The place to be : la terrasse de l'Hôtel du phare, à Sauzon

Boille / Andia.fr

Arnaud de Wildenberg, guide de pêche

Frédéric Robin

Marie Aillet et ses fromages de chèvre

Frédéric Robin

NATURE ET DÉCOUVERTES

Arnaud de Wildenberg, fut, dans une autre vie, photographe de presse. Il a parcouru la planète pour Sygma, Gamma, et, avant de devenir guide de pêche, a fait mille autres métiers… *« Pour moi, la vie, c'est comme le cinéma, on a un ticket pour une séance, on ne sait pas combien de temps elle va durer, mais l'idée c'est de rendre le film le plus intéressant possible. »* Sur son Zodiac noir suréquipé, sièges grand luxe, ordinateur de bord scrutant les fonds sous-marins, il emmène passionnés et novices traquer le bar, à la ligne. Emotions garanties.

Nettement plus tranquille, le golf de Belle-Ile. Un étonnant lieu de rencontres. *« On se retrouve dans une partie avec quelqu'un, on bavarde un peu. Il peut être serveur dans un restaurant du coin ou milliardaire, sans qu'on le sache »,* raconte **Michel Derouen**, ancien cadre sup' de l'automobile, désormais secrétaire général du Golf Club. Un parcours sauvage, où les faisans arpentent la bruyère et les herbes hautes, très technique, avec des à-pics sur les rochers, des traversées de falaises… et un trou numéro quatre mythique. *« On lance sa balle vers le drapeau, on s'avance et soudain, on découvre ça ! »* explique Michel Derouen. A savoir : une vue à couper le souffle sur un bras de mer intérieur, le Ster-Vraz, dissimulé jusqu'au dernier instant par un escarpement. Enfin, les amateurs de pétanques iront à la grotte de l'Apothicairerie, un site spectaculaire et moins rebattu que les aiguilles de Port-Coton peintes par Monet. Un terrain de fortune y regroupe les aficionados vers l'heure de l'apéro.

Arnaud de Wildenberg ; *06-09-15-15-36 et arnaud@peche-belleile.com. 230 euros par personne pour une journée.*
Golf de Belle-Ile *: 41 euros la journée, 15 euros pour les moins de 18 ans.*

APÉRO AU SOLEIL

Un café du port de Palais, dans une belle bâtisse blanche, Les Goélands est le lieu de rendez vous discret des gens chics, mêlés aux Bellilois. Georges Kiejman *« adore y prendre un verre, c'est très décontracté. On y vient en jean, en polo, sans façon… »*. Plus sélecte, la terrasse de La Cale à Sauzon, l'un des très rares coins un peu m'as-tu-vu de l'île. Idéalement placée, la terrasse de la Ferme de Sarah, le café-restaurant du golf de Belle-Ile, avec vue sur la pointe des Poulains. C'est aussi la table la plus économique de l'île, proposant salades, quiches et plats chauds, mitonnés par l'épouse du « green keeper », l'agriculteur chargé de veiller à la bonne tenue des greens. Aux gourmands, Elisabeth Badinter recommande aussi la charmante terrasse ombragée de Chez Renée, la crêperie de Bangor : *« En crêpes, je suis une experte : eh bien ce sont les meilleures ! »* Ceux qui n'aiment pas le cidre pourront y goûter une Morgat, la bière locale. Enfin, the place to be : la terrasse de l'Hôtel du phare, à Sauzon.

PRODUITS BIO ET LOCAUX

« Au coin des producteurs », les vendeurs ont une bonne bouille. Comme **Bernard Kermoal**, teint tanné du pêcheur, œil bleu breton, qui débite agneaux, cochons et quelques volailles avec un sourire sympa. **Huguette Houel**, présidente de l'association, est à l'origine de cette nouvelle expérience de vente directe du producteur au consommateur. Elle propose beurre et œufs, aux côtés de **Marie Aillet** et ses fromages de chèvres *« extras »*, assure Lucien Coquant. Le restaurateur recommande aussi *« l'agneau du Large et le bœuf des embruns produits sur l'île »*. Pour le bio, il faut aller au marché de Palais, qui a lieu tous les matins. Amandine et Baptiste Vasseur y vendent leurs légumes et les pêcheurs écoulent leur récolte du jour. A goûter aussi, le miel de Belle-Ile : *« Unique, assez extraordinaire »*, ☛