

Restaurant, bar à vin et chambres d'hôtes à La Roche-Derrien

« Le Derrien, véritable havre de paix »

Cet ancien presbytère de la Roche-Derrien a été un véritable « coup de cœur » pour Martina et Georges Linsi. Ce couple de *Zurichois* cherchait depuis quelque temps déjà à s'établir en Bretagne pour y exercer leur métier de restaurateur. Ainsi, ce qui était jusqu'alors une brocante s'est métamorphosé en un excellent restaurant bistronomique-bar à vin-chambres d'hôtes. Visite.



Martina et Georges Linsi en avaient « un peu ras-le-bol de la vie à Zurich. ». Aussi, charmés par la Bretagne lors de vacances, ils souhaitaient s'installer dans la région. Et ils ont découvert « un peu par hasard » cette belle bâtisse de La Roche-Derrien qu'ils ont transformée en un lieu chaleureux particulièrement accueillant.

Le presbytère de la fin du XIX^{ème} siècle a gardé tout son charme, toute son âme. C'est que Martina et Georges, les nouveaux propriétaires, ont tenu à conserver l'esprit du lieu tout en y apportant une nécessaire modernité.

« Nous l'avons rénové en douceur, précisent-ils avec un léger accent suisse. À l'aide de notre propre force musculaire mais, aussi et surtout, avec l'entreprise *Toupin* qui a fait du très beau travail en peu de temps. » Ainsi, tout était prêt pour la saison estivale.

« Nous avons pu organiser une porte ouverte le 28 juin dernier à laquelle nous avons convié les *Rochois*. »

À peine franchi le portail, ceux-ci ont pu découvrir l'élégante tonnelle-terrasse qui invite à une confortable dégustation d'un bon vin, d'un cidre ou alors d'une bière fraîche du Trégor choisis avec minutie par Martina et Georges, sommeliers de formation. Accompagnés, pourquoi pas après tout, d'une planche de charcuterie, d'huîtres ou de fromage.

« En ce qui concerne les vins, nous travaillons en direct avec des vignerons que nous connaissons depuis notre restaurant de Zurich », précise Martina.

Un petit coup d'œil sur le jardin de curé et son admirable panorama sur la campagne environnante et la visite se poursuit par le

coin bistrot/salon où bois et couleurs claires donnent de la chaleur à l'ensemble. Puis par la salle de restaurant qui ne possède qu'une vingtaine de places. « Mais notre devise est : petit mais excellent. »

Côté cuisine, Georges travaille, comme il se doit, essentiellement avec des produits frais, de saison et, le plus souvent possible, bio. « Et très régulièrement, je propose des plats traditionnels suisses. Ça plaît beaucoup. »

Et, pour conclure cette belle visite, grimpons aux étages où se situent les cinq chambres d'hôtes à thème : la Suite Bohème, Le Puy (hommage à leur ancien bistrot), la Breizh, la Mairie et, inévitable en ces lieux, celle du Curé. Toutes ces transformations réalisées dans les règles de l'art donnent, en tout cas, charme et quiétude au *Derrien*.

Et, ainsi que l'écrivait récemment un confrère, il s'agit là d'« un véritable havre de paix. » On ne saurait mieux dire.

Le Derrien

Restaurant bistronomique - bar à vin - chambres d'hôte de charme

1, place de l'Église à La Roche-Derrien
lederrien.bzh

02 96 48 13 54

Ouvert de 16h à 23h. (Cuisine de 19h à 22h)

Fermé les mardis et mercredis.