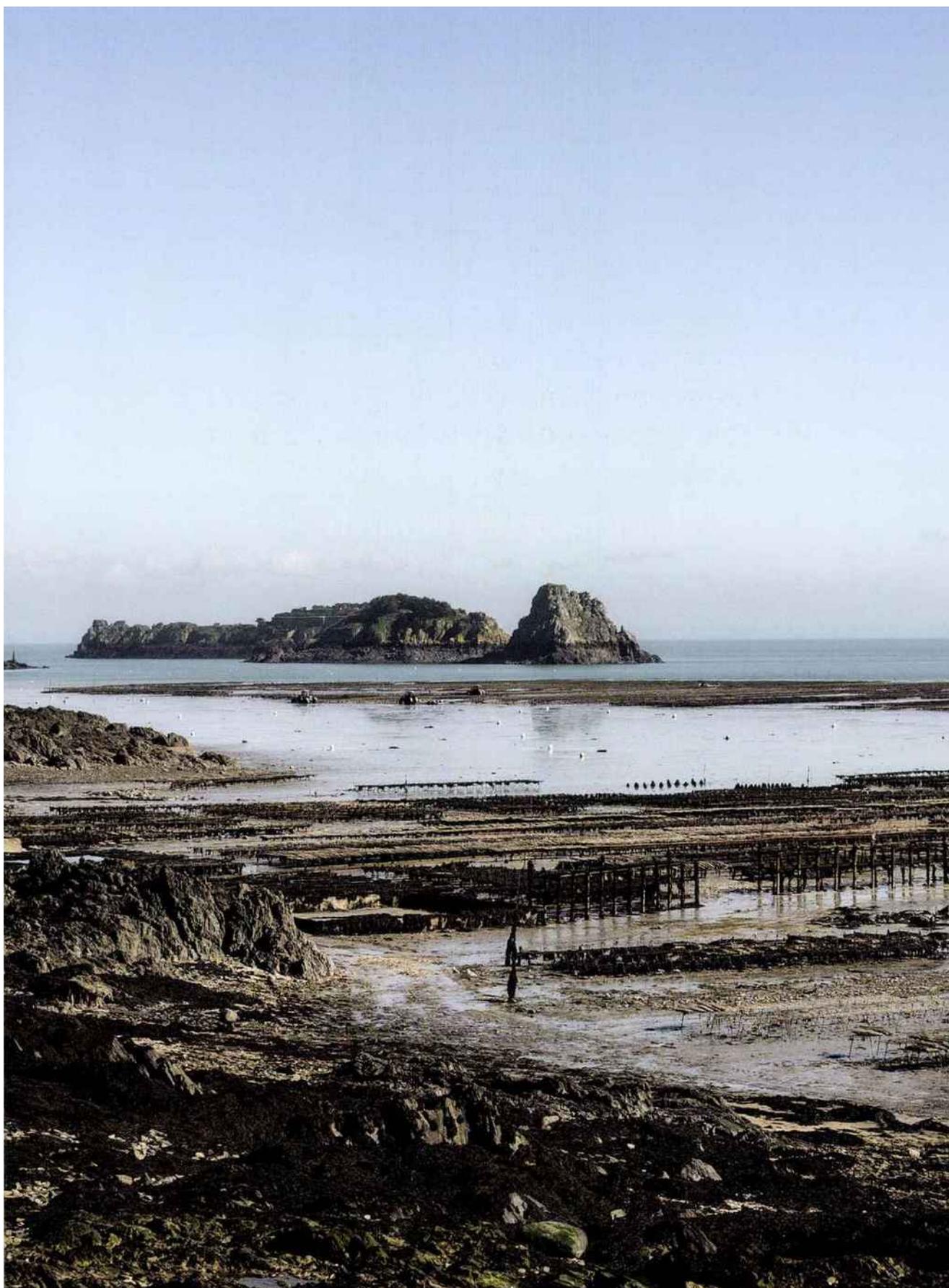




Acte 3. La grande évasion

Oser la folle aventure, le temps d'une échappée authentique, alternative ou expérimentale. Un recueil de destinations pour retrouver, découvrir et déconnecter dans des cadres d'exception, où les horizons verts s'installent en majesté.





ENTRE CIEL ET MER

Entre la Normandie et la Bretagne,
embarquez pour un circuit de quelques jours
reliant le Mont-Saint-Michel à Saint-Lunaire,
station balnéaire Art déco. Un périple iodé
où le golfe normand-breton offre de sublimes
panoramas ponctués de bancs de sable
et lagunes émeraude.



TEXTE : JILL COUSIN
PHOTOS : ANNE-CLAIRE HERAUD



Jour 1 : le Mont-Saint-Michel

Pour explorer la baie du Mont-Saint-Michel, rien de tel que de poser ses valises à l'Auberge Sauvage. C'est ici, dans le petit village de Servon, à l'orée de la baie, que Jessica et Thomas Benady ont ouvert en décembre dernier leur établissement. Lassé de la restauration parisienne et soucieux d'offrir à sa clientèle une cuisine voguant au gré de la nature, Thomas Benady vend Orties, son restaurant de la Rive droite et jette son dévolu sur cette bâtisse aux larges pierres grises, typique de l'architecture du département de la Manche. Arrivez avant le coucher du soleil et prenez place dans le jardin. Là, admirez le coucher de soleil, vous apercevrez au loin l'abbaye du Mont-Saint-Michel, imposante dame de pierre bâtie dont la construction a débuté au ^x siècle. À l'heure du dîner, vous apprécierez la cuisine du chef autodidacte dont la créativité n'a de limite que son imagination. Amoureux des produits et soucieux des enjeux environnementaux, le trentenaire achète tous les ingrédients dans les environs. Adieu donc chocolat ou épices voyageuses ! Aux beaux jours, légumes et aromates cultivés dans le potager finissent leur vie dans nos assiettes. Pour accompagner allègrement ce festin, ne manquez pas les cidres de la Ferme du Vastel, une petite exploitation cidricole du Nord-Cotentin. Pour clore cette journée, vous n'aurez qu'à faire dix pas pour rejoindre les lits moelleux de l'une des trois chambres que compte l'auberge. Le lendemain, avant d'aller explorer l'îlot rocheux baptisé en l'honneur de saint Michel, prenez la route jusqu'au gué de l'Épine dont le chemin sinueux offre un superbe panorama sur l'église abbatiale.

Auberge Sauvage

3, place Saint-Martin,
50170 Servon
02 33 60 17 92

Et aussi :

La Ferme du Petit Changeons

Une ferme bio où l'on trouve fromages de chèvre, jus et pain au levain. Vente à la ferme le mardi et le vendredi de 16 h à 19 h.
Rue des Nu Pieds,
50300 Avranches
06 84 22 54 11

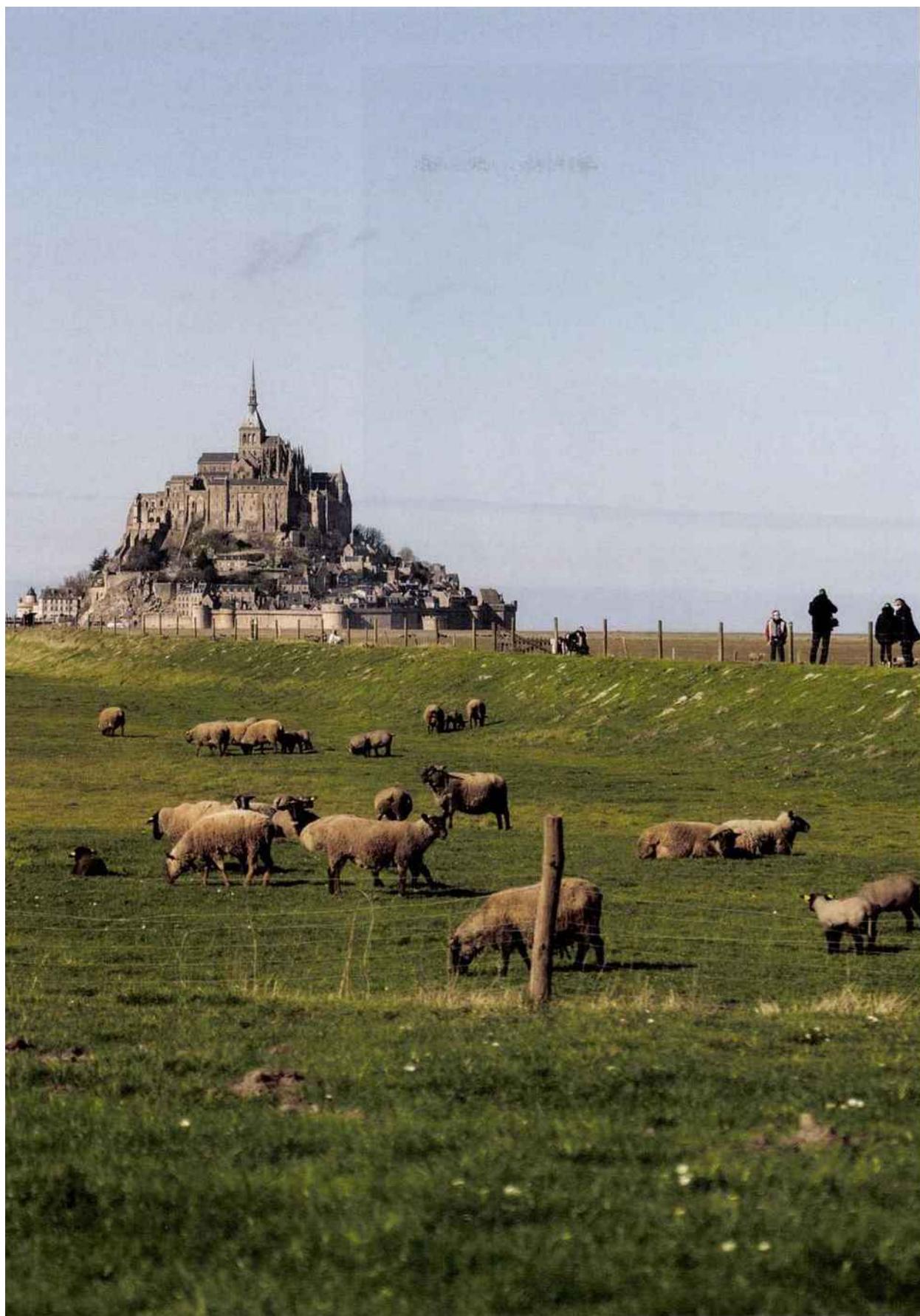


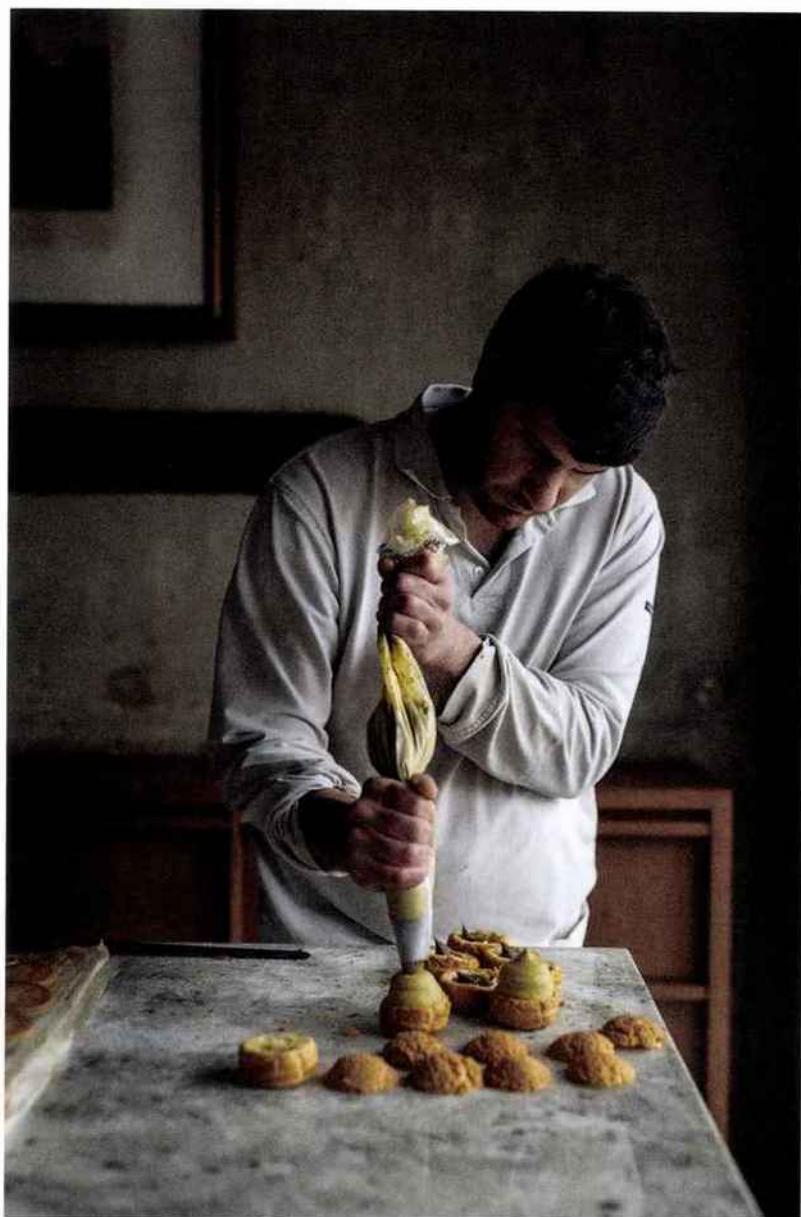
Les Gites Marins ont été pensés par Jane Roellinger comme des cabanes de bord de mer. Chacun peut aller et venir dans le potager et y glaner légumes, herbes et fleurs comestibles pour les cuisiner.
Page de gauche, l'Auberge Sauvage, tenue par Jessica et Thomas Benaty.



Le rocher de Cancale est une île protégée peuplée d'oiseaux. Louez un kayak pour pouvoir l'approcher et profiter de la vue qu'il offre sur le Mont-Saint-Michel. Au premier plan, les parcs ostréicoles de la villa de Cancale.







Ci-contre, Nicolas Caillet, le pâtissier cofondateur du glacier Vent de Vanille à Dinard. En bas, les céramiques immaculées de la potière Moana Bertrand. Page de droite, Les Bains Celtiques de la famille Roellinger où veille une immense cheminée érigée dans le granit.

Grain de Vanille

12, place de la Victoire,
35260 Cancale
02 23 15 12 70

Les Bains Celtiques

Le Buot, 35350
Saint-Méloir-des-Ondes
02 99 89 64 76

Gîtes Marins Les Rimains

62, rue des Rimains,
35260 Cancale
02 99 89 64 76

B-Raku

Une galerie d'art qui expose artistes bretons et nippons.
2, rue de l'Orme,
35400 Saint-Malo

Moana Céramiques

83, rue des Rimains,
35260 Cancale
06 99 33 52 05

Le Coquillage

Table deux étoiles où le chef Hugo Roellinger sublime les trésors marins.
Le Buot, 35350
Saint-Méloir-des-Ondes
02 23 15 12 70





Jour 2 : Cancale et Saint-Malo

Seuls une dizaine de kilomètres séparent le Mont-Saint-Michel de la ville de Cancale, citée tournée vers la mer et bercée par les marées. Ici tout le monde connaît la famille Roellinger dont les établissements sont disséminés dans les rues. Impossible de faire l'impasse sur le mille-feuille de la pâtisserie Grain de Vanille, dessert emblématique de cette famille de cuisiniers émérites, ou sur les épices enchantresses de leur comptoir cancalais. Surplombant le sentier des douaniers et offrant un horizon infini sur les eaux émeraude, les charmants Gîtes Marins des Roellinger, tous pensés comme de grandes cabanes de bord de mer, donnent envie de jeter l'ancre pour quelques jours. Le matin, pour entamer la journée du bon pied, est déposé devant la porte un panier contenant fruits de saison, beurre jaune paille élaboré avec le lait de vaches Froment du Léon et brioches fraîches.

Chacun peut à sa guise aller cueillir dans le potager légumes et herbes pour cuisiner chez soi avant de s'attabler sur sa terrasse privative. Après la sieste, arpentez une portion du GR34 dont les sublimes décrochés relient le Mont-Saint-Michel à Saint-Nazaire en passant par la Côte de Granit rose et le cap Fréhel. Avant de rentrer, faites un saut chez la céramiste Moana Bertrand qui a élu domicile en 2015 dans un ancien moulin et dont toutes les pièces sont d'un blanc immaculé. Si vous logez dans l'un des établissements de la famille Roellinger, ne manquez surtout pas de vous rendre aux Bains Celtiques, un lieu consacré au bien-être pensé avec l'architecte breton Christophe Bachmann comme un rendez-vous avec la mer et le cosmos. Avant de profiter des courants chauds des bains, offrez-vous le luxe d'un tête-à-tête avec la réflexologue Gwenn Libouban.



**Vent de Vanille**

3 bis, boulevard
Wilson,
35800 Dinard
02 99 89 61 03

Comète

35, rue de la Grève,
35800 Saint-Lunaire
02 23 28 15 99

La Cale Gourmande

Une épicerie de
village où produits
vertueux côtoient de
jolies quilles nature.
31, rue du Général-
de-Gaulle, 35870
Le Minihic-sur-
Rance

Oyster Club

2, rue de Saint-
Enogat,
35800 Dinard
07 66 36 90 15

Jour 3 : Dinard et Saint-Lunaire

Pour rejoindre Dinard, deux possibilités s'offrent à vous : rejoindre la ville en contournant le fleuve de la Rance ou, plus rapide, emprunter le barrage de la Rance. Trait d'union entre les deux rives, il offre une vue agréable sur le fleuve, à gauche, et la mer, à droite. Si vous avez le ventre creux, faites escale chez Oyster Club, un lieu dédié à la pêche durable imaginé par Adèle Grunberger et Tanguy Thomassin. Lorsque le temps est élément, le mieux est de prendre le fish and chips confectionné par le chef anglo-saxon Harry Vidler – passé par les cuisines du restaurant parisien Jones – pour le déguster sur la digue. En dessert, on ne saurait que trop vous conseiller de succomber aux vapeurs sucrées du glacier Vent de Vanille ouvert en mai 2019 par Juliette Le Roux et le pâtissier Nicolas Caillet, avec la complicité de la famille Roellinger et, une fois encore, du talentueux Christophe Bachmann. Les parfums des glaces et sorbets évoluent au fil des saisons, tout comme les

desserts. Ce jour-là, difficile de choisir entre la glace à la cacahuète et le Paris-Caneale à la pistache... Pour dormir, à l'agitation de la ville préférez plutôt la tranquillité de l'auberge Comète à Saint-Lunaire, sublime station balnéaire située à quelques encablures de Dinard. Là-bas, vous ne résisterez pas à l'accueil chaleureux d'Angéline Huriaux et Victor Nicolas, qui ont investi l'an passé une charmante maison de ville pour y créer leur restaurant et y établir quelques chambres. Victor Nicolas propose une cuisine pleine de bon sens dont les recettes sont élaborées à partir de produits glanés chez des producteurs des environs. Le lendemain, après avoir passé la nuit dans l'une des quatre chambres aux détails colorés et après vous être délecté du petit déjeuner concocté par le couple, faites un tour entre les bâtisses Art déco avant de pousser jusqu'à la pointe du Décollé où son panorama à couper le souffle vous permettra de clore ce circuit sur une note bleutée.



Bateau de pêche amarré aux abords
du village de Saint-Benoît-des-Ondes.
Page de gauche, Angéline Huriaux et
Victor Nicolas, les propriétaires de
l'auberge Comète, où presque chaque
chambre dispose d'une kitchenette.
Au centre, les croquettes de haddock,
béchamel et poireau du chef Harry
Vidler chez Oyster Club à Dinard.

