

Une étoile au Finistère

Dans un coin de Bretagne, une terre de légendes, sur un petit promontoire face à la mer qui domine la baie de Goulven, dans le village de Plouider se trouve l'hôtel La Butte. Mais ce qui rend l'endroit encore plus attrayant c'est la table de Nicolas Conraux qui à été reconnue, par le célèbre guide Michelin, pour mériter son étoile.

www.labutte.fr

L'histoire commence en 1952 quand Jeanne-Yvonne Bécam (ci-dessous) fait connaître son établissement grâce à ses recettes mais aussi à ses organisations de mariages et autres festivités.

La maison Bécam, comme on l'appelait à l'époque, est dirigée de main de maître par cette femme de caractère.

Ce sera son fils Hervé qui prendra la relève et continuera la tradition de la vraie cuisine bretonne "au beurre" et des produits de la ferme.

Car c'est là qu'il a grandi.



Sa fille Solène n'accroche pas vraiment à ses études à la faculté de Brest et s'intéresse à l'hôtellerie.

Elle va faire ses écoles à Strasbourg où elle rencontre son futur époux Nicolas Conraux.

Ce dernier a vécu une partie de son enfance aux Comores puis après quelques voyages sa famille s'installe en Alsace.

Solène finit par le présenter à ses parents en Bretagne.

Il s'installe à ce qui devient La Butte.

Il va y prendre petit à petit sa place pour devenir le cuisinier de talent que nous connaissons.

NICOLAS CONRAUX : un CHEF PASSIONNÉ et ÉTOILÉ

Le couple met sur pied une équipe de collaborateurs qui sous la houlette de Nicolas se dépenseront afin d'offrir aux clients de l'hôtel, du Spa et du restaurant un service aussi professionnel que délicat et sympathique.

Ce ne sont pas vraiment des employés mais bien des membres d'une même tribu.

Si vous souhaitez déguster quelques préparations en toute quiétude, sans "chichis" alors optez pour une pause gourmande au Comptoir.

Mais ce comptoir c'est aussi une épicerie fine avec plus de 550 produits des quatre coins du monde mais aussi et surtout de Bretagne comme les caramels au beurre salé, des confitures artisanales, des biscuits,

des pâtés, des fromages, ainsi que des objets de décoration.

Un grand choix où puiser pour ramener chez vous quelques souvenirs pour votre famille et vos amis.

Nicolas : “

Ne pas céder aux modes mais respecter la noblesse du terroir, la fraîcheur et la saisonnalité des produits

”



La table de La Butte

Nous avons retrouvé les produits excellents, de ces différents producteurs, avec bonheur sur nos assiettes à la table d'exception de la Butte. Votre choix sera difficile car ici tout est plus que bon.

Pour ne citer que quelques plats, le premier qui me vient à l'idée est l'excellent ragout de homard aux petits légumes servi dans des petites casseroles individuelles. Une création de Jeanne Yvonne Bécam qui figure toujours en bonne place sur la carte.

Une spécialité du Finistère, l'ormeau surnommé "l'oreille de mer" se retrouve également ici. Ce mollusque est assez rare et sa chair très particulière et iodée en fait un met de choix pour les gastronomes. Sylvain Huchette les élève en pleine mer de manière biologique.

La crème de foie gras de canard, mi-cuit, servi à la cuillère et le dos de turbot rôti accompagné de fenouil sauvage sans oublier les magnifiques desserts, plaisir pour les yeux autant que la bouche, tout a été une explosion de plaisir.



Ragout de homard de Jeanne Yvonne

Pour 4 personnes - Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min

- Séparer la tête du homard du corps (la queue), tronçonner la queue en 4 morceaux, réserver le jus et le corail.
- Couper la tête en deux dans le sens de la longueur, retirer et jeter les poches à graviers, fêler légèrement les pinces.
- Faire chauffer l'huile d'olive à feu vif dans une casserole, y faire revenir les tronçons de homard, puis les flamber à l'armagnac, réserver dans un plat en laissant les sucres dans la casserole.
- Faire revenir l'oignon et les tomates dans la casserole.
- Réaliser un roux contenant les sucres, les oignons et les tomates, faire cuire la farine avec le beurre et le concentré de tomates.
- Ajouter le vin blanc, la bisque de homard et les piments oiseau. Laisser cuire cette sauce à feu doux à découvert pendant 15 min.
- Ajouter à la sauce la tête coupée en deux et laisser mijoter pendant 6 min, puis ajouter les pinces pour 5 min de cuisson et enfin les tronçons pour 3 ou 4 min.
- Réserver les morceaux de homard sur un plat de service creux bien chaud.
- Mixer puis passer la sauce au chinois, ajouter le jus et le corail, réchauffer la sauce, sans la faire bouillir, mélanger et rectifier l'assaisonnement.
- Verser la sauce très chaude sur les morceaux de homard et servir aussitôt.

Le choix des produits

Solène et Nicolas ont opté pour des produits locaux de qualité

C'est ainsi que nous avons rencontré son boucher, **Olivier Hélibert, à Bourg-Blanc**. Il nous fait découvrir une charcuterie artisanale hors du commun. Tout ce qui est présenté dans son étalage est de sa création. Le plus surprenant est la langouille, la langue préparée à la façon de l'andouille qui chez lui prend un goût incomparable. Il est très difficile de quitter sa boutique sans avoir dégusté son jambon cuit, ses terrines, son boudin et autres merveilles. Il nous raconte avec fierté qu'il a même obtenu des médailles à Charleroi pour ses spécialités. C'est le cochon qui est ici toujours mis en vedette.

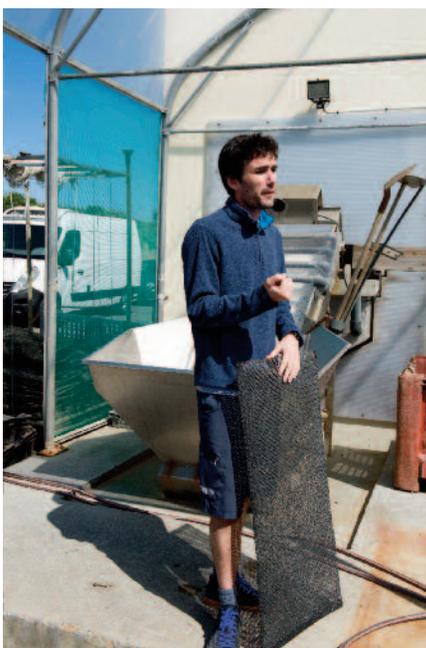
Les huîtres Legris sont cultivées, sur tables, dans la baie de Saint Cava près de l'île Vierge et les îles de Lilia. Nous aurons droit à un cours détaillé et fort intéressant sur la manière dont la famille Legris gère sa production. La qualité des huîtres découle de la pureté de l'eau. Après 3 à 5 années de culture elles sont nettoyées, triées et conditionnées en bourriches. La coquille est profonde et très solide (résultat des marées). La chair est iodée avec des notes de châtaigne.

Et enfin, une possibilité de les déguster, froides ou chaudes, dans le bar à huîtres de la famille avec une vue imprenable sur le phare de l'île vierge.

Une rencontre surprenante à Plouestat avec **Gwénolé Le Roy** nous fait découvrir ce qu'on appelle là-bas "**Les voisins bio**". C'est ici que Nicolas et Solène achètent leurs fruits et légumes. Gwénolé nous montre ses serres et terres où il cultive tout de manière naturelle. L'idée



de départ était de fournir aux cantines des écoles des produits sains. Ils sont maintenant très heureux de pouvoir aussi servir des restaurants étoilés.



Des chambres qui sourient à la mer

Entre terre et mer, la Butte, hôtel 4 étoiles, offre un dépaysement et un confort garantis.

Les 24 chambres de La Butte répondent aux dernières normes du confort moderne, la vue sur la mer et sur la campagne environnante en prime. Elles sont toutes décorées avec goût par Mikaël Rivoallon, et équipées d'un bureau, d'un écran plat, toutes avec l'accès wifi. Elles sont aussi dotées de belles salles de bains contemporaines avec produits d'accueil, draps de bains, peignoirs et sèche-cheveux.

Depuis l'été 2016, 3 suites junior et 9 nouvelles chambres de catégorie supérieure sont prêtes à vous accueillir pour votre prochain séjour.



Le Spa

Certifié 3ème meilleur spa hôtelier de France sur 200 membres c'est la certitude d'y passer un moment de détente et bien-être. La piscine couverte vous permet de nager en plein bonheur avec vue sur la mer. Une offre impressionnante de soins est proposée, exercés par des professionnels, avec une gamme de produits de qualité de la marque Thémaé. Et pour compléter le tableau : hammam, sauna et salle de repos avec relax chauffants et une tisanderie !



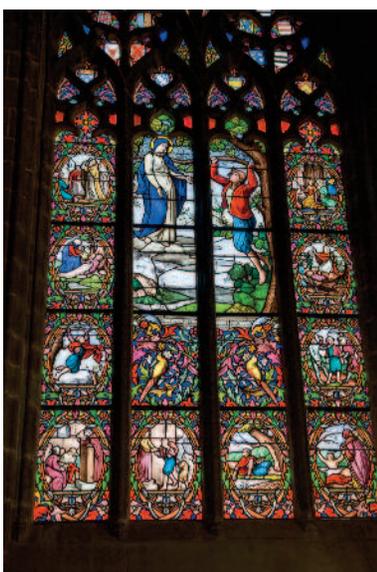
Que faire dans la région ?

La région offre de nombreuses possibilités de visites accessibles en voiture, à pieds mais aussi en vélo qui sont loués par l'hôtel avec assistance électrique.

Pour les sportifs, un plan sera bientôt proposé avec des chemins de randonnées. Bien entendu les amoureux de sports nautiques sont gâtés avec toutes les activités liées à la mer.

Meneham est situé sur un site rocheux naturel. Le village retrace la vie des anciens habitants : militaires, douaniers, paysans-pêcheurs-goémoniers. On peut encore y voir un ancien poste de guet coincé entre les roches.

www.tourisme-lesneven-cotedeslegendes.fr



Centre nautique Brignogan. Pour les amateurs de voile, kayak et plongée
www.cn-brignoganplages.fr

A **Lesneven** une visite à la Basilique du Folgoët, du XVème siècle s'impose. On ne manquera pas de vous raconter l'histoire miraculeuse du Folgoët que les habitants nommaient "le fou du bois". Nous ne vous en raconterons pas plus car elle est à découvrir dans ce sanctuaire.
www.lefolgoet.fr



Crêperie de **Kergoff** à Kernouës

La Bretagne sans ses célèbres crêpes, c'est tout simplement impossible. Dans un décor chaleureux accompagné de bière locale ou de cidre nous avons dégusté les crêpes les plus surprenantes à base de produits du marché ou du terroir.



Le maître des lieux nous a concocté une Kig ha Farz : avec far, lard, langouille, légumes et salade et j'en oublie. Le nom signifie viande et far qui vient d'une recette originale bretonne, une sorte de pot-au feu.

www.creperiedekergoff-kernoues.fr



Jeux de Ballons
Exposition de Philippe Berry
à La Butte jusqu'au 20 septembre 2017

Lors du vernissage nous avons eu le plaisir de rencontrer l'artiste, Philippe Berry.

Sa non moins connue fille, Marie Lou était venue pour soutenir son père à cette occasion.

Il nous explique *"je rêvais de capturer des instants, des images et des émotions de l'enfance que personne n'avait pensé à immortaliser"*.

Il le fait à partir du bronze. Et on retrouve, des invocations du cirque comme l'Eléphant et le ballon rose, La tête étoilée, Le p'tit Kong et bien d'autres, tous plus surprenant les uns que les autres.

A cette occasion les œuvres étaient offertes à la vente et une partie du bénéfice sera versé à la Fondation Dana, une organisation bretonne qui vient en aide aux enfants en difficulté (www.fondationdana.bzh).




LA BUTTE
 HÔTEL



Saluons ici
Solène et Nicolas Convaux,
propriétaires de La Butte,
qui ont mis tout en œuvre pour
l'aboutissement de
cet événement

