

Les produits cidricoles de Johanna Cecillon, à Sévignac

Ayant décidé de traiter le cidre comme un vin, Johanna Cecillon assemble les jus fermentés de 14 variétés de pommes récoltées à la main, avant de les élever en barriques de chêne jusqu'à la mise en bouteilles, quelques mois plus tard. À l'arrivée, trois cuvées d'exception titrant entre 6 et 7°, dont Nerios, un cidre brut «doté d'un joli pétillant en bouche, d'une élégance et d'une complexité aromatique rares pour un cidre, peu sucré et équilibré entre amertume, minéral et acidulé», selon Jean-Yves Bordier.

La Villime, 22250 Sévignac.
06.80.40.40.60.



Les Confitures de Raphaël, à Saint-Coulomb

Raphaël Guillo-Lohan (à g.) a confectionné ses premières confitures dans la cuisine de ses grands-parents, sous la houlette de sa mamie. Cédric, son jeune frère, l'a ensuite rejoint, puis le duo a déménagé dans un vrai labo, entre Cancale et Saint-Malo. Mais la recette, elle, est restée identique : les meilleures variétés de fruits, une cueillette à maturité et un temps de cuisson très court, afin de préserver les arômes naturels et la fraîcheur du fruit. Comme la confiture d'orange, la préférée de Jean-Yves

Bordier : «J'adore sa légère amertume et sa grande douceur, mais aussi sa texture, faite de pulpe et de morceaux d'écorce, qui en font un monument de gourmandise.»

Bel Évén, 35350 Saint-Coulomb. 02.99.89.49.22.



La Maison du Sarrasin, à Saint-Malo

Propriété de Bertrand Larcher, fondateur des célèbres crêperies bretonnes Breizh Café (Cancale, Paris et Tokyo), ce temple du sarrasin rassemble ce qui se fait de mieux autour de cette plante «rustique et gourmande, véritable produit identitaire de notre culture bretonne», comme la définit Jean-Yves Bordier. Cultivé en bio et écrasé à la meule de pierre au moulin de la Fatigue, à Vitry (35), le «blé noir» se présente nature ou torréfié et se décline sous forme de farine, de biscuits au beurre Bordier, de miel, de gaufrettes très fines, de pâte à tartiner, mais aussi de soba-cha, une infusion au sarrasin traditionnelle au Japon.

10, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo. 06.21.02.18.99.

