

Cotriade fumée à la bretonne, jus clair iodé aux algues, légumes automnaux



Marianne Hurbault-Gosse, directrice depuis octobre, et Audrey Bannier, cheffe depuis juillet.

À l'image Sainte-Anne

8-10 place de la Libération
0297632736

C'est probablement l'un des plus anciens établissements de Vannes. L'auberge est née en 1738 dans la rue Saint-Yves, aujourd'hui Hoche, puis s'est déplacée place du Champ-de-Foire (place de la Libération) au milieu du XIX^e siècle. Repris par Pierre Ligeour en 1948, elle reste dans la même lignée familiale jusqu'à ce jour, avec la famille Le Baud.

Certains plats sont même transmis de chefs en chefs comme le foie gras en gelée de bœufs, bien que les règles d'hygiène en compliquent dorénavant la mise à la carte. Très attaché à ses plats traditionnels, le restaurant les revisite avec une pointe de modernité. Sa cheffe Audrey Bannier n'hésite pas à sortir des sentiers battus et à faire le plein de couleurs, mais toujours avec des produits frais, locaux et de saison. Ainsi, la saint-jacques côtoie la patate douce, le ceviche de poisson rencontre la pastèque, et le sarrasin se mue en pop-corn. Le restaurant a le label Maître restaurateur depuis dix ans et projette un événement mensuel pour faire connaître ses producteurs.

→ Formule entrée - plat - dessert : 27,90 €.

Pour 4 personnes

100 g de pommes de terre
100 g de carottes
80 g de navet
1 poireau
1 gros oignon
150 g de poisson cru, lieu jaune ou autre poisson blanc

Environ 20 coquillages, coques ou moules, palourdes, tellines...
Bouquet garni, algues, sel, poivre

La préparation

Éplucher les légumes, conserver les épluchures pour le fumet. Cuire les légumes séparément pour en conserver les couleurs. Lever le filet de poisson et mettre de côté les arêtes. Cuire les coquillages.

Le fumet

Mettre les épluchures, les arêtes, le jus des coquillages et le bouquet garni dans un grand récipient. Recouvrir d'eau froide. Aux premières ébullitions, laisser mijoter 15 minutes à feu doux. Puis passer l'ensemble au chinois. Pour la sauce, monter au beurre une petite part du fumet avec des algues sèches. Réchauffer les légumes et les coquillages dans le reste du fumet.

Le poisson

Snacker le filet côté peau à l'huile. Ajouter sel et poivre et finir au four en vapeur avec un peu de beurre pendant environ 4 minutes selon l'épaisseur du poisson.

© Roselyne Belz