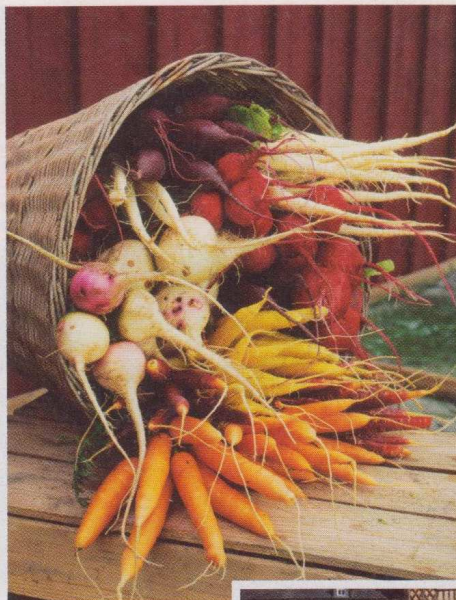


Le terroir breton est en vogue : la preuve en **CINQ PRODUITS PLÉBISCITÉS** par les grands chefs, les bons bistrotiers et les fins épiciers.

Made in Bretagne



Légumes ou cidre fermier : la région joue la carte de l'excellence. Ci-contre, le marché des Lices, chaque samedi matin à Rennes.



C'EST NOUVEAU !

Juste à côté de sa crêperie, le Breizh Café a ouvert une épicerie. L'idée ? Un best of du Far Ouest avec, entre autres fameuses poches, les beurres Bordier, les huîtres tsarskaya de Cancale, les conserves de la Paimpolaise, des cidres dont celui de la Ferme des Landes, et même une galette-saucisse à emporter le week-end !

L'Épicerie Breizh Café, 111, rue Vieille-du-Temple, Paris (11^e), 01-42-71-39-44.

Son souhait ? Réinventer une agriculture haut de gamme, un « art paysan », en même temps que des produits d'exception.

Le panier Un beurre issu du lait de vache d'une vieille race bretonne quasiment évanouie, la froment du Léon.

Les fans Les premiers accros sont le chef de la Bigarrade à Paris, et Yannick Alléno, au Meurice.

Beurre du Ponclet, nourriturespaysannes@leponclet.fr

LES LÉGUMES D'ANNIE BERTIN

L'histoire Un petit bout d'agricultrice, star du marché des Lices, à Rennes, enracinée sur 35 hectares de terres.

Le panier Un cageot rempli de légumes bio : cresson de jardin, pourpier d'hiver, betteraves crapaudines, carottes jaunes, panais...

Les fans A Paris, les restaurants le Dôme, Septime, Saturne, le Châteaubriand, l'As-trance... A Rennes, Miam et caetera, le Saison, l'Appart.

Les Légumes de Blot, Annie Bertin, Blot, Vendel (Ille-et-Vilaine), 02-99-97-63-58. Et en vente à l'Épicerie Générale (Paris VII^e), 01-42-60-51-78.

LES PÂTES LE RUYET

L'histoire Celle de David Le Ruyet, 25 printemps, qui cultive le blé de l'exploitation familiale et le transforme en pâtes sèches.

Le panier Des pâtes pour tous les goûts : fettuccine au piment d'Espelette ou à la sarriette sauvage, tendriatell nature ou au curcuma.

Les fans Quelques « grosses » tables du Morbihan et le Pavillon Ledoyen, à Paris.

Le Ruyet, ZA de Mané-Craping, Landévant (Morbihan), 02-97-59-97-82, www.le-ruyet.com Et chez Hédiard, Lafayette Gourmet, la Grande Épicerie.

LES ALGUES BORD À BORD

L'histoire Depuis 1996, la société Algue Service défri- che le sujet de la cuisine aux algues et les estrans du Finistère où elle ramasse sa matière première.

Le panier Nori, wakamé, kombu, spaghettis de mer, laitue de mer... Sous la marque Bord à Bord, des algues sèches en paillettes, fraîches, nature, en marinade ou en tartare.

Les fans Des tables bretonnes et parisiennes comme Prunier, le Plaza Athénée ou Kaiseki. *Algue Service, ZA de Blosson, Roscoff (Finistère), 02-98-19-33-41. www.bord-a-bord.fr En vente sur les marchés bio Raspail et Batignolles.*

LE CIDRE DE LA FERME DES LANDES

L'histoire De la recherche pour un groupe textile, Jehan

Lefèvre est passé à la production de cidre.

Le panier Du fermier, du bio et du bon... Des cidres mais aussi du vinaigre de cidre, de la gelée de cidre et des jus de pomme.

Les fans Plein d'adresses en Bretagne, des crêperies et des tables parisiennes comme le Breizh Café, la Compagnie de Bretagne et le restaurant Glou.

Ferme des Landes, Saint-Cast-le-Guildo (Côtes-d'Armor), 02-96-41-12-48. www.fermedeslandes.com En vente à l'épicerie Chemins de Bretagne (Paris XII^e), 01-43-07-61-32.

LE BEURRE DU PONCLET

L'histoire Des études à HEC, puis un retour à la terre pour David Akpamagbo, petits-fils d'éleveurs des monts d'Arrée, dans le Finistère.