

Café Pesked

Dimanche 19 juillet 2020

Café Pesked*, 21 rue du Port, La Roche jaune, 22 220 Plouguiel
Du mercredi au dimanche, tous les jours pendant les vacances scolaires

Prix de l'expresso : 1,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Des gars des eaux » (Marins).

La petite route dégringole jusqu'au port de La Roche Jaune**. Sa particularité ? Elle est submersible : chaque mois, le Jaudy la recouvre entièrement jusqu'à s'inviter parfois dans les maisons. Emile a vécu enfant au Pesked et se souvient avoir vu

la mer y entrer et venir jusqu'au pied du lit. L'ancienne cabane de pêcheurs est devenue café-restaurant, mais les grandes marées*** rythment toujours les mois. Il vaut donc mieux surveiller leurs coefficients avant d'y faire escale et prévoir de grandes bottes, voire un canot pour accoster jusqu'au perron !

Une fois rendu, on est au bout du monde : les pieds dans l'eau ou leurs doigts en éventail, on profite de la vue sur l'estuaire et ses « plates**** ». Si l'extérieur peut paraître banal, dès le seuil franchi, on est sous le charme : les couleurs bigarrées,

le joyeux bric à brac d'objets marins et le comptoir aux allures de bar des îles avec son toit de paille. Tellement pittoresque que bien des films ont d'ailleurs été tournés ici.

Quelques plaisanciers et randonneurs (on est sur le GR 34), mais pas de hordes de touristes. Les clients sont surtout des Rochois, pêcheurs ou retraités, ostréiculteurs ou cultivateurs bio (dont quelques figures locales

particulièrement expressives !) On échange des infos entre voisins ou on trinque dans un joyeux brouhaha (ce doit être le rhum !)

Des étudiants étrangers venus apprendre notre langue assurent le service : simple et convivial, parfois approximatif, mais c'est finalement bien dans l'esprit de la maison !

Si l'on peut boire un café (accompagné de sa mini galette Saint-Michel toute au beurre !) ou une bière du cru*****, la spécialité, ce sont les rhums arrangés maison : canneberge, gingembre, miel, figue, ananas, dattes, cannelle, kumquat et autres. Souvenir des Antilles où la patronne a passé son enfance avant de s'installer au Québec comme boulangère puis guide de chiens de traîneau ... mais c'est une autre histoire !

Un petit creux ? Cap sur les ressources locales : bar grillé, moules de bouchot, homard entier, palourdes farcies, huîtres du coin (l'ostréiculteur est à 200m) ... mais une addition qui a parfois le goût de la mer : salée !

Pour conclure : ici, tous les chemins mènent à rhum.

<https://www.facebook.com/Le-Café-Pesked>

* Pesked (prononcer « pesket ») : poissons, en breton.

** Nom en lien avec les lichens qui recouvrent les rochers. A moins que ce ne soit avec l'infidélité associée à cette couleur : on sait que les marins partaient pour de longs mois

...

*** A la pleine lune et la nouvelle lune, lorsque la Terre, la Lune et le Soleil sont dans le même axe : l'influence des corps célestes s'additionne et les marées sont de plus grande amplitude.

**** Bateaux ostréicoles.

***** « La Philomenn » de Tréguier (petite ville de caractère toute proche).