

La bistronomie de la mer de Rolland

Le restaurant Rolland, à Plourhan, est à la fois à 5 minutes de la côte et en pleine campagne, à la fois simple et inventif, jeune et expérimenté.

Mise à jour le 28 décembre
2022



Pierre (à gauche) et Emmanuel Bonnefont. Photo : Joël Bellec.

Rolland, c'est une histoire de potes et de famille. À la tête de ce nouveau restaurant de Plourhan : Pierre Bonnefont, 28 ans, chef entouré de son grand frère, Emmanuel (31 ans), et de quatre copains dont trois rencontrés à l'école hôtelière. Chacun a son poste : Emmanuel, au maraîchage, Romain, à la fabrication du pain et en cuisine, un autre Romain, en cuisine, Charles et Pierre, en salle. Pierre Bonnefont, lui, est aux manettes et aux fourneaux.

« Depuis plusieurs années, j'avais en tête de travailler avec mon frère », confie le chef qui a fait ses armes chez de grands noms de la gastronomie. Il a notamment été second, pendant quatre ans, à La Mare aux oiseaux, restaurant qui affiche une étoile au guide Michelin. « On avait envie de s'installer en bord de mer et, après de vaines recherches en Finistère, on est tombé sur le moulin Rolland, racontent les deux frères. On a eu un vrai coup de cœur! »

Il fallait pourtant réussir à se projeter. « À part les murs et la toiture, tout était à refaire dans le moulin! » Même les 2,5 ha de terrain étaient à aménager pour créer une mare qui, au-delà d'être esthétique, permet, aujourd'hui, de répondre aux normes incendies. Pour mener ce projet, le binôme a été soutenu financièrement par Saint-Brieuc Armor Agglomération. « Nous avons reçu 25000€ d'aide à l'immobilier en période Covid, explique Pierre. Nous avons également bénéficié du fonds chaleur de l'Ademe (pour installer une pompe à chaleur) et d'un prêt d'honneur à taux zéro d'Initiative Armor. »

Le resto a une identité forte à l'image du havre de verdure qui l'abrite. « Nous proposons de la bistronomie », c'est-à-dire une cuisine inventive, type gastronomique, servie dans une ambiance de bistro. « À cela, on ajoute des produits de saison les plus locaux possibles et les mieux travaillés possible. » Le tout, sans viande !

Pour les circuits-courts, difficile de faire mieux : les légumes et certains fruits viennent du terrain d'en face. « Ils sont cultivés sur sol-vivant sans intrant chimique, ni fumier », détaille Emmanuel qui espère fournir davantage de fruits les saisons prochaines. Les produits de la mer, eux, arrivent directement de la criée de Saint-Quay-Portrieux. Le pain et le beurre sont faits sur place. Enfin le vin, s'il n'est pas local, est le plus souvent naturel, bio ou biodynamique.

<https://www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh/entreprendre-et-travailler/les-entreprises-du-territoire/la-bistronomie-de-la-mer-de-rolland?>

Pierre Bonnefont accorde beaucoup d'importance à la provenance et à la qualité de ses produits, mais aussi à la qualité de vie de son équipe au travail. « *Ici, la bonne ambiance est de mise et les heures supplémentaires sont payées* », assure le chef.

[Plus d'infos \(https://www.restaurant-rolland.fr/\)](https://www.restaurant-rolland.fr/)



Plats:
- Sole, carottes rôties et en purée, limbi
de Melles, sauce à l'orange (15€)
- Rouget grandin, légumes rôtis et en
en purée, feuilles de blettes grillées,
sauce imbibée aux morles
Desserts:
- Poire Williams pochée dans un jus de fruit,
fraises en sorbet, pommes rôties, pain bûche
- Paire et figue confites, chantrelles de feuilles
de figues, glacé au sirop, granola
- Les légumes sont servis sans sauce, dans un
petit rôtissoir. Tous nos plats sont
faites maison.