

Où dîner branché cet été ?

Esprit lounge, lieux idylliques, beaux décors, cartes audacieuses... Petit tour d'horizon des restaurants tendance où il faut être cet été !

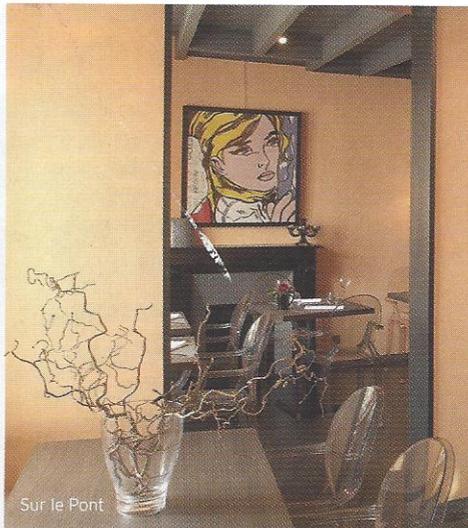
Esprit bistrot au restaurant Sur le Pont

Le lieu. Épuré et élégant. Dans cet ancien atelier de peintre, Anne et Franck Sebilliau ont mixé l'ancien et le moderne : vieux planchers, sol taupe ou wengé, fauteuils Starck, commodes d'antiquaires. À l'étage, une succession de pièces en enfilade crée une ambiance plus intimiste.

Dans l'assiette. Des produits frais et des plats traditionnels réinventés par Franck, avec beaucoup de surprises comme une lotte aux épices, fondue de poireaux et beurre de gingembre. Côté dessert, c'est la fête avec le Traou Mad, une tarte aux fraises inoubliable !

Pourquoi y aller ? Pour sa bonne réputation et son esprit bistrot branché avec un comptoir sur lequel on peut déguster les spécialités !

■ Environ 35 à 40 €. 11 place Paul-Gauguin, Pont-Aven. Tél. 02 98 06 16 16.



Sur le Pont

Festif et people : Le Nossy Be

Le lieu. Les pieds dans le sable ! Une décoration tendance ponctuée de rose, de pourpre pétillants et de grandes banquettes en terrasse pour se prélasser... Avec, à la nuit tombée, l'émergence d'un ballet magique de lumières tamisées.

Dans l'assiette. Une cuisine de bord de mer et des épices. Tataki de thon rouge au sésame noir et sa salade wakamé citron sésame, poissons grillés à la plancha, des saveurs du monde made in Sylvain Hervochon.

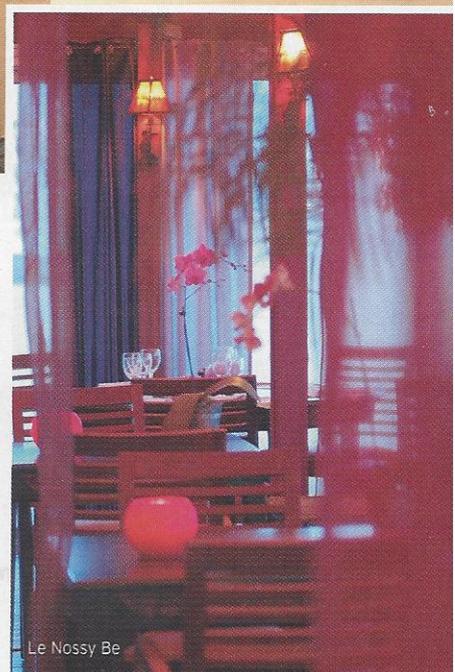
Pourquoi y aller ? Le restau-lounge de Stéphane Malhaire est une véritable institution, voire un repaire de people. C'est le lieu baulois où il faut être vu !

■ De 40 à 50 €. Plage de la Baule, face au 15 bd Dariu. Tél. 02 40 60 42 25.

Ambiance mer chez Didier MÉRIL

Le lieu. Vue plongeante sur l'océan pour ce restaurant à l'esprit new-yorkais. Meubles design, formes arrondies, lumières diffuses, le décor allie, avec chaleur, sobriété et modernité.

Dans l'assiette. Une cuisine inventive et généreuse. Avec des viandes, mais surtout du homard breton et un large choix de poissons, comme le merveilleux saint-pierre en écailles de truffes, servi avec un beurre de champagne.



Le Nossy Be

Pourquoi y aller ? L'un des chouchous des Dinardais qui suivent de près l'ascension de ce jeune chef de 35 ans dans la ville depuis 15 ans. Cerise sur le gâteau : la terrasse, presque sur pilotis à marée haute, et son panorama sur Saint-Malo, Saint-Servan et la cité d'Aleth.

■ Environ 60 €. 1 place du Général-de-Gaulle, Dinard. Tél. 02 99 46 95 74.

Parfum plage à La Villa Margot

Le lieu. Une demeure du XIX^e siècle, restaurée avec goût par Stéphanie et Nicolas Le Nagard, avec un accès direct à la plage. Un décor soigné et contemporain, grège, caramel et chocolat, égayé de framboise et de vert tilleul.

Dans l'assiette. Une ode aux légumes frais et aux produits de la mer locaux délicieusement présentés. Nicolas, le chef, a même un faible pour le homard breton qu'il décline à l'envi cet été.

Pourquoi y aller ? On aime l'atmosphère iodée face à l'océan, l'après-midi devant un thé ou le soir au dîner sur la terrasse chauffée. Un endroit pour être heureux.

■ Environ 55 €. 7 rue de Port Maria, Quiberon. Tél. 02 97 50 33 89.

« SO FOODING »

Food + feeling = fooding ! C'est-à-dire une autre gastronomie, plus moderne, plus inventive. Pour en savoir plus : www.lefooding.com Ce site répertorie notamment les meilleures adresses « so fooding » testées en France.



La villa Margot