

## « Restaurants du terroir ». Deux adresses labellisées

Le Boudoir et la Brasserie Bleue, viennent d'obtenir le label

« Restaurants du terroir ».

Le but : valoriser la provenance et la traçabilité des produits.



*Le label n'est pas attribué à vie, une seconde visite est prévue trois ans après son obtention. « Il est décerné à son cuisiner et à son savoir-faire. Ainsi, la Table des gourmets n'est plus labellisé depuis le changement de propriétaire », explique Stéphane Legrand, directeur du Pays touristique Vannes-Lanvaux.*

Les gourmets bretons et amateurs de produits du terroir, peuvent désormais compter sur deux nouvelles valeurs sûres. Le Boudoir, situé rue de la Fontaine, et la Brasserie bleue, au Raker, ont obtenu hier le label « Restaurants du terroir ». Une certification régionale reconnue à l'échelle nationale.

« Les bénéficiaires du label sont titulaires de la marque Qualité-tourisme », indique Stéphane Legrand, directeur du Pays touristique Vannes-Lanvaux. Cette structure gère, avec la Chambre de commerce et d'industrie du Morbihan, cette labellisation créée il y a trei-

ze ans à l'initiative d'un restaurateur de Pontivy.

### **Des fournisseurs locaux**

En jeu, le gage d'une cuisine de qualité, faisant la part belle aux produits du terroir issus de fournisseurs locaux. Une manière d'inciter à privilégier les circuits courts. « Les restaurateurs candidats au label doivent mettre en avant, sur la carte, l'origine de leurs produits et être capables de parler du travail de leurs fournisseurs. » Au total, les établissements candidats sont passés au crible sur la base de 200 critères. « Un auditeur issu d'un cabinet indé-

pendant prend en compte l'ensemble de la démarche qualité, depuis la réservation téléphonique jusqu'à la présentation des assiettes et l'accueil dans le restaurant, lors d'une visite mystère », explique Monique Danion, présidente de la Fédération régionale des pays touristiques de Bretagne.

### **Place aux algues**

Pour Emmanuel et Sandrine Cordary, le soin apporté aux produits est au centre du métier. Ces lorientais, expatriés à Paris pendant quatorze ans, ont ouvert Le Boudoir en juin 2009. Leur recette phare :

la morue en papillote de kombu royal, sauce aux fines algues et pétales d'hibiscus. « Nous achetons les algues auprès d'un producteur de Lesconil. »

Mêmes valeurs du côté de la Brasserie Bleue, où officie Stéphane Lesage. Déjà titulaire du précieux césame lorsqu'il travaillait à La Sterne, à Auray.

Les deux seuls établissements vannetais labellisés suivent ainsi les traces de 72 restaurants bretons, dont trente sont situés dans le Morbihan. Parmi eux : La Fleur de sel à Theix, le Gavrinis à Baden ou encore le Stivell à Arradon.