

Dormir en la casa de un chef con estrella Michelin



Reconocida por la diversidad y la riqueza de sus productos, Bretaña siempre supo atraer a los grandes talentos culinarios. Una región legendaria entre tierra y mar que inspira a los chefs para crear platos extraordinarios llenos de sabores sutiles y delicados. Disfrutar de una comida en el restaurante de un chef bretón con estrella Michelin es una experiencia única tanto por el sabor de sus deliciosos platos como por la magia de su entorno. Para prolongar este paréntesis de gourmet lo ideal es dormir in situ para apreciar mejor el espíritu de la casa y los paisajes que la rodean. Una experiencia única que ofrecen algunos grandes cocineros bretones con alojamientos exclusivos y decorados con esmero que completan maravillosamente su propuesta gastronómica.



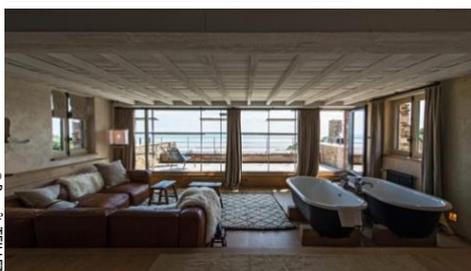
© Anne-Claire HERAUD

La Ferme du Vent de la familia Roellinger - 40 años rodeados de especias

Última creación de la familia Roellinger, La Ferme du Vent domina la bahía de Cancale en el corazón de un universo tan relajante como onírico. Disponen de cinco kleds (en bretón, refugios contra el viento) para una estancia en total desconexión. Aquí, no hay ni wifi, ni tele, basta con el espectáculo permanente de una naturaleza que evoluciona al ritmo de las mareas. Alfombra mullida, sofás de cuero, pieles de ovejas, sábanas de lino, los kleds apuestan por el confort y la autenticidad. Saborear una cena elaborada por el chef del restaurante Le Coquillage del Château Richeux, Hugo Roellinger, en la intimidad del kleds es una experiencia única. Con dos estrellas Michelin, ha sido consagrado como cocinero del año 2022 por la segunda guía gastronómica Gault&Millau por su cocina libre y sostenible «que pulveriza los códigos». Con tan solo 33 años, está al mando del restaurante Le Coquillage siguiendo los pasos de su padre, el cocinero corsario, Olivier Roellinger quien se caracterizó por una cocina inspirada en el mar y especias del fin del mundo.

2022 será un año de fiesta para los Roellinger. Celebran además los 40 años de la apertura de Bricourt y los 30 años de Château Richeux. 40 años de cocina, de intercambios, de hospitalidad, de especias y sobre todo de momentos compartidos en la bahía de Cancale.

+info: <https://www.maisons-de-bricourt.com/fr/>



© Benoit TELLET



© Yannick DERENNES



© Bruno PRÉSCHENSKY

L'Auberge des Glazicks de Olivier Bellin - El templo de la identidad bretona

En las puertas de la península de Crozon, en la provincia del Finistère, el chef Olivier Bellin mejora de manera indescriptible los productos bretones con una inclinación especial por el trigo sarraceno. Su «cocina basada en casquería marina única» le permitió conseguir su segunda estrella Michelin. En esta casa familiar fundada en 1870, las 8 habitaciones imaginadas por el anfitrión desvelan una atmósfera apacible frente al mar, a través de enormes ventanales en un decorado de granito, madera y guijarros. Para desayunar tenemos pan, brioche, crepes, bizcochos caseros, yogures, mantequilla y zumos provenientes de la agricultura biológica y sostenible, todos ellos seleccionados con esmero por Olivier Bellin.

+info: <https://www.aubergedesglazick.com/fr/>



© Maison Tiegzh



© SYVIE LE TRIVIDIC



© SYVIE LE TRIVIDIC

Maison Tiegzh de Baptiste Denieul - Una perla a orillas de un bosque legendario

En Maison Tiegzh, ¡la familia es sagrada! En 2017, con sus 25 años, Baptiste Denieul se convirtió en el chef más joven de Francia en ganar su primera estrella Michelin. Desde entonces, ha transformado por completo esta pequeña posada que pertenece a su familia desde hace tres generaciones. Muy apegado a su terruño, este cocinero se abastece de productos adquiridos en un radio de 15 km y también de su propia huerta. Entre sus platos emblemáticos, destacamos el foie gras al vapor con algas, el bogavante a la plancha con alforfón o el famoso chocolate melocotón-albaricoque que le valió su estrella. En el comedor, descubrimos un ambiente boudoir con motivos florales, obra de Marion, la esposa del chef, quien también se encarga de los maridajes comida / vino. Las habitaciones familiares y suites de 4 estrellas con una decoración sobria y de diseño, así como un espacio de bienestar, invitan a relajarse antes de salir a explorar el mítico bosque de Brocéliande.

+ info: <https://maisonstiegzh.fr/fr/>