



GASTRONOMIE

LE REPAIRE SOUS LE VENT À CANCALE

Olivier Roellinger est loin d'être un inconnu. Corsaire des épices et des saveurs, il a fait de Cancale son port d'attache, tant pour son négoce équitable d'épices du monde que pour ses *Maisons de Bricourt*, regroupant gîtes, bed & breakfast, hôtel et restaurant. Dernière extension de cet empire de goût ? Une escale de sensations, *La Ferme du Vent*, sise dans un pré à 200 mètres du château Richeux, face à la baie du Mont-Saint-Michel. Au gré des marées, ce dernier apparaît ou se fond dans les ondes : des cinq « kleds » (« abris à vent » en breton), qui forment cette enclave, le regard embrasse ses métamorphoses. Elles sont la métonymie de celles proposées ici : ce lieu n'est pas un hôtel de luxe, quand bien même il en a le raffinement. Ce lieu n'est pas plus un spa, alors même qu'il peut s'enorgueillir de « bains celtiques », succession de bassins de granit séculaire (il provient d'anciens hôtels particuliers d'armateurs malouins), de sauna et d'une manière de hammam breton, « la grotte de Merlin ». Ce lieu est un repaire de fées, parmi lesquelles Gwenn Libouban, qui remet sur pied corps fatigués et âmes éreintées, et Jane Roellinger, l'épouse d'Olivier qui a veillé avec lui à la décoration, en harmonie avec la nature environnante, en jouant du bois et de la pierre brute, de l'ouverture vers la mer et le ciel. L'idée ? Y arriver, et ne plus en bouger, sinon pour partir à pied sur le chemin des douaniers, vers le port. Revenir, s'attarder



devant la cheminée à trois feux, et décider de faire venir à soi le meilleur du *Coquillage*, le restaurant à la barre duquel officie désormais Hugo Roellinger, qui partage avec ses parents l'exigence du beau et du bon : le soir, un chef vient déposer les plats choisis, les assortit de conseils de dégustation et puis s'en va, sans troubler l'intimité de ceux qui sont venus ici renaître à eux-mêmes. Le retour à la réalité est d'une violence inouïe. **Gilles Denis**
www.maisons-de-bricourt.com

La bonne chambre : *Mertansia, peut-être, mais aussi toutes les autres, ouvertes sur l'estran.*

Le bon goût : *les classiques d'Olivier et les créations d'Hugo, entre épices et précision, de l'huître au feu de bois à l'écrevisse translucide, via le Paris-Cancale et l'agneau de la baie.*

Combien : à partir de 275 euros.