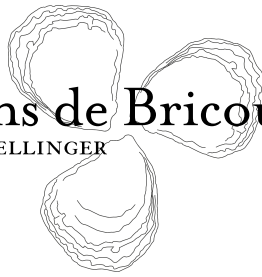


Les Maisons de Bricourt

JANE ET OLIVIER ROELLINGER



LES AMIS PÊCHEURS, CULTIVATEURS ET PRODUCTEURS des Maisons de Bricourt

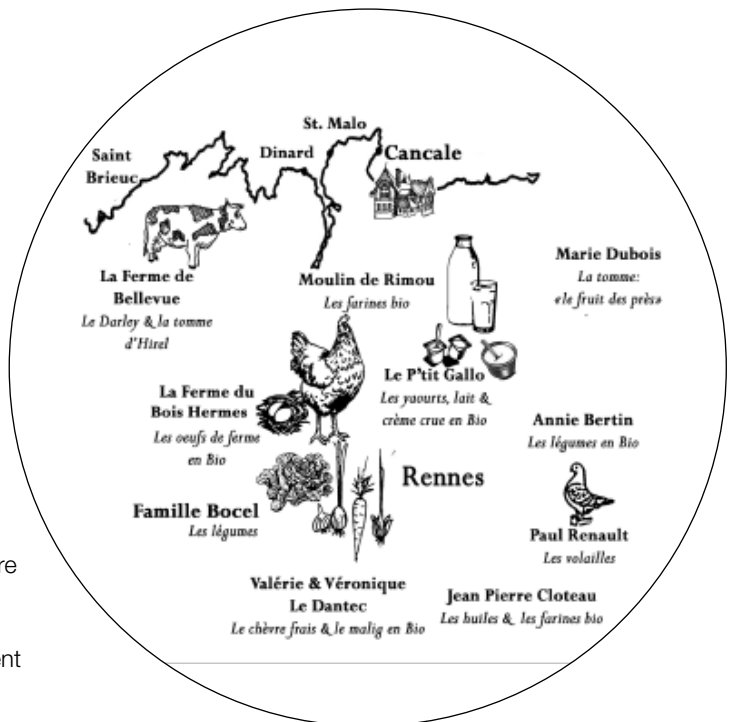
MERCI

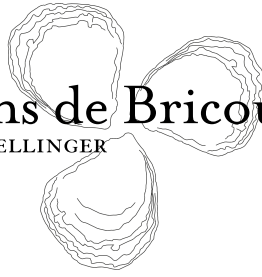
à celles et ceux qui nous permettent de raconter l'histoire de ce pays entre ciel et mer aux portes de l'Aventure.

Enfin tous ceux, et plus souvent toutes celles, qui dans l'anonymat le plus total nous cueillent et sèchent toutes les épices des jardins d'Eden.

Nous les remercions.

Jane, Hugo et Olivier Roellinger





LA BRETAGNE D'OLIVIER ROELLINGER

Nos fournisseurs de la mer

LES ALGUES

Jean François Arbona

Le pape des algues pour Olivier Roellinger.

Il est un des précurseurs de l'aquaculture en France et surtout il est un ami d'enfance.

LES ARAIGNEES

Soizic et Eric Breton

LES BARS DE LIGNE ET LES MAQUEREAUX

Yohann Avice pêche le bar et le maquereau. Guide nature en baie du Mont Saint Michel pendant sept années, il a décidé de devenir pêcheur professionnel où son amour de la baie et de la nature s'exprime dans une pêche raisonnée.

LES CREVETTES DE LA BAIE

Rémi Jardin

LES COQUILLES SAINT JACQUES, LES HUITRES PLATES SAUVAGES ET LES ORMEAUX DE PLONGEE

La pêche en plongée est respectueuse de l'écosystème, elle permet de sélectionner les coquillages selon leur taille en préservent les fonds marins.

Philippe Orveillon est pionnier de la pêche aux ormeaux en plongée dans la baie de Saint-Malo.

LE HOMARD

Philippe Menhinick,

Une pêche respectueuse de l'animal et de l'environnement.

LES HUITRES

Annick PROD'HOMME avec son fils Alexandre. Ils travaillent les huitres dans la tradition cancalaise.

LES PALOURDES ET LES HERBES MARINES

Didier Roberge.

Cet homme à genoux à chaque marée dans la baie du Mont-Saint-Michel guette les sables pour cueillir les palourdes.

LES POISSONS DE BATEAU

Tilly JL

Les bateaux de Cancale partent le temps d'une marée et reviennent, la qualité de fraîcheur est au rendez-vous.

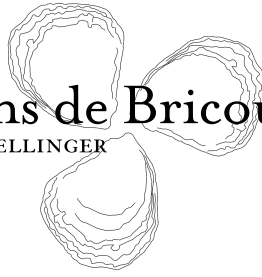
LES PRODUITS DE LA MER

Jean Claude Omnes

Probablement le plus grand professionnel dans la « marée » en Bretagne.

Les Maisons de Bricourt

JANE ET OLIVIER ROELLINGER



Nos fournisseurs de viande

L'AGNEAU DES PRES SALES

Elevé sur les pâturages de la Baie du Mont St Michel, l'agneau des prés salés est nourri d'herbes irriguées d'eau de mer à chaque grande marée, riche en sel et en minéraux, ce qui donne ce goût unique à sa chair.

« La Bergerie Aude François » de François Cerbonney

LES VOLAILLES

Depuis 1976, Paul Renault élève ses volailles (coucous de Rennes, pigeons, canes colvert, etc.) dans sa ferme entourée de prairies naturelles. P. Renault nourrit ses volailles avec sa propre culture des céréales (garanties sans OGM).
Paul Renault - L'Entillère

LES CHARCUTERIES

Une des plus belles rillettes de France.
Charcuterie Jean Lepage

LE FOIE GRAS

En bordure de côte entre Saint Malo et le Mont Saint-Michel, la famille Masson élève et transforme des canards gras.
Chrystelle et Jean-Louis MASSON - Ferme Le Lion d'Or

Nos fournisseurs de légumes et de fruits

LES LEGUMES

Yves Bocel & fils sont maraîchers à Pacé, près de Rennes. Ils fournissent des poireaux, des oignons, des laitues des quatre-saisons, des tomates cerises, des navets marteaux, des carottes de sable, de la mâche coquille, mais aussi des courgettes et des aubergines.
Paul Bocel

LES LEGUMES

Quelques 70 légumes sont produits sur l'exploitation, dont une quinzaine d'herbes aromatiques, une quinzaine de courges différentes, et quelques légumes oubliés comme les panais et les topinambours.
La Famille Robin fournit les premières sirtéma (sorte de pommes de terre de primeurs, à la peau fine).
Famille Robin, maraîchers

LES LEGUMES

Annie Bertin prépare les herbes sauvages et plantes aromatiques. Elle cultive des choux chinois, de longs haricots verts, des patates douces, des herbes des marais, etc.
Annie Bertin

LES LEGUMES BIO

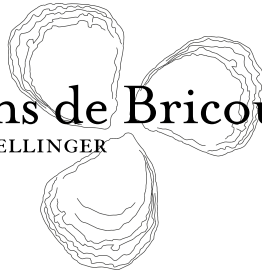
Gildas Macon

LES ASPERGES

En plein cœur de la baie du Mont St Michel, la famille Vaevien cultive différents légumes de la Baie (au fil des saisons) : asperges, échalotes, ail, oignon, carotte, poireau, pomme de terre, céleri, etc...
Gisèle et Francis VAEVIEN

Les Maisons de Bricourt

JANE ET OLIVIER ROELLINGER



LES ARTICHAUTS ET LES HARICOTS COCO

Gérard Le Meur, agriculteur à Yvias, cultive le Coco de Paimpol depuis son installation en 1982. Ses parents en produisaient avant lui. Il cultive également des artichauts, du maïs et de la pomme de terre.
Gérard Le Meur

LES HARICOTS ET LES PETITS POIS

Damien Rio est spécialisé dans la culture du haricot vert à filet sans fils depuis 40 ans. Cette famille de haricot vert doit être cueillie à la main tous les 2 à 3 jours, en fonction de l'évolution de la maturité de la gousse. Egalement, les petits pois de l'exploitation sont des variétés dites naines, produisent des petits pois sucrés, qui sont cueillis à la main, pour garantir la pleine maturité des gousses.
Damien Rio

LES POMMES

Jean-Yves Fillatre cultive des vergers bio depuis 1988 à Macey près du Mt.St.Michel. Il cultive principalement 5 variétés de pommes : Cox's orange, Topaz, Delbard Jubilé, Pilot et Dalinette.
Jean-Yves Fillatre

LES FRUITS ROUGES

Loïc Pichot, à Saint-Méloir, cultive des fraises des bois et garriguettes, cassis et groseilles dans la baie du Mont Saint-Michel. Depuis 1965 la famille Pichot travaille la terre dans un respect de l'environnement pour privilégier le goût des fruits.
Loïc Pichot

Nos fournisseurs de farines et d'huiles

LES FARINES

Le Moulin de Rimou (depuis 1904) produit de la farine depuis quatre générations. Blé, sarrasin, épeautre et seigle sont broyés et préparés ici.
Le Moulin de Rimou

LES HUILES & LES FARINES

Jean-Pierre CLOTEAU s'est installé en 1990 comme producteur biologique sur la ferme de la Cardichais à Bain de Bretagne. Tout d'abord producteur de lait, il se consacre aujourd'hui exclusivement à la production de farines et d'huiles biologiques.
Jean-Pierre CLOTEAU

Nos fournisseurs de produits laitiers et d'œufs

LES YAOURTS, LAIT CRU ET CREME

Au sein du Gaec de la Janaie, Yves et Odile Simon et David Roy travaillent dans leur crèmerie fermière bio. Leurs terres et leurs produits sont certifiés en agriculture biologique.
Yves Simon Le P'tit Gallo - Les fromages et le beurre

CHEVRE FRAIS BIO ET « LE MALIG » (fromage au lait de brebis bio)

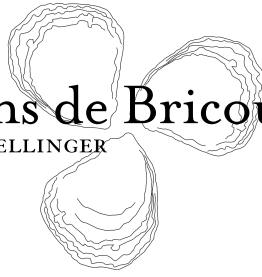
Valérie et Véronique Le Dantec

LE DARLEY, LE BLEU DE BELLEVUE ET LA TOMME D'HIREL

Ferme de Bellevue

Les Maisons de Bricourt

JANE ET OLIVIER ROELLINGER



LA TOMME « LE FRUIT DES PRES »

Marie Dubois
GAEC les 4 chemins La Guennerais

LE BEURRE

Pascal Bellevaire a débuté comme agriculteur avant de devenir ensuite producteur-fromager.
Le seul maître beurrier du grand ouest qui, à ma connaissance, fabrique un beurre de baratte au lait cru.
Pascal Bellevaire

LE CAMEMBERT FERMIER

La Ferme du moulin des Corvées
Christine et Samuel Brostin

LES OEUFS DE FERME

Des œufs issus de l'agriculture biologique d'une grande qualité.
René Marqué - Gaec Marqué

Nos fournisseurs de boissons

LE CIDRE ROYAL

Le cidre royal Guillevic est un produit ancien, il tire sa particularité de la pomme variété « Guillevic », seule mise en œuvre dans son élaboration. Seul cidre breton certifié d'un label rouge, il garantit sa qualité et sa spécificité.
Cidrerie Nicol
Kergenet - 56450 Surzur - 02 97 42 15 41

LE CIDRE CARPE DIEM

Cidre de prestige, élevé en fûts de chêne. Les pommes de cette cuvée sont cueillies à la main puis conservées près de 3 mois sous abri. Ratatinées au moment du pressage, le taux de sucre du moût au pressoir est exceptionnellement élevé.
Degré d'alcool faible d'environ 3%.
Domaine de Kerveguen
29620 Guimaëc - 02 98 67 50 02

CIDRE BOUCHE DE BRETAGNE « COAT ALBRET »

Loïc BERTHELOT Artisan-Cidrier - Cidrerie du Bois d'Albret
35137 BEDEE - 02 99 09 05 78

CIDRE FERMIER, JUS DE POMME ET VINAIGRE DE CIDRE

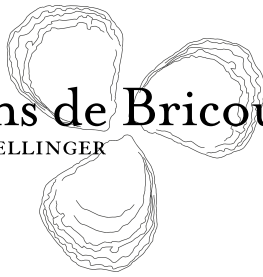
La ferme au lieu dit « Les Landes » (les landes bretonnes) est une exploitation agricole essentiellement orientée vers la transformation cidricole et ses dérivés.
Jehan Lefèvre - Ferme des Landes
22380 Saint-Cast-Le-Guildo - 02 96 41 12 48

CIDRE LE P'TIT FAUSSET

Cidre sous l'appellation « le P'tit Fausset », qui signifie cheville de bois.
Gilles Barbé
13 rue Nationale - 22230 Merdrignac - 02 96 28 40 19

Les Maisons de Bricourt

JANE ET OLIVIER ROELLINGER



LES BIERES

Gonny KEIZER est la première femme maître-brasseur en France, depuis le renouveau des brasseries artisanales. Les bières de Sainte Colombe sont des bières non pasteurisées, non filtrées et refermentées dans leur contenant.
La Brasserie Sainte Colombe - La Landelle
02 99 47 73 23 - 35134 SAINTE COLOMBE

WHISKY BRETON

Distillerie Celtic Whisky Company
Crec'h ar Fur - 22610 Pleubian

LE JUS DE POMME

Paul et Chantal SIMONNEAUX - La Ferme de la Rocheraie
35150 Corps Nuds - 02 99 44 00 66

LE JUS DE POMME

Michel Paris - Amanlis

Nos fournisseurs de produits rares

SAFRAN DE BRETAGNE

Jean-Vincent Le Berre

SAFRAN DES ABORDS DE L'ETANG AU PAYS DE LA ROCHE AUX FEES

Marie-Jeanne GASNIER

FLEUR DE SEL DE GUERANDE

Lionel Charteau

LE MIEL D'OUESSANT

« Association pour la conservation, la sélection de l'abeille noire bretonne »
Mairie

LES CONFITURES

Coralie transforme les fruits et les légumes en savoureuses conserves et confitures.
Coralie Roger - Les Jardins de Coralie