



Photo Ph.D

LA BONNE ADRESSE

Saint-Malo. La Porte Saint-Pierre

Attention, vous entrez là dans une institution ! Cette semaine, le restaurant de La Porte Saint-Pierre fête ses... 80 ans. En 1936, Albertine Fourel achète à sa patronne le restaurant où elle est serveuse. C'était la grand-mère de l'actuelle propriétaire, Anaïck Gaudiche. Albertine, la paysanne originaire de Melesse, commune rurale du nord de Rennes montée à Saint-Malo proposait à l'époque du Front populaire une « cuisine bourgeoise » mais « à prix modérés ».

La tradition des ormeaux

Huit décennies plus tard, c'est toujours la même ambiance qui règne dans cet établissement situé à deux pas de Bon-Secours, une des plages de l'Intra-Muros.

La proximité de la mer n'est sans doute pas étrangère aux plats concoctés par Anaïck Gaudiche. De mémoire de Malouin, on se souvient que durant une très longue période, c'était le seul restaurant à proposer des ormeaux. « La tradition se perpétue, confie la chef de cuisine. Outre les ormeaux, les clients viennent ici pour le poisson et les fruits de mer ». Pour cela, l'établissement titré « maître restaurateur » fait appel aux mareyeurs locaux. On mise sur la fraîcheur et le local.

Le prince Albert, Florence Arthaud...

Idem pour la viande : du bœuf breton et l'agneau de pré-salé de la baie du mont-Saint-Michel. Ici, pas de sophistication. Une cuisine simple, familiale à l'image des cuisiniers et des serveurs dont son mari Norbert. « C'est une cuisine de femme » pimente Anaïck Gaudiche, cuisine marquée avant tout par la simplicité. Une marque de fabrique qui a séduit le prince Albert de Monaco, le cinéaste Bertrand Tavernier, l'humoriste Philippe Chevallier et Florence Arthaud. Bien avant sa disparition tragique, une salle lui avait été dédiée.

Philippe Delacotte

La Porte Saint-Pierre, restaurant de 80 couverts,
hôtel avec 21 chambres. 2, place du Guet à Saint-Malo.
02.99.40.91.27. Ouvert de février à décembre.