

Beau et bon à la fois

NI TERRASSE À L'EXTÉRIEUR, NI BANDEAU, NI ENSEIGNE, L'ENVERS DU DÉCOR ASSUME LE DÉCALAGE ENTRE UNE FAÇADE D'UNE DISCRÉTION POUSSÉE À L'EXTRÊME ET UNE DÉCORATION MÊLANT COULEURS FORTES, OBJETS DE BROCANTE, ÉCLAIRAGES INTIMISTES ET BOIS FLOTTÉS. AUTANT D'ÉMO-TIONS VISUELLES QUI ANTICIPENT LES PLAISIRS D'UNE TABLE À MI-CHEMIN ENTRE GASTRONOMIE ET CUISINE FAMILIALE.



Rien ne distingue le restaurant des autres maisons de Plou-néour-Trez. Il a beau être situé tout près de l'église, il faut le connaître pour y revenir ou faire confiance au bouche à oreille (tous ceux qui appréciaient la table de *La Corniche* à Brignogan-Plages, tenue par Corinne et Pascal Gonnet pendant sept ans, les ont d'ailleurs suivis). C'est cette discrétion revendiquée, ce décalage assumé entre



Mur du fond, sièges de style Louis XV sur la mezzanine, fauteuils club sur la véranda, des touches de rouge viennent réveiller la dominante d'ocre et de gris.

dedans et dehors qui ont donné le nom du restaurant et servi de fil conducteur pour la décoration. L'idée était de recréer une ruelle, mais dans la salle elle-même où une façade de boutique a été reconstituée (avec bandeau, nom de rue, appuis de fenêtres et persiennes fixées à l'intérieur), et où le sol est dallé de pierre de terrasse. « On se croirait à Saint-Germain-des-Prés, avec un petit côté espagnol », dicit un client. L'analyse est bonne. La présence du gris, les bois flottés utilisés sans excès, les meubles et objets de brocante (chinois à Troc Chic à Guiseny) associés avec légèreté plaisent à une clientèle éprise d'une Bretagne teintée de modernité. Créations de Jean-Claude Jaffré et Chantal Toutain, les luminaires sont propices aux confidences et gages de moments privilégiés. Le

patio à l'extérieur, le rouge et l'ocre appliqués sur certains murs (un mélange de chaux et résine) trahissent une sensibilité méridionale liée au parcours des restaurateurs.

Un « bouchon » breton

Ce mélange des genres se retrouve au niveau d'une table que Pascal Gonnet qualifie de « bouchon breton ». Orientée vers une gastronomie conviviale, elle puise dans les produits de la mer et du terroir, mais avec des touches de sud-ouest que l'on retrouve dans le « parmentier de confit de canard au foie gras et pleurotes », le « rognon de veau entier cuit en persillade avec un feuilleté de pommes de terre » ou le « steak de cœur de thon rouge au chorizo à la crème de poivrons rouges ». Des plats comme le « lieu à l'embeurrée de chou au beurre de cidre et son far noir » et le « rôti de lotte au lard sur compotée de chou vert et petits légumes » sont beaucoup plus conformes aux traditions locales. De façon à pratiquer des prix raisonnables, la carte est renouvelée en fonction de la saison. Pour la même raison, le vin est servi au verre (Bourgogne ou Menetou-Salon), une pratique, paraît-il, indispensable aujourd'hui.

A VOS CARNETS

**L'Envers du Décor,
1, rue de la Poste,
29890 Plouneour-Trez.
Tél. 02 98 85 83 38.
Ouvert du jeudi midi au
lundi soir hors saison ;
tous les soirs en
juillet-août. Menus
à 22, 33 et 38 €.**

**TEXTE ET PHOTOS
AGNÈS WAENDENDRIES.**