

GILLES PUDLOWSKI - BLOG - A RAFAÏTE DANS LE POINT  
23/09/2010.

## Lorient, le jour: l'équilibriste de Pont-Scorff

J'aime

Une personne aime ça.

Pont-Scorff, ses demeures de granit joliment conservées, son zoo, sa médiathèque, sa cour des métiers d'art, son théâtre le Strapontin, figure, avec son joli pont ancien enjambant la rivière fait une petite cité de caractère comme la Bretagne en raffole. Aux portes de Lorient – de Guidel et de Kerbastic – voilà un joli motif d'échappée champêtre.



Laurent et Anaïck Le Berrigaud © JD Sudres/Voyage Gourmand

On pourra également y faire halte, pour découvrir l'artiste gourmand du bourg: c'est **Laurent Le Berrigaud**. Ce natif de la Ria d'Étel, formé chez Fernand Corfmat à la Closerie de Kerdrain (il faudra que je vous parle un jour de ce maestro solitaire d'Auray, découvert jadis à Vannes, et qui a gardé sa rigueur, sa régularité, son sérieux, sous un visage rieur à la Bourvil) charme sans mal. Avec ses petites lunettes d'intello rêveur (Schubert, Trotsky, Schumann?) et son look d'acteur de théâtre, Laurent Le Berrigaud déboule in fine en salle pour demander si tout va bien.

On commence par la fin. Mais il faudrait décrire le décor chantourné de son moulin façon loft à fleur d'eau, l'accueil rieur et le service chantant, très texte appris à la Comédie Française, de son exquise épouse Anaïck, plus les menus à tiroirs qui racontent les idées du moment, mélangeant hors d'oeuvres, entrées, plats avec sagacité. On aimera les huîtres creuses aux choux rouges et sauce champagne, le bouillon lié à l'ail avec son retour de pêche et son caviar de hareng, le homard en médaillon escorté de son kouign amann d'andouille de Guéméné ou encore le saint-pierre au pied de porc croustillant plus brochette d'huîtres au lard et romarin. Ses assiettes sont parfois trop chargées, mais c'est le revers de la générosité. Mais le reuilly rouge des soeurs Tatin et le mille-feuille de citron au gingembre confit et glace gingembre font taire toute critique