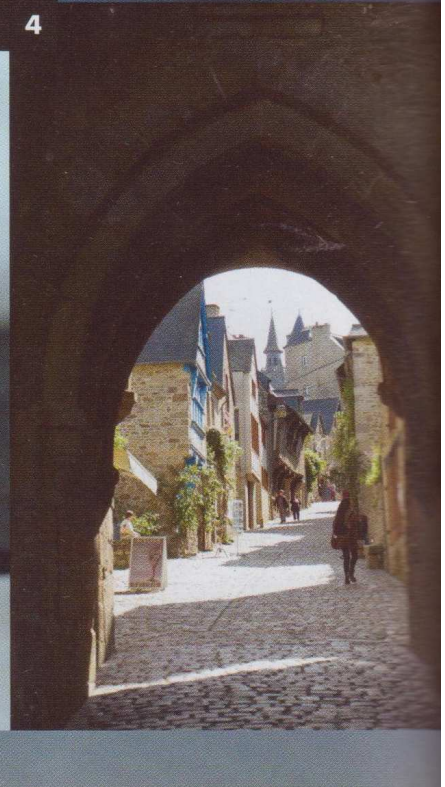
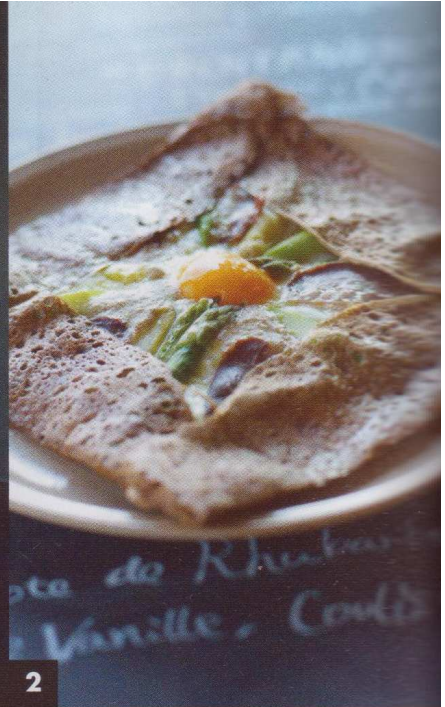


# EVASION EN BRETAGNE AVEC ROELLINGER

••• (pâte pressée vieillie 8 mois, à la croûte lunaire comme une vieille mimolette).

## A boire !

Voici une petite sélection de liquides à puiser au hasard de vos virées dans la région. Le samedi au marché des Lices, le délicieux **jus de pomme** de Chantal Berthelot (Ferme de la Rocheraie, Corps Nuds, 02 99 44 00 66) et le **cidre bouché Coat-Albret** de Loïc Berthelot, avec une légère préférence pour la fermentation lente de sa cuvée fruitée (Cidrerie du Bois Albret, Bedée, 02 99 09 05 78). A Saint-Malo, les Caves de l'Abbaye Saint-Jean (7 rue des Cordiers, 02 99 20 17 20), qui pratiquent l'immersion annuelle de grandes bouteilles par 15 m de profondeur pour qu'elles s'affinent au contact des courants marins, écoulent les **cidres fermiers de Jehan Lefèvre**, expression corsée du terroir, avec du dépôt et une belle couleur orange (Ferme des Landes, Saint-Cast-Le-Guildo), ainsi que la bière artisanale, non pasteurisée et non filtrée, de Saint-Colombe (02 99 47 73 23). Enfin, deux pures folies plus loin vers le Finistère Nord. Le **cidre Carpe Diem**, une cuvée de prestige élevée en fût, issue de pommes tardives flétries 3 mois sous abri pour élever leur taux de sucre, à la manière d'un vin de paille (domaine de Kerveguen, Guimaëc, 02 98 67 50 02, kerveguen.fr). Et les **whiskys bretons de Celtic Whisky Company** (en vente sur tregorwhisky.com) distillés au bord de l'eau: «Un grand malt a besoin de brume marine, il doit sentir la pluie de la mer, le goût du large, pour se charger de ses odeurs de fleur de genêt, de suie, de tourbe, de noix de coco... J'aime ces arômes d'ozone, asphyxiés d'oxygène, avec un arrière-goût goudronné de calfat, de fond de cale. Il y a deux grandes boissons maritimes, le rhum et les malts: l'un exprime les tropiques, les autres le nord.»



1 2  
3 4

5