

STYLES



En Bretagne, un pique-nique sur le sable à Tahiti

Cet été, « M » invite à un repas locavore avec en toile de fond des horizons secrets. Première étape iodée à Carantec, dans le Finistère, où trinquer au cidre sur du sable blanc avec vue sur la mer.

Par Marie Aline - Publié le 13 juillet 2018 à 14h03 - Mis à jour le 13 juillet 2018 à 14h03

🕒 Lecture 2 min.



Sur la plage de Tahiti à la pointe Penn-al-Lann, à Carantec. De l'océan émerge le Roch Gored. Marie Aline pour M le magazine du Monde.

Elle s'appelle Tahiti, mais elle n'est pas aux antipodes. Cette plage est en Bretagne, à quinze kilomètres de Morlaix, dernier arrêt avant Brest, sur la ligne de TGV. L'eau y est turquoise quand le ciel vire à l'azur. Le sable est blanc quand les nuages sont absents. Le lieu fait rêver les gens du coin qui le gardent secret. Rares sont les touristes qui descendent de ce côté-ci du chemin de la pointe Penn-al-Lann, à Carantec. Généralement, ils tournent à droite pour admirer la vue sur l'île Louët.

Le sentier qui part sur la gauche descend en escalier jusqu'au grand pin maritime. Les provisions ballottent dans le panier lorsqu'il s'agit de sauter de rocher en rocher vers le sable. Mieux vaut s'arrêter sur ce grand caillou plat, une table naturelle où déployer la nappe. Le cidre est frais. Il vient de la microbrasserie Kerav'ale, l'une des premières à s'être installées dans le coin il y a près de quinze ans : les pommes poussent dans son verger, à côté, tout comme l'orge qui compose les multiples bières primées de la maison.

Un pain en hommage au kig ha farz

On sort les timbales, on trinque à la vue, horizon maritime dont le goût se prolonge dans les rillettes aux ormeaux de la conserverie La Chikolodenn. Intenses, elles se révèlent profondes, tartinées sur le pain au blé noir du Signor, un boulanger bio de Landivisiau dont l'intelligence se ressent jusque dans les alvéoles de la mie. Attaché au patrimoine local, il a inventé un pain en hommage au kig ha farz, une potée bretonne composée de jarret, carottes, oignons, choux, sarrasin et lard qui comble les promeneurs après une tempête. Ici, on est réconforté en une bouchée : ces mêmes ingrédients sont concentrés dans ce pain sans gluten (puisque à base de blé noir).



Sur la plage de Tahiti à la pointe Penn-al-Lann, à Carantec. Au loin, le phare de l'île Louët. Marie Aline pour M le magazine du Monde.

L'aller-retour rillettes d'ormeaux-pain ha farz est un terre-mer parfait que les restaurants les plus fins du coin pourraient jalouser. Entre les deux, on peut introduire une petite subtilité personnelle, à base de fines tranches de courgette, fenouil et radis crus cueillis fraîchement à Carantec, le tout arrosé d'un peu de jus de citron et d'huile de sésame, certes pas du coin...

On se rattrape sur le fromage, incroyable bleu, fabriqué et affiné à quelques kilomètres d'ici, sans parler du fromage blanc (presque faisselle) qui accompagne les fraises, locales, évidemment. Ainsi rassasié par le terroir, on ose à nouveau poser un regard sur le panorama, on hume l'air : iodé, mais aussi torréfié comme le sarrasin. La plage de Tahiti est bretonne, sans conteste.

Panier garni

- Pain de sarrasin : Boulangerie Le Signor, 4, impasse des Ecoreuils, Landivisiau.
- Rillettes d'ormeaux : La Chikolodenn, ZA de Kerinec, Carantec.
- Tomme bleue : Fromagerie de Brengoulou, Saint-Vougay.
- Légumes : Ferme de Kermen, Carantec. Tél. : 06-37-03-88-13.
- Fraises : Le pépin et la plume, Penavern, La Roche-Maurice.
- Cidre et bières : Kerav'ale, Keravel, Roscoff.

Pour y aller

Rouler jusqu'à l'allée des Pins, à Carantec, et marcher sur les petits chemins qui descendent vers la mer.

Marie Aline

Les plus lus

- 1 Brésil : selon « The Intercept », l'enquête anticorruption sur Lula visait à empêcher son retour au pouvoir
- 2 Au Mali, un village dogon « quasiment rasé » par des hommes armés
- 3 Roland-Garros 2019 : Rafael Nadal, éternel phénix

Édition du jour

Daté du mardi 11 juin



Lire le journal numérique

Contenus sponsorisés par **Outbrain**



PUBLICITÉ PORTAVENTURA WORLD

Souhaitez-vous visiter PortAventura World au meilleur prix en 2019 ?



PUBLICITÉ GALA - PHOTO

Photos - Alessandra Sublet : son évolution beauté

Le Monde **MÉMORABLE**

CULTIVEZ VOTRE MÉMOIRE

TEST GRATUIT