



## **Les Maisons de Bricourt : Deux étoiles pour Le Coquillage**

**Lors de la cérémonie de remise des étoiles Michelin, qui s'est tenue à Paris (8e) le lundi 21 janvier 2019, Le Coquillage, la table gastronomique des Maisons de Bricourt, située au sein du Château Richeux à Saint-Méloir-des-Ondes (35), a été distinguée d'une deuxième Étoile. Le Chef Hugo Roellinger, en Bretagne à ce moment-là, a prononcé un discours que le Guide rouge a retransmis à travers une vidéo diffusée en direct.**

La cérémonie, animée par Audrey Pulvar, présidente de la Fondation pour la Nature et l'Homme, s'est déroulée à la salle Gaveau à Paris (8e) en présence de **Gwendal Poullennec**, directeur international des guides depuis septembre 2018. Le guide rouge a décerné six macarons en Bretagne, dont une deuxième étoile au chef **Hugo Roellinger** de la Table gastronomique **Le Coquillage** à Saint-Méloir-des-Ondes (35).]b

DEUX ÉTOILES POUR LE COQUILLAGE,  
LA TABLE DES MAISONS DE BRICOURT...

**« Je suis honoré de cette distinction, distinction qui vient récompenser avant tout l'engagement de l'équipage des Maisons de Bricourt. Tenir un restaurant est une œuvre collective. L'énergie qui s'en dégage est belle par cette intention commune de générosité et d'hospitalité.**

Un grand merci à mes maraîchers, mes pêcheurs, mes cuisiniers, mes acteurs de salle, mes jardiniers, toutes mes équipes qui répètent chaque jour les mêmes gestes dans le seul but d'offrir un moment hors du temps à nos convives.

Merci à mes parents, Jane et Olivier, d'avoir créé l'univers des Maisons de Bricourt, il y a 30 ans.

De continuer à faire vivre cet univers avec eux, ainsi qu'aux côtés de ma femme Marine et de ma sœur Mathilde est la plus belle des aventures.

Merci au Guide Michelin de comprendre et respecter nos engagements et nos convictions.

Merci SURTOUT à VOUS qui appréciez notre démarche.

Tout l'équipage des Maisons de Bricourt continuera à exprimer l'amour de notre petit pays Breton avec sincérité, simplicité, authenticité, sans jamais se départir de notre liberté de cuisine. »

Hugo Roellinger, le 21 janvier 2019

Discours prononcé lors de la remise de la Deuxième Étoile pour Le Coquillage - La Table des Maisons de Bricourt

**LE COQUILLAGE**

Château Richeux  
Lieu-dit Le Buot,  
35350 Saint-Méloir-des-Ondes  
www.maisons-de-bricourt.com



**Le mot de l'Inspecteur :**

Hugo Roellinger avait commencé une carrière d'officier dans la marine marchande... avant de revenir au pays et à la cuisine, dont la passion le poursuit depuis l'enfance. Sous l'œil bienveillant de son père Olivier, il s'est formé auprès de la crème des chefs (Gagnaire, Troisgros, Guérard), et a peaufiné son art patiemment. Il tient aujourd'hui la barre du vaisseau familial avec une conviction épatante, et une humilité chevillée au corps. Dans l'assiette, les poissons (et coquillages !) de la baie du Mont-Saint-Michel rencontrent de nombreux épices ramenés d'ailleurs, dans la plus grande tradition malouine. L'émotion monte crescendo tout au long du repas, grâce à des jeux de saveurs envoûtants et une créativité parfaitement maîtrisée... Subtil, limpide, gourmand : l'évidence même.

Lire aussi  
sur <https://restaurant.michelin.fr/291q1xd/le-coquillage-saint-meloir-des-ondes>