



## Manche Saint-Vaast-la-Hougue Le Chasse-Marée

Créé par un fils de pêcheur de Saint-Vaast-la-Hougue, ce restaurant situé sur le port est naturellement tourné vers les produits de la mer. Pas de fioritures, ici, mais des préparations qui valorisent les bons produits : beignets de langoustines au pistou, dos de cabillaud rôti, joues de raie au beurre noisette, choucroute du pêcheur ou coquillages farcis.

Menu à 15 € le midi. 8, place du Général-de-Gaulle, Saint-Vaast-la-Hougue, 02-33-23-14-08.

## Calvados Honfleur Sa.Qua.Na

Sa.Qua.Na est la devise maison (saveur, qualité, nature), mais c'est aussi, à une lettre près, la traduction japonaise de poisson (*sakana*). C'est qu'Alexandre Bourdas officia à Tokyo comme chef du restaurant de Michel Bras. Cet Aveyronnais de 33 ans vient de poser ses valises à Honfleur, port d'attache idéal pour poursuivre ses aventures culinaires. Des exemples ? Un filet de cabillaud parfaitement cuit sur des pommes rattes au bouillon, avec la touche géniale et pralinée des noisettes concassées à la fleur de sel. Ou ce homard dans son bouillon au safran avec citron confit, radis et feuilles d'épinard, admirable expérience iodée.

Menus : 30, 40 et 60 €. 22, place Hamelin, Honfleur, 02-31-89-40-80.

## Cabourg Bar Chez Guillou

Resté dans son jus depuis ses débuts, dans les années 1960, ce bar, couru par toute la jeunesse dorée de la région, a gardé intacte sa carte d'une cinquantaine de cocktails. Parmi ses fleurons, citons le cocktail Vallée d'Auge, réalisé à partir de calvados, et notre préféré, le Prune, à base d'eau-de-vie de quetsches, bien-sûr.

9 € le verre. Avenue de la Mer, Cabourg, 02-31-91-31-31. Ouvert tous les vendredis, samedis et dimanches.

De gauche à droite : le restaurant du Golf, à Etretat, offre une vue magnifique sur les falaises ; le café-restaurant des Grands Bassins, au Havre ; le bar Chez Guillou, renommé pour sa carte des cocktails, et le très « proustien » Grand Hôtel de Cabourg.



## Grand Hôtel de Cabourg

La salle du mythique Grand Hôtel n'a rien perdu de ses charmes depuis l'époque où un certain Marcel Proust venait y trouver refuge. La cuisine, en revanche, s'est largement modernisée sous la houlette de Pascal Clerc, qui sélectionne comme personne les viandes du pays, les poissons fraîchement débarqués et les meilleurs fromages. Nos coups de cœur ? Le bœuf normand et sa crème brûlée aux cèpes, le thon rouge au caramel de sésame ou la soupe de chocolat (à se damner), accompagnée de son macaron au nougat.

Menu à 43 €. Promenade Marcel-Proust, Cabourg, 02-31-91-01-79.



# Vin VIN DE PAYS DU CALVADOS

Il y a du vin en Normandie ! Gérard Samson, notaire et « vigneron à Saint-Pierre-sur-Dives », formé au lycée viticole de Beaune, n'est pas un blagueur. Sur 3 hectares, il vinifie depuis dix ans plusieurs cépages blancs (auxerrois, pinot blanc, pinot gris, melon) sous l'appella-

tion tout à fait officielle de « vin de pays du Calvados ». Ses vignes sont situées sur un micro-terroir appelé « le Soleil », le seul vignoble de Normandie signalé par le cartographe de Louis XV. Et ses vins, déjà présents chez les étoilés de la région, sont tout à fait sérieux, dans un style plutôt alsacien.

En particulier l'auxerrois, qui se bonifie après quelques années : un beau vin minéral pour accompagner poissons, viandes blanches et fromages. ●

**Eric Conan**  
Gérard Samson, 14170 Saint-Pierre-sur-Dives, 02-31-20-80-41.  
Vin de pays du Calvados (auxerrois) 2004 (50 cl) : 8 €.