



cher pour une satisfaction garantie : une galette au beurre, une complète au chèvre qui remplit toute l'assiette et une crêpe confiture maison, choisissez aux mûres de préférence (en provenance directe des ronciers voisins). Comment ne pas tomber en pâmoison devant deux grandes spécialités de crêpes uniques en leur genre, la pomme flambée et la pomme caramel maison ? La base de la garniture est identique, dégustez la pomme de leurs vergers. Enfin, accompagnez-les de ce cidre, pétillant et fruité, pressé sur place !

#### **LE MANOIR DE PORH-KERIO**

**Porh-Kerio ☎ 02 97 24 67 57**

*Fermé le mardi et le mercredi. Ouvert tous les jours en saison, midi et soir. Hors saison, ouvert midi et soir du vendredi au dimanche, midi uniquement le lundi et le jeudi (service de 12h à 13h30 et 19h à 21h).*

Dans un manoir du XV<sup>e</sup> siècle, en pleine campagne et au milieu des chevaux, installez-vous entre la grande cheminée au tablier de pierre et l'horloge ancienne, au coin du feu. Confortablement assis dans un cadre millésimé, grande salle aux pierres apparentes, belle tomme au sol et plafond très loin là-haut, Mme Le Gal, la maîtresse des lieux, s'occupera de vous avec une prévenance exquise. Régals d'entrées, délices de plats et desserts alléchants ! Un traitement princier !

### **Coup de projecteur**

Pascal Piermattei, maître pâtissier chocolatier. C'est à Nice, à l'âge de 14 ans que Pascal Piermattei fait ses premières armes dans la pâtisserie. Il doit même obtenir une dérogation, vu son jeune âge. Mais qu'importe. L'envie est là. Son CAP de pâtissier en poche, il entre au Negresco ! Il s'embarque ensuite pour l'Italie, dans une grande maison d'Imola. Il y reste 5 ans. Après un court passage en tant que chef pâtissier dans un Relais et Châteaux de la région parisienne, il traverse la Manche et entre au Harry's Bar de Londres, un restaurant privé pour VIP et têtes couronnées... Un multimilliardaire italien le fera venir au Concorde, un grand restaurant près de Modène. En 1991, après avoir cherché pendant six mois une pâtisserie à acheter en bord de mer, il s'installe à Etel. Là, il cherche à donner un coup de jeune à l'établissement. Et c'est avec inventivité qu'il y parvient. Pour lui, créer de nouveaux produits est une exigence du métier. En 2000, il remporte le prix des spécialités au concours Intersucre de Paris avec ses huîtres de la Ria d'Etel... Coquille trois chocolats fourrée au praliné et crêpe dentelle bretonne. Un délice !