

Maisons COTÉ OUEST

NUMÉRO 39 • AVRIL - MAI 2002 • BIMESTRIEL • 5,40 €

Saint-Coulomb

MAÎTRE CONFITURIER

Dans sa très belle propriété de famille, depuis trois ans, Raphaël crée et mijote pour les gastronomes des gelées et confitures subtiles et délicates. Mûres, rhubarbe et framboises viennent du jardin, les

granny smith viennent d'Angleterre, les petits fruits rouges sont fournis par des producteurs locaux, tandis qu'il s'approvisionne pour les agrumes et les abricots. Entre l'entretien de son jardin sur un terrain biologique et ses compositions de confitures, Raphaël travaille tous les jours de l'année. Il propose des confitures classiques,

mais aussi des recettes originales qui associent la fraise et le pamplemousse, la pomme et la framboise, ou encore la citrouille, l'orange, la pomme et le citron. Ses confitures restent avant tout artisanales même si la présentation de ses pots en coffret est digne de professionnels. On peut les déguster ou s'approvisionner dans quelques hôtels ou salons de thé de la région. A Dinard, au Lindfield Coffee Mill, 48, rue Levavasseur, 35800. A Dinan, au Romarin, 11, place des Cordeliers, 22100. A Saint-Briac, à l'hôtel de la Houle, 14, boulevard de la Houle, 35800. C.M.



BERNARD GALERON