



Christian Le Squer avec Benjamin Le Coat
©Thomas Pellan)



La grande salle design du
Paris-Brest by Christian Le Squer
©Thomas Pellan)





La BRETAGNE entre MER et CAMPAGNE

Par Bertrand Rocher

Avec cinq hôtels et restaurants, le groupe AR Collection Hôtels couvre une bonne partie de la Bretagne avec des adresses à Rennes, Saint-Malo, Dinard, Pont-Aven et Saint-Launeuc.

La porte d'entrée en Bretagne que privilégient maintenant les parisiens est Rennes qui se trouve à moins de 1h30 en TGV de la capitale. Mieux que cela, à peine descendus du TGV, une autre porte d'entrée les attend, celle du Paris-Brest by Christian Le Squer. Ce restaurant situé au cœur de la toute nouvelle gare de Rennes n'a rien du buffet de gare tel qu'on se le rappelle. Le design chic de la salle va se nicher

jusque dans la forme des couteaux, calquée sur celle de l'emblématique TGV. Cependant, c'est dans l'assiette que tout se passe et le guide Michelin 2021 ne s'y est pas trompé en décernant au Paris-Brest un Bib gourmand. Christian Le Squer, triplement étoilé, à ramener du George-V à Paris, Benjamin Le Coat pour lui donner les rênes de ce restaurant résolument tourné vers les saveurs bretonnes, revisitées avec légèreté. « Ceviche de mulet aux coquillages, rafraîchi aux agrumes », « Kouign Amann salé en soupe de lait tomatée », « Poitrine de cochon confite et caramélisée, étuvée de chou », non, ici le sandwich SNCF n'a pas sa place !

Kouign amann

salé en soupe de lait tomatée

Pâte à pain :

500 gr farine
250 gr eau
25 gr levure
10 gr sel

- Mélanger la levure dans l'eau tiède et le sel puis verser le tout dans la farine.
- laisser pousser 1 heure
- étaler finement et ajouter le beurre d'herbe sur toute la surface.
- tailler des bandes puis les rouler sur elles-mêmes.
- cuire à 180°C pendant 30 minutes en le retournant à mi-cuisson.

Beurre herbe

300 gr beurre
2 gousses d'ail
1 botte persil
1 botte coriandre

- Faire un beurre pommade
- hacher l'ail, le persil et la coriandre
- mélanger le tout assaisonner.

Huile infusée :

1 pcs oignon
1L huile de pépin
100 gr concentré tomate

- faire colorer les oignons dans l'huile de pépins jusqu'à coloration. Laisser infuser.
- faire cuire le concentré de tomate et mouiller à l'huile et laisser infuser.

Voile de tomates :

320 gr tomates
3 gr agar
2 feuilles gélatine
sel de céleri
tabasco

- faire bouillir le jus de tomates préalablement assaisonné et l'agar puis incorporer la gélatine. Couler sur plateau et parsemer de graines de lin.

Garniture :

oignon
tomate
coriandre

- tailler les tomates en morceaux, émincer les oignons et effeuiller la coriandre.
- ajouter les morceaux de kouign amann.
- assaisonner avec l'huile de tomate, l'huile d'oignon, sel et poivre.

Sauce lait ribot :

1 litre lait ribot
200 gr crème

- faire chauffer le tout et assaisonner.





Poitrine de Cochon confite et caramélisée, étuvée de chou



Préparation : 45mn
Repos 1h



Cuisson : 1h

**4 belles tranches de poitrine cuite
(demander à votre boucher des
tranches de 2 cm d'épaisseur)**

**Pour la feuille à feuille
Choux pointus
Gingembre**

**Pour le laquage :
Sauce soja
Vinaigre de cidre**

**Pour la sauce :
Sauce soja 50 gr
Huile de sésame 50gr
Jus de poire 70 gr
Gingembre 5 gr**

Pour le beurre de gingembre :

- Faire fondre 200gr de beurre et y infuser 50 gr de gingembre pendant 20 minutes.

- Effeuillez les choux pointus et blanchir croquant les feuilles.

- Une fois cuit les débarrasser en glace pour stopper la cuisson. Egoutter les entre 2 torchons et passer le rouleau à pâtisserie dessus pour casser les côtes.

- Disposer sur un film une bande de feuille de chou et beurrer les légèrement avec votre beurre infuser au gingembre, répéter l'opération 3 fois, puis rouler le tout comme un maki et bien serrer avec le papier film. Laisser reposer 1 heure au frigidaire pour que le beurre fige.

- Une fois figer couper des tronçons en 2 et faites-les colorer à la poêle sans matière grasse. Pour la sauce, mélanger la sauce soja, l'huile de sésame, le jus de poire et le gingembre haché très finement.

- Pour la cuisson de la poitrine à la poêle avec un filet d'huile démarrer la cuisson coté peau et bien colorer, répéter la coloration sur les côtés.

Une fois bien coloré, déglacer avec le laquage et enrober les poitrines.





A Saint-Malo, à deux pas de la cité corsaire fortifiée par Vauban, le AR Iniz offre une vue en première ligne sur la gigantesque plage du Sillon. Tenu par Yannick Herry, cet hôtel restaurant avec une terrasse ouverte sur la mer propose tout ce que la Bretagne compte de fruits de mer, poissons et coquillages. La cuisine du Chef Romain Roullier, toujours sous la houlette de Christian Le Squer, ne se limite cependant pas aux produits de la mer, elle se veut avant tout locale, de saison et fait la part belle aux saveurs bretonnes.

fruits rouges et quelques notes de café

- Mousse blanc d'œuf :**
- 300gr de blanc d'œuf en brick
 - 120gr de sucre semoule
 - 2gr de poudre Gallia
- Siphon chocolat blanc :**
- 400gr de crème liquide elle & vire 35%mat grasse
 - 1/2 feuille de gélatine
 - 300gr de chocolat blanc en pistole
 - 240gr de blanc d'œuf en brick
- Coulis mure/café :**
- 500gr de pulpe de mure Ponthier
 - 70gr de grain de café
 - Mure/groseille/fraise
 - pm amande fraîche
 - pm basilic nain
 - pm sucre roux
- Faire infuser à froid et sous vide les grains de café et le coulis de mure 72h. Désouvider et rectifier avec une goutte de jus de citron et un peu de sirop. Tailler les fruits, les mettre marinés dans le coulis.
 - Monter les blancs au batteur, très serrer. Faire de grosses quenelles à 3 faces. Cuire sur silpat 3 minutes 30 secondes à 80C vapeur. Refroidir aussi tôt.
 - Chauffer la crème, la verser sur le chocolat blanc. Ajouter la gélatine et le blanc d'œuf cru. Passer au Bamix. Mettre en siphon, gazer 1 fois.
- Au moment du service :
- Caraméliser la quenelle au sucre roux. Verser un peu de coulis au fond de l'assiette, tirer le siphon dessus. Déposer la quenelle dessus. Puis ajouter les fruits mûrés autour.
 - Décorer d'herbes aromatiques.



La terrasse ensoleillée, face à la mer de l'Hotel de la Vallée © Patrick Chevalier

A une encablure de Saint-Malo, sur l'estuaire de la Rance, dans la cale du Bec de la Vallée, Dinard abrite le restaurant Hôtel de la Vallée à la terrasse magique qui, inondée de soleil plonge dans la mer (si, si, il y a beaucoup de soleil en Bretagne...). C'est ici que le Chef Gwendal Tanazacq met à l'honneur tous les produits locaux directement livrés par les pêcheurs bretons et les maraichers bio de la régions. Cédric Maupoint saura vous vous conseiller au mieux sur le vin qui accompagnera des langoustines à la cuisson parfaite, des huîtres de chez Philippe Brevault ou l'emblématique « fine tartelette de sarrasin, Saint-Jacques, déclinaison de betteraves »

Nos adresses :

www.arccollectionhotels.com

Le Paris-Brest : Niveau 1, Hall départs, Gare de Rennes, 35000 Rennes - 02 99 53 59 89 - www.parisbrest.bzh

Ar Iniz : 8 Boulevard Hébert, 35400 Saint-Malo - 02 99 56 01 19 - www.ariniz.com

La Vallée : 6 Avenue George V, 35800 Dinard - 02 99 46 94 00 - www.hoteldelavallee.com



Fine tartelette de sarrasin, Saint-Jacques, déclinaison de betteraves

12 Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo
2 galettes de sarrasin
1 betterave cuite
Betterave de couleur (chioggia, jaune)

Réalisation de la vinaigrette :

- 1/4 de betterave cuite à mixer dans un bol avec 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à soupe de xérès, puis 2 d'huile d'olive, 2 pincées de sel et 1 de poivre
- (Ajouter un peu d'eau si trop consistant).
- 3/4 de betterave en petits dés assaisonner de fromage blanc, sel poivre. Tailler des ronds de

galette de sarrasin de la taille d'une sous-tasse.

Dressage :

- Dans le fond de l'assiette disposer les dés de betteraves en cercle puis la galette, dessus en rosace, tailler la Saint-Jacques crue en 4 ou 5 rondelles, assaisonner de fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive, un filet de citron jaune, des copeaux de betteraves de couleurs crues, et la vinaigrette de betterave autour.

Astuce :

- Pour gagner du temps, dresser à l'avance votre rosace de Saint-Jacques sur la galette et garder là au frais.