Panneau de gestion des cookies

La bistronomie de la mer de Rolland

Le restaurant Rolland, à Plourhan, est à la fois à 5 minutes de la côte et en pleine campagne, à la fois simple et inventif, jeune et expérimenté.

Mise à jour le 06 octobre 2026

Pierre (à gauche) et Emmanuel Bonnefont.
Photo : Joël Bellec.

Rolland, c'est une histoire de potes et de famille. À la tête de ce nouveau restaurant de Plourhan : Pierre Bonnefont, 28 ans, chef entouré de son grand frère, Emmanuel (31 ans), et de quatre copains dont trois rencontrés à l'école hôtelière. Chacun a son poste : Emmanuel, au maraîchage, Romain, à la fabrication du pain et en cuisine, un autre Romain, en cuisine, Charles et Pierre, en salle. Pierre Bonnefont, lui, est aux manettes et aux fourneaux.

« Depuis plusieurs années, j'avais en tête de travailler avec mon frère » , confie le chef qui a fait ses armes chez de grands noms de la gastronomie. Il a notamment été second, pendant quatre ans, à La Mare aux oiseaux, restaurant qui affiche une étoile au guide Michelin. *« On avait envie de s'installer en bord de mer et, après de vaines recherches en Finistère, on est tombé sur le moulin Rolland,* racontent les deux frères. *On a eu un vrai coup de cœur! »*

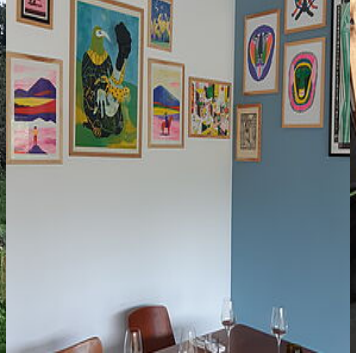
Il fallait pourtant réussir à se projeter. *« À part les murs et la toiture, tout était à refaire dans le moulin! »* Même les 2,5 ha de terrain étaient à aménager pour créer une mare qui, au-delà d'être esthétique, permet, aujourd'hui, de répondre aux normes incendies. Pour mener ce projet, le binôme a été soutenu financièrement par Saint-Brieuc Armor Agglomération. *« Nous avons reçu 25000€ d'aide à l'immobilier en période Covid,* explique Pierre. *Nous avons également bénéficié du fonds chaleur de l'Ademe (pour installer une pompe à chaleur) et d'un prêt d'honneur à taux zéro d'Initiative Armor. »*

Le resto a une identité forte à l'image du havre de verdure qui l'abrite. *« Nous proposons de la bistronomie »*, c'est-à-dire une cuisine inventive, type gastronomique, servie dans une ambiance de bistro. *« À cela, on ajoute des produits de saison les plus locaux possibles et les mieux travaillés possible. »* Le tout, sans viande !

Pour les circuits-courts, difficile de faire mieux : les légumes et certains fruits viennent du terrain d'en face. *« Ils sont cultivés sur sol-vivant sans intrant chimique, ni fumier »*, détaille Emmanuel qui espère fournir davantage de fruits les saisons prochaines. Les produits de la mer, eux, arrivent directement de la criée de Saint-Quay-Portrieux. Le pain et le beurre sont faits sur place. Enfin le vin, s'il n'est pas local, est le plus souvent naturel, bio ou biodynamique.

Pierre Bonnefont accorde beaucoup d'importance à la provenance et à la qualité de ses produits, mais aussi à la qualité de vie de son équipe au travail. *« Ici, la bonne ambiance est de mise et les heures supplémentaires sont payées »* , assure le chef.

Plus d'infos (https://www.restaurant-rolland.fr/)



https://www.saintbrieuc-armor-agglo.bzh/entreprendre-et-travailler/les-entreprises-du-territoire/la-bistronomie-de-la-mer-de-rolland