petit futé

2019

BRETAGNE







WWW.PETITFUTE.COM

Armor·lux



© M.SANDINHA

LISTE DE NOS POINTS DE VENTE SUR :

www.armorlux.com

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :
Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE
Avec la collaboration de Mélanie CHOSSON, Laetitia STEIMETZ et Floriane RAVARD
Auteurs : Mathilde DORLEANS, Maud POUPA, Marion Isabelle CAVAGNA-THIVET, Laetitia STEIMETZ, Audrey SOUCHEYRE, Sophie DABAT, Ugo BOSCOLO, Elodie AUFFRAY, Juhel YVON, Caroline BINET, Floriane RAVARD, Fabienne BLUM, Nina MONTAGNE, Muriel GEORGES, Manuella BINET, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter
Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA
Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO et Tony DE SOUSA
Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC et Elvane SAHIN

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN
Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS
Iconographie et Cartographie : Anne DIOT

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE
Chef de projet et développeurs : Nicolas GUENIN et Adeline CAUX
Intégrateur Web : Mickael LATTES
Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR
Community Manager : Cyprien de CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE
Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERIN
Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAU

REGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Queeny MENSHAN

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP
Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION
Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE
Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN
Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES
Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA
Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE
Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC
Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE BRETAGNE ■

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 E - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Finistere - Concarneau © andre quinou Sonneurs de biniou © Ursule - Fotolia Finistere - Pointe Saint-Mathieu © DaLiu
Impression : CORLET IMPRIMEUR - 14110 Condé-en-Normandie
Achevé d'imprimer : février 2019
Dépôt légal : 12/02/2019

ISBN : 9782305001852

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE EN BRETAGNE !

Degemer mat e Breizh ! Bienvenue en Bretagne !
Bienvenue dans une terre de légendes. Bienvenue dans une terre d'aventuriers. Bienvenue dans une terre belle et authentique. Cette région, on vous le dit tout net, vous allez l'aimer ! Gageons même qu'une première escapade en amènera une deuxième, puis une troisième…
Chaque département – Côtes-d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine (appelée aussi Haute-Bretagne) et Morbihan – est riche d'un patrimoine culturel, maritime, rural, architectural, religieux ou encore gastronomique. C'est souvent la Bretagne littorale, celle de la mer, l'Armor, qui attire d'abord… Et à juste raison : elle est grandiose ! Ce guide vous invitera à la parcourir et à découvrir ses plus jolies côtes, plages, points de vue et restaurants de bord de mer. Laissez-vous séduire aussi par la Bretagne des terres, celle de l'intérieur, celle de l'Argoat. Elle a tant à vous offrir ! Envoutante, mystérieuse, authentique, elle vous convie à un voyage dans ses forêts légendaires, fréquentées par Merlin, les personnages de la geste arthurienne ou encore le géant Gargantua et les korrigans farceurs. Brocéliande, Huelgoat regorgent de magie et de contes à découvrir au fil de balades ou à la veillée, au coin d'un bon feu de cheminée. Villes et campagnes, ports de pêche et villages pittoresques, sites touristiques et lieux mystérieux, bocages et forêts, histoires et légendes, musées et parcs de loisirs, la Bretagne est une terre de contrastes qui offre un véritable patchwork de lieux à arpenter sans jamais se lasser. Quatrième destination touristique de France, première pour les séjours à la mer, elle se découvre de nombreuses façons. On peut y venir pour pratiquer des activités nautiques, profiter des bienfaits d'un séjour en thalassothérapie, participer aux nombreux festivals de musique ou y séjourner dans une ambiance de tourisme « vert ».
La Bretagne peut aussi se parcourir à pied sur les milliers de kilomètres de chemins et sentiers, de circuits de petites et grandes randonnées, comme le GR® 34 qui longe la côte sur près de 2 000 km ou le GR® 37 qui vous emmène en Brocéliande, sans oublier les multiples parcours du Tro Breizh, le pèlerinage breton !
Humez l'air du large, soyez à l'écoute des chants des Mary Morgans ou des plaintes des Anaon dans la baie des Trépassés ; jouez aux douaniers et aux contrebandiers le long de la côte de Granit rose ; devenez pirate ou corsaire à Saint-Malo ; voyagez dans le temps à Carnac ; rencontrez des créatures mystérieuses à la Roche aux Fées ; terrassez les dragons avec saint Michel au célèbre mont qui porte son nom ; suivez le cerf blanc en Brocéliande ; explorez les châteaux historiques et les villes médiévales ; marchez dans les pas des chouans bretons ; suivez la blanche hermine à travers landes et champs…
La diversité des paysages et la richesse de sa culture font l'attrait de cette région qui marie avantageusement authenticité et modernité.
Bonne lecture, bonne visite et… à bientôt en Bretagne !

PEFC
10-31-1510
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

OFFERT
ce guide au format numérique
Retrouvez cette offre en page 91

SOMMAIRE

■ DÉCOUVERTE ■

Les immanquables 10
Nature 19
Économie 25
Histoire 27
Patrimoine et traditions 34
La Bretagne gourmande 45
Sports et loisirs 56
Festivals et manifestations 59

■ LES ÎLES BRETONNES ■

Les îles bretonnes 72
Île des Côtes-d'Armor 74
L'Île de Bréhat ou l'île aux Fleurs 74
Les Sept-îles 80
Îles du Finistère 84
L'archipel des Glénan 84
L'Île de Batz 84
L'Île de Molène 86
L'Île d'Ouessant 88
L'Île de Sein 89
Îles du Morbihan 92
L'Île d'Arz 92
Belle-Île-en-Mer 94
Le Palais 94
Bangor 98
Locmaria 100
Sauzon 100
L'Île de Groix 102
L'Île d'Hoëdic 105
L'Île d'Houat 106
L'Île aux Moines 107

■ CÔTES-D'ARMOR ■

Côtes-d'Armor 112
Dinan 112
Erquy 121
Guerlédan 132
Guingamp 137
Lamballe 141
Lancieux 146
Lannion 147
Paimpol 153
Perros-Guirec 167
Rostrenen 177
Saint-Brieuc 180
Saint-Cast-le-Guildo 191
Saint-Quay-Portrieux 194
Tréguier 200

■ FINISTÈRE ■

Finistère 214
Audierne 214
Bénodet 216
Brest métropole 218
Camaret-sur-Mer 240
Carhaix-Plouguer 245
Châteaulin 246
Châteauneuf-du-Faou 247

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure
piscine extérieure chauffée
piscine extérieure
plats cuisinés à emporter
room service
salle de remise en forme
salle de jeux / tv
sanitaires modernes
sports nautiques
tennis
tir à l'arc
toboggan aquatique
ventilateur
vidange wc
voile

La Fondation de France présente

BRANFÉRÉ

Parc animalier et botanique



1200 animaux
des cinq continents

Nouveau Parcabout®
3 500 m² de filets
dans les arbres



LE GUERNO - À 30 MIN DE VANNES - 02 97 42 94 66 - WWW.BRANFERE.COM

Clohars-Carnoët – Le Pouldu 248
Combrit-Sainte-Marine 249
Concarneau 251
Le Conquet 254
Crozon-Morgat 258
Douarnenez 261
Le Faou 264
La Forêt-Fouesnant 264
Fouesnant – Les Glénan 266
Le Guilvinec 268
Huelgoat 269
Landéda 270
Landerneau 271
Landivisiau 272
Lesconil-Plobannalec 273
Lesneven 275
Locronan 276
Loctudy 277
Moëlan-sur-Mer 278
Morlaix 278
Névez – Kerdruc – Port-Manech ... 282
Penmarch – Saint-Guénolé 283
Pentrez – Saint-Nic – Saint-Côme. 285
Pleyben 286
Plogoff – Pointe du Raz 286
Ploudalmézeau 287
Plouescat 289
Plouguerneau 290
Pointe de la Torche, Saint-Jean-Trolimon, Tronoën, Treguennec 294
Pont-l'Abbé 295
Pont-Aven 296
Pouldreuzic – Labadan – Penhors 298
Quimper 299
Quimperlé 305
Riec-sur-Belon 307
Roscoff 308
Scaër 311

■ ILLE-ET-VILAINE ■

Ille-et-Vilaine 316
Cancale 316
Châteaugiron 324

© SYNTO – FOTOLIA



La presqu'île de Crozon.

Combourg 327
Dinard 335
Dol-de-Bretagne 342
Fougères 345
Le Mont-Saint-Michel 352
Montauban-de-Bretagne 358
Paimpont 360
Redon 364
Rennes 369
Saint-Malo 397
Vitré 413

■ MORBIHAN ■

Morbihan 426
Arradon 426
Auray 429
Baden 434
Carnac 437
Guer 450
Hennebont 453
Josselin 456
La Gacilly 459
Larmor-Baden 463
La Roche-Bernard 464
Le Faouët 468
Lorient 469
Malestroit 482
Muzillac 484
Ploërmel 491
Pontivy 496
Pont-Scorff 499
Presqu'île de Quiberon 501
Quiberon 501
Saint-Pierre-de-Quiberon 504



© DIVGRODIGI.COM

Danse bretonne.

Presqu'île de Rhuys 507
Arzon 507
Saint-Gildas-de-Rhuys 512
Sarzeau 512
Ria d'Etel 517
Belz 517
Etel 518
Rochefort-en-Terre 519
Vannes 523

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre en Bretagne 544
Circuler en Bretagne 553
Opérateurs touristiques 555
S'informer sur la Bretagne 556
Index 564

Ces établissements sont les coups de cœur du Petit Futé !

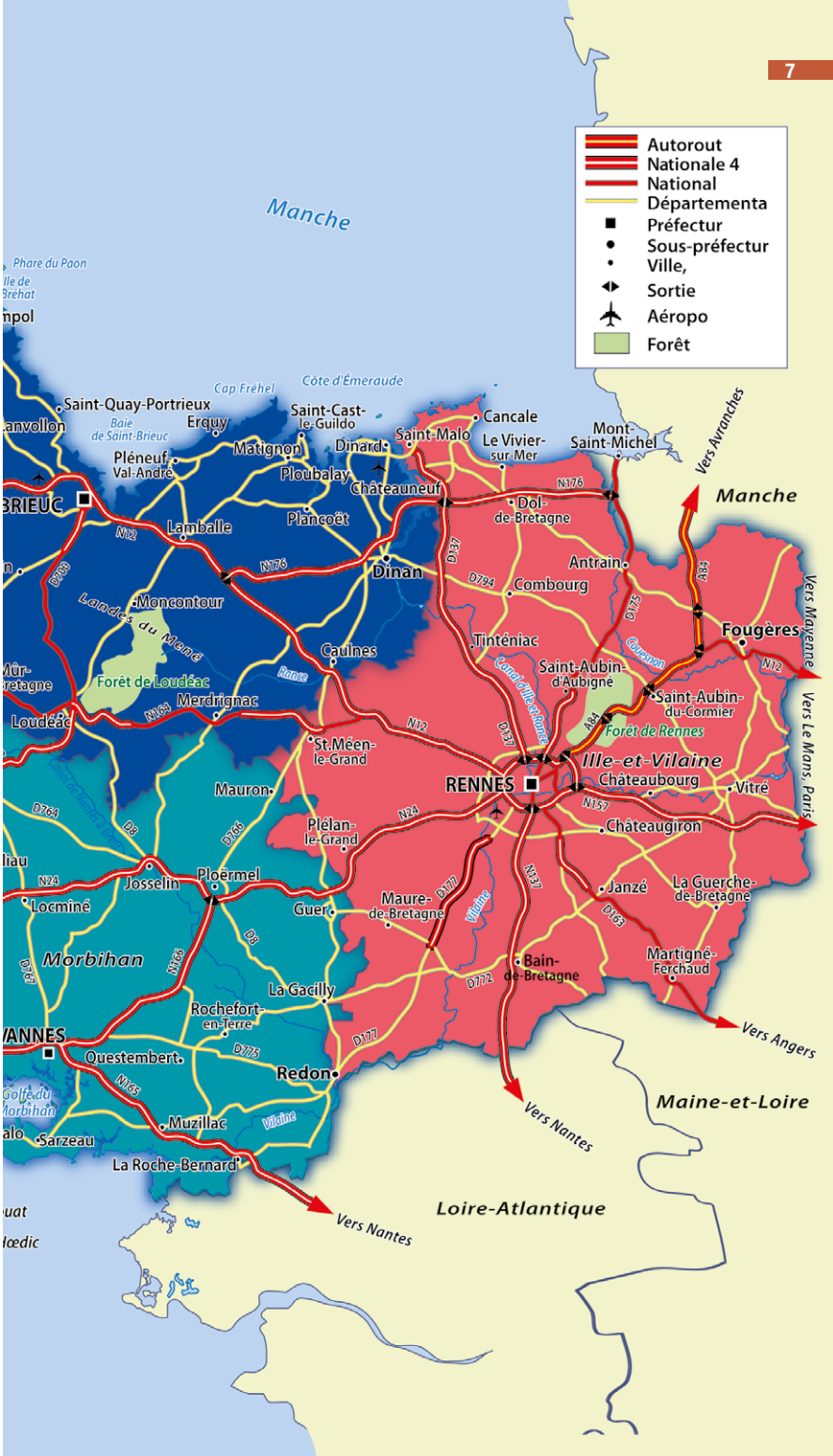
REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Bretagne



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Juin 2011


Autorout
Nationale 4
National
Départementa
Préfectur
Sous-préfectur
Ville,
Sortie
Aéropo
Forêt
Manche
Phare du Paon
Cap Fréhel
Côte d'Émeraude
Saint-Quay-Portrieux
Erquy
Baie de Saint-Brieuc
Saint-Cast-le-Guildo
Cancale
Saint-Malo
Le Vivier-sur-Mer
Mont-Saint-Michel
Vers Avranches
Matignon
Dinard
Pléneuf Val-André
Ploubalay
Châteauneuf
Dol-de-Bretagne
Plancoët
Lamballe
Dinan
Antrain
Combourg
Moncontour
Landes du Mené
Caulnes
Tinténiac
Fougères
Vers Mayenne
Forêt de Loudéac
Rance
Merdrignac
Loudéac
Saint-Aubin-d'Aubigné
Canal Ille-et-Rance
Coglais
Saint-Aubin-du-Cormier
Vers Le Mans, Paris
St.Méen-le-Grand
Forêt de Rennes
Ille-et-Vilaine
RENNES
Châteaubourg
Vitré
Mauron
Plélan-le-Grand
Châteaugiron
Josselin
Ploërmel
Janzé
La Guerche-de-Bretagne
Locminé
Guer
Maure-de-Bretagne
Vilaine
Morbihan
Bain-de-Bretagne
Martigné-Ferchaud
La Gacilly
Rochefort-en-Terre
Vers Angers
Questembert
Redon
Maine-et-Loire
Golfe du Morbihan
Muzillac
Sarzeau
La Roche-Bernard
Vers Nantes
Loire-Atlantique
Vers Nantes



Côte de granit rose près de Ploumanach.

© BERTL123 - ISTOCKPHOTO

DÉCOUVERTE



LES IMMANQUABLES

Côtes-d'Armor ★★★★

Abbaye de Beauport

L'un des plus importants ensembles d'architecture religieuse conservés en Bretagne, fondé par le comte Alain de Goëlo en 1202. Classée Monument historique en 1862, l'abbaye de Beauport a été acquise en 1992 par le Conservatoire du littoral. Le nom « Beauport », ou « Bellus Portus », explicite parfaitement l'exceptionnelle dimension littorale de l'abbaye. Elle fut successivement un centre d'accueil des pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, et un centre de commerce et d'économie maritimes. Six siècles durant, les chanoines ont construit et aménagé ce domaine, doté d'une architecture remarquable, et agrémenté de roses, de figuiers et de vergers. Aujourd'hui, un cru artisanal de cidre et de jus de pomme est fabriqué à partir des pommes du site. Bordée par des prés salés, l'abbaye est située à proximité d'un port abrité. Des animations sont organisées tout au long de l'année : expositions, spectacles, concerts, mises en lumière, rencontres scientifiques…

■ **ABBAYE MARITIME DE BEAUPORT** ★★
Route de Kérity
PAIMPOL
✆ **02 96 55 18 58**
www.abbaye-beauport.com
contact@abbayebeauport.com
Ouvert tous les jours sauf fermetures annuelles (mi-novembre à mi-décembre, janvier et février). Mars, octobre et novembre (sauf vacances de la Toussaint) : 14h-18h. Avril à juin + vacances de la Toussaint : 10h30-12h30 et 14h-18h. De juillet à septembre : 10h30-19h. Vacances de Noël : 15h-19h30 (fermé les 24, 25 et 31 décembre et le 1er janvier). Adulte : 6 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Tarif réduit : 3,50 €. Forfait famille : 16 € (2 adultes et 2 enfants).

Dinan

Edifiée sur une colline qui surplombe la Rance, cette magnifique cité médiévale, classée ville d'Art et d'Histoire, a été créée au XIe siècle. Elle devrait son nom à une déesse très vénérée, Abna, qui était la protectrice des vivants et la gardienne des défunts. Au IXe siècle, des moines s'installent au bord de la Rance sur des terres offertes par Névenoé – premier roi breton. Ils y construisirent leur abbaye. Guillaume le Conquérant fait ériger un château en bois, représenté sur la tapisserie de Bayeux, pour se protéger des Saxons et des Normands. Au XIe siècle, un monastère bénédictin est construit et Dinan commence alors à prendre forme. Les ducs de Bretagne font ériger les remparts dominant la vallée de la Rance, qu'ils ne cesseront de perfectionner au fil des siècles. Au XIVe siècle, Dinan subit durant vingt-trois ans la guerre de Succession au trône de Bretagne. Le château s'est transformé en musée et la basilique Saint-Sauveur abrite le cœur de du Guesclin. Au XVIIIe siècle, Dinan assiste à l'essor du commerce, stimulé par de nombreux tisserands qui fabriquent des voiles acheminées via la Rance à Saint-Malo. Sous l'impulsion d'une bourgeoisie qui se développe, diverses mesures sont prises pour lutter contre l'insalubrité régnant dans la ville, parallèlement à son développement extra-muros. De nombreuses rues piétonnières permettent de jouir du charme médiéval des demeures aux façades ouvragées, des maisons aux pans de bois dominant le pavé. Dinan est encore aujourd'hui ceinte de ses remparts, les plus importants et les plus anciens de Bretagne. Cette impressionnante ceinture de 3 km, composée d'un donjon, de 14 tours et de 4 portes monumentales, surprend par les multiples trésors qu'elle a su protéger tout au long des siècles. Le chemin de ronde est intact sur 2 600 m. La ville a servi de décor à plusieurs scènes du film *Armageddon* de Michael Bay. Tous les deux ans, la fête des Remparts, considérée comme l'une des plus importantes fêtes médiévales d'Europe, vous replonge dans le Moyen Age avec ses échoppes anciennes, ses tournois de chevalerie, ses musiques et danses, ses artisans à l'œuvre ou encore sa pavane aux flambeaux (prochaine édition : les 18 et 19 juillet 2020).

Carte d'identité

- **Population :** 3 293 850 habitants en novembre 2017 (derniers chiffres publiés).
- **Superficie :** 27 209 km² (soit 5 % du territoire français) et 2 700 km de côtes.
- **Densité :** 121 habitants au km².
- **Départements la composant :** Côtes-d'Armor (598 357 habitants), Finistère (903 796 habitants), Ille-et-Vilaine (1 042 884 habitants) et Morbihan (744 813 habitants).
- **Démographie :** entre 2008 et 2016 on constate que la population de la Bretagne n'a cessé de croître : +0,7 %. Et cela continue !
- **Point culminant :** le Roc'h Ruz (385 mètres), dans les Monts d'Arrée, Finistère.
- **Cours d'eau principaux :** l'Arguenon, l'Aulne, le Blavet, le Couesnon, l'Elez, l'Élorn, l'Ével, le Gouessant, le Gouët, le Léguer, l'Odet, la Rance, le Scorff, le Trieux, la Vilaine.

DESTINATIONS - VOYAGES - HÉBERGEMENTS - LOISIRS

BRETAGNE

5ÈME SALON DU TOURISME & LOISIRS NATURE





CHORUS

DU VEN 22 AU DIM 24 MARS 2019

VANNES

noctampub.com

FAITES LE PLEIN D'IDÉES DE DESTINATIONS, SÉJOURS, HÉBERGEMENTS, LOISIRS ACCESSIBLES ET ADAPTÉS À CHACUN EN RÉGION, EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER



Agences de voyages classiques, à la carte, nature… pour vos séjours, croisières, circuits, excursions…

Hébergements variés, sites touristiques, offices de tourisme, compagnies maritimes, aéroports…

Loisirs nature pour tous et équipements : randonnées, parcs de loisirs, jeux, aménagements de véhicule, tourisme équestre, cyclotourisme…

GAGNEZ DES VOYAGES & SEJOURS DANS LE MONDE ENTIER

ET DE NOMBREUX LOTS

PLATEAU MÉDIA AVEC ANIMATIONS NON-STOP, RÉCITS DE VOYAGES, PRÉSENTATIONS, SPECTACLES, DÉGUSTATIONS...

NOUVEAU : ENTRÉE GRATUITE !

02 97 46 41 41 - info@lechorus.com

GL events · CHORUS VANNES · UNE ORGANISATION CHORUS S.A. · GOLFE DU MORBIHAN VANNES AGGLOMÉRATION · MORBIHAN Ouest Sud de la Bretagne · FFRandonnée Bretagne · FFRandonnée Morbihan · CROS Bretagne · Voyages GREEN Innovation · HANDIRECT · bleu · petit futé · ouest france · ZAPPEUR · Seniors mag

Rejoignez-nous sur Facebook **www.salon-tourisme-bretagne.fr**



© JFL PHOTOGRAPHY

Randonnée au Cap Fréhel.



© ROXARIA - STOCK.ADOBE.COM

Le Kouign-amann est l'une des spécialités gourmandes de la Bretagne.



© SYMTO - STOCK.ADOBE.COM

Le biniou, l'un des instruments symboliques de la région.



© ELENATHEWISE

La ville médiévale de Vannes.

Le Cap Frehel

Surplombant la mer de plus de 70 mètres, il est parmi les sites les plus impressionnants et les plus visités de Bretagne. Ses falaises de schistes et de grès rose offrent un panorama unique et exceptionnel sur la Côte d'Emeraude. Paradis des oiseaux, le cap Fréhel est également une réserve ornithologique remarquable pour les cormorans huppés, les mouettes tridactyles, les goélands marins bruns, et même les pingouins. Sa lande aux couleurs chatoyantes fait partie des plus vastes d'Europe. Un sentier côtier vous permettra d'atteindre le Fort-La-Latte en 1h30. Son paysage est à couper le souffle.

Fort-la-Latte

A deux encablures des hautes falaises du cap Fréhel, Fort-La-Latte est un rêve de pierre planté au milieu d'une lande rase qui se teinte du jaune des ajoncs, du blanc des aubépines et du mauve des bruyères au printemps. Construit sur un éperon rocheux par la famille de Gouyon-Matignon, il fut connu sous le nom de « Roche-Gouyon » avant de prendre définitivement l'appellation de Fort-La-Latte. Vigie de pierre surplombant une mer d'émeraude, c'est l'une des forteresses les plus spectaculaires de Bretagne. Un donjon à la base talutée qui date de la guerre de succession de Bretagne, entre 1341 et 1368, un châtelet d'entrée avec pont-levis à contrepoids et porte en tiers-point, une barbacane, une contre-escarpe, des bastions ajoutés au début du XVIII[e] siècle par Garengeau, l'ingénieur architecte militaire de Vauban et un four à boulets : Fort-La-Latte a vraiment de quoi séduire les petits et les grands. Maquillée pour les besoins du cinéma, la vieille forteresse de pierre se refait des beautés et prend des poses de jeune première le temps d'un tournage. Une bonne dizaine de films, et non des moindres, y furent tournés au cours des quarte dernières décennies. Inventaire non exhaustif : *Ridicule* de Patrice Leconte, avec Jean Rochefort, *Le Jeu du roi*, de Quentin Raspail, d'après l'ouvrage de Jean Raspail, avec Marc Evans, Pierre Dux et François Matouret, *Lancelot du Lac*, de Claude Santelli, *La Danse de mort*, de Claude Chabrol, avec Michel Bouquet, *Metzengerstein*, de Roger Vadim, avec Jane Fonda ou encore *Chouans*, de Philippe de Broca, avec Sophie Marceau, Stéphane Freiss et Philippe Noiret. L'événement le plus mémorable fut le tournage, en 1957, de la superproduction hollywoodienne *Les Vikings*, dans lequel Kirk Douglas et Tony Curtis partagent la vedette avec la belle Janet Leight. La scène finale, qui oppose Eric (Tony Curtis) et Einar (Kirk Douglas), sur le sommet du donjon, est un morceau d'anthologie du septième art.

Ploumanach

C'est l'un des paysages les plus insolites de Bretagne. A perte de vue, lorsque l'on se hisse sur la pointe du Squewel ou que l'on s'accoude au muret qui protège le phare des fureurs de la mer, c'est un maelström de rochers roses qui s'abîment dans les flots comme en une gigantesque cascade pétrifiée. Que s'est-il passé ici, à une époque dont l'évocation à elle seule donne le vertige ? Partout, des blocs erratiques affleurent sur une lande qui fut rase mais qui reprend ses aises depuis que la municipalité a entrepris de canaliser sur des sentiers balisés les milliers de pas des promeneurs qui leur font une cour assidue. Est-ce pour dompter tant de démesures, pour apprivoiser leurs cauchemars, pour se familiariser avec cette très vieille cosmogonie de pierre que les hommes d'ici se sont amusés, comme par défi, à donner des noms aux blocs imposants ? La tortue, la bouteille, le chapeau de Napoléon, le sabot renversé… En ces lieux frappés par la main de Dieu – ou du diable – « l'esprit se perd en conjectures », comme l'écrivait si justement Charles Le Goffic. C'est vrai. Il faut venir ici avec l'humilité du pèlerin et la conviction du croyant. Sinon les géants ne resteront que des blocs de pierre renfermés sur leurs secrets insondables. C'est en les apprivoisant qu'ils libéreront leur âme et leurs silhouettes, comme si chaque pierre recelait un être vivant au tréfonds de sa chair de feldspath et de micaschiste. Chacune est unique ! Pour les connaître et les apprivoiser, c'est à deux pas du sémaphore qu'il faut aller frapper. Chez Marie Le Scanve, qui veille sur ses pierres avec la même conviction que les derniers gardiens des Sept îles dont le phare clignote à quelques miles au large, veillent sur les esquifs. Car Marie est la grande prêtresse de la Maison du Littoral. Ceux qui ne voyaient dans la côte de granit rose qu'un amas indifférencié de « grosses pierres » en sont pour leur frais ! Paradis des géologues en herbe, avec ses roches vénérables de 300 millions d'années, Ploumanach séduira aussi les accros de la palette. C'est à la tombée du jour, lorsque les derniers rayons d'un soleil estival irradient la pierre de couleur sang, qu'il faut y venir. On pourra alors rêver devant la haute silhouette de la folie néogothique de Costaérès. Ou tenter de planter, comme ces jeunes filles en mal de mariage, une épingle dans le nez de pierre de Saint-Guirec, sagement enfermé dans son oratoire roman que viennent lécher les vagues deux fois par jour. En fermant les yeux, l'on imaginera le pays qu'a pu découvrir Rivière à la fin du XIX[e] siècle, lorsque la moitié des maisons de pêcheurs était coiffée de chaume et que l'autre moitié souriait sous les briques roses venues du pays de Galles.

Finistère ★★★★

Le canal de Nantes à Brest

Commencé sous Napoléon I[er] en 1803 et inauguré par Napoléon III en 1858, le Canal de Nantes à Brest, d'une longueur totale de 364 km, relie les villes de Nantes et de Brest en empruntant les vallées de l'Erdre, de l'Isac, de l'Oust, du Blavet, du Doré, de l'Hyères et de l'Aulne. Il traverse un certain nombre de villes, villages et autres petites Cités de caractère au patrimoine riche et varié (Nort-sur-Erdre, Blain, Guenrouët, Redon, Malestroit, Josselin, Rohan, Pontivy, Mur-de-Bretagne, Gouarec, Rostrenen, Glomel, Carhaix, Châteauneuf-du-Faou et Châteaulin). Huit cours d'eau ont été canalisés pour l'alimenter – l'Erdre, l'Isac, l'Oust, le Blavet, le Doré, le Kergoat, l'Hyères et l'Aulne, et il est jalonné de 237 écluses – dont 17 englouties par le barrage de Guerlédan. Aujourd'hui ses voies fluviales sont propices aux balades et à la rêverie, et son chemin de halage, long de 320 km fait le bonheur des randonneurs, des cyclistes et des familles qui aiment s'y promener au calme et en toute sécurité.

© LAËTITIA STEMETZ



Les oiseaux marins du cap Fréhel.

Île de Sein

L'île de Sein, ou Enez-Sun en breton, est un tout petit bout de terre de 58 hectares situé à environ 8 km de la pointe du Raz en Finistère. Longue d'1,8 km pour quelques centaines de mètres voire, à certains endroits, quelques dizaines de mètres de large, l'île ne présente pas beaucoup de végétation et ne compte pas 230 Sénans. Son point culminant atteignant à peine 6 m au-dessus du niveau de la mer et son altitude moyenne ne dépassant pas 1,50 m , on dit que l'île est à fleur d'océan… Pour y arriver, c'est en bateau, et pour s'y déplacer, c'est uniquement à pied ! C'est ainsi que l'on pourra découvrir l'église de Saint-Guénolé, édifiée entre 1898 et 1901, qui fait la fierté des Sénans (ceux-ci ayant participé à sa construction). À mesure de la promenade, on découvrira également les fours à goémons ou encore le phare du Goulenez. Et puisqu'on est en Bretagne, terre de légendes, l'île de Sein nous révèle celle de ses sirènes qui vivraient dans les rochers autour de l'île…

Pointe du Raz

C'est sur la commune de Plogoff, à 35 km de Quimper, que vous pourrez découvrir la pointe du Raz, labellisée Grand Site de France depuis 2004 ! Pourquoi ? Parce que le site a été réhabilité notamment avec la réintroduction des espèces végétales et qu'il s'agit de l'un des lieux les plus emblématiques de la côte bretonne, une avancée de granit dans la mer d'Iroise, à l'extrême pointe du cap Sizun… Site touristique de renommée internationale, il lui a fallu protéger son environnement majestueux mais fragile. Seuls les piétons peuvent désormais s'approcher des falaises culminant à près de 70 m pour profiter de belles sensations et d'une vue magnifique sur la baie des Trépassés, la pointe du Van, le phare de la Vieille, ou encore l'île de Sein. Pour info, le label Grand Site de France, que la pointe du Raz a obtenu, a été étendue en décembre 2012 à la quasi-totalité des côtes du cap Sizun. C'est dire si ce lieu conserve son aspect sauvage malgré les milliers de touristes qui viennent l'admirer chaque année !

Monts d'Arrée

Les monts d'Arrée ne peuvent être décrits en quelques lignes. Il faut s'y rendre et s'y perdre pour sentir l'atmosphère particulière qui émane de ce lieu énigmatique. Ce massif montagneux, dont le plus haut sommet culmine à 385 m, coupe le Finistère en deux. En plein Parc naturel régional d'Armorique, c'est un paysage sauvage, impressionnant, qui s'offre à l'œil lorsqu'on le parcourt, presque irréel si la brume s'en mêle. Bruyères, ajoncs, tourbières et crêtes rocheuses à perte de vue : vous aurez la sensation d'être seul au monde. Concourant à cette impression de décor désertique et de nature indomptée, l'habitat humain reste clairsemé, les maisons basses et construites principalement en schiste (la pierre locale). La vie fut rude dans ce coin de Bretagne, la terre ingrate ne laissant aux hommes que la tourbe et l'ardoise pour vivre. Témoins du climat et des conditions d'installation difficiles, de nombreuses légendes ont vu le jour sur ces monts et affolent encore les enfants au coin du feu… Ne soyez pas surpris si vous croisez quelque korrigan au détour des sentiers, il vous dévoilera peut-être les secrets de ce bout de Bretagne ! Sachez aussi qu'on y trouverait une porte des enfers…

Pointe Saint-Mathieu

Si le sud Finistère s'enorgueillit d'avoir la Pointe du Raz, le nord du département possède aussi sa Pointe avec celle de Saint-Mathieu. Contrairement aux idées reçues, cette dernière est plus avancée dans la mer. Cet endroit incontournable, installé sur l'extrémité de la commune de Plougonvelin, a vu sa notoriété s'accroître au cours des siècles. Façonnée par les vagues, cette falaise abrupte surplombe la mer d'une vingtaine de mètres. Plusieurs bâtiments ont été construits sur ce promontoire. L'élément central de cet ensemble historique est l'abbaye, classée Monument historique dès 1867. Aujourd'hui en ruine, elle fut l'un des décors naturels de la série télévisée *Dolmen* en 2005 et le point de départ

pour tous les reportages de l'émission *Thalassa* pour la saison 2012-2013. Tout autour d'elle s'était créée une bourgade, mais la plupart des habitations a désormais disparu. Un phare, édifié au XIXe siècle, ainsi qu'un sémaphore, veillent sur l'océan. Tout proches, se trouvent une chapelle et un mémorial aux marins morts en mer pour la France. C'est un point de départ apprécié par les randonneurs qui arpentent les sentiers du GR®34.

Presqu'île de Crozon

Coincée entre la rade de Brest au nord et la baie de Douarnenez au sud, la presqu'île de Crozon est entourée par la mer. Elle tient son nom de la ville principale, Crozon, et a une forme de croix, ce qui la rend très repérable sur une carte de France. Elle est appréciée pour la beauté de ses paysages. On y trouve notamment des sites naturels remarquables dont les plus connus sont la Pointe des Espagnols, la Pointe de Pen-Hir, avec les fameux Tas de pois, le cap de la Chèvre ou encore le Menez Hom, mont situé à l'entrée et culminant à plus de 300 m, qui offre un belvédère magique. Toutefois, il ne faut surtout pas se limiter à ces quelques endroits mythiques ! Des communes comme Camaret (avec sa Tour Vauban et sa chapelle de Rocamadour) et Lanvéoc (connu pour l'École Navale et sa base aéronavale), sont autant de lieux où il fait bon se promener. Falaises, criques, côtes découpées, belles plages : c'est un vrai paradis pour ceux qui aiment les endroits sauvages. Une route des fortifications permet aussi de découvrir un patrimoine militaire important (fort, tour, batterie), du fait de sa situation géographique. La presqu'île dispose également d'un riche patrimoine culturel, que l'on remarque au gré des itinéraires. Chaque année, le premier week-end d'août, s'y tient le Festival du Bout du Monde, un festival de musiques du monde devenu un incontournable en France.

Ille-et-Vilaine ★★★★

Dol-de-Bretagne et le mont Dol

« Dol, ville espagnole de France, en Bretagne, n'est pas une ville, c'est une rue. Grande vieille rue gothique, toute bordée à droite et à gauche de maisons à piliers, points alignés qui font des caps et des coudes dans la rue, d'ailleurs très large… », écrivait Victor Hugo.
Dol, premier sanctuaire de Bretagne, ville frontière où la sévère « Breizh » se mâtine de douceur normande, zone charnière à la fois entre les deux grandes régions, mais aussi entre la baie du Mont Saint-Michel et les premiers vallons verdoyants des pays de Combourg et d'Antrain. Porte d'entrée dans la Bretagne romantique, Chateaubriand et Victor Hugo séjournèrent à maintes reprises dans la cité médiévale qui recèle les vestiges d'un passé exceptionnel. Dès le Moyen Âge, Dol connut une exceptionnelle fortune. Sa situation à la croisée des routes menant vers la Normandie et l'abbaye du Mont-Saint-Michel n'y est point étrangère. Le joyau de cet ancien évêché est sa cathédrale gothique, classée parmi les plus belles. Placée sous l'invocation de Samson, l'un des sept saints fondateurs de la Bretagne, elle fut longtemps l'église primatiale de la péninsule.



© BBSFERRARI – ISTOCKPHOTO



Pointe du Raz.

Au VI[e] siècle, Nevenoe – Nominoë en français – se fit couronner roi de Bretagne à Dol. Il s'empressa alors, afin de libérer l'église bretonne de la tutelle franque, d'ériger l'évêché en archevêché, ce qui n'eut pas l'heur de plaire à l'archevêque de Tours, qui avait, jusque-là, autorité sur les évêques d'Armorique ! L'affaire fut portée en cours de Rome, le procès dura plus de trois siècles, s'achevant par la défaite de l'évêque qui dut abdiquer en 1199 ses droits métropolitains. Si le siège épiscopal est supprimé depuis 1801, il reste que l'archevêque de Rennes est métropolitain de Bretagne et porte également les titres de Dol et de Saint-Malo.

L'actuelle ville de Dol, située au milieu d'anciens marécages, offre l'attrait d'un patrimoine bâti exceptionnel, maisons à colombages, galeries basses, toits biscornus ainsi qu'un des rares spécimens de l'architecture civile du XII[e] siècle en France et l'une des plus vieilles maisons de Bretagne, « la maison des Petits Palets ». « Lorsque le temps était beau, les pensionnaires sortaient le jeudi et le dimanche. On nous menait souvent au mont Dol… l'œil plane sur la mer et sur des marais, où voltigent pendant la nuit des feux follets, lumière des sorciers qui brûle aujourd'hui dans nos lampes. » C'est ainsi que François-René de Chateaubriand, alors qu'il était lycéen à Dol, dressait l'esquisse du « vieux cailloux » qui, selon la légende, aurait été jeté là par Gargantua en même temps que le Mont-Saint-Michel et Tombelaine.

Jadis la mer recouvrait toutes ces terres ; seul piton au milieu des grèves mouvantes, le mont Dol émergeait. Cette ancienne île, ancien et important lieu de culte druidique, est également une station archéologique d'un grand intérêt. En 1872, des fouilles pratiquées au voisinage du bourg ont exhumé les restes de quelque 150 animaux, rennes, rhinocéros, mammouths, lion des cavernes, etc. ! La haute silhouette – 65 m – s'élève au-dessus des marais, mystérieuse et fascinante, marquée par le sacré depuis la nuit des temps.

Brocéliande – Forêt de Paimpont

■ LA FORÊT DE BROCÉLIANDE PAIMPONT ★★

Visite guidée. Boutique. Animations.

La forêt de Brocéliande, autrement appelée forêt de Paimpont ou Bréchéliant, est pleine de contes et constitue une belle randonnée pour découvrir des hauts lieux des légendes arthuriennes : la fontaine de Barenton, la fontaine de jouvence, le Val sans Retour, le Miroir aux Fées, l'Hôtié de Viviane, le Tombeau de Merlin, le château de Comper, celui de Trécesson… Il est vrai que dès le Moyen Age, la forêt de Brocéliande est mentionnée dans la littérature avec des auteurs comme Chrétien de Troyes. Elle est alors le théâtre des aventures des chevaliers de la Table ronde à la quête du Graal. Histoire et mythes s'enchevêtrent et se découvrent tandis que l'on arpente les multiples chemins qui jalonnent la forêt. Arthur semble avoir existé, mais sur l'île Bretagne, lors des invasions anglo-saxonnes. Quoiqu'il en soit réellement, Brocéliande reste l'univers de Merlin l'Enchanteur, de la fée Viviane, de Lancelot, d'Yvain, de Perceval, du roi Arthur. Quant au Val sans retour, il est le domaine de Morgane. Selon la légende, la fée qui voulait se venger de la trahison d'un amant décida d'emprisonner les chevaliers infidèles. Seul Lancelot, fidèle à Guenièvre, put rompre les enchantements. Ce coffre mégalithique, qui

date d'environ 2 500 ans avant J.-C., est aussi un prétexte pour vous enfoncer dans la mythique forêt des druides. Le Val sans Retour abrite également le très connu Arbre d'or, œuvre de François Davin.

Dinard

Au cœur d'une région magnifique, avec le mont Saint-Michel à l'est et le cap Fréhel à l'ouest, Dinard, « perle de la Côte d'Emeraude », offre l'éblouissement de ses jardins qui se prolongent jusque dans la mer. En 1850, la ville n'était qu'un petit port de pêcheurs rattaché au bourg de Saint-Enogat. Vingt ans plus tard, Dinard devenait le centre d'une véritable colonie anglaise, séduite par la beauté du rivage et la douceur de son climat. Les aristocrates anglo-saxons prirent l'habitude de s'y installer en villégiature d'été et d'y pratiquer les bains de mer et le tennis. Le duc d'Audiffred-Pasquier, messieurs Coppinger, Roederer et le baron Féard construisirent de superbes demeures et Dinard devenue une station à la mode, la plus huppée de la côte d'Emeraude, se classa parmi les plages les plus coquettes de France ! Près de 800 châteaux et villas – 407 villas datant de la fin du XIX[e] siècle et début XX[e], sont aujourd'hui classées aux Monuments historiques – hérissent ses cailloux, s'érigeant autour des palmiers, des tamaris et des camélias, faisant de la ville une petite Riviera, où boulevards et avenues parent la ville neuve d'une élégance de bon aloi. De nombreuses célébrités y vinrent en villégiature : Ernest Renan, Agatha Christie, Oscar Wilde, Winston Churchill, Jules Verne, Pablo Picasso… Les amateurs de romantisme seront comblés par la promenade du Clair de Lune, qui se voit l'été illuminée et mise en musique avec chaque soir une ambiance différente.

Saint-Malo

Enclavée par d'imposantes remparts, la cité corsaire attise la curiosité de tous. La belle a d'ailleurs vu naître de grands noms en son sein comme Jacques Cartier, dont le musée dédié se trouve à Saint-Malo, ou encore Chateaubriand. Incontournable lors d'un séjour en famille, elle est aujourd'hui occupée par une multitude de commerces et restaurants. La plage du Sillon, longue de deux kilomètres, invite à de belles balades le regard perdu à l'horizon. Les chars à voile y côtoient les plagistes et les kitesurfeurs se donnent en spectacle par jour de vent. Le quartier de Saint-Servan, situé plus à l'Ouest, recèle lui aussi des charmes moins connus.

Morbihan ★★★★

Aiguilles de Port-Coton et pointe des Poulains

Les Aiguilles de Port-Coton

S'il y a bien deux sites à ne pas manquer à Belle-Île, ce sont ceux là ! Les Aiguilles de Port-Coton, situées à Bangor, sur la côte sauvage de l'île, tiennent leur nom de l'écume fouettée sur les rochers par vents forts qui rappelle le coton. Elles ont été sources d'inspiration d'illustres peintres tels que John Peter Russell, Charles Cottet ou encore, et surtout, Claude Monet, qui brava vents et marées pour consacrer à ces rochers remarquables, pas moins de 39 peintures. Chose compréhensible tant on se sent envahi de sensations et d'émotions fortes devant le spectacle tempétueux de la mer en furie !

La pointe des Poulains

A l'extrême nord-ouest de Belle-Ile, sur la commune de Sauzon, cette presqu'île d'une beauté rare, dans laquelle résonne encore la voix de la grande tragédienne Sarah Bernhardt qui y acquit le fort pour le réhabiliter en lieu de villégiature, offre un panorama unique, grandiose et exceptionnel, laissant apercevoir par temps clair et dégagé, l'île de Groix, Lorient et toute la baie de Quiberon. Le petit phare construit en 1868 qui surplombe la pointe, aujourd'hui automatisé par le biais de panneaux solaires, devient inaccessible à pied à marée haute. La Pointe des Poulains offre au regard un paysage à couper le souffle, des centaines de kilomètres de côtes déchirées, de rochers, de criques, de plages qui, chaque année, attirent les touristes en nombre.

Carnac

Renfermant la plus importante concentration de mégalithes au monde dans une périphérie de seulement quelques kilomètres carrés, Carnac est le haut lieu du mégalithique. Il s'agit-là d'un site archéologique monumental, et c'est essentiellement pour ses alignements que la ville est célèbre. Les chiffres bruts donneraient presque le vertige !

Pour les deux principaux sites du Ménec et de Kermario, on se retrouve avec des dates de construction comprises entre le V[e] et le III[e] siècle avant J.-C. Les deux sites regroupent à eux seuls pas loin de 3 000 menhirs très proches les uns des autres. A ceux-là, on peut encore ajouter la centaine de pierres du Petit-Menec réparties sur huit rangées.

L'usine marémotrice de la Rance

Située entre Saint-Malo et Dinard, l'usine marémotrice de la Rance a été inaugurée en 1966 par le Général de Gaulle. Elle fêtait donc ses 50 ans d'existence en 2016. Unique en France, son but est de produire de l'électricité à partir de l'énergie des marées. Elle peut ainsi produire de l'électricité pour environ 225 000 foyers (l'équivalent d'une ville comme Rennes). Et encore plus, parfois le double, lors des très grosses marées comme la marée du siècle de 2015. Sachez qu'il est possible de visiter gratuitement l'usine par le biais de son « Espace Découverte » : expositions, vue panoramique sur la salle des machines, animations lors de grands rendez-vous… Vous pourrez ainsi comprendre son fonctionnement, son histoire et son environnement. L'usine marémotrice de la Rance accueille près de 65 000 visiteurs par an !

Le paysage d'ailleurs est à ce point marqué par la présence des pierres qu'il a donné son nom à la commune. Pour l'histoire, Carnac tire effectivement son nom de *cran* (mot commun à toutes les langues celtiques qui désigne un tas de pierres). Sur les alignements on a dit à peu près tout et son contraire. Il y a eu les théories de Royer de la Sauvagère qui, en 1755, y voyait les vestiges d'un camp romain. On a également entendu la théorie des GI américains qui, en 1944, les prirent pour des lignes de défense antichars allemandes. Sans compter les délires ophiolâtriques du Docteur Stukeley en 1824…

On pourrait facilement faire une encyclopédie du bêtisier mégalithique carnacéen. Pour mettre fin à ces différentes théories, il fallut attendre les premières fouilles scientifiques organisées sous les auspices de la Société Polymathique du Morbihan. Celles-ci furent réalisées dans les années 1860. On réalisa alors enfin, grâce au mobilier qui y fut découvert, que les dolmens à couloirs étaient en réalité des sépultures datant du néolithique (donc antérieur d'au moins 2 000 ans à l'arrivée de « nos ancêtres les Gaulois »). Quant aux alignements, ils continuent encore aujourd'hui à faire couler beaucoup d'encre… De plus, leurs constructeurs n'ayant pas laissé davantage de traces écrites que leurs successeurs celtiques, on débat encore sur leur signification. Cependant, la plus couramment admise à ce jour est qu'ils aient constitué des sortes de temples astronomiques orientés dans le sens du lever du soleil au solstice d'hiver. Pour de nombreux auteurs comme Jacques Briard ou Gwenc'hlan Le Scouézec, Carnac, par sa monumentalité, aurait constitué à son époque, un grand centre religieux où des foules immenses se rassemblaient pour célébrer des cultes saisonniers.

Golfe du Morbihan

Les saisons passent en douceur sur la « petite mer », « Mor-bihan » en breton. Une petite mer accueillante et secrète, mais qui possède tout de même un sacré caractère si l'on en juge par la violence de ses courants ! Le golfe du Morbihan est réputé être l'une des plus belles baies du monde. Il s'étend sur près de 100 km^2, fermés par la presqu'île de Rhuys et la pointe de Kerpemir près de Locmariaquer. Le golfe est un pays aux mille visages et aux innombrables îles et îlots, pays d'eau, de brumes et de lumières, où alternent langues de terre et étendues d'eau salée. Toutes les six heures, sous l'influence de la lune, le golfe se vide et se remplit, grouillant de vie, véritable paradis pour l'homme, mais aussi pour les poissons, les coquillages et les oiseaux. Il y a diverses manières de l'aborder ; par air, en hélicoptère ou en avion afin d'embrasser dans sa totalité le joyau dans son écrin ; à pied, en empruntant les sentiers côtiers, mais le tour est interminable tant les côtes sont découpées et percées de vallées profondément encaissées. Et en bateau. Ah le bateau ! Ne cherchez pas résister à l'appel du golfe et embarquez sur toutes sortes de bateaux, plate, Zodiac®, kayak de mer, voilier, sinagot, navettes, car c'est sans doute le meilleur moyen de découvrir cette perle rare dont les paysages changent au gré des caprices de la météo et des marées. Les civilisations n'ont cessé de célébrer ce lieu privilégié qui se trouve au centre de l'ensemble mégalithique le plus important du monde. Cairn de l'île de Gavrinis, un chef-d'œuvre, Locmariaquer et ses monuments gigantesques – grand menhir qui culminait autrefois à plus de vingt mètres de hauteur, Table des Marchands, tumulus d'Er Grah – ce n'est pas un hasard si l'homme alors nomade du néolithique avait choisi de se sédentariser ici. Douceur et violence mêlées, il se dit que le soleil luit ici tout autant qu'en pays catalan, le golfe ne sombre jamais dans l'artifice, même au plus fort de la saison touristique. Amateur d'art et d'histoire, vous serez en toute saison épaté par la richesse du patrimoine.

Suscinio

Dans la presqu'île de Rhuys, au milieu d'un écrin de marais, où prospèrent les roselières, où éclosent les boutons d'or et les iris, le château de Suscinio se remémore les temps anciens où il fut la résidence favorite des ducs de Bretagne. La première mention du château apparaît dès 1218 dans une lettre écrite par Pierre de Dreux, dit Mauclerc. Cependant, la forteresse n'est alors que l'un des multiples manoirs ducaux qui parsèment le territoire breton. Si son fils Jean Ier (1237-1286) systématise les aménagements des parcs à gibier de la forêt, c'est Jean II (1286-1305) qui quitte la vieille demeure ducale de La Motte à Vannes, pour s'installer à demeure à Suscinio. Jean IV (1364-1399) et son fils Jean V (1399-1442) entreprennent la construction du grand long logis-châtelet de la façade est et du logis ouest qui feront de Suscinio une demeure de prestige associant, dans l'idée du XIVe siècle, l'efficacité militaire et le souci de confort, avec notamment ces belles fenêtres à meneaux. Dès la première moitié du XVe siècle, le château prend globalement la physionomie qu'on lui connaît aujourd'hui. La construction d'un nouveau château ducal à Nantes, en 1466, détourne les ducs de la vieille forteresse du « dessus des marais », tandis que la défaite de Saint-Aubin-du-Cormier, en 1488, ruine la politique d'indépendance de la Bretagne. Un temps propriété du roi de France, puis de ses vassaux, Suscinio est abandonné aux ronces et aux choucas. Vendu comme bien national à la Révolution, il abritera un temps « l'armée rouge » du chef chouan Cadoudal, avant d'être vendu en pièces détachées par un acquéreur peu scrupuleux.

La première étape de sa résurrection sera son classement au titre de « Monument historique » après la visite de Prosper Mérimée en 1835. Toutefois, c'est un édifice en bien piteux état qu'acquiert en 1965 le conseil général du Morbihan. Pourtant, après quatre décennies de campagnes de restaurations, la résidence ducale a retrouvé sa superbe et ses couleurs. Avec une charpente, une couverture et des planchers refaits à l'identique, Suscinio est un modèle de restauration et de résurrection. Et les quelque 30 000 carreaux de terre cuite recouverts d'un vernis à engobe ou faïencés, trouvés en 1963 au fonds des douves et en 1975 dans un talus situé au sud du château, constituent la plus belle collection de carrelages médiévaux d'Europe. Depuis 2013, des fouilles archéologiques sont menées dans la cour du château, et depuis 2016 une visite des terrasses avec vue imprenable sur l'océan. Il propose, pendant l'été et les vacances scolaires, de belles expositions et des animations pour toute la famille.

NATURE

GÉOGRAPHIE

« *Dieu doit nous aimer. Du reste il nous connaît bien. Visiblement il sortait d'un de nos bistrots quand il nous a dessiné un territoire. Sa main tremblait. Aucune nation n'a des contours aussi déchirés.* »
Gilles Martin-Chauffier – *Le Roman de la Bretagne.*

Avec, dans sa dimension historique, cinq départements, une superficie s'étendant sur 35 000 km² et une population de 3 237 097 habitants au 1er janvier 2015, la Bretagne peut avoir quelques prétentions à jouer un jour dans la cour des grands, parmi les régions majeures d'Europe comme la Flandre, la Bavière, l'Écosse ou la Catalogne. D'une longueur de 2 730 km, les côtes bretonnes représentent un tiers des côtes françaises métropolitaines. « Bout du monde » pour certains, mais « tête du monde » pour d'autres, sertie presque de toute part par l'immensité liquide, elle a la mer pour destin et pour spectacle quotidien. Le long de ses côtes se croisent quotidiennement des centaines de navires de commerce et de bateaux de pêche.

Climat

Températures moyennes : Océanique dans les grandes lignes, car la péninsule est sous influence du Gulf Stream, courant chaud venu du golfe du Mexique qui lui vaut des hivers bien plus doux que ceux de Terre-Neuve et du Labrador situés sur la même latitude, le climat breton est caractérisé par de faibles amplitudes thermiques. Les gelées y sont rares sur la côte, ce qui permet aux mimosas et aux agapanthes de prospérer de l'île de Bréhat aux bords du golfe du Morbihan. En revanche, dans les terres, les gelées sont bien plus fréquentes et il faut souvent se munir d'eau chaude ou d'une raclette à glace avant de prendre la voiture ! La neige, quant à elle, est rare et ne tient guère plus de quelques jours, voire quelques heures, faisant rapidement de la « soupe ». Autant vous dire alors qu'une photo d'un paysage breton, qui plus est marin, sous la neige est précieuse… Surtout, c'est pour les lumières qu'il faut venir en Bretagne. Elles n'ont pas leur pareil, sauf peut-être, en Irlande, pour séduire les palettes des peintres et les objectifs des photographes !

Ensoleillement et précipitations : On pourrait, paraphrasant certaines cartes postales d'Irlande ou d'Écosse, évoquer le climat breton par une boutade du genre : « Quel magnifique camaïeu de gris ! ». Pourtant, force est de reconnaître que si Saint-Brieuc ne jouit pas de l'ensoleillement de Bastia ou d'Ajaccio, il ne pleut pas tout le temps en Bretagne ! Affirmer, comme certains plaisantins ne manquent pas de le faire en arborant de jolis tee-shirts où s'étalent des phrases sibyllines du genre : « En Bretagne il ne pleut que sur les cons ! », serait prêté au climat breton un esprit de ségrégation bien loin de ses préoccupations. N'empêche que la pluviométrie en Bretagne n'est pas pire qu'ailleurs et que la région bénéficie d'un bon taux d'ensoleillement.

Vents : Bien connus des marins amateurs et professionnels, le Noroît (ou *gwalarn* en breton, vent de nord-ouest), le Suroît (sud-ouest) et le Nordet (nord-est).

Phénomènes naturels : Les principaux risques naturels en Bretagne sont les inondations, les mouvements de terrain et les submersions marines. Il y a également les tempêtes qui énervent les flots marins que beaucoup aiment aller contempler, bravant ainsi les éléments… L'ouragan de 1987 avait fait beaucoup de dégâts, comme, plus récemment, la tempête Ulla début 2014. Lors de cette dernière, les vents soufflaient en rafales à 140 à 150 km/h à la pointe de Bretagne et de 130 à 135 km/h au nord d'une ligne Brest-Morlaix. La tempête priva quelque 50 000 foyers d'électricité.

Relief

Paysages caractéristiques : La Bretagne possède le record de la plus importante façade maritime en France, avec 2 730 km de littoral représentant un tiers du littoral français, qui dessine des paysages illustrant la lutte éternelle entre roc, mer et vent. Sable fin à perte de vue en bord de littoral, falaises escarpées sur la côte nord avec chaos de granit rose à Ploumanac'h, pointes vertigineuses à l'ouest, végétation étonnamment teintée de climat méditerranéen en golfe du Morbihan. On distingue cette ceinture côtière, l'*Armor*, de l'intérieur des terres, l'*Argoat*, à la densité de population moindre. Quatre types de paysage cohabitent suivant un axe approximatif reliant Carhaix à Paimpont : le bocage, les landes, les forêts et les marais (nord-est de l'Ille-et-Vilaine, sud et sud-est du Morbihan).



© AUSTRALIAN DREAM – FOTOLIA

La pointe des Poulains.

Cours d'eau et vallées : La Bretagne est sillonnée de fleuves (au sens géographique du terme), rivières se jetant dans la Manche au nord ou l'océan Atlantique au sud parmi les principales vallées fluviales, celle de la Rance (entre Dinan et Saint-Malo), l'Arguenon (entre Le Gouray et Le Guildo), la Vilaine (de Vitré au barrage d'Arzal), la rivière de Pont-l'Abbé, la rivière de Morlaix, l'Odet (Finistère sud), le Léguer (Trégor), l'Aven.

Sommets : On parle sérieusement de « montagnes » en Bretagne, même si l'ouverture de stations de sports d'hiver est loin d'être à l'ordre du jour. Dans la région occupant l'ouest du Massif armoricain, massif hercynien très raboté par l'érosion, deux lignes de crêtes à l'altitude plus élevée émergent suivant une direction est-ouest : les monts d'Arrée et les montagnes Noires. Débats incessants sur le point culminant de Bretagne, les « sommets » en lice étant : le Roc'h Ruz situé dans le Léon, le Ménez Kador entre la commune de Botmeur et de Sizun, le Roc'h Trevezel, le Roc'h Trédudon et le mont Saint-Michel de Braspart, tous culminant entre 380 et 387 m.

Géologie : Ligne de crêtes orientée ouest-est (Monts d'Arrée, Montagnes noires, landes de Lanvaux), chaos granitiques (Huelgoat), Mont-Dol ou « Mont-Saint-Michel bis granitique » (nord Ille-et-Vilaine), minerai de plomb (mine de Pont-Péan), gisement de kaolin (Ploemeur), de schistes bleus (île de Groix), d'or (Fougères, Pontivy, Loudéac, Penestin), d'ardoise (centre-ouest Bretagne), faluns (sud-est Côtes-d'Armor), granits (rose à Ploumanac'h, blond à Languédias, gris au Hinglé)… La Bretagne est d'une richesse étonnante !

Forêts et bois : La Bretagne actuelle porte les vestiges de l'ancienne forêt couvrant presque dans sa totalité le massif armoricain au début de notre ère. La forêt de Paimpont (dite « de Brocéliande ») en est le vestige le plus représentative.

Lacs : Parmi les plus importants naturels ou artificiels (barrages hydro-électriques), le lac de Guerlédan (sur le Blavet), le lac de Jugon (sur l'Arguenon), le lac de Brennilis (sur les tourbières du Yeun-Elez dans les Monts d'Arrée), le lac de Rophémel (sur la Rance).

Marais : Des zones humides abritent des réserves de biodiversité remarquables, notamment les marais de Sougeal (nord Ille-et-Vilaine) et de Muzillac (Morbihan). Des marais salants ont par ailleurs été remis en activité à Saint-Armel (presqu'île de Rhuys), signant le retour de « l'or blanc » en Bretagne administrative (des marais salants étant toujours en activité dans la région de Guérande, située en Loire-Atlantique, département appartenant à la Bretagne historique).

Littoral

Mer, océan

Partagée entre la Manche et l'océan Atlantique, sur quelque 2 730 km, la Bretagne est enveloppée de côtes aussi diverses qu'exceptionnelles. Au nord, le coup d'œil est généralement plus grandiose qu'au sud. Les proportions paraissent plus démesurées, comme si une main de géant avait façonné ces paysages où l'homme semble minuscule. L'Ouest est le « *balcon sur la mer* » chanté par Xavier Grall. Un maelström d'embruns, de sel, de vent et d'iode, une mer trouée de marmites profondes comme des gouffres, de courants où la raison s'égare, où crient les âmes des disparus en mer. Le sud, de la pointe de la torche à La Turballe est plus riant, plus ensoleillé, plus intime et souvent plus coloré.

La côte d'Émeraude. La baie du Mont-Saint-Michel, qui ouvre le bal, est un désert de sable où au loin, se dresse la silhouette du Mont et celle de Tombelaine que la légende associe à Gargantua et Gwenc'hlan Le Scouezec au dieu Belen. Allez savoir ! En tout cas un espace à couper le souffle avec des dimensions vertigineuses : quelque 240 km² d'estran auxquels s'ajoutent 170 km² de marais, 30 km² de polders et quatre mille hectares d'herbus où paissent les fameux moutons des prés-salés. Un lieu fort et puissant où la marée n'atteint pas moins de 16 m d'amplitude – la seconde au monde après la baie de Fundy au Canada ! – et où la mer monte dit-on, à la vitesse d'un cheval au galop ! Passé Saint-Malo, sa ville-close et son chapelet de forts de pierre juchés sur des îlots rocheux qui montent la garde face à l'Anglois et Dinard qui cultive avec dynamisme sa grandeur de la belle Époque, le Cap Fréhel pointe son doigt de grès, de schistes et de porphyre rouge vers le large, semblant veiller à tribord sur la baie de La Fresnaye qui ouvre la route de la cité corsaire. Fréhel, qui donna son nom à une chanteuse en vogue à Paris dans l'entre-deux-guerres, est un enchantement, avec sa falaise escarpée, qui domine la mer de 103 m en moyenne, ses landes qui de loin lui font un chaud manteau de velours aux couleurs de genêt, d'ajonc et de bruyère, d'œillet marin ou de jacinthe.

La côte du Goëlo. Passé la baie de Saint-Brieuc, longue échancrure indiscrète dans le corsage de l'Armor, Bréhat, sorte d'archipel éclaté dont le granit rose contraste avec le jaune des mimosas qui y fleurissent dès la fin janvier, le bleu des agapanthes et le rouge vif des géraniums. À l'est, le sillon de Talbert, comme un doigt surréaliste pointé une fois de plus vers la perfide Albion, est une jetée naturelle de pierre de quatre kilomètres de long sur quelques dizaines de mètres de large à marée haute. Il faut s'y perdre, aux jours de grandes tempêtes, pour prendre la mesure de la Bretagne septentrionale.

La côte de Granit rose. À Ploumanach, mais aussi à Trégastel et à Perros-Guirec, d'énormes blocs de granit antédiluviens prennent des poses pour les touristes. Les gens du pays s'amusent à leur donner des noms : la bouteille, le chapeau de Napoléon, etc. Au-delà de l'embouchure du Léguer, l'un des plus séduisants estuaires de Bretagne avec le site du Yaudet qui fut jadis un éperon barré celtique, du petit port de Locquémeau et de la pointe de Séhar qui enfonce ses schistes tuffacés dans la baie de Lannion où croise fièrement le flambard *Barr Awel*, la lieue de grève de Saint-Michel retentit encore des cris du dragon terrassé par le roi Arthur avec l'aide toute providentielle de son cousin Efflam. C'est du haut du « grand rocher », *Roc'h Hir Glas*, en breton, que l'on prendra toute la mesure des lieux. De la corniche de Locquirec à la baie de Morlaix, la côte est plus sauvage. Entendre : la moins urbanisée. L'habitat, souvent paysan, y est plus authentique. De la plage des Sables blancs au clocher de Saint-Jean-du-Doigt, c'est à pied qu'il



© BLUEJAYPHOTO

Cap Fréhel.

faut découvrir la façade maritime du Petit Trégor ou Trégor finistérien.
Un peu à l'ouest, la baie de Morlaix est l'une des plus ensorcelante de Bretagne, avec, sur la rive droite, tout au nord, Plougasnou et les chaos du Dibenn, un peu plus au sud, le cairn de Plouezoch qui faillit disparaître corps et bien au milieu des années cinquante, lorsqu'un entrepreneur peu scrupuleux commença à s'en servir comme… carrière de pierres ! Sur la rive gauche, un peu avant Carantec, l'île Louet est l'une des plus photogéniques de toute la Bretagne nord. Au milieu, semblant monter la garde contre les fantômes des corsaires anglais : le château du Taureau, qui finit sa carrière, en géant de pierre débonnaire, comme centre nautique…

La côte des légendes ou pays des Abers. Tout à l'ouest, sur la côte des Abers, Aber-Ildut, Aber-Benoît, Aber-Wrac'h, les bateaux trouvent des abris naturels bien protégés. *Aber* est un mot brittonique qui désigne un estuaire profond et découpé, créé au quaternaire par la fonte des glaciers. C'est un petit cousin des fjords scandinaves. Ici, les Vikings n'ont fait que passer. Tout autre est le spectre des « naufrageurs » du Bro Pagan, du côté de Brignogan ou de Guisseny. Ces « frères de la côte » étaient quant à eux spécialisés dans l'échouage des navires marchands dont, selon la légende, ils s'appropriaient les cargaisons avec la rapidité et la rapacité du goéland. Toutefois, les Léonards du nord-ouest n'apprécient guère que l'on rappelle ces pénibles souvenirs. Du reste, il semble que l'Histoire ait, dans ce domaine encore, cédé le pas à la légende, consciencieusement écrite par des littérateurs en mal d'exotisme.

La mer d'Iroise. Plus au sud, les courants sont parmi les plus violents d'Europe et du monde. La pointe du Raz, *Beg ar c'hra* en breton, borde la baie des Trépassés où hurlent les *crierien*, les âmes des disparus en mer. L'endroit n'est pas rassurant. On y tutoie les éléments dans leur furie, et c'est là que Procope situait, dans l'Antiquité, l'embarcadère pour l'Autre Monde. Entre le phare de la Vieille et celui de Tévenec, qui balisent le chemin de l'île de Sein, l'eau salée forme de gros bouillons blancs et les courants creusent des marmites profondes comme des gouffres.

La côte de Cornouaille. Passée la pointe de la Torche, sorte de paradis des véliplanchistes, la Bigoudénie de Pèr-Jakez Hélias présente une côte basse et plate aux plages de gros sable blanc et lumineux. Au-delà du pont de l'Odet, qui fait office de frontière tacite entre le peuple du « cheval d'orgueil » et les Cornouaillais… ordinaires, on entre dans le fabuleux pays des « rias », selon la dénomination hispanique, des « avens » pour les Bretons, qui sont au sud ce que les « abers » sont au septentrion. À la différence que ces petits paradis du plaisancier comme de l'autochtone sont peuplés de bois de pins qui, mariés aux mers d'ajoncs inondant les flancs de ces coteaux à taille humaine, leur donnent au printemps un air chaud et des parfums de galette au beurre et au miel. Doëlan et sa maison rose qui joue les amers salutaires lorsque d'aventure, venant de Groix, on met le cap sur le petit port célébré par Paul Guimard, Merrien et ses cliquetis de haubans et ses coques multicolores, Belon et ses parcs à huîtres, Brigneau et son école de voile qui forma des milliers de loups de mer du dimanche. Une côte pour le plaisir. Le plaisir d'aller prendre un verre de kir breton dans un des milliers de caboulots qui rappellent les escapades et les élégies de Xavier Grall qui lui, avait choisi de s'établir un peu plus loin, un tout petit peu plus loin dans les terres, au-dessus de Pont-Aven qui résonne encore des éclats de voix de son ami Glenmor avec qui il refaisait le monde et libérait la Bretagne, patiemment, jour après jour, au fil des marées, à l'auberge de Nicolle Corelleau. « *La mer conteste la rive* » s'extasiait Xavier, enthousiaste, lorsque, les jours de grandes tempêtes, il prenait sa voiture pour aller sentir les longs halètements de l'océan, à la pointe de Trévignon.

La côte des Mégalithes. La mer vient régulièrement caresser les grands sables d'Erdeven, une fois passée la barre d'Étel qui est aussi dangereuse que les sirènes traquées dans les parages par Yves Le Diberder au début du siècle dernier. Elle bat la chamade sur la côte sauvage de Quiberon où des bouées de sauvetage rappellent au visiteur téméraire qu'on ne plaisante pas avec la grande bleue.
Ici, les fantômes des chouans et des émigrés, fusillés en juillet 1795 par le général Hoche, errent, nombreux, sur les chicots acérés de Beg en Aud ou de Port Bara. Ici, la rivière d'Étel joue les petites mers intérieures, avec son île de Saint-Cado et la presqu'île de Locoal, où le grand Georges, Georges Cadoudal, avait établi l'un de ses repaires. Le golfe du Morbihan, avec ses îles aussi nombreuses que les jours de l'année : île d'Arz et île aux Moines où les prix de l'immobilier jouent les montagnes russes, Er Lannig et son cromlec'h à demi immergé, est un milieu terraqué à nul autre semblable. Qui se douterait en voyant cette immense étendue d'eau salée où nagent ces esquifs pétrifiés qu'il y a seulement dix mille ans, on avait ici le pied à sec ?

Plages

Point commun des plages du littoral breton, le sable fin, variant du blond au blanc selon les couleurs du jour. Nombreuses sont les plages bretonnes à rivaliser au titre de plus belle plage d'Europe ! Les Grands-Sables à Groix, L'Anse du Verger à Saint-Coulomb, Langoz à Loctudy, les Sables-d'Or à Fréhel, la Grève des Curés à Trégastel, les Blancs-Sablons du Conquet, la Mine-d'or à Pénestin, la plage du Sillon à Saint-Malo…

Îles et archipels

Voir la partie consacrée aux îles bretonnes.

Ports

Qui dit région maritime dit ports, forcément ! De plaisance ou de pêche, de marée ou d'eau profonde, les havres bretons offrent des ambiances colorées, microcosmes originaux où se côtoient de façon plus ou moins sereine touristes estivaux, en mal d'embruns saisonniers, et pêcheurs locaux, portant la mer comme unique horizon de labeur. Parmi les univers les plus contrastés : l'ambiance balnéaire du nouveau port d'Armor de Saint-Cast-le-Guildo, les chalutiers du Guilvinec, les pontons de plaisance de Vannes ou encore les quais au pied des remparts de Saint-Malo.

FAUNE ET FLORE

Faune

Reptiles : Parmi les reptiles et amphibiens les plus courants en Bretagne, notons la présence de la salamandre tachetée, du crapaud commun, de l'orvet fragile, du lézard vert, du lézard des murailles et de la grenouille verte. La Bretagne compte six espèces de serpents telles que la couleuvre à collier ou la coronelle lisse.

Oiseaux : Par la qualité de ses milieux naturels, la Bretagne est une terre d'élection privilégiée pour l'avifaune, puisque 219 espèces d'oiseaux y sont régulièrement observées. Sans avoir la prétention de présenter ici un état exhaustif des populations et de leurs lieux de prédilection, signalons le cap Sizun, les îlots autour d'Ouessant, le cap Fréhel, la baie de Saint-Brieuc et celle de Morlaix et, bien entendu, ce paradis ornithologique de Bretagne que sont les Sept-Îles dans le Trégor qui abritent de nombreuses espèces dont certaines devenues très rares comme les guillemots, les macareux et les petits pingouins. Ces races proliférantes autrefois ont été les victimes innocentes, par les décennies passées, des inconséquences humaines. Les marées noires en sont les plus tristes exemples ! Les estuaires qui se découvrent au rythme des marées où les marais salants sont le royaume d'élégants échassiers, hérons cendrés, avocettes élégantes, barges à queue noire, chevaliers gambettes… Les marais et les tourbières de l'intérieur des terres accueillent en leur sein le busard des roseaux et le busard cendré ou le chevalier cul-blanc. Vers le bocage et les bois, l'épervier d'Europe ou le pic épeiche se dévoileront aux yeux de ceux qui sauront être patients, car ils sont farouches et seront difficilement observables sans un minimum d'initiation. Pour y remédier, un petit détour par l'une des nombreuses réserves bretonnes : celle des landes du Cragou dans les monts d'Arrée, celle de l'étang de Trunvel dans le Finistère ou pourquoi pas celle du marais de Falguérec à Séné dans le golfe du Morbihan ou encore l'étang de Careil en Iffendic (Ille-et-Vilaine).

Poissons et crustacés : La richesse des fonds marins irradie les marchés locaux, sur les étals desquels l'on peut trouver selon la saison la dorade grise, les baudroies commune et rousse, le bar commun, le rouget barbet, le grondin rouge, la sole, le tacaud, le merlu, la raie, le maquereau, la sardine, l'anchois, la julienne, le cabillaud et le merlan. Côté crustacés sauvages, les côtes abritent la langoustine, l'araignée de mer et le tourteau. Les coquillages ne sont pas en reste, dignement représentés par la palourde et la coquille Saint-Jacques. N'oublions pas, bien évidemment, les stars locales d'élevage que sont les moules de bouchot et les huîtres (notamment de la baie du Mont-Saint-Michel et de l'Arguenon). Parmi les poissons d'eau douce, drôle de parcours pour l'anguille, passée du statut de nuisible dans les années 1970 à celui d'espèce en voie d'extinction dans les années 2000. Ses alevins, les civelles, sont malheureusement pour l'espèce, très prisés, favorisant un marché parallèle juteux, contournant la protection juridique en place.

Mammifères marins : Nul besoin de voyager vers quelque antipode pour admirer le ballet d'une colonie de dauphins. La baie du Mont-Saint-Michel, la baie de Saint-Malo, l'archipel de Molène ou encore l'île de Sein sont des lieux privilégiés qu'ils ont coutume de fréquenter. Le phoque gris, lui, préfère les milieux rocheux de l'archipel des Sept-Îles, mais il ne néglige pas non plus celui de Molène. Son cousin, dit veau marin, qui vit en

Parc naturel régional du golfe du Morbihan

C'est en 1994 que les élus des communes littorales du golfe du Morbihan ont impulsé et mis en place une vaste démarche de concertation de tous les acteurs du territoire pour un classement comme Parc naturel régional autour du golfe du Morbihan. Le décret de classement est signé par le Premier Ministre le 2 octobre 2014 et c'est une belle réalisation qui voit le jour, couronnement d'une démarche de concertation conduite depuis 20 ans et dont le projet perdurera jusqu'en 2026. En 2017, le Parc naturel régional du golfe du Morbihan a fêté son troisième anniversaire avec les communes membres (29) et les communes associées (2). Mais n'est pas Parc qui veut ! Tout le territoire le composant doit être habité et reconnu pour la richesse de son patrimoine naturel, paysager et culturel. En parallèle, un projet pour ses habitants doit être élaboré avec ses contraintes de protection et de développement, ses fragilités, sans pour autant ne pas respecter son environnement et son identité. La marque « Parc » qui est propriété du ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie a été déposée. Cette marque peut être attribuée à un « produit, un savoir-faire ou un accueil », pour une durée renouvelable de 3 ans, en respectant un cahier des charges élaboré en concertation. Le PNR va développer cette marque auprès des acteurs économiques et en priorité les hébergements et les visites de découverte. La surface du territoire labellisé couvre 64 200 hectares, à laquelle est associée une aire d'intérêt maritime d'environ 17 000 hectares. On y compte environ 166 500 habitants. Longue vie au 50e PNR de France et à son hippocampe, petit cheval des mers, son emblème !

colonie plus restreinte, a ses habitudes dans la baie du Mont-Saint-Michel, de l'Arguenon et de la Rance… On peut également apercevoir des pingouins au large des côtes bretonnes.

Insectes : La Bretagne recèle une diversité de petites bestioles du quotidien, communes à ce type de région au climat océanique tempéré. Les plus connues sont le puceron, attirant logiquement son prédateur à poids la coccinelle, la libellule, la sauterelle, le hanneton, le criquet… Avec le réchauffement climatique en cours, depuis quelques années, de nouvelles espèces viennent bousculer les fragiles équilibres en place.

Flore

Haies bocagères

Pays de bocages entre ciel et mer, *Argoat* pays des bois, *Armor* pays de la mer. Il y a cent cinquante ans, les korrigans (petits génies malicieux, mais souvent impitoyables) disposaient de plus d'un tiers du sol breton pour danser leur inquiétant jabadao. Depuis ce temps, les landes reculent, on reboise, et pas toujours à bon escient. Au XVIIIe siècle, le chêne régnait en maître sur les hauteurs bretonnes ; Louis XIV, pour sa marine, eut besoin de ces arbres. La forêt bretonne en fit donc les frais et la lande, ajoncs et genêts, prit possession des terres, pour le plus grand bonheur des agriculteurs qui trouvèrent là, à bon compte, fourrage et litière. Aujourd'hui on reboise en résineux… hélas ! Parcourez Brocéliande la légendaire (dite de Paimpont, le bout du pont en langue française), Crânou dans le Finistère ou Camors dans le Morbihan : si le hêtre domine au nord, le chêne règne en maître au sud. De plus en plus, les sapins et les pins maritimes ont pris place sur les côtes morbihannaises, ce qui leur donne un petit air méridional. La Bretagne d'aujourd'hui n'est plus celle d'hier ; les « fossés » et talus ont été arasés dans les années 1960, ce qui donne parfois l'impression d'être dans une mini-Beauce. Bien qu'en Bretagne les départements ne représentent culturellement que peu de chose, s'il faut néanmoins s'en tenir à ce découpage arbitraire, on observe que le Finistère intérieur (ce qui correspond approximativement à la Cornouaille) est un pays de landes et de tourbières. Ces tourbières furent, comme en Irlande, jusqu'à la veille du dernier conflit mondial, pourvoyeuses de combustible domestique. L'Ille-et-Vilaine, qui ne possède qu'une modeste façade maritime, dispose intérieurement de nombreux ensembles boisés, parsemés d'étangs.

Fleurs et plantes rares

Certaines sont si rares et si fragiles qu'il a bien fallu prendre des mesures pour les protéger. Elles embellissent le littoral et ont bien du mérite à résister à des conditions parfois difficiles…

En voici quelques-unes à découvrir au gré des promenades.

L'armerie maritime. Elle déploie ses fleurettes rose tendre en mai et juin, en touffes serrées, sur les falaises et les pelouses littorales, formant de larges coussins roses, blancs et verts.

La criste marine. Elle s'accroche dans le moindre interstice d'où son surnom de « perce-pierre ». On la consomme aujourd'hui dans le vinaigre comme un condiment.

La silène maritime. Fleurs très blanches dont les pétales surmontent un calice renflé veiné de rouge violacé, elle est présente de mai à août à flanc de falaise.

Nombril de Vénus. Les rochers, mais aussi les murets de pierre sèche, accueillent cette petite plante grasse très commune en Bretagne et dont le nom évocateur vient de sa feuille ronde déprimée en son centre et au toucher soyeux.

Bruyère et ajonc. Sur la lande, deux fleurs emblématiques de la Bretagne, la bruyère et l'ajonc, déploient avec un art consommé de la nuance du fuchsia au violacé pour la première et du jaune d'or éclatant du second, genêt à balai, de mai à juillet.

Le narcisse de Glénan. Il est encore plus rare que les plus rares puisqu'il ne se trouve que sur l'île Saint-Nicolas de l'archipel de Glénan. Découvert en 1903, il fut tellement cueilli, arraché, qu'il faillit disparaître à tout jamais. On vient aujourd'hui l'admirer lors de sorties naturalistes organisées sur la réserve au moment de sa floraison au printemps.

© MAT75002 - FOTOLIA



Goéland sur les côtes bretonnes.

Le panicaut marin. Appelé aussi chardon bleu, le panicaut marin offre aux regards ses belles feuilles bleutées et pointues formant à la base de la fleur violette une étoile. Il est d'ailleurs le symbole du Conservatoire de l'espace littoral.

Parcs et réserves naturelles

Réserves naturelles

PARC NATUREL MARIN D'IROISE
Pointe des Renards
LE CONQUET
✆ 02 98 44 17 00
www.parc-marin-iroise.fr
parcmarin.iroise@aires-marines.fr
Premier Parc naturel marin de France, il s'étend sur près de 3 500 km^2, de l'île de Sein à celle d'Ouessant. Il concentre une grande diversité d'espèces (poissons, oiseaux, mammifères marins), de paysages (dunes, falaises, archipels, landes, îles, fonds rocheux) et d'activités professionnelles (pêche, activités côtières, nautisme), et présente un patrimoine culturel riche (trésors sous-marins, phares, ports). Exclusivement marin, ce territoire fut créé afin de préserver la mer d'Iroise et son exceptionnelle biodiversité, de mesurer l'état de son patrimoine naturel et culturel, et de travailler en concertation avec les professionnels liés à la mer. Il a désormais 10 ans et fonctionne avec de nombreux partenaires tels que le Parc naturel régional d'Armorique, des gestionnaires d'espaces naturels et des partenaires d'instances universitaires et scientifiques, afin de perpétuer ses actions de sensibilisation et de préservation.

Autre adresse : Antenne Sud à Douarnenez sur l'île Tristan.

Parc animalier de Branféré

Le Parc animalier de Branféré est le lieu d'émerveillement pour les petits et les grands ! C'est un monde de découverte dans un parc de plus de 45 ha, organisé en trois espaces : botanique, animalier et ludique. Vous découvrirez des espèces parfois en voie de disparition. Les animaux évoluent en semi-liberté dans de grands espaces. Des animations vous seront proposées à la fois spectaculaires, pédagogiques et culturelles, comme le spectacle d'oiseaux face au château du début du XIXe siècle. Cigognes, pélicans, aigles, vautours, faucons, perroquets et perruches volent à quelques centimètres de vos têtes dans un ballet aérien époustouflant. Vous pourrez également passer un long moment au Parcabout®. Sensations fortes assurées. Petits et grands pourront admirer, perchés entre 2 et 8 mètres, la plaine africaine où les girafes côtoient les gnous et les zèbres. En parallèle au Parc, le Centre d'éducation à l'environnement, l'école Nicolas Hulot, s'inscrit dans une démarche de développement durable en sensibilisant les enfants, les jeunes et les adultes valides ou handicapés au respect de la biodiversité. Tous les renseignements sont sur le site web.

ÉCONOMIE

Ressources naturelles

La pêche et l'aquaculture

La Bretagne, qui compte quelque 2 500 entreprises de pêche et d'aquaculture (équivalent à environ 15 000 emplois directs et de nombreux emplois indirects — 4 emplois à terre pour 1 emploi en mer côté pêche), fournit un tiers de la production conchylicole française. La pêche bretonne représente ainsi 40 % du volume national débarqué. L'aquaculture, quant à elle, compte 12 principaux secteurs : la baie du Mont-Saint-Michel (sa moule de bouchot est la première AOC de la mer en France), la baie de Saint-Brieuc, Paimpol, la baie de Morlaix, le pays des Abers, la rade de Brest, l'Aven-Belon, la ria d'Étel et celle de Pénerf, la baie de Quiberon, le golfe du Morbihan et l'estuaire de la Vilaine.

Environnement et énergies

L'exploitation des énergies renouvelables et perpétuelles. La Bretagne est un pays où les énergies naturelles et renouvelables sont d'une prodigalité sans équivalent. Le vent est bien sûr omniprésent, mais il y a également la mer qui, elle-même, est un vivier extraordinaire. Ici, depuis le XII[e] siècle (bien avant l'usine marémotrice de la Rance contruite à la fin des années 1960), on sait tirer profit de la puissance des marées. Au Moyen Âge, c'était même en Bretagne que l'on trouvait la plus forte concentration européenne de moulins à marée ! Si l'emploi de ces structures artisanales a été progressivement abandonné dans la première moitié du siècle dernier, leur charme n'a pas tari pour autant et aujourd'hui ces structures font pleinement partie du patrimoine architectural et maritime que les passionnés se plaisent à mettre en valeur par le biais de nombreuses restaurations. Le golfe du Morbihan en recèle la plus grande concentration, mais la côte nord de la Bretagne en possède également de superbes, récemment restaurés, comme celui de Ploumanac'h qui, édifié au XIV[e] siècle, a fonctionné jusqu'en 1932, ou celui du Birlot sur l'île de Bréhat qui, dans son écrin de récifs de granit rose et coiffé de son élégant toit de chaume, est certainement l'un des plus beaux de Bretagne.

Agriculture

Première région agricole française en termes de production, l'agriculture bretonne représente 4,5 % des emplois bretons. Elle est la première région agricole en termes de production. Il s'agit d'une production tournée en grande partie vers la polyculture et l'élevage. 28 % du travail salarié est ainsi réalisé en cultures spécialisées (légumes, horticulture, pépinières, céréales) et 45 % dans les élevages (bovin, porcin et avicole). En 2014, on comptait 28 712 exploitations agricoles en Bretagne. Notons également qu'en 2014, 2 % des surfaces de culture de céréales bretonnes étaient engagées dans le bio. Pour info, la Bretagne est la première région légumière de France. Ses cultures sont principalement le chou-fleur, l'artichaut, l'échalote, les tomates et enfin les fraises. La Bretagne est également au premier rang national pour les œufs (41 % de la production nationale) et la volaille (un tiers de la viande de volaille française). En 2014, plus de 56 % du cheptel français de porcins est élevé en Bretagne et la production bretonne de lait de vache représentait 22 % de la production nationale.

Industries

Considérée comme l'une des seules régions françaises où l'emploi industriel n'a eu de cesse de progresser depuis les années 1980, la Bretagne compte quatre principaux secteurs d'activité dans ce domaine : l'agroalimentaire, les télécommunications et l'électronique, l'automobile et la construction navale. Notons d'ailleurs que la région a un taux de chômage inférieur à la moyenne nationale… Voici un point non exhaustif sur les différents secteurs industriels :

L'agroalimentaire à la pointe de l'industrie bretonne. Principale activité industrielle en Bretagne, l'agroalimentaire compte plus de 160 000 emplois pour un chiffre d'affaires annuel supérieur à 20 milliards d'euros. C'est un véritable essor que le secteur a connu depuis les années 1980 (transformation des protéines animales, production légumière, alimentation animale…).



© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE

Pêcheurs de coquilles Saint-Jacques, baie de Saint-Brieuc.

L'électronique et les télécoms. La Bretagne constitue le deuxième pôle national dans le domaine des télécommunications après l'Ile-de-France, et se trouve être la 5e région française pour l'électronique. La région a acquis une réputation mondiale dans les technologies de l'information et de la communication (TIC) notamment grâce au fait d'innovations majeures issues de ses laboratoires publics et privés. C'est en Bretagne qu'ont vu le jour des technologies et des normes telles que le JPG, le MPG, le MP3, ou encore l'ATM, la technologie au cœur des réseaux multimédias. La réussite bretonne dans l'univers des TIC trouve son origine en 1959 avec l'implantation à Lannion, dans les Côtes-d'Armor, du CNET (Centre National d'Études et Recherche en Télécommunications), devenu France Télécom R&D en 2000. Aujourd'hui, l'industrie bretonne des TIC (l'un des secteurs économiques les plus importants de la région) se regroupe autour de trois pôles : Lannion, Rennes et Brest.

L'industrie automobile à Rennes. Lié à l'implantation de Citroën dans l'agglomération rennaise, l'essor de l'industrie automobile en Bretagne est récent puisqu'il date des années 1960. Il a, dès lors, entraîné le développement d'un important réseau d'équipementiers et de sous-traitants dans la région.

Une tradition de chantiers navals. Compte tenu de la vocation maritime de la Bretagne, la construction et la réparation navale constituent des activités ancestrales dans cette région qui compte une trentaine de sites essentiellement concentrés autour de Concarneau, Brest, Saint-Malo ou encore Lorient. Ces différents chantiers sont au service de la pêche, de la course au large, de la plaisance, de l'océanographie ou encore du transport de passagers… On retiendra par ailleurs le prestige de ces chantiers navals qui ont vu sortir de leurs usines l'*Ile-de-France*, le *Normandie*, le *France*, le *Foch* mais aussi le porte-avions nucléaire *Charles-de-Gaulle*, mis à flot en 1996. Pour ne citer qu'eux…

PRODUIT EN BRETAGNE
2, avenue de Provence
CS 23812 - 29238 - BREST – Cedex 3
✆ 02 98 47 94 88
www.produitenbretagne.bzh
contact@produitenbretagne.bzh

En 1993, alors que le tissu industriel de la région est menacé, des chefs d'entreprise finistériens, qui souhaitent donner une impulsion à l'économie bretonne, décident de valoriser leurs produits en mettant en avant l'origine de leur fabrication : l'association Produit en Bretagne est née !

Première marque régionale collective du pays, avec un très fort taux de notoriété, elle est synonyme d'éthique, de solidarité, de savoir-faire et de qualité. Actuellement présidée par Loïc Hénaff, patron de l'entreprise Hénaff (leader français des pâtés en conserve), elle regroupe plus de 430 entreprises adhérentes, qui s'engagent pour le développement économique et culturel de la Bretagne, soit 110 000 salariés en Bretagne historique (cinq départements) et 4 000 produits porteurs du logo très reconnaissable de la marque : un cercle bleu et jaune, avec en son centre un phare et une carte de la Bretagne. Et n'obtient pas le logo Produit en Bretagne qui veut ! L'association a en effet mis en place un processus d'adhésion exigeant qui implique, outre une démarche volontaire de l'entreprise demandeuse et son engagement à respecter les valeurs de Produit en Bretagne, la conduite de divers audits qualité sur le site de production (dans le cas notamment des entreprises agroalimentaires). En d'autres termes, chaque produit doit mobiliser un savoir-faire régional et contribuer à l'emploi sur le territoire pour obtenir le droit de porter la mention Produit en Bretagne. Une exigence de qualité récompensée par une notoriété grandissante hors du sol régional.

Tertiaire

L'essor des services en Bretagne. Durant ces vingt dernières années, le secteur tertiaire (commerces et services) a connu un bel essor dans la région, concentrant près de 74 % des emplois. Les domaines les plus développés sont la banque, la grande distribution (notons d'ailleurs que les enseignes principales ont vu le jour en Bretagne !) ainsi que les services aux particuliers et aux entreprises.

Tourisme

Une destination touristique d'intérêt international. La Bretagne est une destination bien installée pour bon nombre de touristes. Avec ses 2 700 km de côtes, soit 42 % du littoral français, et son patrimoine sauvegardé, elle est une destination privilégiée. La collectivité régionale a d'ailleurs mis l'accent sur les sites les plus visités et les a ainsi regroupés en destinations : golfe du Morbihan, Brocéliande, Côte de Granit Rose, Cornouaille, Saint-Malo… Avec 16 millions de nuitées étrangères en Bretagne en 2016 (la majorité des étrangers étant des Britanniques) et 80 millions de nuitées françaises, la Bretagne vous gagne ! Le secteur touristique se développe et tend à jouer un rôle majeur dans l'économie bretonne. Pour cela, on compte plus de 57 600 emplois touristiques. Notons également que 13 sites bâtis accueillent plus de 100 000 visiteurs par an ! Parmi eux, on trouve l'abbaye du Mont-Saint-Michel, le Parc animalier de Branféré, le zoo de Pont-Scorff, le château de Suscinio, Océanopolis… La Bretagne organise également de très beaux festivals qui accueillent chaque année un grand nombre de festivaliers : le Festival Interceltique de Lorient, les Filets Bleux de Concarneau, les Transmusicales de Rennes ou encore les Vieilles Charrues de Carhaix…

HISTOIRE

Préhistoire

Il y a en Bretagne un extraordinaire patrimoine préhistorique : alignements de Carnac dans le Morbihan, dolmen de la Roche-aux-fées dans l'Ille-et-Vilaine, cairn de Barnenez dans le Finistère, menhirs de Monteneuf en Morbihan, ou encore atelier de taille de haches de pierre dans les Côtes-d'Armor… Les traces des anciens peuples suscitent toujours les interrogations des chercheurs contemporains, d'autant plus que ces découvertes n'ont pas encore révélé tous leurs secrets et on cherche toujours le fil de l'histoire entre légendes, mythes et réalités…

Une occupation liée aux variations climatiques

Au vu des différents indices archéologiques collectés, la fréquentation du Massif armoricain daterait de 600 000 ans avant notre ère. Des traces d'occupation humaine ont été retrouvées au Mont-Dol (époque paléolithique) et sur l'île de Tréviec (époque mésolithique). Durant tout le Paléolithique, les zones d'occupation étaient liées aux variations climatiques, celles-ci influant sur le niveau des eaux. C'est ainsi que la Manche se retrouva quasiment à sec vers -20 000 (le niveau de la mer ayant baissé d'environ 120 mètres !). Mammouths, rennes et chevaux évoluaient alors en troupeaux, sur ces steppes émergées provisoirement. Les chasseurs cueilleurs nomades du Paléolithique s'adaptèrent à ces variations en suivant les migrations des troupeaux d'herbivores. C'est vers -7 000, après les derniers épisodes de grand froid, que les pratiques humaines évoluent. C'est le début de la sédentarisation et des premières pratiques agricoles. C'est également à cette époque, en raison de la montée des océans sur les franges côtières autrefois occupées, que se créent les îles de Groix ou Belle-Île.

Une terre de mégalithes

A partir de -5 500, le paysage se hérisse petit à petit de mégalithes, objets de rites funéraires tout particulièrement bien exprimés en Bretagne. L'ère néolithique s'ouvre sur la péninsule armoricaine comme en témoignent les grands sites mégalithiques du golfe du Morbihan, une référence du Néolithique à l'échelle européenne. On peut ainsi découvrir les célèbres alignements de Carnac, mais également le grand menhir brisé de Locmariaquer ou encore les cairns de Saint-Michel et de Gavrinis. Les réponses aux nombreuses questions soulevées par le phénomène « pierre dressée » (littéralement *men hir* en breton) évoluent au cours des siècles. Débarrassées des explications hasardeuses évoquant mythes et légendes celtiques, les explications actuelles tendent à dire qu'il s'agit de monuments funéraires à chambres multiples (cairn de Barnenez), et ouvrages non funéraires marquant la naissance de sociétés hiérarchisées (blocs couchés de Kerdruellan à Belz, alignement de l'île de Hoëdic, menhir en schiste pourpre de Saint-Just…). Certaines de ces énormes pierres, qui dépassent les 300 tonnes, ont parfois été transportées sur près de trente kilomètres ! C'est le cas pour l'aiguille de Locmariaquer. De nombreux sites sont inscrits ou classés Monuments historiques. Les hommes qui ont dressé ces mégalithes possédaient également des armes de bronze et ont imposé leur domination sur tout l'Occident. Jusqu'au jour où des peuples occupant auparavant l'Europe centrale sont partis à la conquête des terres avoisinant la mer du Nord, la Baltique, la Grande-Bretagne actuelle et l'Irlande. Il s'agissait des Celtes…

Antiquité

En provenance du cœur de l'Europe, entre l'Elbe, le Rhin et la Mer du Nord, les peuples celtes vont envahir l'ouest du continent entre 1000 et 800 avant J.-C.

Des Celtes à la conquête romaine

Les Goïdels mettent le cap vers l'Angleterre et l'Irlande, les Brittons également vers l'Angleterre, mais aussi vers le pays de Galles. Au premier siècle av. J.-C., plusieurs tribus celtes occupaient le massif armoricain. Il y avait les Redones (installés dans le bassin de la Vilaine, entre la Manche, la Rance, le Couesnon et la forêt de Paimpont), les Namnètes (occupant le territoire du département actuel de Loire-Atlantique), les Ossimes (à l'ouest de la péninsule), les Coriosolites (installés entre la rivière de Morlaix et la Rance, au nord de la forêt de Paimpont) ainsi que les Vénètes (marins renommés installés sur la côte sud armoricaine). Principale nation armoricaine, les Vénètes opposaient une farouche résistance à l'envahisseur romain. C'est finalement en 57 avant J.-C. que César réduisit à néant la flotte de ces marins et mit fin à la puissance celte. Pour y arriver, il coupa leurs cordages à l'aide de grandes faux lors d'un affrontement en pleine mer. L'Armorique gallo-romaine connut ensuite une période de prospérité, durant les trois premiers siècles après J.-C. Les cinq capitales de l'époque (Carhaix, Corseul, Vannes, Rennes et Nantes) furent alors reliées par des voies dallées et maçonnées, les fameuses voies romaines dont il reste encore quelques bornes aujourd'hui. Comparé à l'organisation tribale des nations celtes, ce fut une véritable révolution en matière de communication et de commerce. En quelques années, l'Empire romain fit table rase des traditions celtes (divinités, pratiques religieuses et langue). Le droit romain remplaça alors les coutumes non-écrites des peuples antérieurs. L'organisation sociale est également bouleversée avec, notamment, la généralisation du *fundus* romain (population nombreuse vivant sous l'autorité d'un *domus*, maître du domaine). Aujourd'hui, on trouve encore des vestiges de l'époque romaine comme dans les régions de Vannes et Corseul (*Fanum Martis*) où les ruines du temple de Mars dominent le site du Haut-Bécherel.

Les invasions barbares en Armorique

L'Empire romain vacilla sous la pression des peuples germains qui envahirent l'Armorique et la pillèrent. Cet événement provoqua naturellement d'importants troubles au cours du Ve siècle… Les fouilles archéologiques réalisées sur les côtes témoignent ainsi d'incendies et d'habitations désertées précipitamment à cette époque. L'hypothèse d'attaques pirates soudaines se vérifie notamment sur le site de Corseul. Les Alains et surtout les Saxons pillèrent des villages côtiers, laissant à cette époque l'image d'une péninsule armoricaine couverte de forêts et bien moins peuplée que le reste de la Gaule.

L'émigration des Bretons insulaires

Habitée par des populations portant le nom de Pretani, l'Angleterre actuelle (île de Bretagne, anciennement Pritannia) fut également concernée par les mouvements migratoires. D'abord envahie par les Celtes (les Goïdels, et plus tard les Bretons), l'île fut ensuite convoitée par César, dès 55 avant J.-C. Les invasions barbares refoulèrent les Bretons vers l'ouest de l'île. C'est ici que de grandes figures, tel Arthur resté célèbre pour ses exploits contre le nouvel envahisseur anglo-saxon, ont laissé leur nom dans l'Histoire et les légendes… Cependant, l'invasion était inévitable et provoqua alors de grandes vagues d'émigration. Fuyant par voie maritime, certains Bretons débarquèrent en Galice, sur les côtes nord de l'Espagne. La majeure partie a abordé la péninsule armoricaine dès 461. Cette nouvelle population fit souche en Armorique, alors dénommée Brittannia : Bretagne. Trois principautés bretonnes se répartissent bientôt le nouveau territoire : la Domnonée (nord de la péninsule, de l'Elorn au Couesnon), la Cornouaille (pointe occidentale) et le Bro-Werec (côte sud). Du fait de la désertification en Armorique occidentale, cette vague de population de langue celtique s'implanta beaucoup plus profondément à l'ouest qu'à l'est de la péninsule (l'actuelle Haute-Bretagne).

Une Église bretonne en Armorique

Ce sont les moines émigrants bretons qui ont évangélisé l'Armorique, largement païenne jusque-là. Six évêchés sont alors fondés au Ve siècle : Quimper (par saint Corentin), Léon (par saint Pol-Aurélien), Saint-Brieuc (par saint Brioc), Tréguier (par saint Tugdual), Dol (par saint Samson), et Aleth (par saint Malo). La création de monastères, de leur agglomération et d'ermitages a laissé des traces dans l'étymologie des noms de lieux actuels : Ploufragan, Locmaria, Lannilis, Ploemeur… À l'est de l'Armorique, en Haute-Bretagne, l'évangélisation se poursuit également, mais par des évêques gallo-romains : saint Melaine à Rennes, saint Patern à Vannes et saint Félix à Nantes.

Moyen Âge

Les princes bretons de Cornouaille, Domnonée et Bro-Werec, exerçaient leur gouvernement de façon divisée sur la péninsule armoricaine. Jusqu'au VIIe siècle, les voisins francs, trop occupés par les divisions internes aux Mérovingiens et par les invasions barbares, ne représentaient pas de danger. C'est l'avènement des Carolingiens au pouvoir qui poussera les Bretons à s'unifier dans le but de mieux lutter pour leur indépendance vis-à-vis des Francs.

Victoire contre les Francs à Ballon

Cherchant à profiter des faiblesses des rois mérovingiens, les Bretons tentèrent d'affirmer leur indépendance jusqu'à ce que Charlemagne soumette la péninsule en 799. Le tournant de l'histoire bretonne commence sans doute en 831, lorsque Louis le Pieux, fils de Charlemagne,

Le destin malheureux de Gilles de Bretagne

Le château du Guildo, situé à l'embouchure de l'Arguenon, à Créhen, porte encore le nom de Gilles de Bretagne. Frère du duc de Bretagne François Ier (qui régna de 1442 à 1450), Gilles de Bretagne a côtoyé enfant le futur roi d'Angleterre, Henri VI, avec qui il se lia d'amitié. Gilles promit alors de servir « le Roy d'Angleterre à la paix et à la guerre en toutes les façons qu'il lui plaira de commander ». Propos pour le moins imprudent en cette période trouble, qui vint s'ajouter à une rivalité plus profonde entre les deux frères, Gilles s'estimant lésé par le testament de Jean V. Par ailleurs, Gilles éveilla de farouches convoitises en enlevant la jeune Françoise de Dinan-Montafilan (alors seulement âgée de 8 ans !), la plus riche héritière du duché de Bretagne, à la mort de son père. Elle fut alors demandée en mariage par Gilles de Bretagne.

Les frasques de Gilles, soutenu par le roi d'Angleterre, lui valurent une fin précoce des plus tragiques. L'un des prétendants de la riche héritière Françoise de Dinan, Arthur de Montauban, soutenu par le roi de France Charles VII, devint l'âme du complot qui allait aboutir au meurtre de Gilles de Bretagne. En 1446, François Ier fit arrêter son frère au Guildo par quatre cents « lances françaises » envoyées par Charles VII, et le fit interner à Dinan. En réaction, les Anglais s'emparèrent de Fougères et pillèrent la ville. En avril 1450, Gilles fut transféré au château de La Hardouinaye. Ses geôliers, soudoyés par Arthur de Montauban, décidèrent de le faire périr, par le poison d'abord, puis par la faim. Ses souffrances lui firent pousser de tels gémissements qu'une femme passant devant le château l'entendit, et lui apporta chaque jour, en secret, du pain et de l'eau. Six semaines plus tard, stupéfaits de le trouver toujours vivant, ses geôliers, en désespoir de cause, l'étranglèrent de leurs mains et finirent de l'étouffer entre deux paillasses. Sa dépouille fut inhumée à l'abbaye de Boquen, à Plénée-Jugon. Quelques jours plus tard, le cordelier qui avait reçu la dernière confession de Gilles de Bretagne se présenta au duc François Ier et le cita, de la part de sa victime, « à comparaître dans quarante jours devant le tribunal de Dieu ». Le duc, extrêmement frappé par ces paroles, tomba malade presque aussitôt, et expira le 17 juillet suivant…

fit duc de Bretagne un seigneur vannetais, Nominoë. A la mort du souverain carolingien, Nominoë engagea la Bretagne dans une lutte d'indépendance. Considéré comme le père de la nation bretonne, il est important de se souvenir de Nominoë. En 845, ce dernier battit à Ballon (près de Redon) les Francs commandés par Charles le Chauve.

La monarchie bretonne à son apogée

C'est Erispoë, fils de Nominoë, qui reprit le flambeau de la lutte après la mort de son père. Malheureusement, il fut assassiné par son cousin, Salomon, qui briguait la couronne de Bretagne. Sous son règne, les traités avec les Francs d'Entrammes (en 863) et de Compiègne (en 867) concédèrent à la Bretagne, l'Anjou, le Maine, le Cotentin ainsi que Jersey et Guernesey (deux îles peuplées par des Bretons depuis des décennies). À cette époque, Salomon est à l'apogée de sa puissance. Il se faisait appeler « Prince de toute la Bretagne et d'une partie de la Gaule ».

Invasions normandes et ruine de la Bretagne

Les invasions normandes, à partir de 875, fragilisèrent le pouvoir breton. A la mort d'Alain, dernier roi de Bretagne, suivirent des conflits de succession entre seigneurs bretons, *machtierns (*ceux-ci profitant de leur place forte pour revendiquer le pouvoir). Ces divisions furent exploitées par les envahisseurs scandinaves, les Normands. C'est ainsi que toutes les côtes furent ravagées, et Nantes mise à sac.

Naissance du duché de Bretagne

Il faut attendre 937 pour que le sol breton soit libéré de la main-mise normande par Alain dit « Barbe-Torte », reconnu premier duc de Bretagne à l'issue de son œuvre libératrice. Jusqu'au XII[e] siècle, les grandes maisons bretonnes de Rennes, Nantes et Cornouaille n'auront de cesse de se disputer le pouvoir à la tête du duché, devenant un véritable enjeu géostratégique dans le contexte de conflit ouvert entre la dynastie anglaise des Plantagenêts et la maison de France.

Guerres de succession et âge d'or

Au XIV[e] siècle, alors que la France et l'Angleterre sont aux prises avec la guerre de Cent Ans, un terrible conflit de succession déchira la Bretagne, opposant Jean de Montfort, soutenu par l'Angleterre, à Charles de Blois (favori du roi de France). La guerre dura 23 ans et se termina par la victoire de Monfort à Auray en 1364. Un an plus tard, Jean de Montfort fut reconnu par le roi de France comme duc de Bretagne, sous le nom de Jean IV. Le règne de son fils, Jean V, marqua le début d'une période de construction et d'essor économique et artistique. La Bretagne affirma ainsi son indépendance et son identité en battant sa monnaie, en entretenant son armée et en possédant une administration propre. C'est alors que la Bretagne connaît son âge d'or sous les règnes successifs de François I[er] (1442-1450), Pierre II (1451-1456), Arthur III (1457-1458) et François II (1458-1488). Le gothique flamboyant s'imposa à cette même époque, comme en témoignent encore aujourd'hui les églises de Bais, Louvigné-de-Bais, Moutiers, Domalain, Notre-Dame à Vitré ou la chapelle Saint-Fiacre au Faouët.



© EUROPHOTON – FOTOLIA

Plévenon – Fort-la-Latte.

De la Renaissance à la Révolution

Alors que l'unité bretonne s'est construite au fil des siècles face à la menace franque puis française, la Bretagne tombe dans le giron du royaume de France au XVI[e] siècle, tout en conservant bon nombre de privilèges. Ces derniers seront remis en cause à la Révolution.

Et le duché de Bretagne devint province française…

Fille du duc souverain de Bretagne François II (1435-1488) et de sa seconde épouse Marguerite de Foix princesse de Navarre (1449-1486), Anne de Bretagne n'a que onze ans lorsqu'elle hérite du duché, en 1488. Son couronnement a lieu un an plus tard à Rennes. Face à la pression des troupes françaises établies près de la ville, n'ayant plus aucun secours de ses alliés anglais et espagnols, la duchesse consent à épouser le roi de France Charles VIII, seule solution pour sauver le duché de Bretagne de la ruine. C'est en Touraine qu'est célébré le mariage en 1491. Par ce contrat, les époux se sont fait réciproquement cession de leurs droits sur la Bretagne. En 1498, Charles VIII meurt, laissant une veuve âgée de 21 ans. Celle-ci se remarie en 1499. Son nouvel époux est le roi Louis XII. Négociation du mariage : la Bretagne devait rester indépendante, même après la mort de la duchesse. Deux fois reine de France, Anne de Bretagne a laissé l'image d'une femme de pouvoir visionnaire, attachée à l'indépendance de son duché vis à vis du royaume de France. Elle meurt en 1514, laissant sa fille, Claude, héritière du duché. En épousant François I[er] en 1514, cette dernière devient reine de France. L'année suivante, le roi lui fait signer un acte de donation perpétuel du duché de Bretagne, contraire bien évidemment aux aspirations de la défunte Anne de Bretagne. Claude meurt en 1524, à l'âge de 24 ans. C'est en 1532 que le Pacte d'union officialise le rattachement du duché de Bretagne au royaume de France tout en garantissant les droits, libertés et privilèges du pays !

Corsaires malouins célèbres

René Duguay-Trouin (Saint-Malo, 1673-1736). Fils d'un riche armateur malouin, Duguay-Trouin a probablement été l'un de ceux qui auront le mieux servi la France dans la guerre des courses. Il dirige déjà son premier bateau corsaire à l'âge de 18 ans et fait d'un amiral hollandais son premier prisonnier important 5 ans plus tard. C'est en 1697 qu'il intègre la marine royale et devient capitaine de frégate. Il reprend les courses aux prémices de la guerre de Succession d'Espagne, puis revient par la suite à la Royale où il est promu capitaine de vaisseau en 1705. Ses nombreux exploits, comme la déroute de la flotte portugaise qui comportait plus de 200 vaisseaux, lui valent d'être anobli en 1709. Il est ainsi au sommet de sa gloire en 1711, lorsqu'il fit tomber Rio de Janeiro en à peine 11 jours ! En 1715, il poursuit sa carrière en tant que chef d'escadre puis devient lieutenant général des armées navales en 1728. Il meurt à Paris à l'âge de 63 ans.

Robert Charles Surcouf (Saint-Malo, 1173-1827). Impossible d'évoquer les corsaires malouins sans évoquer celui qui est sans doute le plus illustre d'entre eux, le redoutable Robert Surcouf. Embarqué dès l'âge de 13 ans en tant que mousse, il devient à 20 ans capitaine-marchand et pratique la traite des noirs pour le compte de planteurs de l'île de La Réunion. A partir de 1795, il se lance dans la course contre les navires anglais dans les eaux de l'océan Indien où il acquiert sa réputation de redoutable corsaire grâce à des prises exceptionnelles. En 1809, il entreprend d'armer pour la course sur les mers et après 1815, il devient l'un des plus riches armateurs de Saint-Malo. C'est d'ailleurs ici qu'il finit ses jours à l'âge de 54 ans.
Futé : on peut embarquer et vivre l'aventure corsaire à bord de la réplique du célèbre cotre de Surcouf : *Le Renard*, son dernier bateau armé. Il est à quai à Saint-Malo.

Le XVIe siècle, siècle de la prospérité

Jusqu'à la fin du XVIe siècle, la Bretagne est surnommée le « Pérou des Français » tant l'essor économique et industriel y est florissant. Au palmarès des activités rentables : la fabrication et le commerce de la toile (essentiellement exportée vers l'Angleterre, l'Espagne ou les Flandres). Cette prospérité économique favorise alors le développement des arts et l'on voit bon nombre d'églises et de chapelles portant le témoignage de la fusion entre style gothique et Renaissance. C'est une époque de belle richesse architecturale et sculpturale, mais une époque également riche en matière d'art du vitrail et de la broderie.

Guerres de religion en Bretagne

Les guerres de religion se traduisent en Bretagne par des conflits entre le duc de Mercœur, cousin des Guises, nommé gouverneur de Bretagne en 1582, allié des Espagnols catholiques, et les partisan du roi Henri IV, alliés aux Anglais protestants. Le duc de Mercœur se soumet au roi de France en 1598, année du fameux édit de Nantes, accordant liberté de conscience aux protestants.

La révolte du papier timbré ou des « Bonnets rouges »

Sous le règne de Louis XIV qui gouverne depuis 1661, la Bretagne est marquée par une révolte qui fera date et sert encore de référence au XXIe siècle. En 1672, la France est en guerre contre les Provinces unies (l'Empire, l'Espagne et l'Angleterre). Les finances de l'Etat ne suffisant plus, Colbert imagine de nouvelles taxes, notamment sur le papier timbré (ainsi que sur tous les papiers et parchemins fabriqués dans le royaume), le monopole du tabac et un droit de marque sur la vaisselle d'étain. Comme on peut s'en douter, ces mesures furent mal accueillies en Bretagne (rappelons-le, celle-ci bénéficiait de certains droits garantis par le traité d'union de 1532). Les nouveaux édits sont cependant enregistrés par le Parlement de Bretagne en 1673 et 1674, devenant ainsi applicables. En 1675, une insurrection éclate à Rennes. Le bureau de tabacs, le bureau de contrôle et le bureau du papier timbré sont pillés et saccagés, la foule criant : « Vive le roi sans gabelle ! » Des troubles éclatèrent par la suite à Nantes, Dinan, Lamballe, Montfort et Vannes. L'insurrection gronda également en Basse-Bretagne, dans la région de Guingamp et Châteaulin, ainsi que dans le Poher et les Montagnes noires. Ces révoltes paysannes, dites des « Bonnets rouges », seront plus profondément attisées par la misère régnant dans les campagnes. Après l'assassinat de l'un des meneurs (un notaire nommé Le Balp) en 1675, une répression sévère est ordonnée : les paysans de la région de Quimper, Pontivy, Hennebont et Carhaix sont pendus et envoyés aux galères. Le duc de Chaulnes envoie 6 000 hommes à Rennes pour y exercer une égale « punition ».

Révoltes contre le centralisme au XVIIIe siècle

Le centralisme exacerbé de Colbert, lors des dernières années du règne de Louis XIV, attise l'esprit de résistance en Bretagne. Celle-ci est alimentée par le poids des taxes et impôts ponctionnés par Paris, pressurant villes et campagnes. Voici quelques chiffres pour se rendre compte de la dette : la province ne disposait que de 5 millions de recettes et devait faire face à 9 millions de dépenses ordinaires ! C'est donc dans une ambiance quelque peu tendue que les Etats se réunirent à Dinan en 1717… Mais les Etats de Bretagne refusent de voter le « don gratuit » de 2 millions. Ils sont dissous par le commandant en chef de Bretagne, le maréchal de Montesquiou. Ce renvoi des Etats tend encore un peu plus les relations entre la Bretagne et Paris. Le Parlement de Bretagne adresse alors ses remontrances au roi : « Le renvoi des Etats donne atteinte au traité d'union de 1532. » En réaction, révoltes et complots fleurissent, notamment à Lamballe, à Vitré, en presqu'île guérandaise et en centre-Bretagne. Parmi les gentilshommes rebelles se trouvait le marquis de Pontcallec. Celui-ci fut exécuté à Nantes en 1720 pour lèse-majesté et félonie, ce qui provoqua émoi et révolte, faisant dès lors entrer le marquis dans la légende.

Les Bretons s'illustrent contre les Anglais

Le duc d'Aiguillon a laissé son nom dans l'Histoire pour avoir organisé la défense côtière en Bretagne, face aux

Anglais. Après une incursion dans la région de Saint-Malo, Saint-Lunaire et Saint-Briac, la flotte anglaise débarque des troupes à Saint-Cast, en 1758. Une centaine de volontaires parviennent à retenir les troupes anglaises en route vers Matignon, suffisamment longtemps pour permettre au duc d'Aiguillon de concentrer ses troupes à Saint-Potan. Les Anglais sont rejetés à la mer et perdent 2 700 hommes. Par vengeance, ils occupent Belle-Ile de 1761 à 1763.

Effervescence à la veille de la Révolution

C'est par le biais des sociétés de pensée et de la franc-maçonnerie que les idées nouvelles des philosophes se répandent rapidement en Bretagne (en réponse aux critiques récurrentes contre le centralisme royal). Ancrée dans ses privilèges datant de 1532, la province de la Bretagne est appelée à disparaître puisque la souveraineté populaire tend à créer ses lois, traduction de la volonté générale. La dernière réunion des Etats de Bretagne a lieu en 1788, marquant le fossé grandissant entre la noblesse et le Tiers-Etat. Parmi les sujets de vive opposition : la répartition inégale des impôts, le contrôle des octrois municipaux…

De la Révolution au XXIe siècle

Avec la Révolution, c'en est fini des privilèges de la province de Bretagne. Celle-ci se retrouve divisée en 5 départements, en districts, en cantons et en municipalités. C'est une nouvelle ère qui commence, subtile mélange de modernité et de conservatisme.

La chouannerie en Bretagne

À la différence des chouans vendéens, exclusivement mobilisés autour du catholicisme et de la royauté, les mouvements de chouannerie bretons sont animés par des volontés plus diverses, notamment le refus de la conscription et l'hostilité à l'égard des agents du fisc. Parmi les meneurs à l'instigation de cette contre-Révolution, citons La Rouërie, né à Fougères, qui voyait par ce mouvement insurrectionnel un moyen de restaurer les États et l'autonomie de la Bretagne. La révolte débuta au mois de mars 1793, éclatant dans les campagnes de Fougères, Vitré, Rennes, Redon, Lamballe, Moncontour, dans le Léon et le Morbihan. La Terreur ne faisait qu'alimenter ces mouvements rebelles. Parmi les chefs reconnus par les masses paysannes : Cadoudal à Auray, Guillemot à Bignan, Bobinot de Saint-Régent à Loudéac et la Trinité-Porhoët, Boishardy à Moncontour, Bois-Guy à Fougères, de Silz à Redon… Aux batailles rangées des Vendéens, les chouans bretons privilégièrent les embuscades éclairs et les techniques de type *guérilla*. Leur maîtrise du territoire est telle que l'on rapporte qu'en 1794, Boishardy pouvait relier Moncontour à Jugon en compagnie de 500 hommes sans être inquiété outre mesure par les « Bleus » ! Les chouans tentèrent également des alliances avec les émigrés réfugiés en Angleterre. En 1794, un débarquement est organisé dans la presqu'île de Quiberon, mais l'opération est refoulée par les troupes républicaines de Hoche. S'ensuit un épisode de répression pendant l'année 1796. La chouannerie perd alors sa motivation religieuse avec la signature du Concordat entre le premier consul Napoléon Bonaparte et le représentant du pape Pie VII, en 1801. Elle prend fin le 21 avril 1804 avec la mort de Cadoudal sur l'échafaud.

Les Bretons dans la guerre de 1870

L'épisode de la guerre de 1870 a particulièrement marqué les esprits en Bretagne. Alors que les armées prussiennes encerclent Paris, des armées sont formées en province pour secourir la capitale. En Bretagne, c'est Kératry qui en est le général. Il s'installe avec 60 000 Bretons dans un camp sommaire à Conlie, près du Mans. Peu d'armes seront finalement envoyées par Gambette qui laissera ces soldats dans l'inaction et la boue du camp, surnommé *Kerfank* (littéralement « ville-boue » en breton). Cet épisode illustre la méfiance du gouvernement central au regard de cette armée bretonne, potentiellement porteuse du germe autonomiste, si craint du pouvoir étatique. Pour toute réponse à ses pressantes interrogations, le maire de Rennes se verra notifier : « Que voulez-vous, à Tours, ces messieurs craignent que ce soit une armée de chouans. » Pour l'anecdote, à la prise de commandement de Marivault lors du remplacement de Kératry, alors qu'il passait en revue les soldats bretonnants, ceux-ci se seraient mis à crier « *d'ar gêr, ma general, d'ar gêr !* » Marivault loua leur ardeur à vouloir partir à la guerre, ignorant qu'en breton *d'ar gêr* ne veut pas dire « à la guerre », mais « à la maison »…

La population bretonne au XIXe siècle

Au cours du XIXe siècle, la population bretonne augmente de plus d'un million d'habitants. Les chiffres du recensement parlent d'eux-mêmes : la Bretagne passe de 2 276 000 habitants en 1796 à 3 271 712 habitants en 1911 ! Cet essor démographique est contrasté dans le temps et l'espace. Après 1870, le taux de natalité diminue fortement. Par ailleurs, alors que certaines villes moyennes souffrent de l'émigration croissante (Loudéac, Quintin, Josselin…), d'autres villes plus importantes (Rennes, Vannes, Quimper, Saint-Brieuc…) connaissent une constante progression, ceci jusqu'à la Première Guerre mondiale.

1944 : « libération » de la presse quotidienne en Bretagne

A l'issue de la libération de la Bretagne, de nouveaux journaux quotidiens voient le jour entre août et septembre 1944. Parmi eux : *La Liberté du Morbihan*, *La Résistance de l'Ouest*, *Ouest-France* (anciennement *Ouest-Eclair*) et *Le Télégramme*. Actuellement, seuls les deux derniers titres sont encore en activité.

Terre de romantiques et de folkloristes

C'est au cours du XIXe siècle que s'exacerbe le sentiment d'appartenance à un monde en profonde mutation. Nombre d'écrivains bretons s'inscrivent alors dans le courant romantique. Citons parmi les plus connus François-René de Chateaubriand (1768-1848), Ernest Renan (1823-1892), Paul Féval (1817-1887), Zénaïde Fleuriot (1829-1890), Anatole Le Braz (1859-1929), Charles Le Goffic (1863-1930)… L'attrait pour l'« esprit du peuple » ou le « génie populaire » se traduit par des travaux de folkloristes faisant encore référence au XXIe siècle. De ces « ethnographes bretons » l'on retiendra les noms de Paul Sébillot (*Contes populaires de Haute-Bretagne*), Amand Dagnet (*Croyances populaires du pays fougerais*), Adolphe Orain (*Glossaire du patois d'Ille-et-Vilaine*), Théodore Hersart de la Villemarqué (*Barzaz-Breiz*), François-Marie Luzel (*Gwerziou Breiz-Izel*), François Jaffrennou (*Barzaz Taldir*), ou encore Philomène Cadoret (*Mouez meneou Kerne*)…

Émergence du mouvement nationaliste breton

Le mouvement breton prend son essor au sein de l'Association bretonne, fondée en 1843. Les écrits des folkloristes et l'unité créée lors de la guerre de 1870 contribuent à réveiller un fort sentiment d'appartenance à une entité historique. C'est en 1898, sous l'influence de Le Goffic et Le Braz, que l'Union régionaliste bretonne est fondée. Parmi les revendications : décentralisation politique et culturelle, enseignement de l'histoire de la Bretagne dans les écoles, enseignement de la langue bretonne (refoulés sous les termes de patois, les langues régionales sont alors formellement proscrites au sein des écoles par les « hussards noirs de la République »). Le lourd tribut payé par la Bretagne lors de la Première Guerre mondiale au nom de la France (150 000 morts) accentuera ce mouvement politique centrifuge. Un mouvement revendiqué par certains comme « nationaliste ». Le Groupe régionaliste breton publie en 1919 le premier numéro de son journal, dont le nom *Breiz atao* (Bretagne toujours) servira de slogan à certains régionalistes tout au long du XXe siècle. Ce journal servira d'organe du Parti national breton entre 1931 et 1939.

Création du mouvement artistique *Ar seiz breur*

Le courant artistique *Ar seiz breur* (les sept frères) voit le jour en 1923, sous l'impulsion de Jeanne Malivel, Georges Robin et René-Yves Creston. Les artistes qui s'en revendiqueront se donneront pour objectif de briser l'image passéiste associée à la Bretagne, en stimulant une création des plus modernistes dans tous les domaines des arts, de la décoration et de l'artisanat. De ce courant se dégage un attachement à la tradition mêlé d'un parti pris radical orienté vers le modernisme.

Les Bretons dans la tourmente de la Seconde Guerre mondiale

Les années 1930 voient le ciel breton s'assombrir. Ce sont d'abord des vagues de réfugiés espagnols fuyant la répression franquiste, qui, dès 1934 (répression des mineurs d'Asturies) et plus tard en 1936 (déroute des Républicains), annonceront le conflit majeur du XXe siècle. Certains maires ruraux craignant la contamination de leur population à majorité catholique par les idées de ces Républicains « rouges », la prise en charge de ces populations ne se fait pas sans heurts. Certains camps de réfugiés resteront tristement célèbres, comme celui du Gouëdic, à Saint-Brieuc, dont l'écrivain Louis Guilloux (alors investi au sein du Secours rouge) relate la déplorable situation dans ses écrits. Avec l'occupation allemande, certains militants séparatistes du Parti national breton croient percevoir une occasion unique de créer une république bretonne, en s'alliant à l'Allemagne nazie. Également qui sera utilisé comme carte de discrédit par les détracteurs du renouveau culturel et politique breton de la seconde moitié du XXe siècle. Le 30 juin 1941, le décret Pétain-Laval sépare le département de la Loire-inférieure (aujourd'hui Loire-Atlantique) du reste de la Bretagne. Sous l'Occupation, nombre de Bretons prendront la mer pour se rendre en Angleterre. Des maquis seront également actifs. À titre d'exemple, les réseaux Shelburn à Plouha et Alibi à l'Île-Grande seront les seuls liens maritimes avec l'Angleterre fin 1943 début 1944. La Bretagne est libérée par les colonnes du général Patton. Des poches de résistance allemande feront se prolonger le conflit, notamment à Saint-Malo, Brest, Lorient et Saint-Nazaire, villes qui sortiront très meurtries, voire rasées, suite aux assauts libérateurs. Sonne alors l'heure de la reconstruction.

De nos jours

Encore abasourdie par la déferlante mondiale de 1939-1945, la Bretagne s'oriente rapidement vers sa reconstruction, dans les années 1950, à la recherche d'un nouveau modèle de développement politique, économique et culturel. Les germes de cette modernité nouvelle porteront leurs fruits jusqu'à la fin du XXe siècle, période charnière, à l'heure européenne, dans un contexte d'échanges mondialisés.

La révolution du monde rural

Parmi les faits marquants de ce nécessaire renouveau figurent les profonds bouleversements que connaîtra le monde agricole. Au quotidien, l'arrivée de l'électricité de plus en plus généralisée dans les campagnes est le fait marquant de la génération d'après-guerre. Les habitudes de travail vont également connaître une évolution rapide, notamment avec la mécanisation croissante du monde agricole et l'arrivée du tracteur, qui remplacera désormais le cheval, compagnon de labeur séculaire du cultivateur. Dans les années 1970, la logique économique s'empare du secteur agricole. Un nouveau modèle sert alors de référence. On ne parle plus alors de paysans, mais bel et bien d'entrepreneurs agricoles, maillons dépendants de la chaîne industrielle agroalimentaire englobant également le milieu de la pêche. Aux objectifs de productivité correspondront de nouvelles occupations de l'espace. Pour faciliter le rendement de l'exploitation, on procède au remembrement. Les années 1970 ont ainsi marqué les paysages ruraux par la mise à mal du bocage breton, les haies et talus étant arrachés pour obtenir des parcelles plus grandes, plus facile à cultiver avec des engins de plus en plus imposants. Effet indésirable qui n'a pas été anticipé à l'époque : le bocage n'exerçant plus son rôle de filtre, les eaux pluviales ne sont plus absorbées et ruissellent le long des champs, provoquant vagues de boue et inondations récurrentes.

Le sursaut culturel

Tandis que Glenmor allume, dans les cœurs, les feux salutaires des révoltes paysannes, la Bretagne retrouve ses racines. Loeiz Roparz, de Poullaouenn, s'attache à préserver et à promouvoir le *kan ha diskan*, chant tuilé du Centre-Bretagne. Dès 1959, les sœurs Goadec mettent le feu aux planches à Châteauneuf-du-Faou, tandis que la petite ville de Gourin voit en 1956 renaître les concours de sonneurs de couples qui avaient connu leurs heures de gloire avant la Première Guerre mondiale grâce au mouvement revivaliste et régionaliste. Cependant, c'est à Paris encore, dans les milieux de l'émigration, que se produit l'événement qui va révolutionner le petit monde de la musique bretonne. Jorj Cochevelou, traducteur au ministère de l'Intérieur, termine en 1953 une petite harpe sur les plans de laquelle il travaille depuis la guerre. Jorj Cochevelou, qui pense d'abord à qualifier sa harpe de « bretonne », lui préfère finalement l'épithète de « celtique », qui lui ouvre potentiellement des horizons plus vastes. Son fils Alan a neuf ans. En 1967, il troque son patronyme d'état civil contre un nom de scène, sonore et musical. Il sera désormais Alan Stivell (inspiré du mot breton *stival* qui signifie la source). De sa rencontre, fortuite, un beau jour de 1967 dans un bar de Bénodet, avec le guitariste Daniel Le Braz, qui deviendra Dan ar Braz, naît l'idée d'une formation constituée autour de la voix et de la harpe. C'est une première qui va véritablement révolutionner l'univers musical breton jusque-là resté surtout traditionnel malgré l' invention du bagad, sur le modèle du pipe-band écossais. Il fallait l'oser à une époque où, selon les propos mêmes de Jean-Pierre Pichard, le directeur artistique du Festival interceltique, « *on n'aurait pas parié un kopeck sur la survie de la musique et de la culture du pays* ». Le succès est immédiat. En 1971, alors que Glenmor reste interdit d'antenne, Alan Stivell passe sur toutes les ondes radiophoniques de l'Hexagone. Puis un événement va transformer durablement le destin musical et identitaire de la Bretagne. En janvier 1972, Alan et son groupe donnent un concert à l'Olympia, salle mythique de la scène parisienne. Tout le Paris breton est là. C'est l'ébullition, l'effervescence. La Bretagne est en marche, débarrassée de ses vieux complexes. La foule est en transe, pavoisée de *gwenn ha du*, le drapeau breton. L'écrivain Xavier Grall, qui y est, raconte l'expérience : « Salle de l'Olympia, premier récital de Stivell. J'y suis. Rideau… Derrière le harpeur, ils sont tous là, les premiers compagnons. Ils ont tous du génie […] Salle pleine. C'est parti. « The wind of Keltia ». La harpe ruisselle, le vent celtique, douceur du vent. C'est parti. Jeux de lumière sur le groupe illuminé. Car ils sont tous illuminés ceux-là, rimbaldiens, organisant magiquement la fête des sons et des couleurs. Ça chauffe, ça chauffe. Ça brûle… C'est chaud […]. Immédiatement il se passe quelque chose. C'est physique. Une communion populaire. Une envie de scander, de danser, violente, impérative, c'est instinctif. »

Le phénomène « fest-noz »

Le fest-noz – on devrait d'ailleurs écrire « la » fest-noz, car le mot breton « fest » est féminin – est jusqu'à la Seconde Guerre mondiale une fête occasionnelle, spontanée, privée, liée au monde rural, dans la région du Poher, en Centre-Bretagne. C'est vers la fin des années cinquante que Loeiz Roparz et ses amis du cercle celtique Mesaerien Poullaouen inventent le fest-noz « *mod nevez* » (« nouvelle mode »), qui se déroule en salle, et où les chanteurs se retrouvent sur scène équipés d'un micro. Le succès est immédiat. Fulgurant même. Adapté à l'évolution de la société bretonne, la formule se répand comme une traînée de poudre. Expérimenté à Paris en avril 1957, puis à Poullaouen en décembre de la même année, le fest-noz *mod nevez* est « exporté » dès 1958 dans les Côtes-d'Armor, à Saint-Servais, où les frères Morvan, de Saint-Nicodème, entament une carrière prestigieuse. En 1959, les sœurs Goadec montent pour la première fois sur les planches à Châteauneuf-du-Faou, où elles subjuguent danseurs et auditoire. « Partis du Kreiz Kerné (centre Cornouaille), les festoù-noz gagnent toute la Bretagne » titre *Le Télégramme* dans son édition du 14 mars 1961. Le succès de la formule ne devait plus se démentir. Le fest-noz devient très vite le partenaire obligé de tout festival qui se respecte, des fêtes de Cornouaille au Festival Interceltique. Si, durant les *seventies*, le fest-noz avait des allures souvent militantes, ce n'est plus le cas de nos jours. Définitivement passé dans les mœurs, il draine désormais des milliers de garçons et de filles qui n'ont d'autre objectif que de s'amuser et de se défouler au son des bombardes et des binious, mais aussi à celui de l'accordéon diatonique ou chromatique, du violon, de la clarinette… A chaque terroir ses « grands tubes » : l'*an-dro* ou l'*hanter-dro* au Vannetais, la gavotte à la montagne, la *dans fisel* ou la *dans plinn* au secteur de Bourbriac, l'avant-deux au nord Ille-et-Vilaine, la contredanse à l'est des Côtes-d'Armor… La transe semble parfois au bout de la danse.

La remise en cause du modèle au XXIe siècle

Si la culture reste un moteur de développement, avec le tourisme, le modèle breton est, par certains aspects, remis en cause en ce début de XXIe siècle. L'accroissement démographique, surtout sur les côtes, pose la question de l'urbanisation galopante au détriment des terres cultivables. De forts déséquilibres se font jour, entre le dynamisme croissant de l'axe Nantes-Rennes-Saint-Malo à l'est, et la perte de vitesse du centre et de l'ouest de la région. Au fil des ans, la question environnementale s'est également invitée au centre du débat, notamment suite aux différentes marées noires dues à l'échouage de pétroliers. On retiendra les plus tristement célèbres : *Torrey Canyon* en 1967, *Olympic Bravery* en 1976, *Amocco Cadiz* en 1978, *Gino* en 1979, *Tanio* en 1980, *Erika* en 1999. La protection de l'environnement met également aux prises les tenants du modèle agricole productiviste intensif mis en place au XXe siècle et les associations environnementalistes, pour qui les pollutions de type « algues vertes » sont d'origine agricole. Côté linguistique, le breton et le gallo sont de plus en plus menacés au sein d'un univers francophone omniprésent, bien que des initiatives de sauvegarde et de transmission soient entreprises de façon fructueuse (écoles bilingues français-breton, écrits en gallo et breton dans la presse, stages d'initiation et de perfectionnement, spectacles, créations sonores…). Dans un monde globalisé, la région Bretagne ne manque pas d'atouts pour exister, mais elle doit sans cesse se réinventer un dessein collectif, naviguant entre deux écueils : le repli identitaire et la dilution au sein d'un univers standardisé et homogénéisé.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Patrimoine culturel

Littérature

Gwalarn. Entre les deux guerres naissait *Gwalarn* (« nord-ouest » en breton), qui a donné en français le mot « galerne » que l'on retrouve dans « vent de galerne », un vent d'ouest/nord-ouest. Toutefois, ici, brise, bise, bourrasque et tempête n'y sont pour rien puisqu'il s'agit là de littérature. Ce fut tout d'abord une revue littéraire plus élitiste en langue bretonne. Dans l'esprit de son fondateur et des jeunes écrivains qui y collaboraient, ce mouvement souhaitait développer une langue littéraire. Une langue ciselée, mais aussi distante de la langue des paysans bretons que l'était la langue et les écrits d'Anatole France à l'endroit des paysans français. En ce troisième millénaire, si *Gwalarn* n'existe plus, la revue *Al Liamm* (créée en 1945) maintient cette ambition près des intellectuels brittophones.

Peinture

L'École de Pont-Aven. C'est une véritable chance qu'a la Bretagne d'être biculturelle, c'est-à-dire à la fois romane et celtique. C'est ainsi qu'elle attire, et accueille, par la même occasion, de nombreux artistes depuis près de deux siècles. D'aucuns ont pu vanter sa lumière, d'autres ont préféré ses paysages ondoyants, pour peu que ceux-ci se consacrent à l'art figuratif. C'est ainsi que deux petites villes de la côte sud du Finistère vont devenir des pôles importants d'un nouveau courant pictural dès la fin du XIX[e] siècle. En revanche, c'est Pont-Aven qui connaîtra une notoriété universelle grâce à la venue du célèbre artiste Paul Gauguin en 1886. Celui-ci, précocement usé par une vie parisienne soutenue, se laisse convaincre par son marchand de couleurs, le père Tanguy, d'aller se mettre au vert en Bretagne. Et le choix de Gauguin se porte sur Pont-Aven… Le peintre, qui est à la recherche d'une inspiration nouvelle, mais dont la bourse est plate, a suivi les conseils de son ami Jobbé-Duval, un homme du coin, qui lui a donné quelques adresses bon marché dont la pension Gloanec où il s'établira. L'installation de Gauguin sur les bords de l'Aven où il rencontre Filliger, Emile Bernard, Paul Sérusier… marqua ainsi l'acte fondateur de l'École de Pont-Aven.

Patrimoine architectural

Villes et villages

On serait tenter de parler, non pas d'un, mais de plusieurs habitats traditionnels. Effectivement, on observe chez les Bretons une grande variété de maisons de constructions différentes. Si le modèle archaïque à foyer central n'est plus qu'un souvenir (visible encore dans quelques rares sites historico-archéologiques comme l'exceptionnel hameau de l'An Mil à Melrand), la « maison longue », avec cheminée au pignon et toit à deux pentes, a une belle descendance ! Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, en Brière et dans certains secteurs du Pays Vannetais, on trouvait encore de ces maisons rurales à pièce unique dans laquelle la séparation entre hommes et bêtes relevait plus du symbole que de la réalité concrète. Ces temps-là sont aujourd'hui révolus et la campagne bretonne dévoile l'image d'un pays où se mêlent demeures anciennes et maisons dites « néobretonnes », théorisées par les architectes régionalistes depuis l'entre-deux-guerres.

Une tradition de pierres

Pour sa part, l'architecture bretonne « traditionnelle » fait évidemment la part belle aux matériaux que lui offre le pays. Le premier d'entre eux est bien évidemment la pierre qui se décline en une quasi-infinité de granites, du rose éclatant de la clarté au gris plus ou moins soutenu. Mais, selon les régions, la maison bretonne peut également offrir une dominante de schistes, quasiment noirs au centre Bretagne, pourprés du côté de Guichen en Haute-Bretagne ou presque verts dans la région de Nozay. Et si la pierre impose sa couleur, elle dicte aussi les formes et les volumes…

Une variété architecturale

Quoi de commun entre les petits moellons de schiste du Poher et les gros blocs de granite taillés du canton de Perros-Guirec ? Et entre les demeures de pierre de Basse-Bretagne et celles de pisé – terre mélangée à de la paille

Ar Seiz Breur

Bien moins connu que le synthétisme de l'école de Pont-Aven, le mouvement des *Seiz Breur*, « les sept frères » en breton, a néanmoins fortement marqué la création en Bretagne. L'aventure de cette école va s'étaler sur un quart de siècle, de 1923 à 1947, entre les deux guerres mondiales. La démarche des *Seiz Breur* était de renouveler l'art décoratif en Bretagne. Cette école s'est constituée autour d'un groupe d'artistes, plasticiens, peintres, écrivains, dessinateurs… Toute l'imagination créative bretonne s'en trouva révolutionnée. Ce groupe se voulait ardemment contemporain, voire avant-gardiste pour certains d'entre eux. Ils avaient une volonté d'accorder l'héritage culturel à la modernité la plus résolue. Aujourd'hui, mobilier, céramique ou architecture en témoignent, comme cet immeuble quimpérois du 33, boulevard Amiral-de-Kerguelen, œuvre de l'architecte Olier Mordrel et classé depuis quelques années aux monuments historiques.

– que l'on trouve abondamment en Haute-Bretagne ? La variété observée au niveau des couleurs, des formes et des matériaux se retrouvent au plan des volumes et des proportions. Si le Trégor, à la terre riche et limoneuse, s'enorgueillit d'imposants bâtiments sans fioritures, les îles et la bordure maritime (où la vie était plus rude) révèlent un habitat digne de maisons de poupées.

De la chaume à l'ardoise

Les toits ne présentent pas une moindre richesse de typologie que les murs. L'ardoise, jusqu'au milieu du XIXe siècle, était un matériau coûteux auquel les paysans préféraient de loin le chaume. De seigle, comme dans le Pays Vannetais, ou de roseau comme en Brière, c'était la couverture à peu près universelle du pays avant la diffusion de l'ardoise des Montagnes Noires puis d'Angers. Les tableaux de Gauguin, les bois gravés de Rivière, les dessins de maints visiteurs comme les récits des auteurs du XIXe siècle sont là pour nous prouver que le chaume était alors omniprésent, sur les granges, les maisons d'habitation ainsi que sur certaines églises, à la campagne et dans les petites villes. Dans le Trégor maritime, il alternait harmonieusement avec la tuile importée de Grande-Bretagne. Aujourd'hui, seuls quelques îlots limités continuent cette tradition. C'est le cas de la Brière, bien sûr, mais aussi d'une partie du Vannetais et de la Cornouaille. Une visite au hameau de Lanvaudan, comme dans le village associatif de Poul-Fetan à Quistinic, vous donneront une idée assez précise de ce qu'était la Bretagne du XIXe siècle.

Austérité et chatoiement des couleurs

Lorsque la pierre n'est pas apparente, elle peut être recouverte d'un enduit de ciment aux camaïeux de gris qui s'harmonisent merveilleusement à ceux du ciel, comme dans le Léon, où l'on n'apprécie pas les couleurs. Mais la coutume, dans les villages de pêcheurs, était jadis de chauler les murs. Quoi de plus gai et de somptueux alors que ces chaumières des bords de l'Aven ou du Bélon, aux murs étincelants, aux volets bleus de Bretagne et flanquées de massifs d'hortensias d'un rose éclatant ? Une image d'Epinal sans doute. Et une carte postale reproduite à satiété. Mais à coup sûr une vision d'une Bretagne soucieuse d'identité et d'enracinement.

La particularité ouessantine

La maison ouessantine, quant à elle, est un monde à part qui, très classique à l'extérieur, est tout à fait remarquable par son intérieur. Cloisonnée à l'extrême, avec un espace dont chaque centimètre carré est utilisé, elle donne l'impression de boîtes empilées ou juxtaposées les unes à côté des autres et tire davantage sur l'aménagement intérieur des bateaux sur lesquels les hommes embarquaient jadis pour des séjours de plusieurs mois. Le mobilier, peint en bleu et en blanc, souvent fait de bois d'épave, plus nombreux sur l'île que les arbres eux-mêmes, contraste étrangement avec celui de tout le reste du pays qui est plutôt de bois naturel foncé et ciré.

Des labels pour valoriser le patrimoine

La Bretagne compte de nombreuses villes et bourgades d'intérêt patrimonial majeur. Pour les repérer, c'est très simple, la plupart sont labellisées ! Plusieurs villes sont ainsi titulaires du label Ville d'Art et d'Histoire : Concarneau, Dinan, Dinard, Fougères, Lorient, Quimper, Rennes, Vannes et Vitré. Morlaix et Saint-Pol-de-Léon, villes historiques, sont labellisées dans le Pays d'Art et d'Histoire. D'autres sont labellisées Petite cité de caractère de Bretagne : Bazouges-la-Pérouse, Bécherel, Châteaugiron, Châtelaudren, Combourg, Dol-de-Bretagne, Guémené-sur-Scorff, Guerlesquin, Josselin, Jugon-les-lacs, La Guerche-de-Bretagne, La Roche-Bernard, La Roche-Derrien, Le Faou, Léhon, Locronan, Malestroit, Moncontour, Montfort-sur-Meu, Pont-Croix, Pontrieux, Quintin, Rochefort-en-terre, Roscoff et Tréguier. Certaines d'entre elles sont aussi Plus Beaux Villages de France, comme Locronan, Moncontour et Rochefort-en-Terre, ainsi que Saint-Suliac. Il existe également le label Commune du Patrimoine rural de Bretagne.

Châteaux

Terre de châteaux s'il en est, la Bretagne offre au visiteur féru d'histoire un panorama des plus exhaustifs. Petit aperçu des sites incontournables de la région.

Château de La Hunaudaye à Plédéliac

Classé monument historique, le château fort de La Hunaudaye a été construit vers 1220 par Olivier Tournemine. A cette époque, ce château protégeait la frontière est du Penthièvre (pays de Lamballe) en conflit avec le Poudouvre (région de Dinan). Le château fut détruit en 1341 lors de la Guerre de Succession de Bretagne. Cette guerre civile en Bretagne ravagea le duché pendant une vingtaine d'années. L'âge d'or de La Hunaudaye coïncide avec la disparition des Tournemine au début du XVIIe siècle. Durant la révolution française, le château fut pillé et incendié. Au XIXe siècle, il fut utilisé comme carrière de pierre. De nos jours, il est ouvert au public d'avril à novembre et accueille une nouvelle exposition originale et documentée tous les deux ans ainsi que de nombreuses animations estivales. Et, qui sait, vous aurez peut-être la chance de croiser le « soufflou » (surnom donné au fantôme de la Hunaudaye par les gens des environs)…

Château de La Roche-Jagu à Ploëzal

Forteresse construite au XVe siècle et restaurée en 1968, le château de La Roche-Jagu est classé monument historique. Il est situé sur un éperon rocheux stratégique, sur la rive gauche du Trieux, d'où il jouit d'un point de vue exceptionnel sur les environs. Labellisés Jardins remarquables, ses jardins sont en visite libre, et des ateliers guidés y sont également organisés. Côté architecture, le château de La Roche-Jagu a, pour sa partie la plus ancienne, été construit à la fin du Moyen Age, avec une façade défensive donnant sur la rivière, dotée d'un chemin de ronde avec mâchicoulis. Le logis est constitué d'un seul corps de bâtiment en profondeur, dont l'entrée se fait par une porte surmontée d'une niche. Quant au premier étage, il possède encore ses fenêtres à meneaux tandis que le deuxième étage et la toiture ont été largement remaniés. La seule pièce conservée en état est la cuisine ! Les 70 hectares du domaine départemental de La Roche-Jagu demeurent une étape incontournable en Bretagne…

© PATRICK ALBÉRA PHOTOGRAPHIE



Le château des ducs de Bretagne.

Fort-la-Latte à Plévenon

Situé en face du cap Fréhel, le château de Fort-la-Latte, anciennement La Roche-Goyon, est l'un des plus célèbres châteaux bretons. Il est classé monument historique. De son donjon, une vue imprenable sur la côte d'Emeraude. Sur le chemin menant au château, on peut observer un petit menhir, qui, selon la légende, serait le doigt de Gargantua. La citerne d'eau, d'une capacité de 20 000 litres, devait pouvoir servir à toute la garnison, soit environ une quarantaine hommes. Il y eu huit canons sous Louis XIV. Les plus grands avaient un fût de huit mètres de long. Seuls des exemplaires « moyens » sont présents sur le site. Ces derniers pouvaient envoyer un boulet jusqu'à un kilomètre de distance. Fort-la-Latte possède aussi un four à boulets qui permettait de chauffer au rouge les boulets de canon. Actuellement, le château est ouvert au public et accueille de nombreuses animations médiévales.

Le château de Kérouzéré à Sibiril

Unique forteresse du XV[e] siècle pouvant être visitée dans le Finistère, le château de Kérouzéré est classé monument historique. Edifié entre 1425 et 1458, il est construit en pierre de taille de granit et couvert d'ardoises. Il est orné de peintures datant du XVII[e] siècle. Dans le parc, classé, sont construits un colombier, une fontaine, un puits, un lavoir et une ferme. Quant au jardin, il est inscrit au pré-inventaire des Jardins remarquables.

Le château de La Bourbansais à Pleugueneuc

Imposant édifice élevé à la fin du XVI[e] siècle et agrandi au XVIII[e] siècle, le château de la Bourbansais est classé monument historique. Le site actuel comporte encore de nombreuses traces de l'ancien *fundus* romain, ainsi que des occupations postérieures datant du Moyen Age et de la Renaissance. Les jardins à la française sont labellisés Jardins remarquables.

Le château de Vitré

Classé Monument historique, le château de Vitré est un bel exemple d'architecture militaire situé sur les marches de Bretagne. Le premier château en pierre a été construit au XI[e] siècle, sur un promontoire rocheux dominant la Vilaine. Il accueille actuellement l'hôtel de ville de Vitré, dans un bâtiment reconstruit en 1912 selon les plans du logis médiéval.

Le château de Comper à Concoret

Le château-fort d'origine bénéficiait d'une protection naturelle assurée par l'étang situé à proximité, au nord de la forêt de Paimpont. Le manoir Renaissance ayant été reconstruit au cours du XIX[e] siècle, peu de traces de l'époque féodale subsistent. Le site serait lié à la légende arthurienne comme étant le logis de la fée Viviane. Le Centre de l'Imaginaire arthurien y expose ainsi ses travaux et propose de nombreuses animations. L'enceinte, le manoir, la cour, la digue et les douves sont également classés monuments historiques.

Le château de Suscinio à Sarzeau

Cet édifice date de la fin du Moyen Age (XIII[e] siècle et seconde moitié du XIV[e] siècle) et est classé monument historique. Situé au bord de l'océan Atlantique, ce château-fort a été la résidence des ducs de Bretagne. Un vaste programme de restauration a permis à la forteresse de retrouver sa fière allure médiévale. Ouvert au public, le monument accueille expositions et animations estivales.

Architecture religieuse

En Bretagne plus qu'ailleurs, l'Eglise catholique, souvent taillée dans le granit, a laissé des traces de son implantation.

Les saints fondateurs de l'Armorique ont leur cathédrale

Outre de nombreuses églises, des chantiers de cathédrale sont entrepris dès le XII[e] siècle. Certains d'entre eux

ont duré plusieurs siècles. On remarque aisément la cohabitation de différents styles architecturaux (roman, gothique flamboyant, Renaissance…). Pour preuve encore aujourd'hui, on peut admirer la cathédrale Saint-Tugdual (IXe-XVe siècles) à Tréguier, la cathédrale Saint-Corentin (XIIIe-XVIe siècles) à Quimper, la cathédrale Saint-Samson (XIIe-XIIIe siècles) à Dol-de-Bretagne ou encore la cathédrale Saint-Pierre et Saint-Paul (XVe siècle) à Nantes.

Chapelles et calvaires

La foi a pénétré jusqu'au moindre sentier de Bretagne. Témoignage de la christianisation de l'antique culte des sources, des milliers de chapelles ont été édifiées à proximité de fontaines sacrées, parfois à l'écart des grands axes de communication et des bourgades. Croix et calvaires attendent également le promeneur au détour des chemins creux ou en bordure de champs.

Apogée des enclos paroissiaux aux XVIe et XVIIe siècles

C'est principalement en Basse-Bretagne que fleurissent les enclos paroissiaux, dont l'apogée se situe aux XVIe et XVIIe siècles, correspondant à l'âge d'or de la province. Objet ostentatoire de la rivalité symbolique entre paroisses, l'enclos paroissial est un ensemble architectural religieux rural comportant une église, un ossuaire, un mur d'enceinte, un cimetière, une fontaine, une chapelle reliquaire, une porte triomphale et un calvaire. Saint-Suliac (Ille-et-Vilaine) en détient un exceptionnel exemplaire du XIIIe siècle. On pourra également en voir un certain nombre dans le Finistère (Sizun, Pleyben, Plougastel-Daoulas, Saint-Thégonnec, Plounéour-Menez, Saint-Herbot, Guimiliau et Lampaul-Guimiliau).

Architecture militaire

Dès les premières occupations humaines du massif armoricain, les rivalités entre populations, familles, provinces et nations se sont traduites par une recherche permanente du perfectionnement de l'architecture militaire. Petit tour d'horizon historique des éléments encore visibles aujourd'hui.

Éperons barrés et oppidums

Les premières traces de fortifications datent du Néolithique et sont constituées d'une avancée de relief naturel (un éperon), coupée ou barrée par un retranchement (palissade, fossé, mur de pierre sèche…). Pour voir quelques exemples d'éperons barrés, on peut se rendre à Crozon, Carentec ou encore La Vicomté-sur-Rance… Ces sites fortifiés ont souvent été réemployés par les Celtes, dont le système de défense est appelé *oppidum*, terme usité par les Romains désignant un lieu élevé de fortification basé sur un site stratégique naturel. Citons-en quelques uns parmi les plus remarquables : l'*oppidum* de Cléden-cap Sizun, de Plogoff, de Bains-sur-Oust ou encore le camp d'Artus dans la forêt de Huelgoat.

Mottes castrales

Nommés également mottes féodales, ces ouvrages défensifs sont composés d'une butte de terre surmontée d'une palissade entourant un fortin de bois avec une tour de guet, sorte de donjon de château-fort primitif. Si les ouvrages de bois ont disparu, il est toujours possible de voir ces mottes un peu partout en Bretagne, comme à Pléven, à Marcillé-Raoul (double motte du Châtel), à Scrignac, Louannec, Kérien…

Châteaux forts

Héritiers des mottes castrales, les châteaux forts construits en pierre sont encore légion en Bretagne (voir notre rubrique consacrée aux châteaux). De nombreux ouvrages témoignent du rôle militaire joué par ces châteaux jusqu'à la fin du Moyen Age. Citons par exemple les ruines du château du Guildo, le château de Tonquédec, de Corlay, d'Hennebont, de Châteaugiron, de Kergournadeac'h…

Forts de Vauban

Inventeur de ce que l'on pourrait anachroniquement nommé « le premier Mur de l'Atlantique », Sébastien Le Prestre, marquis de Vauban, est nommé maréchal de France par Louis XIV, et s'ingénie à faire du royaume de France un « pré carré protégé par une ceinture de fer ». L'empreinte de son œuvre militaire est toujours prégnante en Bretagne, notamment sur les zones littorales. Sont ainsi construits ou remaniés la citadelle de Belle-Île-en-mer, le fort de la Conchée en baie de Saint-Malo, la tour de Camaret, le château du Taureau en baie de Morlaix, les fortifications de Brest et ses abords, le corps de garde et le village de Meneham à Kerlouan…

Blockhaus et bunkers

Eléments incontournables du littoral breton, vestiges du Mur de l'Atlantique érigé par Rommel lors de la Seconde Guerre mondiale, de nombreux *blockhause* et bunkers rappellent la position stratégique de la Bretagne lors du dernier conflit armé européen du XXe siècle. Sont encore visibles les fortifications érigées notamment à Saint-Malo, Erdeven, Lorient, Crozon, Brest…

Traditions et modes de vie

Langue

La dernière langue celtique du continent

Il y a de cela 25 siècles, les deux tiers de l'Europe parlaient des langues celtiques (groupe de langues appartenant à la famille indo-européenne) des falaises de Moher aux monts Métallifères et des *glens* d'Ecosse jusqu'aux Balkans. Depuis lors, ces langues n'ont cessé de reculer pour finir par se réfugier sur les promontoires occidentaux de l'Europe. La Bretagne est désormais la dernière région d'Europe continentale à parler une langue celtique ! Et, plus précisément, le breton qui appartient au rameau dit « brittonique » comprenant aussi le gallois et le cornique. La langue bretonne se trouve donc être du celtique « insulaire », dans la mesure où elle fut importée par les populations descendues des îles britanniques lors des grands mouvements de populations qui eurent lieu sur fond de désintégration de l'empire romain, principalement du IVe au VIIe siècle. Parlée au haut Moyen Age sur presque tout l'ensemble de la péninsule, elle n'a cessé de reculer géographiquement depuis le XIIe siècle.

Symboles bretons

Le Gwenn ha Du. Aujourd'hui symbole manifeste de la Bretagne, le Gwenn ha Du a été inventé en 1925 par le militant breton Morvan Marchal. Fortement inspiré par les armes de la ville de Rennes, le drapeau affiche tour à tour neuf bandes noires et blanches ainsi que des mouchetures d'hermines. Les neuf bandes correspondent à neuf pays, neuf évêchés. Quant aux couleurs, le noir représente les pays gallo (rennais, nantais, dolois, malouin, Penthièvre) et le blanc les pays bretonnants (Léon, Trégor, Cornouaille, vannetais). Bien que très longtemps considéré comme un appel à l'émeute et à la révolte, le Gwenn ha Du est aujourd'hui synonyme de diversité et d'unité.

Le triskell. Bien qu'il soit le symbole qui identifie le mieux les Bretons d'aujourd'hui, son nom n'est pas celtique mais grec et il signifie « trois jambes ». Utilisé couramment dans tout l'art laténien ou dans la civilisation celtique du second âge de fer que ce soit sur des casques comme celui d'Amfreville ou sur des boucliers comme ceux trouvés dans la Tamise, le triskell est un symbole très ancien. Appartenant historiquement au monde celtique païen, il fut habilement récupéré par les artistes de l'Irlande christianisée au point de constituer l'un des motifs récurrents des célèbres manuscrits enluminés de Kells, de Lindisfarne ou de Durrow. On le retrouve aussi fréquemment sur les fenêtres des églises et des chapelles bretonnes. On ne s'étonne pas alors que, dès les années 1920, il devint l'un des symboles de prédilection des différents mouvements de renaissance politique et culturelle des pays celtiques. De nos jours, le triskell décore les bijoux en tous genres, mais on le retrouve également en motif sur les vêtements ou encore directement tatoué sur la peau ! D'une connotation plus nationale que l'hermine, il a aussi conservé une signification interceltique et figure d'ailleurs sur le drapeau interceltique moderne. On retrouve le symbole sur le drapeau de l'île de Man – comme sur celui de la Sicile – puisqu'il est l'emblème privilégié de toutes les régions d'Europe revendiquant une part de l'héritage celtique commun.

L'hermine. Ne figurant à l'origine que sur les armes de Pierre de Dreux dit Mauclerc qui épousa Alix en 1214, héritière du duché de Bretagne, l'hermine est ensuite devenue l'un des symboles de la Bretagne. L'animal, dont le pelage devient blanc dans les contrées aux hivers rigoureux, ce qui n'est pas vraiment le cas en Bretagne, est un symbole de pureté. Aujourd'hui, on la trouve sur les écussons des gendarmes français comme sur les documents des nationalistes les plus convaincus. Longtemps considéré comme le pendant breton de la fleur de lys française, son symbolisme tend à se rapprocher de celui de l'étoile américaine. On le remarque notamment sur le Gwenn ha Du moderne ou encore sur le drapeau du pays bigourden sur lesquels elle représente les communes. Ce qui est sûr, c'est qu'aujourd'hui, l'hermine et le triskell sont devenus les deux symboles privilégiés des Bretons.

Une résistance opiniâtre

Depuis le XIX[e] siècle pourtant, de nombreux intellectuels, des élus, des prêtres et des parties représentatives de la population ont réagi à ce que Patrick Le Lay, dans un entretien accordé en août 2005 au bimestriel Breton, qualifie de « génocide linguistique ». En 1871, Charles de Gaulle, l'oncle du général, inaugure le mouvement de résistance en lançant une pétition appelant à son respect et à son enseignement officiel. La démarche sera souvent renouvelée par la suite, avec les mêmes résultats : une crispation accrue des autorités sur les dogmes de la République et une surveillance policière des contrevenants. Il faudra attendre la timide loi Deixonne de 1951 autorisant l'enseignement très facultatif des langues régionales pour assister à une certaine décrispation des autorités.

Du breton et du gallo à l'école

L'ouverture, en école samizdat, de la première classe Diwan (« le germe » en breton) en 1977 à Ploudalmézeau, marque une étape importante dans la reconnaissance de la dernière langue celtique du continent. Au bout de trente ans de luttes acharnées sur le terrain, l'école associative, dont une partie des enseignants sont maintenant rémunérés par l'État, peut s'enorgueillir de scolariser quelque 4 300 élèves de l'école maternelle jusqu'à la terminale, sur le modèle immersif québécois. Elle a surtout suscité la création de deux filières bilingues, l'une publique, l'autre privée catholique, qui œuvrent surtout sur les trois départements brittophones, mais aussi en zone gallèse et dans les grandes métropoles de Rennes et Nantes. La réussite scolaire des enfants, en particulier le taux de succès de 100 % de la première promotion de bacheliers Diwan, en 1997, a eu pour effet de booster les effectifs de l'école associative bien sûr, mais aussi des deux autres filières. Il y a fort à parier que le chiffre, qui augmente régulièrement, aurait été bien différent il y a seulement 40 ans, à une époque où les Bretons étaient encore complexés par leur propre identité. Le gallo (langue romane de Bretagne) s'inscrit de façon plus expérimentale dans le milieu de l'éducation. Quelques lycées proposent l'option gallo au bac, et la discipline est enseignée dans certaines universités.

Vers une reconquête

Avec les romans des éditions Al Liamm, ou encore les magazines pour la jeunesse publiés par Keit Vimp Beo et Bremañ, l'édition en langue bretonne tente tant bien que mal d'occuper le terrain. La langue de Roparz Hémon, qui lança en 1925 la revue littéraire *Gwalarn*, a même fait son apparition dans les hebdos et quotidiens comme *Ouest France* ou *Le Télégramme*. Quant à l'*Hebdomadaire d'Armor*, il a créé la rubrique « Les caoseries à Matao » traitant de divers sujets d'actualité entièrement

en gallo. Enfin, cerise sur le kouign-amann, Tintin, Yakari et maintenant Astérix ou Titeuf se déclinent en breton et en gallo ! Quant à la signalétique routière, après des années de barbouillage nocturne des panneaux bilingues, sur un modèle de militantisme inspiré de celui des cousins gallois, elle s'est elle aussi convertie avec bonheur au bilinguisme. On trouve également aujourd'hui des librairies spécialisées dans la littérature bretonne.

Signe des temps

A une époque où la diversité culturelle apparaît enfin comme une richesse à préserver, les langues gallèse et bretonne ne font plus peur ni honte. Ne nous voilons pas la face pour autant. La situation du breton demeure très préoccupante. Selon une enquête conduite en 1992 par l'INSEE, sur quelque 666 000 locuteurs actuels du breton, 2 000 brittophones de naissance seulement ont moins de 30 ans et 202 000 dépassent les 60 ans ! Des chiffres que seul un changement radical de comportement de l'Etat vis-à-vis des langues « régionales » pourrait inverser. Dans les conditions actuelles, les néo-locuteurs sont hélas bien loin de remplacer les 20 000 *native speakers* qui disparaissent chaque année. Côté gallo, une enquête menée par le laboratoire Credilif de l'université Rennes 2 Haute-Bretagne indique que cette langue romane serait parlée par environ 200 000 locuteurs en Bretagne. Quelle sera la situation du breton et du gallo dans 30 ou 40 ans ? Langues vivantes ou langues mortes, parlées et comprises par une élite de quelques milliers d'enseignants et d'étudiants ? L'avenir seul nous le dira. Il est évident que seul un sursaut des Bretons et un alignement de la France sur ses voisins démocratiques pourra permettre une pérennisation souhaitée profondément par la population.

Artisanat

Les costumes bretons

Les costumes identifient les Bretons aussi sûrement que la musique ou la langue. Quel pays d'Europe peut s'enorgueillir d'une telle diversité de coupes, de couleurs, d'étoffes, et encore d'une telle abondance de décors et de motifs ? Les coiffes, quant à elles, semblent immortaliser les Bretonnes, comme s'il s'agissait d'images pieuses fixées pour l'éternité sur des milliers de boîtes de galettes comme sur l'écran de télévision. Au risque de décevoir nombre de personnes, la coiffe a pourtant aujourd'hui quasiment disparu. Portée encore largement dans une partie importante de la Bretagne incluant le pays de Lorient et le Trégor dans le courant des années 1970, elle se réduit aujourd'hui à quelques isolats, comme la presqu'île de Plougastel et le pays bigouden où quelques mamies font de la résistance. Doit-on parler d'« un » costume breton ou « des » costumes bretons ? C'est vrai, il n'y a guère ici de costume « national » ailleurs que dans les souvenirs fugitifs des visiteurs du XIX[e] siècle et peut-être dans les rêves de Taldir Jaffrenou et des protagonistes du premier mouvement nationaliste. Pourtant, les Bretons ont marqué l'esprit de leurs voisins à une époque éprise de romantisme, passionnée par les barbares et assoiffée d'exotismes torrides.

Fierté paysanne : la coiffe

Du temps de toute sa splendeur, la coiffe faisait l'objet de toutes les attentions. Jorj Belz, l'un des organisateurs d'une exposition sur les costumes du pays vannetais, recueillit une anecdote de l'un de ses visiteurs : « Une vénérable mamie du pays, surprise par une averse, fit part à la compagnie de son intention de retrousser ses jupes pour en protéger sa coiffe. Ce à quoi les autres opposèrent en riant qu'on allait sans doute voir son derrière ! C'est pas grave, répliqua la Mamm-gozh avec un sens certain de la répartie. Celui-là je l'ai depuis soixante-dix ans. Ma coiffe elle, est amidonnée de ce matin ! » Il existe un grand nombre de coiffes différentes selon le lieu de vie, la cérémonie, la fête…



© SAINTHU

Bretonne en habits traditionnels.

La Bretagne, par sa langue, et surtout ses costumes, étonnait autant les ethnologues du XIXe siècle que les Indiens de la prairie ou les Maoris de Polynésie. Il suffit de se rapporter aux encyclopédies de l'époque pour se rendre compte que la variété, la richesse et l'originalité de ces tenues paysannes n'avaient d'égale que celles de l'Écosse, des pays slaves ou de l'aire balkanique. Ces sujets n'ont pas manqué de fasciner de nombreux peintres… Vers 1900, chaque évêché, chaque canton, chaque commune, chaque paroisse, et presque chaque frairie mettaient un point d'honneur à affirmer son identité et son originalité. Les couleurs étaient bien sûr des marques d'identification incontournables. Au terme de son étude qui occupa une grande partie de son temps entre 1925 et 1950, l'ethnologue René-Yves Creston concluait à l'existence de pas moins de 66 modes déclinés en quelques 1 200 variantes ! Une volonté d'identification qui traversa la société géographiquement mais aussi sociologiquement. Effectivement, la Haute-Bretagne était plus influencée par les modes françaises, tandis que la Basse-Bretagne était plus originale et sans doute plus archaïsante. Ajouter à cela les différences de métiers… En effet, la coiffe des artisanes n'est pas celle des paysannes ! Gare à celle qui, sur sa robe, ajoute plus de velours ou de dentelles que ne l'autorise sa condition ! Après la Première Guerre mondiale, le veston de ville a raison du *chupenn* traditionnel et les derniers *bragoù-bras* baissent la garde devant les pantalons droits, pendant que les 240 000 deuils de l'holocauste assombrissent les costumes féminins. Au pays bigouden, à mesure que la robe se raccourcit, la coiffe se met à grandir comme un clocher ajouré. Elle finit par atteindre 33 cm à la moitié du siècle, posant alors de graves problèmes d'inconfort aux téméraires qui veulent entrer dans les automobiles ! Le climat breton ne permettant pas toujours au cabriolet Citroën (oui, oui, la deudeuche) de circuler décapotée, on imagine aisément le nombre de torticolis que le fameux « pain de sucre » occasionna aux compatriotes féminines de Pèr-Jakez Hélias.

La faïence

À l'époque gallo-romaine, et peut-être même celtique, un village de potiers métamorphosait l'argile de l'anse de Toulven en objets d'usage quotidien, du côté de Locmaria. C'est depuis la fin du XVIIe siècle que la faïence fit son apparition dans la capitale de la Cornouaille lorsqu'un certain Jean-Baptiste Bousquet s'installa à Locmaria pour y apporter un savoir-faire appris dans les deux importants centres provençaux de Moustiers et Marseille. Marseille, Nevers, puis Rouen. Trois influences déterminantes aux débuts de la grande aventure faïencière d'un microcosme qui assimile les influences étrangères et leur impose les marques de son génie propre. Dès la seconde moitié du siècle suivant se répandent dans l'univers de la faïence quimpéroise les fameux poncifs « bretons » qui feront sa renommée internationale. Le petit « Breton » en costume glazik et *bragoù braz* et sa compagne portant fièrement la coiffe de Quimper deviennent des motifs récurrents qui identifieront désormais la faïence quimpéroise. Dès 1864, les jeunes établissements Henriot créent des motifs inspirés des travaux du peintre Lalaisse qui a publié quelques années auparavant de riches études dédiées aux costumes bretons. Vinrent ensuite des artistes d'envergure : Mathurin Méheut, Armel Beaufils, Micheau-Vernez, Jim Sévellec ou René-Yves Creston. La période de l'entre-deux-guerres, avec ses désirs récurrents d'associer étroitement la tradition la plus enracinée à la modernité la plus échevelée, est l'une des plus exaltantes et créatrices de la faïence quimpéroise. C'est celle où Paul Fouillen, ancien chef d'atelier chez HB (Hubaudière-Bousquet) s'installe à son compte, place du Styvell, pour créer des pièces inspirées des enluminures irlandaises et des broderies bretonnes. L'après-guerre porte un rude coup à l'univers de la faïence quimpéroise frappée de plein fouet par la concurrence des produits bon marché. Plusieurs entreprises doivent déposer le bilan au cours des Trente glorieuses qui semblent inaugurer le purgatoire de l'artisanat. En 1968, HB rachète Henriot au bord de la faillite. Le répit est d'assez courte durée. En 1983, elle n'évite pas le dépôt de bilan malgré une occupation des locaux par les salariés et le soutien de la population quimpéroise. Le repreneur, Paul Janssens, un riche Américain d'origine néerlandaise qui commercialise déjà le « Quimper » aux États-Unis depuis des années entend restaurer une image de qualité de la faïence entièrement peinte à la main par des ouvriers qui tiennent plus de l'artisan voire de l'artiste que du simple exécutant. Décidant de vendre ses pièces dans un circuit de magasins spécialisés « haut de gamme », il permet à l'entreprise tricentenaire de redresser la barre et de passer d'une cinquantaine de salariés en 1984 à 125 dix ans plus tard. Dernier épisode heureux en date : l'entreprise est rachetée en septembre 2003 par le Breton Pierre Chiron qui la ramène ainsi dans le giron régional. Quant à la facture du « Quimper » du troisième millénaire, elle conserve le cap, faite d'un savant mélange de thèmes « traditionnels » et de traits contemporains comme en témoignent le décor *Avel Vor* (Vent de mer) créé en 1998 par Philippe Lalys (Meilleur ouvrier de France) ou la série *Escale*, signée par Christine Noël.

Les toiles de Bretagne

Entre les XVe et XVIIe siècles, l'industrie textile, issue de la production du chanvre et du lin, était la première industrie bretonne. Les toiles, fabriquées dans les campagnes, étaient commercialisées en ville (Rennes, Morlaix, Fougères…) et exportées pour l'essentiel vers l'Angleterre, mais également vers l'Espagne, les Indes et les colonies américaines. Le chanvre était principalement destiné à la fabrication des voiles, alors que le lin permettait la production du linge de maison, draps et surtout chemises. À chaque région sa spécialité : les « Bretagnes légitimes » du Trégor, les « Crées » du Léon, les « Olonnes » à Locronan, les « Oléronnes » de Merdrignac, les « Noyales » à Rennes… Les années 1950 voient la mort de cette production traditionnelle qui ne survit pas à la concurrence des filatures du nord.

Croyances, mythes et légendes

Les Bretons et le sacré

Peu de régions d'Europe peuvent revendiquer une telle richesse, une concentration aussi extraordinaire d'art religieux, que l'occidentale Bretagne. Comme si, à l'ouest de l'Europe, à deux pas de cet « embarcadère »

pour l'« Autre Monde », tout un peuple, de tout temps, avait tissé des liens indissociables et privilégiés avec un sacré omniprésent. Si certaines cathédrales (celle de Saint-Corentin à Quimper restaurée au cours des années 1990 ou celle de Tréguier, avec son cloître et sa tour Hastings qui date de l'époque viking) sont de véritables fêtes pour l'œil, ce n'est pourtant pas par ses architectures colossales que l'art sacré brille ici. Non, c'est plutôt par la multitude de petits édifices nichés au fond de vallons ombragés et par cette galaxie de petites chapelles ducales ou paroissiales à la pierre mangée de lichens qui prennent des couleurs somptueuses dans les chaudes lumières du soir. C'est du temps des ducs Jean IV (1364-1399) et Jean V (1399-1422) que l'art religieux breton prend véritablement son essor. C'est durant leurs règnes que furent construites la chapelle du Kreisker à Saint-Pol-de-Léon, la collégiale du Folgoët, ou encore la cathédrale Saint-Pierre de Nantes. C'est à cette époque surtout que les conseils de fabrique passent commande aux multiples ateliers de verriers, de retabliers, de maçons, de charpentiers, de peintres, de doreurs d'images ou de fabricants de cloches de cette multitude de chapelles qui fondent véritablement l'identité profonde et singulière de la Bretagne religieuse. Ici, la richesse extraordinaire est le fruit du génie populaire.

Des saints qui sentent le fagot

L'art sacré breton, hérité d'une tradition en partie pré-chrétienne, présente un certain nombre de particularités. En exemple, ce culte des saints qui fait mentir le dicton français : « *Mieux vaut s'adresser au bon dieu qu'à ses saints*. » Ils sont si nombreux, si humbles souvent dans leurs habits polychromes un peu passés, dans leurs houppelandes de lichens or, gris et rouges, dans leurs petites niches qui les abritent autant des intempéries que du regard des impies, ils font tellement partie de l'univers immédiat, du clan, de la frairie qu'on finit par les considérer comme des membres de la famille. D'après Le Scouézec, ils seraient près de 900, chiffre considérable au regard des trois seuls saints bretons officiellement canonisés par Rome : saint Yves, saint Vincent et saint Guillaume ! Autant dire qu'une telle armée de saints (dont un certain nombre ont chaussé les bottes de divinités païennes) sent le fagot et la complicité avec l'ancienne religion… Quant à la trilogie Sainte-Anne/Sainte-Marie/Enfant Jésus, nulle part elle ne prend ses aises comme en ce pays où l'on vénérait jadis la grand-mère des Dieux et des Celtes (Dana).

Un enclos sacré

Une autre particularité de la Bretagne, et non des moindres, tient en cet enclos paroissial dont on trouve encore un bon nombre d'exemples intacts en Basse Bretagne. L'enclos proprement dit sépare l'espace sacré du monde profane. À une époque, les morts étaient enterrés à l'intérieur de l'église et non pas autour. C'est à partir de 1660 que la coutume d'inhumer des défunts dans l'enclos avant de les transférer dans un cimetière situé en retrait du bourg se généralisa. Aujourd'hui, outre quelques enclos tels ceux de Lanrivain ou de Guehenno qui ont conservé leurs sépultures, la plupart des autres se voient privés de leur rôle funéraire. Ils sont nommés « placîtres ». Côté architecture, l'enclos paroissial est un espace rigoureusement organisé en fonction d'une symbolique précise et exigeante. L'église, ou la chapelle, en est bien évidemment la pièce maîtresse. La partie septentrionale de l'enclos est un endroit délaissé et peu prisé, mais ce n'est pas le cas à l'ouest, direction associée à la mort. C'est là que se trouve l'ossuaire recueillant les crânes et les ossements principaux des paroissiens. De là naquirent bon nombre de légendes ayant trait à la mort et à l'au-delà. Le calvaire, que le paroissien laisse à sa droite en entrant dans l'église par le porche sud, suscite l'admiration du visiteur par sa véritable exubérance de détails sculptés dans la pierre noire de Kersanton ou le granit jaune de Logonna.

Une débauche de personnages

Comme son nom l'indique, le rôle du « calvaire » est de retracer symboliquement la passion du Christ. Dans son plus simple appareil, il se doit de représenter au moins Jésus crucifié entouré des deux larrons. Il s'est enrichi au fil des ans. Sur celui de Guimiliau, ils ne sont pas moins de 200 à supporter le Christ de pierre dans ses souffrances ! L'âge d'or de ces pièces monumentales se situe aux XVIe et XVIIe siècles. Les plus touchants sont sans doute ceux de Tronoën et de Kerbreudeur. Ils dateraient de la fin du XVe siècle.

Les personnages ont parfois des proportions enfantines dotés de grosses têtes et de corps graciles. Au cœur de l'enclos, surtout dans le pays bigouden, on trouve une pierre longue, toujours travaillée, parfois sculptée et cannelée, conique, cylindrique ou tronconique. Celle-ci doit être considérée comme un élément à part entière de l'ensemble. Le lec'h, plus exactement la stèle laténienne, ne se trouve là que par raccroc comme un rappel des croyances et des rites anciens. Elle fait tout de même partie du décor et de la famille spirituelle. D'ailleurs, sa fonction n'est-elle pas très proche de celle du clocher du village ? Tout à la fois indication funéraire, axe du monde qui relie le ciel à la terre et centre du territoire dévolu au clan, elle est, elle aussi, un élément incontournable de l'enclos.

Les pardons, des fêtes de l'âme

Le pardon est une pratique à mi-chemin entre la dévotion religieuse et l'affirmation identitaire, qui résume la Bretagne aux yeux de tous. Destiné, comme son nom l'indique, à racheter à l'origine les fautes individuelles ou collectives par une grande cérémonie expiatoire, il est devenu au fil des ans un grand rassemblement communautaire et coloré où le sacré, certes présent, est associé à une notion de fête qui a fini par acquérir une place prépondérante. Comment en irait-il différemment dans une liturgie qui dure trois jours, chiffre sacré de toute éternité chez les Celtes et chez les Bretons ? Réminiscence des temps anciens, la fête commence par un immense *tantad* : un feu de joie. Ensuite vient la procession qui se poursuit par des réjouissances profanes, danses et jeux de force ou d'adresse. Si les petits pardons, ceux dédiés aux petits saints claniques et familiaux, drainent le « public » à quelques kilomètres à la ronde, on vient parfois de très loin pour les grands pardons, ceux consacrés à saint Erwan ou saint Yves (saint patron des Bretons).

De vieilles fêtes païennes

Nombre de pardons chaussent les bottes de pèlerinages immémoriaux, comme la fameuse grande Troménie de Locronan qui, tous les six ans, voit les « pardonneurs » effectuer une grande marche de 12 km de long. Ce sont des fêtes incontournables, aussi nécessaires pour le salut des hommes que pour celui des bêtes, et où l'on décèle encore la vieille alliance celtique du cavalier et de sa monture. La protection de *sant* Alar ou de *sant* Gweltaz est aussi vitale pour les équidés que celle de *sant* Cornely pour les bêtes à cornes ou celle de saint Antoine de Pleumeur-Bodou pour les cochons. Le jour venu, les chevaux sont aussi impatients et aussi nerveux que les hommes de participer aux rites prophylactiques millénaires. Comme pour les autres pardons, une triple rotation sur la droite est nécessaire pour le salut des âmes, à la différence qu'ici, elle est effectuée par les quadrupèdes portant leur cavalier. Parfois, les chevaux bouchonnés de près et décorés de rubans se livrent à des courses et cavalcades plus ou moins spontanées, comme au pardon de Saint-Hervé-en-Gourin, ou comme sur l'île Sant-Gweltaz-en-Penvenan.

Des saints spécialistes ou… généralistes

S'ils semblent particulièrement privilégiés du fait de leur valeur irremplaçable dans la ferme, les chevaux ne sont bien sûr pas les seuls bénéficiaires de ces rites et de ces saints peu orthodoxes. Moyennant quelques prières et des rites assez peu conventionnels, dont le tour du sanctuaire à genoux est un grand classique, les « petits » saints rendent d'éminents services : Mériadeg guérit la surdité, Servan les furoncles, Gwenn les maladies de peau… Certains saints, comme Notre-Dame de Rumengol, ou cette énigmatique *sant* Diboan (littéralement « qui enlève toutes les douleurs ») sont généralistes. Nombreuses sont aussi les saintes qui guérissent la stérilité féminine et donnent du lait en abondance aux nourrices.

Un rassemblement identitaire

Le pardon n'est jamais aussi brillant, aussi chamarré, aussi haut en couleur que durant la seconde moitié du XIX[e] siècle, à l'apogée de la variété et de la richesse des costumes bretons. Fête religieuse certes, il est avant tout une fête communautaire où le prêche a lieu en breton, où l'on se distingue des autres par les guises de son « pays », où les rixes sont parfois aussi obligatoires et incontournables que les combats dans le cycle irlandais de la Branche Rouge. L'essentiel consiste en ce caractère éminemment populaire, enraciné et festif du pardon. Un caractère qui ne porte pas ombrage au sacré, mais le complète intimement. Après une période de déclin durant les Trente glorieuses, les pardons sont de retour. Comme avant, ils sont aujourd'hui l'occasion d'affirmer une identité considérée comme un héritage précieux à préserver et à transmettre. Désormais débarrassé de son aspect d'obligation et de rédemption, le pardon peut prendre toute sa mesure.

Arthur, le cycle arthurien

Peu de légendes ont enchanté l'Europe comme celle du roi Arthur, du Graal et de la forêt de Brocéliande. Peu de mythes ont exercé sur les esprits une si étrange, durable et profonde fascination que les exploits de ce roi rédempteur dont les Bretons prétendaient encore au XI[e] siècle qu'il devait un jour revenir d'Avalon où il était entré en dormition, pour libérer les Bretons de la tutelle étrangère. Il fut un temps où la « matière de Bretagne » enchantait toutes les cours d'Europe et où l'on vibrait aux amours de Lancelot et de Guenièvre, aux prodiges de Merlin. L'enchantement n'est pas près de s'évanouir si l'on en juge par l'abondante production artistique qu'elle a suscité depuis que Robert Wace, Robert de Boron ou Chrestien de Troyes lui assurèrent un rayonnement continental. De l'opéra au cinéma, le mythe est là, toujours aussi présent, vivant, comme un fragment de l'Autre Monde qui refuserait de disparaître. Merlin aussi à sa légende (dessin animé, bandes dessinées…). Quant à Arthur, il revit dans ses habits alto-médiévaux et dans des aventures inspirées des textes gallois anciens, grâce aux talents de nombreux auteurs et illustrateurs. Fabuleux destin pour un roi à qui une histoire héroïsée attribue une victoire sur les Saxons d'Hengist et d'Horsa au mont Badon, en Bretagne, aux environs de l'an 500 de notre ère… Mais connaît-on vraiment l'histoire ? La Villemarqué, en introduction à sa *Marche d'Arthur* dans le *Barzaz Breiz*, écrit : « La popularité dont jouit en Bretagne le nom d'Arthur est un des phénomènes les plus curieux de l'histoire de la fidélité bretonne. Ce nom, primitivement porté par une divinité guerrière, le fut, au sixième siècle, par un chef illustre, mort en défendant sa patrie et auquel on attribua plusieurs des vertus surhumaines de son homonyme adoré. Les pères invoquaient le dieu en allant au combat ; les fils chantèrent l'homme déifié, le jour de la bataille. »

Des origines mythologiques

Nombre d'éléments du cycle arthurien, bien qu'indéniablement christianisés par les rédactions médiévales, en particulier celle de Robert de Boron, laissent apparaître clairement des origines celtiques et mythiques. Il y a déjà l'épée « magique » du roi, Excalibur, qui ne se laisse sortir du roc que par le roi élu, signant là symboliquement son union avec le royaume. Le Graal, lui, donne la connaissance et dispense une nourriture abondante et inépuisable. Quant à la forêt, elle est dans le monde celtique un lieu de refuge et de connaissance, l'une des portes d'accès à l'Autre Monde, à l'inverse des lacs qui la parsèment. Cadre permanent et indispensable de la légende, la forêt révèle les héros à eux-mêmes. On pense alors à Brocéliande… Un souvenir de temps lointains où la Bretagne s'étendait du sud des Highlands jusqu'à l'estuaire de la Loire, où les légendes voyageaient pour s'incarner dans la pierre comme sur le porche de la cathédrale de Modène, et où Brocéliande s'étendait, elle aussi, des deux côtés d'une *Mor Breizh*, une Manche considérée bien plus comme une gigantesque autoroute qu'un fossé irréductible ! C'est vers la fin du XIX[e] siècle qu'elle s'est identifiée formellement avec celle de Paimpont. Claudine Glot, présidente et co-créatrice du Centre de l'Imaginaire Arthurien situé au château de Comper, dans son livre *Hauts lieux de Brocéliande*, indique qu'en 1467, la Charte des us et coutumes de la forêt de Brocéliande assimile les terres de Guy de Laval, seigneur de Comper, à la forêt d'Arthur et de Merlin. Dans la mémoire populaire, la forêt qui étend son sombre manteau de frondaisons autour du chaos de Huelgoat abrite un « camp » que la *vox populi* attribue à Arthur, et que, très prosaïquement,

les historiens font remonter à l'an 56 avant J.-C. et qu'ils attribuent aux Osismes en guerre au côté des Vénètes contre les légions de Rome.

Une géographie insaisissable

Oui, Brocéliande s'étend ici et là, d'un côté de la mer comme de l'autre. Dans une géographie de l'âme, les lieux concrets finissent par se dissoudre pour céder la place au rêve, à de chers fantômes qui continuent une existence parallèle à la nôtre. « Brocéliande, écrit Claudine Glot, référente en la matière, n'existe pas dans la cartographie administrative : c'est une forêt que l'on porte en soi et dont on espère toujours la rencontre. » Comme du haut du Ro'ch Hir glaz, dans la grande baie de Saint-Michel-en-Grève, on entendrait, en fermant les yeux, le choc de l'épée d'Arthur contre les écailles d'un terrible dragon. La haute silhouette d'Arthur est ici et là, partout où le peuple croit encore en ses pouvoirs libérateurs… « Ainsi, écrivait encore La Villemarqué dans son fameux Barzaz Breiz, toutes les fois qu'une guerre se prépare, on voit, en signe avant-coureur, l'armée d'Arthur défiler, à l'aube du jour, au sommet des Montagnes noires et l'on y répète encore le bardit suivant, qui s'est retrouvé, après douze cents ans, dans la bouche des Bretons armés pour défendre leurs autels et leurs foyers. Je l'ai appris d'un ancien chouan de Leuhan, qui l'a souvent chanté, m'a-t-il dit, en marchant à l'ennemi, dans les dernières guerres de l'Ouest ». Légende immortelle…

Musique – Danses

La musique bretonne

Dire que, chez les Bretons, la musique est un moyen d'expression privilégié depuis la nuit des temps serait un doux euphémisme ! La musique résume presque à elle seule cette terre d'enchantements où se jouent des symphonies inachevées et perpétuellement renouvelées.

Musique et magie

Dans le monde celtique, la musique est un art sacré pratiqué au plus haut point par Lug, le dieu polytechnicien, comme par Dagda, le dieu des druides et druide des dieux. C'est elle qui ouvre les portes de l'Autre Monde. C'est encore elle qui a le pouvoir de suspendre les sens des adversaires et de provoquer, dans l'auditoire, aussi bien les rires que les pleurs et le sommeil. La harpe de Dagda, quant à elle, n'obéissait qu'à son maître. Cette dernière était capable à la fois de voler dans les airs et de tuer neuf hommes d'un seul coup ! Assurément, depuis la plus haute Antiquité, les Bretons et la musique sont indissociables. Merlin l'enchanteur était un maître harpeur. La Vie de Winwaloe (Gwénolé) du cartulaire de Landévennec, rédigé vers 880, nous apprend qu'à la cour du roi Gradlon, les musiciens pratiquaient la *cythara*, la *lyra*, la *tybia* (flûte) et le *tympana* (tambour). Un texte un peu postérieur affirme qu'un certain Cadiou était cithariste à la cour du duc Hoël de Cornouaille, contemporain de Guillaume Le Conquérant (réputé pour engager des musiciens bretons). Deux instruments sont ainsi emblématiques de l'aire celtique, et plus particulièrement brittonique : le *crwth*, dans son orthographe galloise, qui est une sorte de lyre à quatre cordes augmentées de deux cordes bourdons allant du chevalet au cheviller, et qui se jouait avec un archet. Cet instrument disparut vers la fin du XVIII[e] siècle. Quant au deuxième instrument, il s'agit de la harpe, nommée *telenn* en breton. Celle-ci fut pratiquée à la cour des ducs.

Un couple indissociable

Ce sont d'autres instruments qui, au XVIII[e] et au XIX[e] siècles, apparaîtront comme représentatifs de la musique bretonne. C'est ainsi que l'on trouve le biniou, instrument appartenant à la grande famille des cornemuses. Il se développa dans le bassin méditerranéen et les populations celtiques l'empruntèrent aux conquérants… romains. Il y a ensuite la bombarde, sorte de hautbois médiéval à anche de roseau, qui fut importée du Moyen-Orient au temps des croisades ! Comme pour l'art plastique laténien ou les motifs de leur art religieux, c'est dans l'adaptation de ces emprunts que les Bretons vont révéler leur génie propre ! Le couple bombarde-biniou, dit aujourd'hui *kozh* (ancien) ou *vihan* (petit), par rapport à la grande cornemuse des Highlands, va devenir emblématique de la musique bretonne et même, on peut le dire, de la Bretagne. En général, un troisième instrument vient compléter ce duo vedette des campagnes de Basse-Bretagne : le tambour. L'ensemble constitue ainsi, selon certains, l' »orchestre national breton ». Dans les pardons, pour les battages, les mariages ou les baptêmes…, les musiciens de Basse-Bretagne « sonnent » un répertoire varié qui diffère d'un pays à l'autre.

Des instruments nouveaux

Dans la Bretagne gallèse, la *veuze* (proche de la *gaïta* galicienne avec une tessiture plus grave) est pratiquée dans le pays nantais, le violon se répand autour de Rennes, de Broons, de Merdrignac et de Dinan, la vielle à roue dans le Penthièvre et la clarinette, surnommée en breton « *treujenn-gaol* » (tronc de choux), se développe autour de Rostrenen et Glomel. Quant à l'accordéon, il fait une apparition remarquée en une génération, de 1890 à la guerre de 1914. Il séduit des joueurs et des auditoires de plus en plus importants. C'est devant le « danger » que représente la concurrence de ces instruments considérés comme « étrangers » que des rencontres et concours sont organisés. On retrouve ainsi celui de Brest en août 1895. Ce dernier réunit 42 « couples » biniou *kozh*-bombarde issus principalement du pays vannetais et de Cornouaille. C'est sur fond d'une réflexion sur la transmission de la tradition musicale que les sonneurs sont instrumentalisés dans des fêtes « historiques et celtiques ». Ces fêtes se répandent dans les sites touristiques de Bretagne (Pardon des fleurs d'Ajonc de Pont-Aven, Fête des Filets Bleus de Concarneau…). Le couple *biniaouer-talabarder* se maintient jusqu'à la Première Guerre mondiale, mais l'arrivée de nouveaux concurrents dans l'entre-deux-guerres (saxophone ou jazz) va lui porter un coup très rude. Nombre de sonneurs traditionnels rangent leurs bombardes et leurs binious au placard mais, heureusement, certains résistent.

Le succès des *bagadoù*

Paradoxalement, c'est de la ville que vient le renouveau. Et du milieu des Bretons de Paris. Les premières bases du renouveau sont créent en 1932. C'est la *Kenvreuriezh ar Viniaouerien* (la « Confrérie des sonneurs de biniou »). C'est surtout la création de la *Bodadeg ar Sonerien*, portée sur les fonts baptismaux à Rennes le 23 mai 1943 par Polig Monjarret, Robert Marie et Dorig Le Voyer, qui sera le moteur principal de la formidable résurrection qui va s'opérer dans les décennies qui suivent.

Alors que les derniers sonneurs de couples traditionnels, ruraux et enracinés, remettaient leurs instruments au placard, un mouvement urbain s'intéresse à ces trésors en péril. Polig Monjarret, qui participe à une noce le premier mars 1942, se rend compte du fossé qui sépare la musique et les danses « urbaines » de cette tradition paysanne authentique. Tirant les conséquences de ces observations, Polig va, dès les années 1940, battre la campagne du *Kreizh Breiz*h, le Centre-Bretagne, pour collecter des milliers d'airs auprès de vieux sonneurs. En 1947 à Carhaix, c'est également lui qui fonde le premier exemplaire d'une formation musicale qui va révolutionner l'univers musical breton de la seconde moitié du XX[e] siècle : le bagad, nommé initialement « clique de sonneurs », puis *bagad sonerion* (troupe de musiciens). La cornemuse des Highlands, dont le premier exemplaire fut importé en Bretagne en 1895, s'impose d'emblée au sein du bagad, évinçant d'office le petit biniou *kozh*. Le succès est immédiat. En 1952, la *Bodageg ar Sonerien* compte déjà trente *bagadoù*. Trois ans plus tard, le chiffre passe à soixante-dix ! Le premier championnat national de *bagadoù* a lieu à Brest en 1953 et, de ce fait, le niveau des musiciens amateurs ne cesse de s'élever. Transféré à Lorient en 1971, au stade du Moustoir devant une foule de spectateurs, le Championnat National est un événement incontournable de l'été breton. Depuis les années 1950, les *bagadoù* sont répartis en plusieurs catégories. Il est vrai qu'au fil des ans, le bagad est devenu un véritable orchestre symphonique intégrant d'ailleurs de nombreux instruments prohibés dans les années 1950 comme les clarinettes ou les cuivres. Et le petit biniou *kozh* s'est également vu entrer dans le bagad ! Formation désormais prestigieuse, le triomphe des Sonneurs du festival de Cornouaille comme celui du FIL de Lorient, attirent chaque année de nombreux spectateurs, amateurs ou curieux. Quant au bagad de Lann-Bihoué, il continue à représenter la France sur toutes les mers du monde.

© DJWZE



Catamaran sur une plage du Morbihan.

Sports et jeux traditionnels

A l'époque, on organisait des joutes collectives ou individuelles avec les jeux traditionnels bretons pour défier la paroisse ou le village voisin. Si le début du XX[e] siècle a vu leur quasi-disparition, la Fédération des Amis des Luttes et Sports Athlétiques Bretons (FALSAB) a sonné leur retour.

Ar Gouren, la lutte bretonne

Cette lutte de deux hommes en corps à corps est arrivée sur le continent avec les émigrants qui venaient de l'île de Bretagne. Aujourd'hui, elle est encore pratiquée en Cornwall, la Cornouaille britannique et, bien entendu, en Bretagne. Contrairement à la lutte gréco-romaine, la lutte bretonne se pratique toujours debout. Elle a pour but de déséquilibrer l'adversaire et de le faire tomber, en vol plané affirment certains, les deux épaules devant toucher le sol, ce qui en breton se dit *lamm*.

La boule bretonne

Elle occupe une place de choix dans les jeux traditionnels bretons. Très populaire dans le Trégor et le Morbihan, avec ou sans plomb, elle se pratique sur des terrains aussi variés que ses règles de jeux. Les joueurs doivent se spécialiser : placeurs, poseurs, tireurs. Pour faciliter la tenue des différents concours et championnats interclubs organisés, les règles ont tendance à s'uniformiser, mais des différences persistent tout de même…

La galoche bretonne

Jeu traditionnel breton et plus particulièrement bigouden, la galoche est pratiquée depuis des siècles par les paysans et les marins. De nombreuses compétitions sont encore organisées par les clubs tandis que les joueurs amateurs se réunissent en général le dimanche pour des parties plaisir. Jeu d'équipe, la galoche se pratique sur terrain dur comme les routes, et se compose d'une galoche (kaloch), de 3 palets (péiou) et d'une pièce métallique (lipar).

Le nautisme

Compétitions, régates ou simples promenades sur l'eau, la Bretagne est le lieu le plus prisé pour les pratiques nautiques grâce à ses 1 200 km de côtes découpées en criques, anses, rades, baies ainsi que ses nombreuses rivières et lacs. Jadis réservés à l'élite, les sports nautiques sont désormais à la portée de tous. Toute l'année, de la régate à la voile scolaire, les écoles et centres nautiques bretons proposent un très large éventail d'activités : dériveur, catamaran, planche à voile, kayak, paddle, funboard, char à voile, plongée sous-marine, bateaux collectifs, randonnées… Certains skippers ont également contribué à l'enthousiasme du grand public pour la voile sportive (Eric Tabarly, Olivier de Kersauzon, Roland Jourdain, Karine Fauconnier, Michel Desjoyaux, Armel Le Cléac'h, Franck Cammas, Jean Le Cam…). Les records, les traversées, les grandes courses et les régates ponctuent l'histoire des marins bretons. Les départs et arrivées de grandes courses, ainsi que les grandes fêtes (comme les Fêtes maritimes Internationales de Brest qui ont lieu tous les 4 ans) ont trouvé leur public : Spi Ouest-France à la Trinité-sur-Mer, transat Québec-Saint-Malo (tous les 4 ans), transat Lorient–Saint-Barth (en avril, tous les 2 ans), Tour de Bretagne à la voile, Trophée Jules-Verne et Solitaire Le Figaro, sans oublier la célèbre Route du Rhum, une course en solitaire (mono ou multicoque) qui signa sa première édition en 1978.

LA BRETAGNE GOURMANDE

La gastronomie bretonne… Tout un programme. Authentique, généreuse et savoureuse, elle conjugue délicieusement le meilleur de son terroir (cocos de Paimpol, artichauts de Saint-Malo, fraises de Plougastel, oignons de Roscoff, agneaux des prés salés, coucou de Rennes, andouille de Guémené…) avec le nec plus ultra de son « merroir » (langoustines du Guilvinec, huîtres du belon, moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc…).

Spécialités locales

Les farz

On parle de far, mais c'est bien de *farz* qu'il s'agit. Si aujourd'hui on connaît celui qui fait le kig ha farz trouvant son origine dans le Léon, l'autre, le *farz* de froment sucré avec pruneaux et raisins de Corinthe se savoure en haute comme en basse Bretagne. Ce plat ô combien traditionnel est sans doute un des plus anciens de cette vieille terre. La pomme de terre arrivée au XVII[e] siècle l'a quelque peu détrôné… mais il résiste bien ! Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, il existait tout un florilège de *farz* ; on entendait alors parler de *farz gwad* qui se faisait avec du sang de cochon, et ce dans l'île d'Ouessant ; à Sein on parlait de *farz poch*, de la farine de froment, du lait, du sucre, des pruneaux ou des raisins à cuire dans la soupe ; plus au sud à Groix on y mettait des raisins de Malaga et on parlait alors de *kunpod*. Ailleurs, on pouvait faire un *farz daou hanter* en mélangeant le froment et le blé noir. Pour les grandes occasions, on préparait un *farz forn*, un gâteau de luxe qui ne se servait qu'aux mariages. Aujourd'hui, au XXI[e] siècle le kig ha farz connaît toujours un franc succès et pas uniquement en Basse-Bretagne. Quant à l'autre, le *farz forn* au froment dit *farz* breton à la farine de froment et dans lequel on ajoute un petit verre de *lambig**, il reste un dessert fort apprécié des petits comme des grands.

* Eau-de-vie de cidre de Bretagne

Crêpes et galettes

Se dit *Krampouezh* en breton, *gaôf* en gallo. La crêpe constitue la véritable spécialité bretonne lorsque les gourmands évoque la région. Pas étonnant avec le nombre incalculable de crêperies, et le diplôme professionnel ! Petit aperçu des ustensiles traditionnels pour la confection des crêpes et galettes :

- **La galetière :** selon les régions, voire les villages, elle se nomme *bilig*, galetière, tuile ou pierre. Il s'agit d'une grande plaque circulaire en tôle martelée ou mieux en fonte épaisse, à gaz ou électrique, sur laquelle on étale la pâte. Elle est graissée régulièrement avec du lard gras peu salé ou de l'huile épandue avec un tampon de chiffon.
- **La huèche :** sorte de claie de bois arrondie que l'on recouvre d'un torchon afin d'y empiler les crêpes et galettes.
- **Le rouable :** en breton, il se nomme *rozell*. C'est une simple raclette de bois très dur et très lisse. Elle permet de répartir régulièrement la pâte sur le *bilig*.
- **La tournette :** nommée aussi *latte*, *viroué*, spatule et plus souvent couteau à beurre. Elle permet de décoller les crêpes sur la plaque de cuisson et de les tourner aisément sans les briser.

Produits du terroir

Viandes, volailles et gibiers

- **L'agneau des « prés salés ».** Il gambade en temps ordinaire sur les landes voisines du Mont-Saint-Michel, il est en quelque sorte un agneau franco-breton. Il doit son nom au fait qu'il broute l'herbe des prés envahis par la mer à marée haute . Ce qui donne à sa viande un moelleux dont on se souvient longtemps. À Ouessant, son homologue est tout aussi délectable, surtout lorsqu'il est cuisiné dans les mottes.

Recette du Kig Ha Farz

- **Ingrédients (4 personnes) :** 500 g de farine de blé noir, 200 g de beurre, 750 g de plat-de-côtes, 1 jarret de porc, 1 petit chou, 2 navets, 3 carottes, 2 oignons, 2 poireaux, 1 cuillère à soupe de sel, 1 jaune d'œuf, 50 g de crème, poivre.
- **Préparation :** Dessaler le jarret avant de le mettre avec le plat-de-côtes dans une marmite d'eau. A ébullition, laisser mijoter 30 minutes en écumant. Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre préalablement ramolli, le sel, la crème ainsi qu'un jaune d'œuf. Ajouter un peu d'eau tiède pour délayer et avoir ainsi une pâte bien lisse. Petit à petit, incorporer un demi-litre de bouillon pour obtenir une pâte liquide mais relativement épaisse. Verser dans un « sac » (vous pouvez en fabriquer un avec des torchons noués), lier tout en laissant un peu d'espace pour que le far puisse gonfler. Ecumer le bouillon et déposer dans la marmite les légumes épluchés et débités en gros morceaux. Ajouter le sac et laisser mijoter à petits bouillons pendant environ 3 heures. Sortir le sac, et émietter le far en le faisant rouler et en le manipulant. Disposer le far au milieu d'un grand plat et mettre les légumes et la viande autour.

Recettes

Moules marinières

Ingrédients (pour 4 personnes) : 4 kg de moules de bouchots, 30 g de beurre salé, 2 échalotes, 20 cl de vin blanc sec, persil, thym, laurier, sel, poivre.

Préparation : 5 minutes. Cuisson : 10 minutes. Laver les moules en prenant soin de retirer celles qui sont abîmées et celles qui flottent dans l'eau. Dans une cocotte, faire revenir les échalotes avec le beurre, y ajouter les moules et bien les remuer jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Ajouter ensuite le vin blanc, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Cuire à feu doux pendant quelques minutes. Ajouter le persil au moment de servir.

Lotte à l'armoricaine

Ingrédients (pour 4 personnes) : 1,2 kg de lotte, un verre d'huile d'olive, 2 cuillerées de concentré de tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 10 cl de cognac, un demi-verre de fumet de poisson, 1/2 l de vin blanc, sel, poivre, piment de cayenne.

Préparation : 20 minutes. Cuisson : 60 minutes. Couper la lotte en morceaux et les fariner.
Dans une sauteuse, les faire revenir dans l'huile et les flamber au cognac. Egoutter la lotte et la réserver (mettre de côté). Ajouter à la sauce le vin blanc, le concentré de tomate, le sel, le poivre, le piment de Cayenne, le bouillon, l'oignon et l'ail hachés finement et laisser frémir une demi-heure à feu doux. Ajouter la lotte et remettre à cuire 15 minutes à feu doux. Présenter dans un plat creux et décorer de persil haché ou de ciboulette.

Le kouign patatez

Ingrédients (pour 4 personnes) : 600 g de pommes de terre, 130 g de beurre demi-sel, 130 g de farine de sarrasin ou de blé, un jaune d'œuf, noix de muscade, sel, poivre.

Préparation : 10 minutes. Cuisson : 50 minutes. Sortir le beurre du réfrigérateur afin qu'il ramollisse. Faire cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes. Préchauffer le four à 180°. Eplucher les pommes de terre et les écraser façon purée. Ajouter la farine progressivement en mélangeant, puis le beurre mou, la noix de muscade râpée, le sel et le poivre. Bien pétrir la pâte et former une galette d'une épaisseur d'1,5 à 2 cm. Beurrer la tourtière, y étaler la pâte et bien lisser la surface. Battre le jaune d'œuf et le badigeonner sur toute la surface. Mettre au four pendant une demi-heure.

Gâteau breton

Ingrédients (pour 8 personnes) : 350 g de farine, 350 g de beurre, 300 g de sucre, 6 jaunes d'œufs (+ 1 pour dorer le gâteau), rhum (facultatif).

Préparation : 10 minutes. Cuisson : 45 minutes. Mélanger la farine et le sucre puis ajouter le beurre ramolli par petits morceaux. Incorporer les jaunes d'œufs en pétrissant la pâte, et le rhum. La pâte ne devant pas être pétrie trop longtemps, arrêter de mélanger quand les ingrédients sont bien incorporés. Étaler la pâte dans un moule rond et pas très profond. Strier le gâteau et le dorer au jaune d'œuf avant d'enfourner 45 minutes environ à 180 °C. Après refroidissement, démouler. On peut aussi le fourrer à la crème de pruneaux, à la confiture, au chocolat…

L'agneau de Belle-Île-en-Mer. L'agneau de Belle-Île-en-Mer est commercialisé sous le label local « agneau du large ». Omniprésent sur l'île, même s'il ne bénéficie pas de polders recouverts aux marées, comme ceux des prés salés de la baie du Mont Saint-Michel, le climat océanique de l'île chargé d'embruns, associé à l'herbe et aux fleurs aromatiques ont des effets similaires sur la qualité de sa chair. Pour prétendre au label, créé en 1994, les agneaux se doivent de naître à Belle-Île, de passer un minimum de 60 jours au pré et de ne se nourrir que des produits de la ferme. Une petite partie de ces agneaux proviennent d'une ancienne race vernaculaire, appelée « race de Deux » ou « mouton de Deux » car très prolifique (2 à 3 agneaux par femelle). Cette population est issue du croisement d'une race indigène morbihannaise avec des moutons flandrins au XVIII[e] siècle.

Poule coucou de Rennes. Dans les années soixante et soixante-dix, la montée de l'agriculture productiviste a failli sonner le glas de multiples races rustiques. Par bonheur, quelques passionnés, conscients de l'enjeu de sauvegarde d'un tel patrimoine, ont sauvé ce qui pouvait l'être. Ainsi en a-t-il été de la poule coucou de Rennes qui figure désormais en bonne place sur la carte des grandes tables rennaises… Les standards de la coucou ont été fixés en 1914, mais c'est le docteur Edmond Ramé, un notable membre de la Société nationale d'aviculture, qui « inventa » à la fin du XIX[e] siècle la coucou. Cette petite volaille rustique demande quelques soins dans sa préparation. La rôtir doucement, l'arroser beaucoup durant les 40 minutes de cuisson, à 170 °C maximum. Beaucoup l'apprécient farcie accompagnée de compote de potimarron, de pommes rainette et de noix.

Poulet de Janzé. Autrefois, la volaille faisait la réputation de la région et il n'est pas rare, sur les recueils de recettes du XIXe siècle, de voir mentionnés le poulet, la poularde et le poussin de Janzé. La petite cité s'est fait une spécialité de ces volailles qu'elle vendait auprès des grands restaurateurs français.

Charcuteries

L'andouille de Guémené-sur-Scorff
Faite d'abats de porc imbriqués, donnant à la coupe des cercles concentriques et réguliers, l'andouille de Guémené-sur-Scorff est très réputée. C'est la plus familière aux fins gourmets, mais elle est loin d'être la seule. La région de Saint-Brieuc en fabrique d'excellentes que l'on déguste chaudes avec une purée de pomme de terre.

Le pâté breton ou pâté de campagne.
Le pâté breton n'est rien d'autre qu'une grosse terrine campagnarde, rustique et bon marché, produit courant dans toute la Bretagne, faite à partir de viandes de porcs (gorge et abats), oignons, fines herbes (thym, laurier, persil) et aromates (poivre, sel). Tout comme le gros pâté, il est enveloppé dans une crépine et cuit longuement à four très chaud.

Le porc blanc de l'Ouest
Depuis l'aube des temps ou presque, le cochon est le trésor des campagnes, particulièrement en Bretagne où il y eut une race celtique très appréciée. Ce cochon celtique peuplait l'ouest de la France à la fin du Moyen Age. Son descendant direct, ce fameux blanc de l'Ouest est le type même du porc fermier de plein air. Les truies et leurs petits pâturent en liberté une grande partie de l'année. A noter, que dès 2007, un plan de sauvegarde a été lancé pour palier au déclin continu de ses effectifs. Si autrefois, le « sacrifice » du cochon était l'occasion de fête et grandes réjouissances, de nos jours, sa consommation, après avoir été un temps délaissée, connaît un regain de popularité. Sa saveur et sa texture sont reconnues par les gourmets, et les tables réputées de Bretagne le tiennent en haute estime.

Saucisse de Molène
Délicatesse pur porc, la saucisse de Molène à cette particularité d'être fumée au goémon car sur cette petite île de pêcheurs, il n'y a pas d'arbres. Cuite ou grillée, froide ou crue, on ne le répétera jamais assez, la molène est exquise.

Chilgick d'Ouessant
Sa cousine peut-être, et assurément tout aussi délicate que sa voisine molénaise. Ici, sur l'île du bout du monde, on ne fume pas au goémon mais à la motte – spécialité locale remontant à la nuit des temps – ce qui lui donne un fumet incomparable. Délicieuse entourée de pommes de terre, en salade ou dans des crêpes de blé noir.

Poissons, fruits de mer et crustacés

La Bretagne est l'une des toutes premières régions maritimes d'Europe. Ses ports mondialement connus (Douarnenez, Concarneau, Paimpol, Le Guilvinec, Lorient…) concentrent près de la moitié du tonnage national de poissons et de crustacés. La pêche, ainsi que l'aquaculture et la conchyliculture (huîtres, moules), confère aussi à la Bretagne une position nationale d'importance avec un tiers des emplois du secteur. Quant aux algues, utilisées en cosmétique et en cuisine, la Bretagne en assure 90 % de la production française.



Les sites remarquables du goût

« *Un Site Remarquable du Goût permet d'identifier un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut se faire sans la volonté d'accueillir, d'expliquer, de tisser le lien entre savoir-faire et faire savoir.* » Définition proposée par Charles Perraud, président de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût depuis sa création en 1996, en préface du livre dédié au réseau, *Les Chemins du goût*. Les sites remarquables du goût sont au nombre de deux en Bretagne : Cancale pour ses huîtres et Pénestin pour ses moules.

Site : *sitesremarquablesdugout.com*

Les algues

En Bretagne du nord, leur réputation n'est plus à faire… Si autrefois les populations côtières se servaient de l'algue pour se chauffer, se soigner, se nourrir ou enrichir la terre, aujourd'hui c'est au tour de l'agroalimentaire, de la cosmétique, de la pharmacologie, du textile et de l'industrie de l'utiliser.

Dans la région des Abers et de l'archipel de Molène, il existe de véritables champs d'algues. Elles commencent même à s'imposer dans le paysage gastronomique. À n'en point douter, l'algue de Bretagne se prépare à un avenir culinaire prometteur…

Poissons

Anchois, maquereaux, sardines, dorades, soles, bars de ligne… sont des poissons que l'on rencontre sur tous les étals de poissonniers mais aussi sur les tables familiales et dans les salles à manger des restaurants des plus humbles au plus huppés… Jadis, lorsque les bateaux de pêche rentraient au port, les pêcheurs triaient les poissons au moment de leur arrivée. Les plus communs étaient mis de côté et les plus nobles étaient vendus. C'était la « kaoteriade », la part du marin pêcheur. Pendant que les pêcheurs vendaient leur pêche, les autres membres de la famille préparaient cette soupe, la cotriade, faite à base de beurre ou de saindoux, d'oignons, de pomme de terre et des fameux poissons. En certains lieux de Bretagne, on parlera de godaille, mais le principe reste le même. Les ingrédients composant la cotriade étaient cuits parfois directement sur le port, sur des cotrets, morceaux de bois sur lesquels on calait un gros chaudron « kaoter ». Si aujourd'hui on ne la cuit plus sur le port, nombre de restaurants l'ont mise à leur carte et elle est devenu un mets de choix.

Fruits de mer et crustacés

Si en Bretagne la mer est source de plaisir, elle est également nourricière. Jadis délaissés, les fruits de mer sont devenus au fil du temps des produits d'exception et ce qu'hier on méprisait est aujourd'hui porté au pinacle de la gastronomie. Le tourisme a bien entendu fait bouger les choses et c'est ainsi que ce fameux plateau de fruits de mer a été inventé ! Langoustines, homards, araignées, tourteaux, bigorneaux, praires, palourdes, bouquets bretons, crevettes grises, huîtres plates et creuses, coques… Coquillages et crustacés sont les fleurons de la gastronomie bretonne. Dressé sur un lit de goémon, dégusté à la terrasse d'un bistrot dans un petit port de pêche où sur une table dressée avec élégance, le plateau de fruits de mer fait partie des beaux souvenirs de vacances que l'on se remémore avec émotion…

Les huîtres

Belon, cancalaise, prat ar koum, de la rade de Brest, plates ou creuses, très grosses, triple 0, ou 5, petites, la taille ne change rien à la qualité, tout n'est finalement qu'affaire de goût. En Bretagne, les huîtres bénéficient d'une qualité d'eau incomparable, brassées en permanence par les forts courants bretons qui les gorgent du plancton indispensable à leur croissance. Le savoir-faire des ostréiculteurs se transmet généralement de père en fils, et chaque terroir possède ses qualités propres, reconnues en douze grands crus. La creuse, élevée à la côte est moins salée que la plate qui se cultive au large. Comme le vin, la saveur des huîtres dépend de leur terroir. En règle générale, l'huître plate, l'huître bretonne par excellence, est d'une exquise finesse, ses thuriféraires la parent de toutes les vertus et beaucoup lui trouvent un délicat goût de noisette. Bien entendu, on la déguste nature avec du pain de seigle, du beurre salé et un verre de muscadet.

Les ormeaux

Les connaisseurs prononcent son nom avec des trémolos dans la voix et des étoiles dans les yeux : l'ormeau, l'aristocrate des coquillages, est un mollusque connu pour sa belle coquille nacrée qui sert souvent de décoration. Dans certaines régions, on l'appelle oreille-de-mer, en Manche, c'est l'ormier, et en Bretagne on parle d'ormel. Il y a une trentaine d'années, on attendait les grandes marées avec impatience pour aller le récolter sur des rochers ordinairement inaccessibles. Il fut la victime de prédateurs sans foi ni loi, les pêcheurs à bouteilles. Quelques poissonneries, aux halles de Rennes par exemple, en proposent de temps à autre. Débarrassé de sa coquille et des parties jaunes et noires, on le bat longuement au marteau à viande, et on le poêle à la manière d'une escalope, légèrement persillé. Un rare bonheur gastronomique !

Les coquilles Saint-Jacques

Connues et appréciées depuis la plus haute Antiquité, les Grecs et les Romains en faisaient leurs délices, les coquilles Saint-Jacques sont toujours un mets d'exception. Il en existerait plus de 400 espèces de par le monde ! Elle se prête à de multiples préparations, de la plus simple (façon du pêcheur : on nettoie, on hache grossièrement, sel, poivre, beurre et on passe au four), à la plus savante (façon brestoise par exemple). On vous laisse aller découvrir la recette… Pour les inconditionnels, la confrérie des Chevaliers de la coquille Saint-Jacques tient chaque année ses assises à Erquy, Paimpol ou Saint-Quay-Portrieux selon les années. Cette fête qui se passe au mois d'avril est l'occasion de joyeuses agapes pour la plus grande joie de milliers de visiteurs.

Les moules de bouchot

Elles se fixent de préférence près des estuaires, là où se mêlent eaux douces et eaux salées. Bouchot est un mot du vieux breton qui signifie clôture de bois… L'origine de ces moules se fixant sur les pieux de bois remonterait au XIII[e] siècle. Elles auraient été découvertes alors qu'un naufragé répondant au nom de Patrick Walton et irlandais d'origine se forçait à survivre après son naufrage. Cela se passait en 1235 dans la baie de l'Aiguillon non loin des côtes charentaises. Quant à la mytiliculture moderne, elle vit le jour en 1954 dans la baie du Mont-Saint-Michel. La moule s'apprécie à la marinière, évidemment, mais aussi au curry, à la crème… Quelques restaurants sont spécialisés dans les différentes recettes de moules !

Homard… à l'armoricaine ou à l'américaine ?

Tout en évitant de ranimer un débat qui ne demanderait qu'à l'être, regardons ce qui peut être tenu pour certain dans cette controverse. Fraysse, grand chef du siècle passé, va bien inventer ce homard de la discorde et nonobstant à l'américaine, mais il va plus que s'inspirer de la façon dont les autochtones des côtes atlantiques et bretonnes préparaient ce plaisant compagnon de table. Ayant, dit-on, affiné la recette, il la proposa à des clients américains. Ces derniers apprécièrent la préparation du maître et le homard devint… à l'américaine ! Alors qu'il est de base à l'armoricaine. Finalement, on préférera peut-être déguster le homard à la bretonne (flambé au lambig, relevé au curry, adouci à la crème fraîche) ou le homard grillé, allez savoir…

L'araignée de mer

Sans vouloir passer en revue tous les délices offerts par la Manche, la mer d'Iroise ou le golfe du Morbihan, on ne peut faire l'impasse sur l'araignée à la chaire si délicate qui est en fait le crabe le plus réputé de Bretagne. Elle affectionne les fonds sableux ou vaseux, très sensible à la salinité de l'eau, elle fuit les embouchures, là où se mélangent les eaux douces et salées. Elle se pêche aux casiers et est débusquée jusqu'à 50 mètres de profondeur. On la savoure simplement à la mayonnaise relevée d'une pointe d'ail.

Les langoustines

Elles se pêchent à la fin du printemps au chalut de fond à 4h ou 5h de bateau des côtes . Les langoustines profitent des fonds meubles pour se creuser des galeries et s'y aménagent, à l'instar des lapins, de véritables terriers ! Son terrain de prédilection ? Le pays bigouden. À certaines périodes, il est très difficile d'en trouver à un prix abordable du fait de leur rareté.

Fromages, produits laitiers

Le beurre salé breton. Fleuron de la gastronomie bretonne depuis des siècles et des siècles, le beurre, que l'on consomme et cuisine bien-entendu salé, est indissociable des mœurs et traditions de tout un peuple. Il peut être fermier, bio, de baratte ou encore artisanal. Il peut être vendu en plaquette, en motte ou en rouleau. Il peut encore être issu d'une coopérative, d'une entreprise privée ou d'un groupe industriel, pourvu qu'il soit salé… (demi-sel, salé au gros sel, à la fleur de sel, aux algues…)

Le fromage. Paradoxe presque incompréhensible, la Bretagne, pourtant première région laitière française, semble dénuée d'une grande tradition fromagère. Néanmoins, de nombreuses laiteries et fromageries sont installées depuis longtemps dans les cinq départements. Le plus ancien des fromages bretons est le « nantais » dit fromage de curé . À Plogonnec dans le Finistère, on fabrique une tomme au lait cru, nature ou aux algues, la tomme du Nevet et une autre à Landeleau ! Quant aux fromages de chèvre, les élevages se multiplient.

Le lait ribot. C'est ainsi que l'on nomme en Bretagne le petit-lait issu de la fabrication du beurre. C'est un lait fermenté maigre qui, au même titre que les galettes et les crêpes, est un élément incontournable de la gastronomie bretonne. Petites recettes simples et délicieuses : remplir un bol de lait ribot, et y ajouter une crêpe de blé noir (ou galette, si vous êtes en Haute-Bretagne) ou des pommes de terre en morceaux… c'est prêt !



© STUDIO GRAND OUEST – STOCK.ADOBE.COM

Fruits et légumes

Avec 48 000 hectares de surfaces utilisées pour l'exploitation légumière (20 % des surfaces nationales), la Bretagne se place en tête des régions françaises en terme de production de légumes. Ceux qu'elle produit sont essentiellement les choux-fleurs, les artichauts et les échalotes (qui représentent 85 % du tonnage français). Viennent ensuite les épinards, les petits pois, les haricots verts et les tomates sous serre (dont la production en fait qu'augmenter depuis 20 ans). On peut également noter l'augmentation des légumes bio. La Bretagne compte plus de 16 % des superficies françaises de légumes bio.

Les artichauts et les choux-fleurs. Ces deux-là sont souvent associés comme biniou et bombarde et font toujours la réputation de la Bretagne. Il faut savoir que l'artichaut est essentiellement produit dans le Finistère (le département produit plus de la moitié de la production nationale, rien que ça !). Quant au choux-fleur, celui-ci se cultive sur la côte trégoroise et sur une partie du département de l'Ille-et-Vilaine. Aujourd'hui, chaque année, on récolte plus de 40 000 tonnes d'artichauts en Bretagne (Finistère et Côtes-d'Armor). Premier producteur européen de choux-fleur, la région produit près de 135 000 tonnes de ce légume dont 60 % est exporté. Bien souvent, les artichauts cuits à l'eau s'apprécient à la vinaigrette. On peut aussi les déguster braisés avec des couennes de lard ou même frits (dans ce cas, les choisir jeunes et tendres).

Le coco de Paimpol. Cet inimitable petit haricot demi-sec, que certains gastronomes n'hésitent pas à qualifier de roi de son espèce, est reconnu depuis peu par le label AOC. Il existe dans cette côte du Goëlo une multitude de producteurs dont la plupart sont fédérés à l'Union des coopératives de Paimpol et de Tréguier. La récolte se fait à la main, et, à l'automne, tout le Goëlo se mobilise : on dit alors que l'on va plumer le coco !

L'échalote de Bretagne. C'est au cours du XVII[e] siècle que l'échalote fit son arrivée en Bretagne. Depuis ce temps, son mode de culture n'a pas changé. La plus connue, et appréciée, c'est l'échalote rose, que l'on dit aussi de Jersey. Contrairement à sa cousine grise (dont la conservation ne dépasse pas janvier), on trouve l'échalote rose toute l'année sur le marché. La Bretagne et le Val de Loire sont ses deux principales régions de production. Elles se sont donc réunies sous l'appellation Echalotes de Tradition. Le Finistère produit 35 000 tonnes d'échalotes par an.

Les fraises de Plougastel. C'est en 1714 que les premiers plans de fraise firent leur apparition à Plougastel-Daoulas, importés du Chili par l'ingénieur-explorateur Amédée-François Frézier ! Arrivé d'abord à Brest, c'est dans la presqu'île de Plougastel qu'il trouva un climat qui lui sembla propice à la culture de la plante marcotte. Aujourd'hui, il ne reste que la gariguette tandis que la mariguette fait son apparition, notamment à Morlaix. Pour cette dernière variété, il s'agit d'une hybride de mara des bois et de gariguette. Affaire à suivre…

L'oignon rosé de Roscoff. N'ayons pas peur des mots, l'oignon rosé est un oignon haut de gamme ! Originaire du Portugal, il fut introduit en France par un moine capucin au milieu du XVII[e] siècle. Savoureux, sucré et fondant, il est considéré actuellement comme un légume à part entière grâce à ses propriétés gustatives et nutritives élevées. Cultivé à la manière traditionnelle par une centaine de producteurs sur une petite centaine d'hectares entre Morlaix et Kerlouan (nord Finistère), ce joyau est ramassé exclusivement à la main entre juillet et août. L'attribution de l'AOC, qui récompense son excellence, lui a été décerné en 2009… Depuis août 2003, l'oignon rosé de Roscoff a même sa fête ! La première édition connut un tel succès qu'elle fut pérennisée.

Le maïs. « Que font-ils donc de tout ce maïs ? » Cette question vient à l'esprit du voyageur lorsqu'il s'aventure en dehors des grands axes de circulation… Et encore, même ces voies-là sont souvent bordées d'étendues de maïs. Pourtant cette histoire entre Bretagne et maïs ne remonte pas à la nuit des temps, loin s'en faut ! Cela vient sans doute des origines tropicales de la plante, de son aversion pour le froid, de ses exigences en matière d'eau et de chaleur. Si pour l'eau, la Bretagne n'est pas si mal placée, pour la chaleur en revanche… Donc avant 1960, le maïs en Bretagne se faisait rare pour ne pas dire inexistant. L'affaire aurait pu en rester là, mais c'était sans compter sur le travail des chercheurs qui mirent au point des variétés hybrides pouvant prospérer sous des climats septentrionaux. Ce maïs que l'on rencontre à chaque détour de chemin est ici uniquement utilisé, après ensilage, pour l'alimentation animale, principalement des vaches laitières et dans une moindre mesure des porcs. Ne vous y trompez pas, le maïs breton ne donnera ni pop-corn ni céréales pour le petit déjeuner.

Le marron de Redon. Il se récolte et se fête en octobre. De belle taille, ses qualités gustatives ont inspiré depuis fort longtemps les cuisiniers de la région. La Teillouse, appelée encore Foire aux marrons, est ici millénaire. Pendant La Bogue, on profite de la Taverne aux marrons, d'expositions sur le châtaignier, de ventes de produits du terroir à base de châtaigne, entre dégustation, bolées de cidre et musiciens, le marron dans tous ses états quoi… Le dernier week-end d'octobre, le pays de Redon célèbre ainsi le fruit avec la foire aux marrons (la Teillouse) et La Bogue. Manifestation transgénérationnelle, qui attire jeunes et anciens, La Bogue se caractérise par un esprit bon enfant autour des nombreux stands de marrons grillés, le tout arrosé de bière à la châtaigne. Ce festival discret est à découvrir. À noter, pendant le mois d'octobre, une dizaine des meilleurs restaurateurs de la ville proposent un menu à la châtaigne, de l'apéro au dessert.

La pomme de terre. Certes, présente sur tous les continents ou presque, la Bretagne en est une terre d'élection. Arrivée au XVIII[e] siècle avant Parmentier, la pomme de terre que l'on appelait « *patache* » en Ille-et-Vilaine, était encore inconnue en Morbihan gallo au début du XIX[e] siècle, et à Fougères (près de Rennes) où l'on disait d'elle, en 1825, qu'elle transmettait le choléra. La réalité est aujourd'hui tout autre. La patate a gagné ses lettres de noblesse et on peut l'accommoder de mille et une façons. On pourrait citer les pommes de terre à la mode de Bretagne (lard, ail, tomate, cidre), ou encore *avaloù douar frikez* qui se déguste sur la côte de granit rose avec du lait robot… Aujourd'hui, nombreux sont les restaurateurs qui proposent des plats uniquement basés sur la pomme de terre.

Blé Noir Tradition Bretagne

En 2010, l'association Blé noir Tradition Bretagne obtenait l'IGP pour le blé noir de Bretagne®. Depuis 1987, elle fédère tous les acteurs du blé noir et veille au respect des méthodes traditionnelles de culture, de stockage et de transformation en farine pour une qualité sans faille. Elle recense sur son site des recettes, des informations passionnantes sur le blé noir et des crêperies, boulangeries, biscuiteries et restaurants partenaires, utilisant pour leurs recettes la farine de blé noir de Bretagne® IGP.

En savoir plus : *www.blenoir-bretagne.com*

Les tomates. Originaire d'Amérique centrale, la tomate n'a pas été connue sur le territoire européen avant le XVI[e] siècle, époque à laquelle elle fut importée du Pérou. C'est le 14 juillet 1790 que les Provençaux, premiers Français à la consommer, montèrent à la capitale pour la fête de la Fédération nationale, et apportèrent dans leurs bagages la belle, surnommée autrefois « pomme d'amour » ou « pomme d'or ». Succès fulgurant, les maraîchers des environs de Paris se mettent à la cultiver. Les années passant, on la vit s'installer et prospérer dans toute la Bretagne et produite dans de nombreuses variétés : cerise, cocktail, grappe, ronde, côtelée ou allongée, jaune, rouge, espèces anciennes à l'instar de la Cœur de Bœuf, de la Noire de Crimée… En peu d'années, et « grâce » aux cultures sous serres, la Bretagne est devenue la première région productrice de tomates de l'Hexagone.

Le blé noir. Originaire d'Asie, le blé noir, également appelé sarrasin, est cultivé en Bretagne depuis le XVI[e] siècle. Il est alors l'aliment de base du paysan breton qui le consomme sous différentes formes : crêpes, pain, far… Au XX[e] siècle, on remplace sa culture par celle du maïs, du colza et 80 % du marché français est alors issu de l'import. Il faut attendre les années 1970 pour le voir réapparaître, un peu confidentiellement il est vrai, dans la région. Il est naturellement « bio », car cette plante de pays pauvre se contente de très peu, ne nécessitant ni engrais, ni pesticide, ni conservateur et pas d'insecticide de stockage contrairement à son cousin chinois. Digeste, contenant sels minéraux et vitamines B, cet aliment reste assez pauvre en calories. Le blé noir breton a décidément de sacrés atouts…

La pomme. La pomme fait partie intégrante de la culture culinaire en Bretagne. A couteau ou à cidre, le fruit est bien défendu par ses promoteurs locaux et joue régulièrement le rôle de pomme de discorde entre Bretons et Normands qui ont pourtant de nombreuses recettes communes. A commencer par le cidre, jus de pomme fermenté, que l'on peut également fabriquer à partir de poire (on parle alors de poiré). Distillé, le cidre donne de l'eau-de-vie (calva en Normandie, *lambig* ou goutte en Bretagne). Cette dernière peut se déguster pure ou en mélange. On peut également y faire macérer des fruits avec un peu de sucre. Dans le nord de l'Ille-et-Vilaine, on mélange pomme et jus de pomme dans une grande bassine et on « *ramaoge* » toute la nuit, à l'occasion de veillées. Le lendemain, on obtient du pommé, à mi-chemin de la confiture et de la compote, brune et délicieuse.

Huiles, épices, condiments

Le Kari Gosse de Lorient. Le Kari Gosse est une préparation d'épices de la région lorientaise, légèrement pimentée, qui s'utilise pour différentes préparations culinaires comme les poissons et crustacés. L'une des recettes les plus fameuses est celle du homard au Kari Gosse. Si ce mélange d'épices reste secret, l'arôme et la couleur du produit permettent de dire que clous de girofle et curcuma entrent dans sa composition.

La salicorne. Dénommée par certains « le cornichon de la mer » en raison de son mode de préparation culinaire (macération dans du vinaigre), la salicorne est une plante dite halophile (qui se plaît dans un terrain salé). Il ne faut donc pas être étonné de rencontrer cette plante charnue dans les vasières de bord de mer et à proximité des marais salants en Bretagne…

Le sel de Guérande. Tendre, savoureux, odorant, le sel de Guérande est très prisé des gastronomes. 100 % naturel, non raffiné, non lavé et sans additif, le gros sel gris tire sa couleur de l'argile retirée à l'aide du « las » du fond du marais salant en même temps que le sel. Plus difficile à récolter « la fleur de sel » est un véritable caviar de la mer, cristallisant en surface. Afin de récolter cette pellicule blanche au subtil parfum de violette, le paludier doit se livrer à un véritable écrémage.

Douceurs

La Bretagne n'avait pas la réputation d'être « Bec sucré », le repas se terminant généralement par une crêpe sucrée, un laitage, une bouillie d'avoine ou quelque autre dessert pas vraiment fin. Et pourtant ! Si on ne lui connaît pas de prestigieux desserts, la région possède quelques savoureux gâteaux qui fleurent bon le beurre salé.

Craquelin. Son histoire remonterait au XVI[e] siècle. Là-dessus, tout le monde semble s'accorder. Par contre, sur son origine, ça se gâte… Malouin ? Dinannais ? Ou de Plumaudan ? Telle est la question qui fait débat… D'autres disent que le craquelin serait arrivé en Bretagne dans les flancs des navires hollandais. En ces temps, on le conservait au sec dans des taies d'oreillers. Côté fabrication, pas de secret, elle ne tient qu'à quelques ingrédients : eau bouillante, farine, œufs, lait pour faire bonne mesure et une espèce de meule de bois nommée le bris. Sans lui pas de craquelin possible. Bien entendu, il faut les bonnes proportions de ces ingrédients, sans quoi pas de craquelins ! Et voilà la recette d'un petit biscuit léger, sans sucre, que l'on apprécie tartiné de beurre salé ou de confiture pour accompagner un thé, un café ou un chocolat.

Kouign-amann. En breton, ce mot signifie gâteau au beurre… Rien de moins et lorsque l'on dit « au beurre » en Bretagne, la vue de l'esprit est assez éloignée ! En clair, il s'agit d'une pâte levée à laquelle on va incorporer du beurre, du beurre et encore du beurre salé et si possible fermier (celui-ci étant très important, il ne faut pas rigoler sur ses origines). Le kouign-amann trouve sa genèse à Douarnenez, dans les cuisines familiales. Aujourd'hui, ce sont les boulangers qui exploitent la recette. Pour se lancer dans l'aventure de ce succulent gâteau, compter 300 g de farine, de la levure de boulanger, 220 g de beurre salé, 200 g de sucre en poudre et une pincée de sel… Pour le reste, rien de tel qu'un bon savoir-faire. Le kouign-amann fait à la maison ne ressemble pas toujours à celui du commerce, mais il n'est pas moins bon pour autant. À déguster tiède, il est excellent.

Le riz au lait. Il se vendait chez le boulanger à la louche et on l'appréciait particulièrement les jours de kermesse où il trouvait sa place près des crêpes et du cidre. La coutume voulait qu'il soit rose comme le ruban des jeunes filles. Prenez note de la recette bretonne pour 20 ou 30 personnes : mettre dans une grande jatte en terre 9 litres de lait entier, 1 livre de riz rond, 1 livre de sucre, puis le placer dans le four du boulanger après la cuisson du pain jusqu'à complet refroidissement du four. Le riz est alors tendre, le lait transformé en une crème onctueuse et rosée et une belle croûte dorée recouvre le tout.

La Niniche de Quiberon. Véritable fer de lance gourmand à Quiberon, la niniche est une petite sucette cylindrique de 9 à 10 centimètres, aussi dure que de la porcelaine, déclinée dans une cinquantaine de parfums différents. Sa fabrication commence dans un chaudron de cuivre où ont été dissous le sucre de canne et le glucose (un sucre de maïs), le beurre frais et le sel de Guérande. On y ajoute éventuellement du lait concentré pour les niniches au caramel ainsi que des essences naturelles pour les niniches aux fruits. Ce mélange est porté à 140 °C, puis versé sur une table froide où il est manuellement travaillé. Il est ensuite étiré au crochet, afin de lui donner sa texture satinée et nacrée. Enfin, son passage à la rouleuse donne naissance à la niniche telle que nous la connaissons. Inventées à Quiberon en 1946 par Raymond Audebert (également fondateur de la confiserie artisanale « La Maison d'Armorine »), les sucettes se dégustaient à l'origine chaudes.

Les caramels au beurre salé breton. En Bretagne, le caramel au beurre salé est une star à part entière, comme le prouve celui de Quiberon et de Guérande particulièrement réputés. Si chaque artisan possède sa propre méthode et ses secrets, la fabrication du caramel reste toujours la même : beaucoup de sucre mélangé à de l'eau et cuit à feu fort pour obtenir la caramélisation. On peut également rajouter de la crème fraîche et du sel. Le produit se retrouve sous des formes diverses dont celle, classique, de carrés durcis ou de bonbons. Sinon, on peut aussi le retrouver en « crème à tartiner ».

Et aussi… Comment ne pas citer le far breton (aux pruneaux), les crêpes dentelles de Quimper, les galettes de Pont-Aven, les Traou-mad, la fouace et le gâteau du pays nantais, le quatre-quarts, la crème d'avoine, les gavottes de Dinan… Il est clair que la Bretagne recèle de quelques délicieuses recettes…

Eaux minérales, boissons locales

En Bretagne, l'eau est partout : rus, ruisseaux, rivières, fleuves… Reconnue eau minérale naturelle par le ministère de la Santé depuis 1928, l'eau minérale de Plancoët est la seule eau minérale de Bretagne. 34 millions de bouteilles sortent chaque année de la source d'eau minérale Plancoët, qui tient son nom de sa commune située dans le département des Côtes-d'Armor. Sur la péninsule armoricaine, on la trouve partout (restaurants, distributeurs automatiques, magasins d'alimentation…). Depuis 1995, l'eau de Plancoët est membre de l'association Produit en Bretagne et partenaire de nombreux festivals de musique tels que les Vieilles Charrues, le festival de Cornouaille à Quimper, le festival du Bout du monde à Crozon… En 2013, sa version gazeuse Fines Bulles a reçu le prix de la meilleure nouveauté en restauration par l'association Produit en Bretagne.
A propos de sources, on trouve en Bretagne une multitude de fontaines que l'on disait sacrées… Et certaines où les habitants continuent à venir remplir leur bouteille, comme la fontaine Sainte-Apolline à Paimpont !

Alcools et spiritueux

Vins

La Bretagne regroupe quatre départements, mais, historiquement, la Loire-Atlantique fait aussi partie intégrante de la Bretagne, incluant avec elle son vignoble nantais où l'on produit le muscadet et le gros-plant. Même si aujourd'hui ce département ne fait administrativement plus partie de la Bretagne, il en faisait partie jusqu'en 1941.

Bières, cidres

Le renouveau de la tradition brassicole
L'image de la Bretagne est traditionnellement associée à celle du cidre, ou du chouchen pour les plus connaisseurs et les initiés. Pourtant, la bière a eu aussi ses heures de gloire en Armorique. Le breuvage préféré d'Astérix et de son compère Obélix n'est-il pas précisément cette cervoise, nom d'origine celtique de la bière que seul le castillan moderne a conservé dans *cerveza* ? En 1955, l'entreprise rennaise Graf est rachetée par les Brasseries de la Meuse. Et le glas sonne définitivement en 1980 à la fermeture de sa concurrente brestoise de Kerinou. Il a fallu toute l'opiniâtreté de deux jeunes Bretons formés en Écosse pour relancer la tradition bretonne. Nous sommes en 1985. Jean-François Malgorn et Christian Blanchard mettent à profit des techniques apprises chez les cousins d'outre-Manche, pour créer, à Morlaix, la Brasserie des deux rivières qui ne tarde pas à commercialiser une ale (bière ambrée) naturelle, sans adjuvants chimiques et servie à la pompe (et non à la « pression »). Le succès est immédiat pour cette Coreff – nom de la bière en moyen breton – tant dans les bars du Trégor et du Léon, que dans les *festoù-noz* qui chaque samedi soir drainent une clientèle demandeuse de produits estampillés bretons et celtiques. L'exemple fait école. En 1990, c'est Bernard Lancelot, de son vrai nom, qui lance avec succès la *Cervoise* en lisière de la forêt de Brocéliande. Cette bière est inspirée de la boisson emblématique des ancêtres celtes : une bière d'orge sans houblon, mais parfumée avec du miel et un certain nombre de plantes aromatiques dont le maître brasseur garde le secret aussi jalousement que Panoramix celui de la potion magique.



© TONY CARDWELL - ICONOTEC

Bolée de cidre et galette.



© HELENCEVAN - FOTOLIA

Plateau de fruits de mer.



© BERNARD BALLY - FOTOLIA

Le kouign-amann est une spécialité régionale, originaire de Douarnenez.

Une explosion de micro-brasseries

Le « la » est donné. Dans la décennie qui suit, ce sont des dizaines de brasseries plus ou moins artisanales, de la micro-structure comme celle de Sainte-Colombe en Ille-et-Vilaine à la fabrique semi-industrielle Warenghem à Lannion, qui voient le jour sur fond de recherche de qualité et d'affirmation d'identité. Sur fond aussi de remise en cause de la standardisation et d'un prêt-à-boire qui a fait son temps. Les nouveaux brasseurs bretons rivalisent de créativité pour satisfaire des palais et des gosiers en recherche d'émotions. Si Lancelot, dans la foulée de la *Cervoise*, invente la *Telenn Du* (harpe noire), sa fameuse bière de blé noir à laquelle répond un peu plus tard la *Hini Du* (la noire), brassée dans les monts d'Arrée, la brasserie de Theix dans le Morbihan invente la *Mor Braz*, une bière très typée, brassée à l'eau de mer en grande partie désalinisée, mais conservant sa richesse en oligo-éléments. Bière « cidrée », bière « au chouchen », blonde, ambrée, brune, blanche ou rousse la production bretonne propose désormais à l'amateur une gamme digne des plus grands terroirs brassicoles. Le choix des noms et des étiquettes reflète des préoccupations culturelles et identitaires des producteurs comme des consommateurs. *Britt*, en référence à l'ancien nom de la Bretagne, dont l'étiquette arbore un superbe macareux, oiseau emblématique de la côte de granite rose, *Blanche hermine*, en référence à l'héraldique ducale et à une chanson célèbre de Gilles Servat, *Bonnets Rouges*, qui fait allusion à l'insurrection de 1675, *Duchesse Anne*, en hommage à la dernière duchesse de Bretagne… Alliant identité et qualité, enracinement et recherche esthétisante dans leur présentation, généralement non pasteurisées, non filtrées, ou filtrées sur copeaux de hêtre, comme la *Britt*, les bières bretonnes séduisent un public de plus en plus nombreux.

Le cidre

On trouve d'autres AOC en Bretagne. Le cidre de Cornouaille en est un fier représentant avec sa quinzaine de producteurs, fédérés au sein du Cidref. Il faut savoir que le cidre de Cornouaille est le premier en France à obtenir une AOC. C'est une véritable consécration pour un produit artisanal élaboré dans un souci de qualité et d'authenticité. En Bretagne, jusqu'à la moitié du XVIIIe, le cidre n'avait pas bonne presse. On lui préférait le vin. Création à l'origine des Basques, le cidre est arrivé en Bretagne par la Normandie voisine. Les terroirs à cidres les plus réputés en Bretagne sont, pour la Basse-Bretagne, la Cornouaille sud (et notamment la région de Fouesnant). Dans ce terroir, on fabrique un cidre particulièrement apprécié. Non loin de là, vers Quimper, une quinzaine de producteurs se sont fédérés en une association, le Cidref. Cette dernière, considérée comme un label de qualité, garantit l'excellence des cidres produits. La Haute-Bretagne a aussi son lot de producteurs qui composent chacun dans un registre différent. À Trans, la « tiretaine » était une boisson moitié cidre, moitié poiré, et à propos de poirés, il faut évoquer ceux de Cancale et sa région. Brut, demi-sec ou doux ? Tout est question d'assemblage et de mariage de pommes. On peut également le choisir champagnisé ou non. Ici encore, c'est une affaire de goût. Cependant, les puristes ne jurent que par un cidre sec et pas nécessairement ultra-pétillant. Sauf, bien entendu, lorsqu'il s'agit de pétillance naturelle, bien supérieure au goût. Le Morbihan peut s'enorgueillir du Guillevic, le seul Label Rouge de Bretagne, une véritable « Rolls » des cidres, produit en petite quantité et que les connaisseurs qualifient de champagne breton. Hier encore, boisson familiale fabriquée le plus clair du temps à la ferme, il existait des « cafés-cidre » dans les villes et l'on s'y rendait pour boire une « moque » autrement dit une bolée.

Pommeau de Bretagne

L'histoire du Pommeau de Bretagne est intimement liée au savoir-vivre et au savoir-faire breton. Au début était la pomme, le pommier étant indissociable du paysage breton. À la saison des récoltes, les jus de pommes à cidre

Sodas

Dans les années 1950, à Brest, on mettait en bouteilles un inoubliable nectar répondant au joli nom de « Verigoud ». On en trouvait à l'orange, au citron et certains se souviennent d'en avoir goûté à la mandarine. Ils pétillaient et leurs couleurs n'avaient pas grand-chose de naturel, mais qu'est ce qu'on les aimait ! Ils ont disparu en même temps que la Grande Brasserie de Kerinou et il n'y eut plus de soda pendant longtemps en Bretagne ! Mais voici qu'avec le troisième millénaire cette boisson gazeuse sucrée est de retour en Bretagne…

Beuk Cola. Un soda au nom évocateur puisque rot en breton se dit beuk ! Et c'est, tenez-vous bien, « le premier soda équitable ». Il est distribué dans les bars et cafés respectant une certaine éthique.

Breizh Cola. Lancé en avril 2002, l'autre cola breton vient du Morbihan. Il est l'œuvre de la société Phare Ouest. Premier cola régional créé en France, il s'est très rapidement imposé en Bretagne pour être aujourd'hui le 2e cola le plus consommé de la région. La gamme s'est depuis étoffée avec, notamment, le Breizh Cola Zéro Sucre, le Breizh Cola Stévia, le Breizh Thé glacé et le Breizh Agrum.

Breizh Limo. Depuis 2011, les Bretons ont aussi leur propre limonade. Née dans l'usine de la société bretonne Val de Rance (cidrier breton depuis 1953), à Pleudihen-sur-Rance, Breizh Limo est une subtile alliance de pétillance et de saveur citronnée, qui plaira aux petits comme aux grands. Rafraîchissante et acidulée, elle étanchera toutes les soifs…

Breizh Pulp'. Breizh Pulp' a également vu le jour dans l'usine Val de Rance, en collaboration avec l'entreprise l'Abeille à Cholet pour la mise en bouteille (seule entreprise du Grand Ouest à bénéficier d'une ligne ultrapropre permettant le conditionnement de boissons gazeuses avec un fort taux de jus de fruits, sans ajout de conservateurs).

H2B… L'esprit du large dans un gin et une vodka !

Depuis janvier 2017, un nouveau gin a vu le jour sous la houlette de trois passionnés de mer et amateurs de spiritueux. La distillerie est située sur la commune de Plougoumelen, près de Vannes. Le gin H2B (initiale des noms de ses créateurs) se distingue par un nez légèrement herbacé et iodé grâce aux plantes océanes sélectionnées sur les côtes iodées bretonnes : criste marine, genièvre, thym, dulse. Ils ont aussi créé une vodka de blé très aromatique, nommée EOR, distillée avec du sarrasin et de la salicorne. Larguez les amarres et partez à la découverte de ces spiritueux au caractère bien trempé dans les meilleurs caves et bars locaux.

Pratique : Site : *www.gin-h2b.fr* – Tel : 02 97 14 62 98 - Mail : info@distilleriedugolfe.fr

les plus fruités étaient mêlés à l'eau-de-vie de cidre, le fameux *lambig* breton, une opération nommée mutage. Le mutage, qui permettait de conserver tout au long de l'année les saveurs des jus de pomme, était un secret bien gardé au sein des fermes familiales, une recette ignorée de la réglementation. En 1973, la divine boisson est autorisée à la vente ! Elle obtient même en 1997 la suprême récompense de l'AOC. Seulement, il ne s'agit pas d'élaborer le Pommeau de Bretagne à partir de la première pomme venue. Sur les 325 variétés de pommes recensées depuis le XIX[e] siècle, seuls quelques fleurons issus de vergers sélectionnés peuvent prétendre aux épousailles avec le *Lambig* ! Vieilli en fût de chêne pendant au moins 14 mois, le Pommeau développe une palette aromatique très riche, variant selon le terroir, les tanins, ou encore son âge. Brillant, limpide, de belle couleur ambrée, cet apéritif régional par excellence se sert entre 8 °C à 10 °C, laissant alors apprécier sa rondeur, son authenticité et ses arômes subtils. S'il accompagne à merveille les desserts, il a toute sa place auprès du foie gras, ou encore d'huîtres. Sans compter qu'il se prête parfaitement à de nombreuses recettes.

BRASSERIE MOR BRAZ
Zone Saint-Léonard Nord
THEIX-NOYALO ✆ 02 97 42 53 53
morbraz.pagesperso-orange.fr
Livraison possible (commande possible sur internet).
Tout à la fois douces et légèrement iodées, les bières de la brasserie Mor Braz ont ce petit parfum inimitable du terroir breton et du grand air marin. La brasserie se visite, sur rendez-vous, avec dégustation à la clé de la *Mor Braz* (bière blonde légèrement ambrée dont le parfum évoque l'air de la mer sur un fond de pur malt) et de l'Océane (bière blonde légèrement maltée avec une pointe sucrée).

BRASSERIE LANCELOT
Site de la Mine d'Or – VAL D'OUST
✆ 02 97 74 74 74 – www.brasserie-lancelot.com
contact@brasserie-lancelot.com
Fermé du 20 décembre au 2 janvier. Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Visite guidée du 1[er] septembre au 31 mai à 15h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 4 € (avec dégustation). Groupes de plus de 10 personnes sur réservation. Visite guidée (visites guidées à 15h). Boutique.
La brasserie Lancelot est une institution pour les Bretons, notamment ceux de Brocéliande… Elle a créé de nombreuses bières cultes, comme la Cervoise, la Duchesse Anne, les Bonnets rouges, la Blanche Hermine ; et chaque année, elle brasse la bière de la Samhain, la bière du Nouvel An celte. C'est aussi la brasserie Lancelot qui produit le Breizh Cola et ses variantes de thé glacé et soda aux agrumes. On peut visiter le site de production lors des séances guidées, ou simplement faire ses emplettes à la boutique.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

Le *chouchen*, la boisson des Dieux

On dit que les anciens Celtes s'en gobergeaient, et la buvaient dans le crâne de leurs ennemis… Aujourd'hui, on le prend surtout en apéritif, mais beaucoup le dégustent à toute heure. Avec modération bien entendu… Pour information, le chouchen est une fermentation de miel en présence d'eau et de levure de pomme ou de vin. Cette fermentation dure en général de 2 à 6 mois.

Lambig – Fine Bretagne

C'est en quelque sorte notre « Calvados » breton ! Et l'on peut facilement affirmer qu'en Bretagne, les eaux-de-vie sont de belle qualité. Il en existait même une à Rhuys particulièrement renommée , mais aujourd'hui, elle est introuvable. C'est en Cornouaille que l'eau de vie de cidre est appelée *Lambig* , une boisson obtenue par la distillation du cidre produit localement selon des recettes ancestrales, vieilli en fût de chêne 5 à 10 ans. Le *Lambig* offre une robe légèrement ambrée et un nez délicieusement parfumé de fruits. Il peut s'apprécier en digestif, accompagner judicieusement les sorbets, mais on peut aussi le trouver en cuisine dans les sauces qu'il parfume ou encore les soupes de poissons… Dans de nombreux endroits en Bretagne, on apprécie aussi de mélanger le *Lambig* au café .

Whiskies

« … *Et s'il est un symbole de la celtitude de l'âme aussi envoûtant que les sons cristallins de la harpe, aussi puissant que les tonitruances des cornemuses, c'est bien le whisky, ce nectar à la robe aussi cuivrée que le meilleur alambic et dont le nom est directement issu du gaëlique Uisge Beatha, qui signifie tout simplement… eaux-de-vie !* »
Thierry Jigourel, *Le Bonheur est en Bretagne*, 2007, Éditions C.P.E.

Gin breton

La Bretagne a désormais son gin. Le spiritueux, remis au goût du jour par la mixologie, est lui aussi teinté d'iode grâce à la jeune pousse H2B. Elle a marié les saveurs aromatiques du littoral à une distillation traditionnelle, pour un résultat qui ravit les amateurs.

SPORTS ET LOISIRS

Activités de plein air

Randonnées pédestres

La Bretagne offre de nombreux sites remarquables pour la balade et la randonnée. C'est une évidence, les plus beaux sites de Bretagne se découvrent à pied.

Le sentier des douaniers. Le fameux GR®34, qui fait le tour de la région, est connu sous le nom de sentier des douaniers. Quand on sait que ces petits chemins du littoral faillirent périr sous la végétation il y a de cela une trentaine d'années… Heureusement que des associations locales, des randonneurs et le Conservatoire du littoral ont pris les choses en main. C'est ainsi que le sentier aux embruns salés prit un nouveau tournant pour le plus grand bonheur de tous les amoureux de la nature. Partant du Mont-Saint-Michel vers l'extrême ouest, là où la mer devient océan, côtoyant les ruines magnifiques de la pointe Saint-Mathieu, les paysages se succèdent : marais, dunes, landes, falaises abruptes où nichent espèces communes et sauvegardées … Tandis qu'au large, îles et îlots scandent les marches premières d'un continent prétendument vieux. Ainsi va le GR®34 de la pointe du Grouin à Saint-Brévin-les-Pins. Un sentier incontournable en Bretagne.

De Nantes à Brest par le chemin de halage. 360 km baignés d'eau et de silence. Créé pour que le batelier puisse tirer sa péniche, parfois à épaule d'hommes mais le plus souvent à l'aide de chevaux, le chemin de halage est devenu un véritable sentier de randonnée très agréable à emprunter.

Brocéliande et ses enchantements. Arpentez les chemins des bois et bocages pour revivre les épopées chevaleresques des Chevaliers de la Table ronde ou ressentir avec émoi la magie des lieux. Le GR®37 vous invite à marcher dans les pas de Merlin, Viviane, Morgane, à surprendre fées et korrigans, à renouer avec votre âme d'enfant et à croire aux légendes… Ferez-vous pleuvoir à la fontaine de Barenton ? Trébucherez-vous au Val sans Retour ? Votre vœu au Tombeau de Merlin sera-t-il exaucé ?

Randonnées à cheval et à dos d'âne

De tout temps, la Bretagne a été un pays de chevaux. Cependant, les chevaux originaux des Bretons n'ont que peu de points communs avec ceux d'aujourd'hui, qu'ils soient fins et élancés comme les pur-sang arabes, ou massifs et musculeux comme ces imposants chevaux de traits que l'on pouvait voir dans les champs de choux-fleurs et d'artichauts. Le véritable autochtone de la presqu'île armoricaine est le bidet. Un petit cheval qui mesurait environ 1,40 m au garrot et qui inscrivit sa légende en lettres dorées dans l'Histoire de Bretagne. Cousin proche du double poney fjord norvégien à la jolie robe isabelle, cousin encore à la mode de Celtie, du poney des Shetlands, le bidet breton était directement issu de ces petits chevaux celtiques que l'on attelait à des chars. Modèle de nervosité, de rapidité et de résistance, c'est lui qui permit aux Bretons de développer une stratégie proche de celle des peuples des steppes, faite d'assauts furieux et de replis rapides, associées à une parfaite maîtrise des armes de jet. Robuste, peu exigeant et polyvalent dans son travail, c'était un trésor choyé par le paysan breton, mais mal considéré par l'administration française qui s'acharna dès le XVIII[e] siècle à le faire disparaître. Il faut croire que la grande guerre de la République fut plus efficace que les haras du roi, car le bidet qui avait tant bien que mal survécu jusqu'au début du siècle disparut dans les tranchées de Verdun ou de la Somme. Un holocauste qui fut fatal à plus de 50 000 individus ! L'attachant bidet breton a aujourd'hui disparu, mais il possède tout de même deux descendants : le trait breton et le postier breton. Pour découvrir l'histoire de ces chevaux, rien ne vaut une visite aux haras de Lamballe ou d'Hennebont. Quant aux cavaliers, ils disposent de pas moins de 2 000 km de promenade en bord de mer, à la campagne et dans les montagnes, suivant des sentiers balisés EquiBreizh (www.equibreizh.com). De nombreux centres existent dans la région et proposent stages et randonnées, selon l'âge et le niveau du cavalier. Découverte de la côte nord-est par le sentier des douaniers, balade dans la Bretagne centrale pour découvrir les richesses du patrimoine architectural, ou encore les légendes du roi Morvan… Et même une visite d'Ouessant à dos de connemara ! Sinon, des promenades sont également possibles avec un âne… Oui, vous avez bien entendu. En général, celui-ci portera vos bagages ou vos enfants fatigués…

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Avis aux inconditionnels de la petite reine, que vous soyez vététistes ou plus classiquement cyclotouristes, la Bretagne offre 8 grands itinéraires de véloroutes et de voies vertes sur plus de 1 500 km, à travers chemins de halage, anciennes voies ferrées et autres petites routes tranquilles et sécurisées, entre terre, mer et « montagnes ».

La Vélodyssée® : Avec plus de 1 200 km traversant 4 régions et 10 départements, la Vélodyssée® est le plus long itinéraire vélo aménagé de France. En Bretagne, un tronçon de 388 km relie Nantes à Roscoff, empruntant une grande partie du Canal de Nantes à Brest. En savoir plus : *www.lavelodyssee.com*.

Le Tour de Manche et le Petit Tour de Manche : Le Tour de Manche parcourt la Bretagne et une partie de la Normandie avant de se relier au sud-ouest de l'Angleterre par des liaisons maritimes. Il offre plus de 1 200 kilomètres de paysages maritimes et champêtres, à travers des sites emblématiques et incontournables comme le Mont Saint-Michel, Saint-Malo, la côte de Granit rose ou encore le cap Fréhel. Une version plus courte de 440 km, le Petit Tour de Manche, propose un périple à travers le mont Saint-Michel et la Côte jurassique du Dorset, traversant la côte d'Emeraude, la vallée de la Vire et le parc naturel régional des Marais du Bessin et du Cotentin. Une escale à Jersey ainsi que la découverte des plages du Débarquement sont aussi proposées. En savoir plus : *www.tourdemanche.com*.

Tourisme fluvial

Canal de Nantes à Brest, la voie royale, canal d'Ille-et-Rance, la Vilaine, le Blavet, la Rance… Rivières ou canaux, quel plaisir de naviguer au gré des libellules ! Une autre manière de découvrir la Bretagne, que l'on soit navigateur chevronné ou néophyte, cette navigation toute de douceur s'adresse à tous. Pays maritime, la Bretagne possède également une magnifique voie d'eau. Elle serpente de Nantes à Brest et se nomme comme par enchantement « canal de Nantes à Brest ». Si depuis bien longtemps on ne peut plus relier Nantes à Brest par la voie fluviale, le canal offre ses 360 km de chemin de halage à la promenade et à la randonnée. Des paysages d'une beauté farouche se dévoile alors aux yeux de tous : écluses, hameaux, villages, chapelles, forteresses oubliées…

Navigation maritime. Jadis, la mer en Bretagne n'était pas une amie et il était rare que l'on s'embarque par amour des grands espaces marins. D'ailleurs, peu de marins bretons savaient nager… Les choses ont bien changé. La mer, qui représentait danger et malheur, est aujourd'hui devenue un véritable espace ludique sur lequel tout le monde peut naviguer (société des loisirs aidant). Il est vrai que désormais on peut naviguer le long des côtes bretonnes, les découvrir dans leur sauvage beauté, mouiller dans de superbes petites criques, vivre l'ambiance des ports… Pour tous les amoureux du bateau, un seul mot : bonheur !

Plongée sous-marine

Les spots de plongée en Bretagne, riches en faune et flore sous-marines, offrent dans leurs tréfonds des centaines d'espèces marines à découvrir. Aux quatre coins de la Bretagne, ils sont nombreux à vous accueillir pour une découverte des trésors sous-marins au départ d'une plage, depuis un bateau, sur une roche, sur une épave, en dérivante, en profonde, de nuit… Les possibilités sont nombreuses. Le site des Glénan, classé réserve naturelle, est parmi les plus réputés pour la plongée sous-marine. Il abrite d'ailleurs un Centre international de plongée qui organise des stages et des formations en saison. Attention, impossible de se lancer sans formation, sa pratique requiert des conditions de sécurité irréprochables.

Golf

Les golfs en Bretagne sont parfois situés en bord de mer, parfois en bordure de forêts, de collines, ou aussi au pied d'un château… De superbes sites, toujours en harmonie avec la nature. Il y a là toute une diversité de l'environnement et des installations adéquates pour répondre aux attentes des pratiquants. D'année en année, le golf breton confirme son développement aussi bien sportif que touristique. Parmi les plus beaux 18 trous de Bretagne, on peut par exemple citer le golf de Baden au bord de la rivière d'Auray, le golf de Saint-Malo dans la forêt domaniale du Tronchet, le golf de l'Odet dans le bocage fouesnantais, le golf de Rhuys-Kerver au cœur d'une réserve ornithologique, le golf du roi Arthur à Ploërmel ou encore le golf de Pléneuf-Val-André qui surplombe la baie de Saint-Brieuc.

Pêche

On parle bien ici de pêche amateur, ne vous y trompez pas. Découvrez alors toutes les beautés de la Bretagne et partez pêcher à la ligne le long des rivières et fleuves côtiers bretons, au bord des lacs ou des estuaires, mais également en mer. Pêche à la ligne donc, mais aussi pêche à la mouche (pour le saumon bien entendu) et pêche à pied sont autant d'activités qui ont su trouver leurs pratiquants. On peut dire que la pêche loisir trouve ici des conditions quasi exceptionnelles à, sa pratique. Les Bretons, bien qu'ayant un impressionnant potentiel de pêche en eau douce, pêchent essentiellement en mer. Il faut être passionné pour pêcher, cette pratique demandant le plus souvent beaucoup de patience. Toutefois, il n'est pas désagréable d'écouter la nature chanter pendant que vous attendez qu'un poisson veuille bien mordre à l'hameçon…
Voici un petit aperçu des espèces que l'on peut pêcher ici et là dans les cours d'eau breton : truites arc-en-ciel, saumons, brochets, sandres, brèmes, gardons et même écrevisses à pattes blanches dans le Blavet… Dans la mer, ce sont 2 000 km de côtes au bas mot pour traquer le bar, le mulet, le lieu ou la dorade. Sans parler des grandes marées qui mettent à portée de mains des araignées, des tourteaux, des palourdes et des couteaux… Et si vous allez à la pêche à pied récupérer des étrilles pour votre soupe de poisson, soyez respectueux et remettez bien les cailloux à leur place. Il va de soi également de ne pas garder poissons ou crabes trop petits, il en va de la protection de l'environnement et des espèces…

Dans les airs

ULM CLUB DE BROCÉLIANDE
Aérodrome de Ploërmel-Loyat
Le Bas des Grées
LOYAT ✆ 06 22 42 50 88
www.ulm-broceliande.fr
Ouvert toute l'année. Baptême en ULM 20 min : 70 € ; 30 min : 90 € ; vol d'initiation avec prise de commande, 30 min : 130 €. Chèque Vacances.
Pourquoi ne pas découvrir Brocéliande, le canal de Nantes à Brest, le pays vallonné de l'Oust, le chateau de Josselin ou le lac au Duc de Ploërmel vu du ciel ? C'est ce que propose l'ULM Club de Brocéliande, avec des baptêmes accessibles à tout âge. Plaisir des yeux ou des sensations : personne ne reste insensible au sentiment de liberté et de bien-être que le fait de survoler un paysage procure… Les vols sont évidemment réalisés en toute sécurité avec un instructeur membre de l'école.

Sports à sensation

Sports nautiques

Voile. Avec ses nombreuses écoles, clubs et autres centres nautiques disséminés un peu partout sur les 2 700 km de côtes bretonnes, les amoureux de la grande bleue sont ici plus que comblés. Optimist, dériveur, catamaran, kayak de mer, planche à voile, surf, kitesurf, paddle board, ski nautique, plongée, char à voile, croisière… Le panel d'activités est large et varié.

© SYNTO – FOTOLIA



Chars à voile sur la plage de Sainte-Anne-la-Palud.

Sports d'eaux-vives

Les adeptes de la grande bleue auront certainement à cœur de découvrir le littoral breton. Ne sont-ils pas des navigateurs émérites ? Que cela ne soit surtout pas un frein à leur désir de slalomer entre îlots et rochers grâce aux nombreux points kayak de mer qui sont mis à leur disposition pour une initiation à cette embarcation maniable. Une demi-journée tout au plus fera du plus néophyte un marin chevronné, ou presque ! Les autres, ceux pour qui navigation ne peut rimer qu'avec cours d'eau, iront vers les points kayak nature (tout comme leurs homologues maritimes, ils proposent des prestations individualisées de location et d'apprentissage).

Bien-être et remise en forme

Thalassothérapie

Les vertus de la mer sont connues depuis la nuit des temps. Les Romains, amateurs d'eaux douces ou d'eaux salées pratiquaient déjà une thalassothérapie plus ou moins intuitive. Et au IXe siècle encore, Nominoé, le premier roi des Bretons apaisait ses douleurs en se roulant dans les boues tièdes de la Laïta. Mais comme pour les connaissances géographiques, un certain Moyen Age chrétien mit une chape de plomb sur ces soins du corps considérés comme séditieux et peu convenables. Il fallut attendre le XVIIIe siècle pour voir réapparaître une thalassothérapie cette fois explicitée plus ou moins scientifiquement. « Il faut boire de l'eau de mer, il faut s'y baigner et manger toutes autres choses marines où sa vertu s'est concentrée » affirmait en 1750 le docteur Richard Russel. En 1849, les établissements de bains de mer sont assimilés très officiellement aux centres thermaux, l'eau de mer se voyant *ipso facto* reconnaître une minéralisation supérieure à celle des eaux douces. De fait, elle présente une concentration en oligo-éléments ou sels minéraux quatre fois plus importante que le corps humain ! C'est le docteur Louis Bagot, un médecin de la marine né à Broons dans les Côtes-d'Armor, qui va systématiser et rationaliser la thalassothérapie moderne. C'est lui qui, le premier, propose à ses patients atteints de douleurs articulaires des bains d'une vingtaine de minutes dans de l'eau de mer puisée dans l'anse voisine du Laber, puis portée à la température du corps humain. Cette technique permet une absorption dix fois plus rapide des ions par l'organisme qu'un bain à température ambiante ! Il généralise encore l'usage thérapeutique des algues dont un kilo contient l'équivalent en iode de quelque 10 000 litres d'eau de mer. C'est pourtant au début des années 1960 que la thalassothérapie va prendre un réel essor. Le Breton Louison Bobet, triple vainqueur du Tour de France, menacé d'amputation après un grave accident d'automobile suit avec succès une rééducation à Roscoff. À sa sortie, il inaugure à Quiberon un établissement qui jouit rapidement d'une grande réputation auprès des sportifs, et qui ouvre ses portes à une thalassothérapie « touristique ». Dans un siècle où les maladies dites de « civilisation » font des ravages parmi la population, la thalassothérapie est considérée comme une médecine douce, régénératrice et sans effets secondaires. Dès lors, elle connaît une véritable explosion sur les côtes bretonnes dans les quatre dernières décennies du siècle dernier. De Saint-Malo à Pornic, en passant par Perros-Guirec, c'est une quinzaine de centres qui jalonnent les côtes bretonnes.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Côtes-d'Armor

Fêtes

■ **LA FÊTE DES REMPARTS**
DINAN ✆ 02 96 87 14 61
www.fete-remparts-dinan.com
Du 18 au 19 juillet 2020 (la fête des Remparts a lieu tous les deux ans au mois de juillet, prochaine édition ce mois de juillet 2018). Entrée : 13 € (collégiens, lycéens, étudiants, demandeurs d'emploi : 8 €). Tarif pour accès aux sites d'animation, gratuit pour les personnes en costume médiéval (à faire valider sur place) et les enfants de moins de 10 ans. Pass 2 jours : 22 €. Tarifs tournoi : adulte 11 €, enfant (moins de 10 ans) 7 €, gratuit pour les enfants de moins de 3 ans sur les genoux de leurs parents. Restauration.
Certainement l'un des événements les plus importants de la région, la fête des Remparts de Dinan attire près de 100 000 visiteurs et bénéficie d'un rayonnement qui dépasse largement les frontières bretonnes. Elle est considérée maintenant comme une des plus importantes fêtes médiévales d'Europe. Créée en 1982, cette manifestation a deux objectifs : sensibiliser les habitants de Dinan à la richesse de leur patrimoine ; créer un temps fort, dans un esprit de fête, pour valoriser l'image de marque de la cité. L'événement très attendu n'a lieu que tous les deux ans. Echoppes médiévales, tournois de chevalerie, musique et danse, artisans à l'œuvre, pavane aux flambeaux… C'est l'effervescence au sein des 2 648 mètres d'enceinte fortifiée de la vieille cité de Dinan. La prochaine édition se déroulera les 18 et 19 juillet 2020. La thématique de l'édition 2018 était « le Moyen Âge, mille ans d'histoire », avec 4 sites d'animations correspondant aux 4 grandes périodes (mérovingienne, carolingienne, féodale et ducale) de l'histoire médiévale.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **BINIC FOLK BLUES FESTIVAL**
BINIC-ETABLES-SUR-MER
www.binic-folks-blues-festival.com
Du 26 au 28 juillet 2019 (soirée « one night before » le jeudi). Festival gratuit. CB et chèques non acceptés. Restauration. Plusieurs camping autour du site en tarif unique 30 € par personne pour les 3 jours.
Ce festival de 10 ans d'âge, propulsé par l'association La Nef D Fous, est un ovni. Entièrement gratuit, entièrement urbain, entièrement folk & blues ! Même si une heureuse tendance à pencher vers le rock se dessine… 52 concerts face à la mer, sur 3 jours et 3 scènes, où se succèdent de véritables performeurs, le tout dans une ambiance des plus conviviales, bref une prouesse d'organisation. Preuve que cet événement est commandité par des passionnés. Ici vous viendrez admirer d'éternelles légendes mais aussi faire d'étonnantes découvertes. Unique en son genre, peu importe votre point de départ le BFBF vaut le détour pour peu qu'un peu de folk, rock ou blues coule dans vos veines.

■ **FESTIVAL L'ARMOR À SONS**
Maison du Louvre
BOBITAL
www.bobital-festival.fr
Environ 30 € par jour. Restauration.
Est-il encore nécessaire de présenter ce festival à taille humaine créé en 2009, descendant du festival des Terre-Neuvas et également connu sous le nom de Bobital, en raison du nom du village dans lequel il se déroule, au sud-ouest de Dinan. Chaque année, dans le parc du Louvre, cette manifestation festive et conviviale à la programmation familiale voit sa fréquentation augmenter (21 000 festivaliers en 2017 contre 14 000 en 2014). Sur place, camping et parking, espace jeux et animation, buvette et restauration.

■ **FESTIVAL SAINT-LOUP**
Pavillon du tourisme de Guingamp
Place du Vally
GUINGAMP ✆ 06 86 42 71 40
www.festival-saint-loup.bzh
Du 13 au 18 août 2019.
Créé en 1957, ce festival de musique celtique qui se déroule chaque année à Guingamp pendant la deuxième quinzaine d'août, est consacré aux danses bretonnes. Au cours de cette manifestation à la fois traditionnelle et contemporaine, vous assisterez au concours national de danses bretonnes et à des initiations gratuites de ces dernières, à des défilés, des spectacles folkloriques, des concerts, des tournois de lutte bretonne sans oublier l'incontournable fest-noz. La Saint-Loup, c'est aussi le Bugale Breizh, le festival des enfants de Bretagne qui rassemble chaque année début juillet 1 000 bambins pour une journée inoubliable.

Finistère

Fêtes

■ **FÊTE DES BRODEUSES**
PONT-L'ABBÉ ✆ 02 98 82 37 99
www.fetedesbrodeuses.com
Mi-juillet 2019.
La première élection de la Reine des Brodeuses date de 1909. Quelques années plus tard, en 1954, la Fête des Brodeuses était née. Désormais, elle accueille chaque année près de 30 000 visiteurs. Au programme de ces 4 jours de festivités : danses, chants, musiques, fest-noz, exposition de broderies et costumes dans les sous-sol du château… Depuis de nombreuses années, la Fête des Brodeuses de Pont-l'Abbé anime les rues et les scènes de sa ville en proposant ainsi une fête familiale et authentique dédiée à la tradition bigoudène et bretonne.

Plus de 1 200 costumes y sont d'ailleurs dévoilés. Et le dimanche, point culminant du festival, on pourra assister à la messe bretonne suivie d'un grand défilé mettant en scène une trentaine de cercles celtiques et bagadoù, sans compter la tant attendu élection de la Reine des Brodeuses. Pour clore la fête, un grand fest-noz est organisé. On notera par ailleurs que cette fête a été nommée « troisième plus belle fête traditionnelle de France » en 1995 et qu'elle a été honorée du Grand Prix national du Maintien de l'Art en France, c'est peu dire…

Expositions

■ OCÉANOPOLIS ★★★★

Port de plaisance du Moulin-Blanc
Rue des Cormorans
BREST
✆ 02 98 34 40 40
www.oceanopolis.com

Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Fermeture annuelle d'un mois à compter de la rentrée scolaire de janvier. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h. Ouvert jusqu'à 19h du 14 juillet au 24 août. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 21 €. Enfant (de 3 à 13 ans) : 13,35 €. Groupe (20 personnes) : 18 € (groupe de 20 enfants : 11,50 €). 14-17 ans et étudiants (sur présentation de la carte) : 16 €. Tarif Tribu (2 adultes 18 ans et plus + 3 enfants 3-13 ans) : 77,05 € (+12,35 €/enfant supplémentaire). Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Restauration. Boutique.

Depuis sa création en 1990, Océanopolis fait partie des sites emblématiques bretons à ne pas manquer. En 2017, ce sont pas moins de 413 000 visiteurs qui sont venus découvrir ce lieu dédié à la mer, qui est bien plus qu'un aquarium. Pôle de découverte scientifique et de sensibilisation à la richesse du monde marin, il présente, dans ses trois pavillons consacrés aux écosystèmes marins (Bretagne, Polaire et Tropical), prêt de 10 000 animaux marins, qui évoluent dans 68 aquariums ! En mutation constante, Océanopolis accueille cette année diverses nouveautés dans le pavillon Bretagne. Vous découvrirez par exemple, à travers des animations ludiques, l'hermelle, le ver plat de Roscoff, ainsi que l'arénicole. Vous apprendrez également comment fonctionnent les marées et vous apprécierez le nouvel aquarium de 4 000 l, qui présentera de nombreuses algues, dont la *Laminaria hypertorea*, une espèce qui n'a encore jamais été présentée dans un aquarium. Dans le pavillon Tropical, les raies d'eau douce seront davantage mises en avant. Vous apprécierez également le Sentier des loutres, où vous pourrez observer à la fois des loutres d'eau douce et de mer. C'est une visite exceptionnelle qui enchantera autant les petits que les grands, grâce aux explications et animations qui jalonnent le parcours : ascenseur panoramique parmi les requins et autres poissons colorés, nourrissage des espèces, déambulation dans la serre tropicale, observation de la manchotière, possibilité de toucher certains animaux, etc. Océanopolis accueille par ailleurs chaque année des évènements culturels et scientifiques, comme le Festival du film de l'Aventure Océanographique, la Fête de la Science ou la Nuit des Chercheurs. A noter : prévoir une journée complète pour visiter l'ensemble des pavillons. A cet effet, le site dispose d'un restaurant, d'une boutique de sandwichs, de tables de pique-nique en extérieur et de structures de jeux pour les enfants.

© COPYRIGHT



Aquarium du pavillon tropical, Océanopolis.

Écoutez du classique.



La Radio du Rock.

Brest 90.5
Lorient 92.7

- - - - - - - -

Disponible sur *ouifm.fr*
et sur l'application mobile gratuite

FONDS HÉLÈNE ET EDOUARD LECLERC POUR LA CULTURE
Domaine des Capucins
LANDERNEAU
✆ 02 29 62 47 78
www.fonds-culturel-leclerc.fr
contact@fhel.fr
De 10h à 18h, tous les jours sauf le 25 décembre et le 1er janvier. Entrée : 8 €. Gratuit pour les moins de 18 ans, les demandeurs d'emploi, les bénéficiaires des minima sociaux, les personnes en situation de handicap, les étudiants, les enseignants, les titulaires de la carte ICOM. Tarif de groupe (dès 10 personnes) : 6 €.
Ce musée, fondé en 2011 par Michel-Edouard Leclerc, tend à rendre la culture accessible à tous. Depuis son ouverture, de nombreuses expositions se sont succédé, qu'elles soient consacrées aux grands maîtres de l'art moderne (Chagall, Dubuffet, Giacometti, Hartung, Miró et Picasso), aux artistes contemporains (Fromanger, Kersalé, Mattotti et Monory) ou au courant artistique « Figuration libre », symbole des années 1980. De juin à novembre 2018, c'est le sculpteur britannique Henry Moore qui est à l'honneur. Vous découvrirez près de 80 dessins, plusieurs maquettes provenant de son atelier, ainsi que certains de ses grands projets d'architecture et plus d'une centaine de sculptures, dont certaines ont fait sa renommée internationale. On citera par exemple la *Reclining Figure : Holes* (1967-78), réalisée en bois d'orme, que vous pourrez admirer en fin d'exposition. Premier artiste britannique à devenir une star mondiale de son vivant, Henry Moore est toutefois peu connu en France. Cet exposition devrait y remédier ! Futé : sur présentation du ticket d'entrée au FHEL vous pourrez bénéficier d'un tarif réduit à l'abbaye de Daoulas, à Océanopolis ainsi qu'à Passerelle, centre d'art contemporain de Brest, et au musée de Pont-Aven.

Manifestations culturelles – Festivals

ATLANTIQUE JAZZ FESTIVAL
61, rue Massillon
BREST
✆ 02 29 00 40 01
www.atlantiquejazzfestival.com
En octobre.
Organisé par l'association Penn Ar Jazz, ce festival de musique rassemble le public autour de l'ouverture et du métissage : musique traditionnelle, hip-hop, improvisation, etc. Théo Ceccaldi 'Freaks', Thomas de Pourquery & Supersonic, BCUC, Annie Ebrel & Riccardo del Fra, Eric Chenaux, Palm Unit, etc. Ces nombreux artistes se sont produits du 28 septembre au 14 octobre derniers : au Mac Orlan, au Quartz, à l'espace Vauban, au Conservatoire, au Centre d'art Passerelle, à la Carène ou encore à la Maison du théâtre, des lieux prisés de Brest.

FESTIVAL LES VIEILLES CHARRUES
CARHAIX-PLOUGUER
www.vieillescharrues.asso.fr
Du 18 au 21 juillet 2019 (28e édition).
Doit-on encore vous présenter le Festival des Vieilles Charrues ? Et si on vous disait que cet énorme festival venait d'une plaisanterie : faire la pige aux fêtes estivales et côtières qui, chaque année, honorent tout, des chants de marins aux vieilles coques… Aujourd'hui, le festival des Vieilles Charrues vous offre quatre jours de concerts inoubliables dans le centre Finistère, à Carhaix. Une ville d'environ 8 000 habitants qui a vu son record de fréquentation en 2016 avec 278 000 festivaliers, rien que ça… Et pour les encadrer, il faut un grand nombre de bénévoles, vous imaginez bien… Une organisation bien rodée qui permet chaque été d'offrir tous les styles musicaux et toutes les générations de groupes et de chanteurs à un public en liesse. Ambiance garantie ! Mais attention, le festival affiche complet quelques mois avant l'ouverture de ses portes…

LE PRINTEMPS DE CHÂTEAUNEUF
CHÂTEAUNEUF-DU-FAOU
✆ 09 82 40 14 75
printempsdechateauneuf.unblog.fr
Le 21 avril 2019.
Chaque année pour le dimanche de Pâques, Châteauneuf-du-Faou organise le plus grand Fest Deiz ha Noz traditionnel de Bretagne, le Printemps de Châteauneuf. C'est l'occasion de réunir tous les meilleurs danseurs, chanteurs et sonneurs de musique bretonne pendant près de 12 heures. Et il y en a du monde qui se regroupe pour l'occasion ! Pour vous dire, en 2017 il n'y avait pas moins de 225 chanteurs entourés de centaines de danseurs… S'agissant cette année de sa 43e édition, le Printemps de Châteauneuf n'en est plus à son coup d'essai ! Un festival de grande renommée à ne pas manquer pour tous ceux qui souhaitent découvrir le monde étrange et merveilleux de la culture bretonne. Au programme donc : musiques, danses et restauration !

LE CHIEN JAUNE
Association Le Chien Jaune
16, impasse Courbet
CONCARNEAU
✆ 06 64 93 69 07
www.lechienjaune.fr
contact@lechienjaune.fr
Du 19 au 21 juillet 2019. Entrée gratuite.
Le festival Le Chien Jaune doit son nom au fameux roman policier de Simenon. En 2019, l'association du même nom fêtera sa 25e année d'existence. Chaque été, au mois de juillet, elle organise ce festival du polar, plus ancienne manifestation destinée à ce genre littéraire en Bretagne. Une trentaine d'auteurs et illustrateurs de polars de toute la France et même d'ailleurs se retrouvent sous son chapiteau. Au programme de ces deux jours de festival : dédicaces, conférences, concerts et autres animations. En plus, c'est gratuit ! Cette année, le festival aura pour thème la politique dans les polars et romans noirs.

FESTIVAL DES FILETS BLEUS
Parking de la Criée
CONCARNEAU
✆ 02 98 97 09 09
www.festivaldesfiletsbleus.fr
Du 14 au 18 août 2019 (114ème édition).
Un festival qui existe depuis plus de 110 ans, il n'y en a vraiment pas beaucoup. Et pourtant, celui de Filets Bleus annonce sa 114e édition pour cette année 2019. C'est dire

qu'il n'a plus ses preuves à faire… Depuis tout ce temps, il est d'ailleurs devenu un incontournable de la tradition bretonne. Créé en 1905, donc, son nom vient des filets bleus utilisés pour la pêche à la sardine.
Pour l'histoire, il a été créé dans le but de venir en aide aux pêcheurs. Au programme de ce festival : danses, musiques celtiques, concerts, chants de marins, spectacles de rue, joutes nautiques, expositions et animations… Sans oublier le fest-noz, le défilé à la mode bretonne avec coiffes et costumes le dimanche matin ou encore, le clou du festival, l'élection de la reine des filets bleus. Futé : la plupart des animations et concerts sont gratuits, alors pourquoi s'en priver ?

■ **GOUEL AR FILMIOU – FESTIVAL DE CINEMA DE DOUARNENEZ**
13, rue Michel-Le-Nobletz
✆ 02 98 92 09 21
www.festival-douarnenez.com
info@festival-douarnenez.com
Du 17 au 24 août 2019.
Né il y a 42 ans maintenant, le festival de Cinéma de Douarnenez est un festival pas comme les autres, un festival qui part à la découverte d'un peuple différent chaque année. Pour sa 42e édition, il s'intéressera aux « Algériennes-Algériens ». C'est par le biais d'une sélection de films, pas toujours évidente à faire, que le festival propose de favoriser une meilleure connaissance de la culture du peuple à l'honneur. Au programme : environ 70 films, des débats, des rencontres avec les cinéastes, les comédiens, les écrivains…, des conférences, des écoutes radiophoniques, des concerts, un espace livres, des expositions, des animations jeune public, des ateliers, le village des associations… Les thèmes abordés mènent forcément aux échanges d'idées… Le festival, qui envahit la ville au mois d'août, voit sa fréquentation en augmentation et espère que les festivaliers et locaux seront toujours aussi nombreux en 2019 !

■ **FESTIVAL CORNOUAILLE KEMPER**
5 bis, rue de Kerfeunteun
QUIMPER
✆ 02 98 55 53 53
www.festival-cornouaille.bzh
contact@festival-cornouaille.bzh
Juillet 2019.
Chaque été depuis 1923, le festival de Cornouaille, l'une des plus anciennes manifestations de Bretagne, anime et colore Quimper de musiques et traditions bretonnes. Ce festival conjugue en effet identité bretonne et ouverture au monde. Du parvis de la cathédrale au pied du Mont Frugy, en passant par les rues du vieux Quimper et le quai de l'Odet, la ville est en fête pendant plusieurs jours et c'est quelques 250 000 visiteurs qui viennent profiter de ces jours dédiés à la musique, à la danse, à la convivialité et aux rencontres. Grand défilé des cercles et bagadoù, concerts apéros et cabarets à l'espace Gradlon : la culture bretonne dans tous ses éclats ! Et pour cette 95e édition, ce sont entre autres Dan Ar Braz, Nolwen Leroy, Vianney, Denez Prigent, ainsi que les Ramoneurs de Menhirs en compagnie du Bagad Bro Kemperle qui enflammeront la ville !

Ille-et-Vilaine

Fêtes

■ **SAINT-SULIAC AUTREFOIS**
SAINT-SULIAC – saint-suliac-autrefois.com
Début août. Restauration.
Comme tous les ans, généralement le 1er week-end du mois d'août, la ville de Saint-Suliac se plie en quatre pour organiser l'une des plus belles fêtes traditionnelles et populaires de Bretagne, à l'ambiance conviviale et bon enfant. De grandes tables dressées le long des rues accueillent tous ceux qui souhaitent s'y arrêter pour découvrir les spécialités culinaires typiques de la région : jambons à la ficelle, jarretons et ses légumes, galettes-saucisses, flétan, lançons… Sur le charmant port de plaisance où la boisson coule à flots, on distingue avec bonheur une foule qui festoie jovialement dans un immense restaurant improvisé en plein air ! Musiques bretonnes, chants de marins, jeux traditionnels de pays, contes, fest-deiz et fest-noz qui se succèdent tout au long du week-end. Sans oublier le défilé de costumes traditionnels le dimanche à partir de 17h. A ne pas manquer.

Foires – Salons

■ **FOIRE INTERNATIONALE DE RENNES**
02 99 52 68 42 – www.foirederennes.com
♿
Du 23 au 31 mars 2019. Entrée : 6 €. Gratuit pour les personnes à mobilité réduite (sur présentation d'un justificatif) et les enfants de moins de 16 ans. Enfant : 1 €. CE / nocturne à partir de 18h : 4 €.
La foire internationale de Rennes, ce sont plus de 100 000 visiteurs, 255 000 m² et dix jours de fêtes et d'expositions autour d'un pays. En 2015, le Canada a connu son heure de gloire. En 2016, le Japon a été au centre de toutes les attentions. En 2017, c'était Cuba et en 2018 la Californie avec ses surfers, la Silicon Valley et les rappels de la génération hippie. 2019 sera sans nul doute un grand cru avec comme chaque année des nouveautés et animations originales, cette fois sur le thème des Caraïbes, dans le sillage de la Route du Rhum. Ce sera donc une invitation au voyage vers les îles paradisiaques qui font rêver, comme les Bahamas et les Îles Vierges, mais aussi de l'artisanat, des chants et des danses en costumes dans un esprit de carnaval ensoleillé. Venez donc profiter de cette occasion pour découvrir le folklore local et repartir avec un souvenir…

■ **SALON RANDONNÉE NATURE & ÉVASION**
Parc Expo Rennes Aéroport
RENNES
www.lesrandofolies.com
Du 22 au 24 février 2019.
La Bretagne a son salon de la randonnée. Il est organisé par les Randofolies, association rassemblant des passionnés de voyage, de randonnée et de loisirs de plein air. Conférences, démonstrations de matériel, nombreux stands de marques et de voyagistes, livres, guides, cartes, solutions d'hébergement : tout a été pensé pour que les visiteurs puissent organiser leurs prochaines vacances à pied ou découvrir, autour de chez eux, les plaisirs de la marche… ou plutôt des marches !

Au-delà de la Bretagne

LE VOYAGE A NANTES
9, rue des Etats
NANTES ✆ 08 92 46 40 44
www.levoyageanantes.fr
contact@lvan.fr
Le Voyage à Nantes a été créé pour mettre en valeur et promouvoir la ville et plus généralement sa métropole grâce à deux parcours : Nantes et Estuaire. Accessibles à tous, on peut s'y promener à pied, à vélo, en bateau ou avec les transports en commun. Dans Nantes, le parcours de 12 km nous emmène, au fil d'une ligne verte tracée au sol, du Lieu Unique à un coucher de soleil sur l'estuaire, en passant par une trentaine d'étapes, dans le château et la cathédrale, mais aussi au 32e étage de la Tour Bretagne, au Mémorial de l'Abolition de l'Esclavage ou encore au poétique Carrousel des mondes marins… Le Voyage à Nantes propose également de découvrir une trentaine d'œuvres contemporaines le long de l'estuaire de la Loire : le Péage sauvage, le Lunar Tree, le Serpent d'Océan à Saint-Brévin-les-Pins ou la Maison de la Loire à Couëron. Vous pouvez télécharger les programmes sur le site web, ou vous procurer les différents guides auprès des agences de Nantes Tourisme.

LE SALON DU MARIAGE
Quai Malo
SAINT-MALO
✆ 06 31 95 36 48
6 € par personne, 10 € par couple. Début novembre.
Chaque année, le Quai Malo se met sur son 31 pour accueillir le salon du Mariage. Sur 1 600 m² d'exposition, ce ne sont que dentelle, belles robes, parures, macarons et apéros-cocktails. Pendant un week-end, les défilés de robes de mariées se succèdent, les *showrooms* vous présentent tenues, coiffures et idées de maquillage pour le jour J. Des photographes vous attendent pour discuter *shooting* et éclairage. C'est l'occasion de trouver des idées de thématiques originales pour votre fête. Cela fait 4 ans que le salon se tient chaque année et c'est une réussite ! Evénement incontournable pour se donner plein d'idées, il intéressera aussi les amateurs de réceptions.


© SOPHIE KESRAOUI

Œuvre éphémère du Voyage à Nantes.

Manifestations culturelles – Festivals

DINARD COMEDY FESTIVAL
Palais des Arts et du Festival
DINARD
✆ 02 99 16 82 72
www.dinard-comedy-festival.com
edr2008@gmail.com
Du 26 au 30 avril 2019 (22e édition).
Avec l'arrivée du printemps, celui qui s'appelait autrefois « Les Estivales du Rire de Dinard », du nom de son association, fait déferler une vague de rire et de bonne humeur sur Dinard. Pendant quatre jours, les humoristes les plus drôles se succèdent pour des représentations de qualité durant une multitude de spectacles sur scène, de concerts et d'expositions. Ce n'est pas pour rien qu'il est considéré comme l'un des plus importants festival d'humour en France ! Créé en 1998 par Xavier Le Breton, il a su révéler des nouveaux talents tels que Florence Foresti ou encore Nicole Ferroni, sans rire… Au programme de ces quatre jours de festivité : spectacles de rue et d'humour, expositions, concerts, cinéma, avec les frères Taloche, The Hill 7TM en concert, Yannick Bourdelle sur scène et Les Michels lors du gala de clôture… Le tout composé d'une bonne dose de bonne humeur, bien entendu. Un seul conseil : entraînez vos zygomatiques avant d'y aller !

FESTIVAL DU FILM BRITANNIQUE DE DINARD
2, boulevard Féart
✆ 02 99 88 19 04
www.festivaldufilm-dinard.com
fest.film.britan@ville-dinard.fr
Du 25 au 29 septembre 2019 (30e édition). Entrée : 85 € (70€ pour les détenteurs de la carte ENORA). 7€ par séance, 5€ pour les demandeurs d'emploi et étudiants.
Programmation et cadre de rêve ! Créé en 1989 par Thierry de la Fournière, le Festival du Film Britannique de Dinard vous fait découvrir toute la richesse d'une production dynamique et originale. Profitez de quelques jours dans cette station balnéaire hautement fréquentée par les Britanniques pour venir juger les

films en compétition, découvrir ceux qui sont en avant-première, rencontrer une équipe de film ou assister à une Masterclass. De la chronique sociale à la comédie déjantée, le cinéma anglais est toujours plein de surprises et le festival du film britannique a accueilli de nombreuses starts, dont Roger Moore, Christopher Lee, Hugh Grant, Charlotte Rampling et Jane Birkin. Du beau monde…

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE MUSIQUE DE DINARD
DINARD
✆ 02 99 16 00 00
www.festival-music-dinard.com
A partir d´août 2019 (30e édition).
Créé en 1989 par le dinardais Stéphane Bouttet, le festival international de musique de Dinard fêtera en 2019 ses 30 ans d'existence. Le pianiste égyptien Ramzi YASSA, qui dirigeait le festival depuis 2015, a cédé la place à la pianiste Claire-Marie Le Guay aux commandes de ce festival qui accueille chaque année les plus prestigieux musiciens venus des quatre coins du monde. Au programme durant ces quinze jours : musique de chambre, *master classes* de piano, « rising stars » de piano, concert pour les enfants…

■ LES ETINCELLES AQUATIQUES
Etang de la Forge
MARTIGNÉ-FERCHAUD
✆ 02 99 47 83 83
www.etincelles-aquatiques.org
contact@etincellesaquatiques.fr
Du 7 au 10 août 2019 (26e édition).
Depuis 1994, les Etincelles aquatiques font voyager plus de 10 000 spectateurs au pays des fées grâce à quatre jours de spectacles pyrotechniques et chorégraphiques où feux d'artifices, lumières et représentations dansées se mêlent pour faire rêver. Au pays de la Roche aux fées, les éléments se donnent rendez-vous pour faire voyager les spectateurs à la tombée de la nuit pour une escapade entre rêve et réalité. Ainsi, un voyage au cœur de l'imaginaire et des traditions s'ouvre à vous et vous emportera bien loin du quotidien.

■ BIG LOVE
RENNES
biglove.fr
Un week-end début juin.
Big Love, c'est un micro-festival qui fêtera ses 5 ans en 2019 et a pour but de réunir les foules pour un week-end festif et convivial au son de musiques électroniques contemporaines dans les parcs et lieux insolites de la ville. Des soirées et journées de musique sous le soleil et avec l'esprit de fête, pour raviver l'amour entre Rennais. Encore un festival qui tend à mettre tout le monde d'accord et à redonner le sourire avec des valeurs bon enfant et populaires où gourmandise convivialité rime avec festivités. Organisé par la Crab Cake Corporation, il propose une programmation musicale exigeante mais qui sait rester accessible aux non initiés. On y a vu Gigsta, Mr. Tophat, Superpitcher, Midland, Honey Soundsystem, Map. Ache, Lux et bien d'autres. Et pour l'esprit convivial, on n'hésite pas à vous proposer également un déjeuner sur l'herbe avec la participation du Marché à Manger et de ses chefs en foodtruck ! Des surprises et des endroits secrets pour les fins de soirées sont au rendez-vous !

■ COURT MÉTRANGE
RENNES
✆ 02 99 31 12 31
www.courtmetrange.eu
courtmetrange@gmail.com
Deuxième ou troisième semaine d'octobre. Entrée : 6,50 € (tarif réduit 5,50 €, tarif carte Sortir : 4,50 €). Réservation à la billetterie du TNB.
Début octobre, vous allez remarquer dans les rues des affiches incroyablement dérangeantes mais d'une rare beauté : elles annoncent la venue de Court Métrange, festival international du court métrage fantastique et du cinéma de l'étrange. Il existe depuis plus de 15 ans et voit tous les ans ses salles obscures se remplir un peu plus. C'est d'ailleurs l'unique festival de courts métrages français à faire partie de L'European Fantastic Film Festivals Federation. On vous transporte ici dans le domaine du rêve, et parfois aussi du cauchemar, pour votre plus grand délice ! C'est plus de 70 courts métrages en provenance de 19 pays proposés à la programmation. Des conférences sur la thématique sont également organisées, ainsi que des ateliers autour du cinéma, de nombreuses animations toutes plus cocasses les unes que les autres… Tout un programme pour déconnecter de la réalité !

■ FESTIVAL TRAVELLING
5, rue de Lorraine
RENNES
✆ 02 23 46 47 08
www.clairobscur.info
clairobscur@clairobscur.info
Du 5 au 12 février 2019.
Travelling, c'est LE festival de cinéma de Rennes. Et il ose chaque année nous surprendre en revisitant une ville et en faisant découvrir des cinémas de tous genres et toutes cultures. Tous les cinéphiles qui se respectent aiment à fureter de salles obscures en débats, de concerts en expositions, de dîners aux saveurs d'un pays aux émissions de radio sans oublier les mutations numériques également sur le devant de la scène. Vous l'avez compris, Travelling est un festival bouillonnant et surprenant et il vous fera vivre à un autre fuseau horaire que le vôtre : celui du septième art.
Pour sa trentième édition, le festival Travelling a fait appel à la jeune graphiste londonienne Sarah Wickings pour réaliser son affiche, et fera voyager les gens non pas dans une ville du monde, mais dans plusieurs, grâce à un tour du monde cinématographique. Au programme : une rétrospective de l'histoire du cinéma à travers les dix films qui ont marqué le festival, et un voyage dans les villes qui ont frappé l'esprit des plus grands cinéastes. Pendant ce festival, les projections et des ateliers ont lieu dans de nombreux cinémas et centres culturels de Rennes et de l'agglo, mais le QG reste le Liberté, lieu de rencontres, de restauration et d'informations.

■ **LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE**
RENNES ✆ 02 99 29 67 67
www.journeesdupatrimoine.culture.fr
Début septembre. Gratuit.
En 2019, la 36e édition des Journées européennes du Patrimoine célébrera un nouveau thème et permettra surtout à tous d'avoir accès à de multiples sites et monuments. Instaurées en 1984 par le ministère de la Culture, les Journées européennes du Patrimoine ont pour mission de faire découvrir les richesses culturelles de chaque pays de l'Union. Cette manifestation européenne concerne maintenant plus de quarante pays et bien entendu, la ville de Rennes. Son grand avantage est de notamment permettre la visite d'établissements, monuments et lieux traditionnellement fermés au public, le tout gratuitement ou pour un prix réduit ! Le temps d'un week-end, c'est donc l'occasion de découvrir le patrimoine rennais au sens large du terme, qu'il s'agisse de chefs-d'œuvre de l'architecture civile ou religieuse, de vestiges d'activité industrielle, de parcs et jardins, de sites archéologiques, ou encore du patrimoine littéraire, fluvial ou militaire. Une initiative qui offre la possibilité à tous d'accéder à notre… patrimoine ! A vous des lieux comme l'hôtel de Courcy, l'hôtel de préfecture de la Région, la résidence Oberthür, l'hôtel Tétiot du Demaine ou l'agrocampus de l'Ouest. Rendez-vous sur le site Internet du ministère de la Culture pour plus d'informations.

■ **YAOUANK**
8, rue Hoche
RENNES ✆ 02 99 30 06 87
http://yaouank.bzh – skeudenn@orange.fr
De début à mi-novembre. Entrée : 15 € (en prévente. 20 € sur place). Gratuit pour les moins de 18 ans (dans la limite des places disponibles). 7,50 € avec la carte Sortir.
Yaouank, qui signifie « jeune » en breton, est un festival qui met la Bretagne à l'honneur dans tout ce qu'elle a de plus dynamique et de plus festif. Quand début novembre certains célèbrent le Beaujolais nouveau, à Rennes c'est Yaouank l'incontournable pour réchauffer les fraîches soirées d'automne ! De nombreux fest-noz sont organisés dans des bars ou salles de spectacle et vous donnent l'occasion de vous initier aux cercles circassiens endiablés. La musique traditionnelle celtique est revisitée par de nouveaux genres (électro, hip-hop, punk…) et de grands noms, Alan Stivell, Denez Prigent ou les Ramoneurs de Menhirs sont passés à Yaouank. La soirée de clôture est l'occasion du plus grand fest-noz de la région, au parc des expositions à Saint-Jacques-de-la-Lande (avec des navettes gratuites de 17h à 1h du matin depuis le centre-ville, et pour en revenir). Cet immense rassemblement promet des têtes d'affiche racées et un regroupement de plus de 8 000 participants. Un concentré d'énergie brut de pomme à ne pas rater !

■ **ÉTONNANTS VOYAGEURS**
Palais du Grand Large – 1, Quai Dugay-Trouin
SAINT-MALO ✆ 02 99 20 60 20
www.etonnants-voyageurs.com
Du 8 au 10 juin 2019. Entrée : 15 €. Jusqu'à 10 ans. Tarif réduit : 10 € (-18 ans, étudiants, handicapés, chômeurs).
Début juin, venez profiter de ce festival qui porte le livre au pinacle et vous fait voyager entre les pages. Mais ce n'est pas n'importe quel livre car ici, on parle de voyage à travers la ville. Débats, conférences, expositions, salon du livre : les amateurs ne savent plus où donner de la tête tandis qu'ils découvrent le palais du Grand Large, se promènent sur le port et rencontrent bien des lieux malouins au détour des petites ruelles *intra muros*. De grands noms sont venus comme le directeur du festival 2017 Michel Le Bris et on citera aussi Edgard Morin, Russel Banks, Mona Ozouf. Ce festival s'affirme, et cela depuis sa création, comme le rendez-vous incontournable pour tous les amoureux de littérature. Il est la manifestation littéraire la plus importante en termes de fréquentation, derrière le salon du Livre de Paris. Cette année, le festival organisera également une « journée des collèges » le jeudi 6 juin 2019 sur le thème : l'animal, la nature et nous.

■ **LES FOLKLORES DU MONDE**
11, rue Charles Le Goffic
SAINT-MALO ✆ 02 99 48 29 93
www.folkloresdumonde.bzh
contact@folkloresdumonde.bzh
A partir de juillet 2019.
Pour la 24e année, le festival des Folklores du Monde vous fait voyager aux quatre coins de la planète. Pour ce faire, pas moins de 1200 artistes, conteurs, chanteurs, musiciens et autres danseurs, bretons et étrangers, s'unissent pour vous offrir des spectacles aussi féeriques qu'inoubliables à Saint-Malo. Le festival, qui se déroule essentiellement sur le quartier de Paramé, se termine le dimanche par un magnifique et grand défilé représentant toutes les nations présentes. Le festival propose également des stages et des défilés en plus des spectacles, ainsi qu'un concours des bagadoù et folklores du monde.

■ **QUAI DES BULLES**
SAINT-MALO ✆ 02 99 40 39 63
http://association.quaidesbulles.com
A partir d´octobre 2019. Entrée : 9 € (gratuit pour les moins de 12 ans). Pass 3 jours 16 €.
Courant octobre, le festival de la bande dessinée et de l'image projetée prend ses quartiers dans la cité des Corsaires et il y a du beau monde. A l'initiative de trois auteurs bretons de la bande dessinée, ce petit festival est devenu, en l'espace d'une trentaine d'années, le deuxième festival BD en France, derrière Angoulême, en termes de fréquentation, et si les gens se pressent, c'est aussi parce que les auteurs sont au rendez-vous. A vous le salon, les rencontres, les expositions, le cinéma, les conférences : les bulles se déclinent alors tous azimuts ! Sur place, trois jours de BD avec 600 auteurs attendus, 150 exposants, 20 expositions, 30 rencontres, des conférences, des cafés BD, des tables rondes, des longs métrages documentaires, des courts métrages autour de la bande dessinées, des contes à bulles, des concerts et de nombreuses animations dans la ville. Rendez-vous Palais du Grand Large, Quai Saint Malo ou à la Grande Passerelle pour profiter comme jamais du 9e art. Pressez-vous à cet événement, pour le plaisir de plonger dans un univers à part.

■ **LA ROUTE DU ROCK**
SAINT-MALO ✆ 02 99 54 01 11
www.laroutedurock.com
info@laroutedurock.com
A partir d´août 2019. Ticket jour : 46 € 50. Forfait 3 jours : 88 €.

Festival défricheur et indépendant, La Route du Rock fait battre le cœur de Saint-Malo en plein mois d'août depuis bientôt trente ans. Forts d'un vrai projet artistique, les programmateurs François Floret et Alban Coutoux font la part belle aux découvertes et aux noms confirmés, sans oublier non plus les étoiles montantes de la scène rock et électro. La programmation riche et pointue fait le bonheur des festivaliers que ce soit sous le soleil ou, plus souvent, les pieds dans la boue, lors de concerts inoubliables dans des lieux exceptionnels comme au Fort Saint-Père ou sur la plage de Bon Secours. Le festival propose un camping payant (2 euros) pour les possesseurs de billets (dans les douves du fort, prévoir les bottes de pluie), un espace de restauration avec de nombreux stands proposant les traditionnelles galettes-saucisses, mais aussi des omelettes, du champagne et des plats asiatiques, ainsi que des navettes reliant la ville de Saint-Malo. Le festival se décline également en « Collection hiver » fin février dans la salle La Nouvelle Vague. On aime !

Manifestations sportives

■ **SEMI-MARATHON CANCALE / SAINT-MALO**
5, rue du Pourquoi-Pas
LA VILLE-ES-NONAIS
✆ 06 23 65 47 95
www.semimarathoncancalesaintmalo.fr
Dimanche 1er septembre 2019. Du 1er Juin au 15 juillet : 20 € / A partir du 16 juillet : 25 €.
Course pédestre longeant la Côte d'Emeraude. Cette année la course se fait dans le sens Saint-Malo-Cancale. Départ de Saint-Malo à 8h30 : « Boulevard Théodore BOTREL » (à 300m de la gare SNCF). L'arrivée sera jugée à Cancale, « Rue du stade » (à l'entrée de la ville). Les participants doivent être âgés d'au moins 18 ans et doivent se munir d'un certificat médical type. Clôture des inscriptions fin août 2019. Aucune inscription sur place. Chaque coureur peux profiter de son inscription pour faire un don à : A.P.F (Association des Paralysés de France). Restauration prévue à l'arrivée.

■ **STADE RENNAIS FC – ROAZHON PARK**
La Piverdière
111, route de Lorient
RENNES ✆ 08 20 00 00 35
www.staderennais.com
billetteriegroupe@staderennais.fr
Place de 5 € à 80 €.
Le Roazhon Park porte haut les couleurs rouge et noire de l'équipe de Rennes. L'équipe de ligue 1 a bien l'intention de proposer un bon football pour marquer l'importance de l'Ouest de la France dans le championnat. Petit rappel historique : le club de football est fondé en 1901. Il dispute ses premières compétitions officielles à partir de 1902 au sein du Comité de Bretagne de l'Union des sociétés françaises de sports athlétiques. Après avoir brillé dans les compétitions régionales, le Stade rennais se fait un nom au niveau national en atteignant la finale de la Coupe de France en 1922 et 1935. Au cours de cette période, en 1932, le club accède également au statut professionnel. Dans les années 1960, il s'affirme, sous la houlette de son entraîneur Jean Prouff, comme l'une des meilleures équipes de l'Hexagone, remportant par deux fois la Coupe de France en 1965 et 1971. En 1998, la prise de contrôle de François Pinault et de sa holding Artémis transforme le club en société anonyme sportive professionnelle, permet sa modernisation, et le stabilise en Ligue 1. Il s'installe dans le haut de classement de première division et atteint une nouvelle finale de Coupe de France en 2009 puis en 2014, mais aussi une finale de Coupe de la Ligue en 2013. Entraînée actuellement par Sabri Lamouchi, l'équipe fait vivre régulièrement aux Rennais des moments forts. A coup sûr, le stade de 30 000 places sait enflammer la capitale bretonne. Parmi les incontournables sorties pour vivre et vibrer rennais, le village animation ouvert deux heures avant le match avec diverses animations comme du maquillage, du foot freestyle, du baby-foot, un stand photo, des jeux traditionnels bretons, des concerts et un espace restauration : il est gratuit ! Il y a encore l'espace VIP avec un open bar tenu par l'enseigne V and B. Même si la galette-saucisse est une institution au moment de la mi-temps, force est d'admettre qu'assister aux matches en VIP relève du grand art à Rennes et offre de beaux moments de convivialité : places en tribunes présidentielles, cocktail avant-match au grand salon panoramique, open bar pendant tout le match, prestations traiteur (dont un plat toujours réalisé par un grand chef rennais), champagne, hôtesses, parking… Une superbe soirée en perspective pour les passionnés comme les non-initiés ! Enfin, la boutique du club permet d'acheter maillots, marinière aux couleurs du stade, peluche hermine, ballons, chaussures… Et pour les plus jeunes, pensez aux anniversaires en Rouge et Noir.

Morbihan

Fêtes

■ **FÊTE DES BATTAGES**
BADEN
www.baden.fr
Informations en mairie.
1er dimanche d'août. Restauration.
C'est vraiment la manifestation la plus emblématique de la ville. Tout ce qui s'y passe est construit autour des vieux métiers traditionnels. Elle se déroule habituellement au champ de Kergonano et débute à 10h30 avec une messe qui se poursuit par un défilé menant directement au cœur des festivités. Des animations sur les vieux métiers de la région ainsi qu'une exposition autour des vieux métiers aux champs sont les temps forts de la journée. Afin de terminer la journée en beauté, participez au fest-noz. Typiquement breton !

■ **FÊTE DE L'HUÎTRE**
LOCMARIAQUER
www.locmariaquer.fr
Avant-dernier dimanche d'août. Restauration.
Organisée conjointement par le Comité des fêtes, le Syndicat ostréicole et l'office de tourisme, la Fête de l'Huître a lieu généralement l'avant-dernier dimanche du mois d'août. Sur le port, dégustation d'huîtres bien sûr, présentation du matériel nécessaire à l'ostréiculture, groupes folkloriques, ensembles musicaux traditionnels, ensemble vocaux (chants de marin, cercles celtiques…), concours d'écailleurs amateurs et professionnels ou encore grand fest-noz sont au programme.

Les pardons

Si l'on recherche dans un dictionnaire la signification de ce mot à multiples entrées, voilà celle qui nous intéressera le plus ici : il s'agit d'une fête religieuse bretonne. Pour les catholiques, le pardon est l'occasion de se rassembler pour fêter le saint patron de leur chapelle. C'est également l'occasion de se retrouver autour d'un repas et de profiter ensemble des activités proposées. Le pardon se déroule donc à proximité d'une église ou d'une chapelle. Les pardons débutent par une messe solennelle, généralement en plein air, suivis par une procession chantée où se mêlent bannières aux couleurs éclatantes et statues de saints portées par des hommes et des femmes en costume traditionnel. Sachez qu'il existe aussi des pardons de la mer, nombreux en Bretagne. La cérémonie varie quelque peu mais, en général, tous les pardons sont suivis de manifestations festives traditionnelles tels les fest deiz ou fest noz, selon l'heure du jour ou de la nuit… On ne pourra pas tous les citer ici, mais en voici une mince sélection :

- **Le Faouët :** pardon de Sainte-Barbe, le dernier dimanche de juin.
- **Sainte-Anne-d'Auray :** pardon de Sainte-Anne, dernier dimanche de juillet.
- **Pluméliau :** pardon de Saint-Nicodème, premier dimanche d'août.
- **Rochefort-en-Terre :** Notre-Dame-de-la-Tronchaye, premier dimanche après le 15 août.
- **Pontivy :** Notre-Dame-de-La-Houssaye, quatrième dimanche d'août.
- **Arzon :** bénédiction des bateaux, deuxième dimanche d'août.
- **Melrand :** pardon de Saint-Rivalain, 20 septembre.

■ FÊTE DES JUMEAUX – GRAND RASSEMBLEMENT DES DEUX ET PLUS

Association des deux et plus – ADPP
19, rue Saint-Julien
PLEUCADEUC
✆ 02 97 29 93 06
www.jumeaux-pleucadeuc.org
jumeaux-pleucadeuc@wanadoo.fr

Du 14 au 15 août (soirée du 14 et journée du 15). Entrée gratuite, repas et certaines animations payantes. Restauration.

On va voir double, triple et parfois même quadruple à Pleucadeuc… Rien à voir avec un phénomène surnaturel ou quelques substances hallucinogènes… Non, cette petite réunion familiale n'a d'autre objectif que réunir les jumeaux, triplés et quadruplés de France et de Navarre. Aujourd'hui la popularité de ce grand rassemblement des deux et plus a franchi les frontières de l'hexagone. Si certains prennent leurs vacances en fonction de ce rendez-vous, d'autres viennent aussi des 5 continents. Le mieux sera encore d'y aller faire un tour… à deux, à trois, à quatre ou en famille.

■ LES FÊTES D'ARVOR

VANNES
✆ 02 97 47 11 10
www.fetes-arvor.org
contact@fetes-arvor.org

Du 14 au 15 août. Gratuit. Restauration.

Depuis sa création, le Comité des Fêtes de Vannes organise des fêtes et animations autour de la culture bretonne, mettant en avant le dynamisme et la jeunesse des

© DJIGIBOOGI.COM – FOTOLIA



Pardon en Bretagne.

groupes et bagads, assurant ainsi la pérennité des fêtes d'Arvor. Fest-noz, spectacles, concerts de bagadou, chants de marins, initiation à la danse, défilés en costume ou encore élection de la nouvelle Reine d'Arvor rythment ces deux jours de fête à l'ambiance bon enfant, qui se terminent en apothéose par l'incontournable feu d'artifice tiré au-dessus des remparts.

Manifestations culturelles – Festivals

■ LES MUSICALES DU GOLFE
✆ 02 97 47 24 34
www.musicalesdugolfe.com
Renseignements et réservations à l'office de tourisme.
Première quinzaine d'août. Gratuit pour les moins de 14 ans. Tarif plein : 25 €. Possibilités de tarifs réduits et pass abonnement.
Créé en 1992, les Musicales du Golfe est un festival dédié à la musique classique. Au programme se succéderont au fil des jours des concerts et récitals qui auront lieu dans des endroits emblématiques du pays de Vannes, que ce soit dans des églises, des chapelles ou encore des théâtres à Vannes, Arzon, Baden, Plougoumelen, Saint-Avé, Surzur et Theix-Noyalo. L'année dernière, les Musicales avaient également organisé une rencontre en mai d'un quatuor avec les élèves des écoles de musique et conservatoires du Morbihan. Un festival de musique classique à découvrir que vous soyez connaisseurs… ou pas !

■ THÉÂTRE DE VERDURE DE CARNAC
Jardin des Césarines
www.carnac.fr
Animations pour les enfants chaque été. Gratuit.
Séduisant par son environnement favorisé et sa programmation abondante et éclectique en été, ce théâtre de verdure en forme d'amphithéâtre a pris ses quartiers dans le jardin de Césarine. En été, ce lieu culturel ouvert à tous vous invite à venir découvrir de nombreux spectacles gratuits : musique, poésie, chant, théâtre, cinéma, lecture publique, danse sans oublier les spectacles pour enfants.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM INSULAIRE
GROIX
✆ 02 97 86 57 44
www.filminsulaire.com
film.insulaire@wanadoo.fr
Du 21 au 25 août 2019.
Le Festival International du Film Insulaire de Groix, encore appelé FIFIG, a été créé en 2000. Chaque année, il propose aux festivaliers de se retrouver à Groix pour cinq jours de films et de fêtes ! Avis aux amateurs… Pour sa 19e édition, le FIFIG mettra le cap sur les îles Chiliennes. N'hésitez donc pas à venir, festivaliers mais aussi bénévoles, découvrir les nombreuses projections cinématographiques en salle ou en plein air (moments magiques proposés par le festival). En dehors des projections, vous pourrez également assister à des concerts gratuits, des débats, des expositions, du théâtre… Un festival à découvrir absolument.

■ FESTIVAL INTERCELTIQUE LORIENT
11, Espace Nayel
Rue Pierre Guergadic
LORIENT ✆ 02 97 21 24 29
www.festival-interceltique.bzh
festival@festival-interceltique.bzh
Du 2 au 11 août 2019.
Chaque année au mois d'août, le Festival interceltique de Lorient propose des concerts, des animations culturelles et artistiques, des conférences, des expositions de peintures, de cornemuses, un marché interceltique, le jardin des arts et des luthiers… C'est devenu un rendez-vous incontournable des expressions contemporaines des pays celtiques ! Pour sa 49e édition, le FIL vibrera à nouveau aux couleurs, à la musique et à l'énergie chaleureuse de la Galice. Aux côtés des rendez-vous traditionnels tels que la Grande Parade des Nations celtes ou les Nuits interceltiques, de nouveaux rendez-vous vous attendent pour cette nouvelle édition. Pour voir toute la programmation 2019, il faudra patienter jusqu'au 15 avril…

■ FESTIVAL AU PONT DU ROCK
MALESTROIT
✆ 02 97 73 76 91
www.aupontdurock.com
auxarts.etc@aupontdurock.com
♿
Date non définie au moment du bouclage. Environ 30 à 40 € pour une journée, de 50 à 60 € pour les deux jours, camping compris. Restauration.
Rendez-vous incontournable dans l'Ouest, Au Pont du Rock est le plus vieux festival rock de l'été en Bretagne. Tout a commencé par un pont, celui du 15 août 1989, pendant lequel une bande de copains décide de remuer leurs communes, Le Roc-Saint-André (devenue commune nouvelle du Val-d'Oust) et Malestroit en programmant des concerts de rock. Ils fondent ainsi une association qui est composée aujourd'hui d'une cinquantaine de membres et plus de 500 bénévoles durant le festival. De nombreux artistes y sont passés : Louise Attaque, les Négresses Vertes, Thiéphaine, The Do, Moriarty, Dionysos, Eiffel, Pony Pony Run Run, Shaka Ponk, Archive…

■ FESTIVAL PRESQU'ÎLE BREIZH DE QUIBERON
Octobre 2019.
Voilà un tout jeune festival breton qui a fait son arrivée en octobre 2015 et qui promet un bel avenir. Pour vous dire, il accueille environ 800 musiciens et danseurs dans toute la presqu'île ! Au programme : bagadoù et cercles celtiques se sont succédé durant ces trois jours de fêtes. Le vendredi, il y a eu un feu d'artifice à Saint-Pierre-Quiberon à 20h suivi d'un fest-noz. Pour le samedi, les organisateurs du festival avaient programmé de la musique bretonne toute la journée entre Belle-Ile, Hoëdic, Plouharnel, Saint-Pierre et enfin Quiberon où a eu lieu la grande parade. Un autre grand feu d'artifice a été tiré le samedi après la grande parade à son lieu d'arrivée. Le vendredi et le samedi, des costumes et coiffes étaient exposés à la médiathèque de Quiberon. Un festival prometteur et, qui plus est, gratuit ! On attend avec impatience la prochaine édition…

■ **MOTOCULTOR FESTIVAL**
Site de Kerboulac
SAINT-NOLFF
contact@motocultor-festival.com
En voiture : de Paris suivre Nantes puis direction Rennes continuer sur Vannes et sortie D775 Saint-Nolff / Z.A.Kerboulard / Treffléan / Sulniac. A 15 minutes de la gare de Vannes et 45 minutes de l'aéroport de Lorient.

Du 15 au 18 août 2019. Prévente : pass 3 jours 95 €, 47,5 € pass journée. Sur place : 105 € pass, 53 € pass journée. Moins de 17 ans (jusqu'au dernier jour de leurs 16 ans) Place demi-tarif par rapport au prix sur place 52,50€ pour un pass 3 jours 26,50€ pour un pass journée. Gratuit pour les moins de 12 ans/. Prix indicatifs (2018). Un festivalier mineur de moins de 16 ans à la date de début de la manifestation doit venir accompagné d'un adulte responsable qui assistera lui aussi au festival. Restauration. Parking, camping, sanitaires.
Petit frère du Hellfest, le Motocultor est une institution dans le Morbihan depuis 2007. Les fans de heavy metal y font la fête pendant trois jours, au rythme d'une soixantaine de concerts. Chaque année, le festival accueille des noms prestigieux dans un espace à taille humaine, où la convivialité prime. Il aime varier sa programmation, éclectique et ouverte : death metal, black metal, hardcore, grunge, punk, mais aussi, et c'est ce qui fait sa diversité, rap, chanson, musique celte ou techno.

■ **JAZZ À VANNES**
✆ **02 97 01 62 30**
www.festivaljazzenville.fr
evenementiel@mairie-vannes.fr
Renseignements : mairie de Vannes.

Fin juillet-début août. Gratuit dans les rues et parcs.
Chaque année, ce festival qui célèbre le jazz sous toutes ses formes (moderne, classique, festif…) rassemble des artistes renommés de la scène internationale, de jeunes talents ou encore des révélations. Il prend place dans les jardins des remparts et est accessible gratuitement. Cinq soirées sont proposées dans le jardin où une scène est montée. En flânant sur l'esplanade du port ou tout simplement dans les rues, le jazz vous accompagne partout ! Profitez des bœufs organisés dans les bars et salles spécialisées…

Manifestations sportives

■ **CATAGOLFE D'ARRADON**
Pointe d'Arradon
✆ **02 97 44 07 19**
www.catagolfe.srvannes.fr
Dans les années 1980, avec les premiers Tornado, Dart ou les fameux Hobie Cat, si caractéristiques avec leurs voiles colorées et leurs coques « banane », le catamaran de sport entrait dans la légende. En 1988 était créée la Catagolfe d'Arradon, première d'une longue série de raids et régates de multicoques. Depuis, avec l'appui de la Société des régates de Vannes et de ses partenaires, la Catagolfe d'Arradon s'est imposée comme l'une des principales régates de catamarans de sport en France et dans les trois premières en Europe. Au cœur de la « Breizh Sailing Valley » et de l'une des plus belles baies du monde, le magnifique plan d'eau du golfe du Morbihan est un lieu d'esthétisme sensationnel qui se prête parfaitement à la pratique du catamaran. Cette épreuve est devenue mythique et attire aussi tous les ans un large public fan du spot, du spectacle nautique en mer, de l'ambiance festive à terre et d'un large programme d'animations pour tous. Si les équipages français, notamment locaux, sont souvent les favoris de ce rendez-vous, les équipages internationaux viennent régulièrement en découdre en se frottant aux contre-courants du golfe du Morbihan. La 31e édition de la Catagolfe d'Arradon se déroulera les 5 et 6 octobre 2019.

■ **GRAND PRIX DE PLOUAY**
www.grandprix-plouay.com
Du 23 au 26 août.
Cette année, le Grand Prix de Plouay aura lieu du 23 au 26 août. Au programme : la cyclo Morbihan le 24 août avec 4 circuits cyclotouristes, 2 circuits cyclo-sportifs et des courses pédestres, mais aussi la Cyclo Ouest *vintage* le 25 août pour sa cinquième année consécutive. Pour cette dernière, il s'agit d'une randonnée décalée avec des fans de tendance rétro des années d'avant 1990… On pourra également assister à l'élection de Miss Vélo et à des animations musicales ainsi que des concours de boules et de pétanques. Il y aura également des épreuves sur piste et un marché semi-nocturne… De plus, cette année, le grand prix Plouay Juniors de samedi matin sera maintenant inscrit au calendrier national.

■ **COURIR AURAY VANNES**
BP 193 – VANNES
✆ **02 97 57 15 92**
www.aurayvannes.com
Le 15 septembre 2019.
Le dimanche 15 septembre 2019, la 45e épreuve Auray-Vannes accueillera le championnat de France de semi-marathon. Nul doute qu'il y aura encore des records battus cette année !

Spectacles historiques – Son et lumière

■ **LES FÊTES HISTORIQUES**
VANNES
www.mairie-vannes.fr
Du 13 au 14 juillet 2019. Gratuité dans le cadre des spectacles de la ville.
L'édition 2019 sera la 34e édition des Fêtes historiques, créées en 1986. Chaque année en juillet, Vannes déroule son passé avec fierté tout le long de ses rues. Pendant les Fêtes historiques, plongez dans une atmosphère médiévale au cœur d'une cité pleine de caractère. Pendant deux jours, Vannes prend rendez-vous avec son histoire et tourne les pages de son riche passé. Dans le jardin des remparts ou dans les ruelles de la vieille ville, visitez les échoppes du forgeron et du frappeur de monnaie, admirez les spectacles de fauconnerie et les démonstrations d'artillerie, et goûtez à la cuisine médiévale. La magie ne s'arrête pas avec la tombée de la nuit grâce aux spectacles de cracheurs de feu et au grand bal populaire. A cette occasion, les bénévoles dans les cortèges, campements, théâtre de rues, musique ou encore feu d'artifice enchanteront les spectateurs de leur féerie ponctuée d'humour, de bonne humeur et d'émotions. Incontournable !

LES ÎLES BRETONNES



Port de Sauzon, à Belle-Île-en-Mer.

© BLUEPICTURE – FOTOLIA

LES ÎLES BRETONNES

Les îles bretonnes : quand insularité rime avec diversité

L'île est un microcosme. Sorte de vaisseau de pierre en instance entre deux mondes, elle n'est déjà plus d'ici, et pas encore de là. Un pied dans ce monde-ci, un pied dans l'autre. Elle a été chantée par tous les bardes d'ici, de Jean-Michel Caradec le Morlaisien à Yann-Ber Calloc'h, revenu au cimetière de Port-Tudy à Groix, dans un cercueil plombé après avoir été fauché par un éclat d'obus, en 1917. Par Gilles Servat, qui est né en quelque sorte à lui-même à l'Auberge des pêcheurs, chez Claude Pouzoulic, un fameux printemps de 1968. C'est que dans le monde celtique, l'île possède une charge symbolique à nulle autre pareille.

Tantôt fragment de l'Autre Monde, tantôt lieu initiatique, elle exerce toujours sur les esprits de bien étranges séductions. « Les Grecs et les Latins, écrit le professeur Christian-J. Guyonvarc'h, ne semblent pas avoir été surpris par l'abondance d'îles sacrées qui, de Dumet face à l'estuaire de la Loire à l'île de Sein, à Anglesey ou d'autres encore, jalonnaient les mers celtiques. » Sacrées. C'est le mot qui convient à ces univers en instance où la légende court à fleur de lande, sur les tapis de fétuque, d'iris, de bruyère callune ou d'ajoncs de Le Gall qui lui font comme une chaude culotte de velours. Si la Bretagne tout entière, pour paraphraser Plutarque, est cet étrange embarcadère pour l'Autre Monde, que dire alors des îles ? De ces endroits proprement magiques d'où venaient les quatre druides primordiaux et leurs talismans qui devaient protéger notre monde et veiller au bon ordre de l'univers. C'est encore là-bas, quelque part au nord ou à l'ouest du monde, qu'Arthur est entré en dormition, veillé par sa demi-sœur Morgane, et c'est de là qu'un jour, voguant sur une nef de verre et de lumière, il voguera vers le Levant pour libérer son peuple…

Un lieu fort

Que l'on ne s'y trompe pas, l'île ne fut pas toujours le paradis de villégiature qu'il est devenu au fil des ans, pour une certaine civilisation du loisir et de consommation. Ces quelques arpents de pierre, de terre et de rêves furent de tout temps des lieux d'exaspération. Au Ponant, les tempêtes sont violentes, et la mer, de grande nourricière, peut aussi charroyer les âmes. Le grand bleu, au cœur de l'hiver, prend souvent des teintes grises et sombres et le blanc de l'écume est parfois celui du linceul. Les dictons que les hommes ont élaborés pour caractériser leurs parages rappellent l'époque où la navigation à la voile, vers ces vaisseaux de pierre perdus au milieu des immensités glauques n'avait rien d'une croisière de plaisance. « Qui voit Groix voit sa croix ! », prévient l'un. « Qui voit Ouessant, voit son sang ! », répond, l'autre. « Qui voit Sein voit sa fin ! », glapit le troisième. Voilà le voyageur prévenu. Il n'y avait pas de place, dans ces lieux primordiaux, pour la légèreté ou l'insouciance. Il n'est pas si loin, le temps où le courrier qui reliait comme un cordon ombilical, Ouessant au Conquet ne partait qu'une fois par semaine, et encore, lorsque le temps le permettait, pour un voyage de plus de 12 heures. En hiver

© TERRE DE SIENNE - FOTOLIA



La pointe des Chats sur l'île de Groix.


© PAYOIR

Moutons sur l'île d'Ouessant.

1997 encore, des dizaines de vacanciers partis réveillonner sur l'ancienne Uxisama y restèrent prisonniers pour une semaine à cause d'une mer en furie.
Lieux essentiels et premiers où rien n'était négligé pour la survie, où l'on construisait le mobilier avec du bois d'épaves, où l'on se chauffait au *bezin tan* (goémon de feu = à brûler), aux mottes ou encore à ces étranges galettes de paille et de bouse de vache séchées sur les innombrables murets qui séparaient des milliers de champs lilliputiens, l'île était un monde rude et vrai. Un monde où, presque partout, la femme régnait d'un pouvoir absolu et incontesté jusqu'à une époque récente. C'est elle qui s'occupait des enfants, des vaches, des moutons, bien plus nombreux jadis que les êtres humains sur ces arpents de terre battus par la tempête neuf mois sur douze. Elle encore qui semait, récoltait, moissonnait, battait au fléau. Elle qui labourait la terre pendant que l'homme labourait la mer. Il n'était ici que toléré et toujours en instance, entre deux embarquements.
Républiques de femmes, les îles étaient avant tout des républiques autonomes. Ces mondes quasi autarciques vivaient selon leurs rythmes et selon leurs lois, souvent bien étrangères à celles du continent. Ainsi, à Hoëdic, au XIXe siècle, le prêtre de la paroisse avait établi une sorte de démocratie directe ignorant souverainement les décrets du Second Empire ou de la Troisième République.

La rançon de la modernité

Les choses ont bien changé. L'arrivée, au début des *sixties*, de l'électricité, la construction de ports plus abrités et plus praticables, ont considérablement facilité la vie des insulaires. Des compagnies maritimes, voire aériennes, relient quotidiennement l'île au continent. Les hélicoptères transportent en quelques dizaines de minutes, malades ou parturientes dans les hôpitaux les plus proches. Toutefois, la rançon du progrès est lourde. Les écoles se vident. Les marins se réduisent à une peau de chagrin. Il reste deux bateaux à Sein qui en comptait des centaines avant la guerre ! La population, séduite par l'attrait du continent, déserte des microcosmes dont certains, comme Bréhat, avec ses mimosas, ses agapanthes, ses palmiers et ses aloès, deviennent des parcs à résidences secondaires. Des « balcons sur la mer », certes, mais pour retraités de la « royale » et autres marins perclus de fatigue.
Il en est pourtant qui résistent. Et vaillamment ! Ouessant, la « plus haute » assume, plus que jamais, son rôle de vigie, plantée là, à l'Occident, devant son « rail » éponyme, surveillant depuis le Cross Corsen, la plus grande autoroute des mers. Quant à Batz, elle a inventé un label de pomme de terre bio, pour fixer une population largement agricole.
Toutes semblables, toutes différentes, les îles de Bretagne, sans la franchise fiscale appliquée à la Corse où à certaines banlieues de l'île… de France, perpétuent un art de vivre qui enchante les continentaux que nous sommes. Lieux de fécondations et d'imaginations fertiles, elles créent même des événements culturels d'importance, comme le Festival du Livre insulaire à Ouessant ou celui du film insulaire à Groix. Ouverte certes, et accueillante, l'île reste pourtant cette fraction d'ailleurs qui se refuse aux abordages bruyants et intempestifs. L'île ne se dévoilera pas au passant pressé. C'est par un habile jeu de séduction, une patience exemplaire et un respect de chaque instant qu'on saura la conquérir et finalement, s'en faire accepter. Ici, le temps ne passe pas comme ailleurs. Il est comme suspendu. Ici les heures sont plus longues, plus élastiques, moins cartésiennes que sur le continent…

ÎLE DES CÔTES-D'ARMOR

L'ÎLE DE BRÉHAT OU L'ÎLE AUX FLEURS ★★★

Un passé glorieux. Ile aux fleurs, bijou blotti au milieu d'un écrin de rochers roses que les rayons de soleil enflamment et d'une mer d'un bleu profond. Ici, le paysage change d'heure en heure au gré de l'humeur de Madame météo. Composé de deux îles principales reliées au XVIII[e] siècle par un pont construit sous les ordres de Vauban, cerné par une dizaine d'îlots, cet archipel est sans cesse animé par le flux et le reflux. Un paysage mouvant d'une beauté fascinante, quoi de plus naturel à ce que Bréhat fut le premier site naturel classé en France (1907). Son histoire est ancienne car dès la préhistoire, les Romains investissent les terres de cocagne. Mais Bréhat a été fondée, comme beaucoup de villes bretonnes, par un moine, saint Budoc, en 470. Fuyant les pillards ravageant la Grande-Bretagne, il fonda, rejoint par d'autres frères, le premier monastère breton. Au milieu du XI[e] siècle, Bréhat passe sous la tutelle du duché de Penthièvre et de sa capitale, Lamballe. Fortifiée au Moyen Age, elle subit les retombées des guerres de Succession de Bretagne et de la Ligue. Bretons, Anglais et Français se disputent ce bout de terre stratégique. Plus tard, les XV[e] et XVI[e] siècles firent de l'archipel le théâtre de farouches combats où tour à tour Anglais puis Espagnols le ravagèrent. Les décades héroïques de la fin du XVIII[e] au XIX[e] siècle, où corsaires mais également pirates et contrebandiers hantaient les mers séparant l'Angleterre et la France, apportèrent un renom certain aux marins de l'île, connus alors pour leur bravoure. Les capitaines Corouge, Lambert, Fleur, Burgeon et d'autres encore sont des noms à jamais gravés dans la mémoire de l'île. Rien d'étonnant à ce que l'économie de Bréhat soit restée longtemps tournée vers les métiers de la mer. Elle connut l'apogée de son développement à l'époque de la Grande Pêche. Aujourd'hui, les pêcheurs courent les mers du monde pour subvenir aux besoins de leurs familles mais ils reviennent toujours au pays planter leurs souvenirs. Si la pêche ne fait plus vivre les Bréhatins, nombreux sont les sites qui portent la mémoire de ce glorieux passé.

Île aux fleurs. Si l'on nomme Bréhat, île aux Fleurs, ce n'est certainement pas un hasard. Plusieurs générations de corsaires et de marins ont rapporté de leurs aventures du monde toutes sortes de plantes exotiques qui se sont facilement acclimatées ici, grâce à un microclimat très favorable, souvent baigné de soleil. Véritable petit paradis d'odeurs et de couleurs, Bréhat offre au regard des jardins miniatures, une flore composée de mimosas, myrtes, figuiers, amandiers et autres eucalyptus, végétation luxuriante trouée de rochers roses. Les contrastes sont étonnants de beauté Ceux-ci marquent encore davantage la différence entre l'île nord et l'île sud. La première est tourmentée avec ses landes et ses criques sauvages. Sa côte est déchiquetée par les tempêtes et des courants très violents. Elle laisse place à de nombreux rochers saillants, prenant des allures de pays irlandais. L'archipel et les grandes étendues découvertes à marée basse sont propices à la reproduction et à l'hivernage d'une avifaune riche et variée : sternes, huîtriers-pies, courlis et autres bécasseaux. L'île du sud riante et douce est un jardin d'Eden parsemé de villas contemporaines, de petites maisons basses au toit de chaume et de vieux

© MATHIEU JACOB – FOTOLIA



Le moulin à marée du Birlot.

Ile Béniguet

Située à l'ouest de Bréhat, l'île Béniguet (île bénie) en est séparée par le chenal de Kerpont, long de 250 mètres permettant de relier les deux îles en leur milieu lors des grandes marées. Cette île forme un plateau descendant en pente douce vers la mer, et est elle-même entourée de différentes îles et îlots. On notera l'île Verte à l'ouest, l'île Grouézen au nord, la Petite Raguéne au sud comportant son chapelet d'îles dont le Bouc et la Chèvre. Les marins les connaissent bien et elles leur ont inspiré le vieux dicton suivant : *« Pa va Bouc'h war benn, e ve da ziwall diouz Menne »* , autrement dit : « Quand on a le Bouc en proue, il faut se méfier de la Chèvre. » Tout un programme ! Privée, l'île de Béniguet est habitée dans sa partie sud, certaines habitations ont d'ailleurs été rénovées. On y trouve des bâtiments agricoles assez nombreux, dans la mesure où jusqu'en 1975, 15 des 32 hectares qui constituent l'île ont été cultivés. Béniguet a donc été habitée très longtemps par des pêcheurs-goémoniers-cultivateurs. Au XVIII[e] siècle, on comptait une cinquantaine d'habitants. Il y eut une chapelle dédiée à saint Guénolé, mais tombée en ruines à la Révolution, il n'en reste aucun vestige.

manoirs en pierre. Le printemps est certainement la saison idéale pour venir rêver sur cette île qui a su si parfaitement inspirer Matisse, Gauguin et Foujita.

OFFICE DE TOURISME DE BRÉHAT
Place du bourg ✆ 02 96 20 04 15
www.brehat-infos.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 16h15 ; les jours fériés de 10h à 13h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Basse saison (pendant les vacances scolaires).
Pour profiter au mieux de votre séjour sur l'île de Bréhat, venez faire un tour à l'office de tourisme qui vous propose une documentation sur l'île et les alentours et dispense des conseils adaptés à vos envies et centres d'intérêt. Vous trouverez un parcours spécial enfant avec des questions pour réaliser une randonnée ludique. Pratique : le plan de l'île est à disposition à l'exterieur. Badges, magnets et cendriers de poche en vente sur place.

LES VEDETTES DE BRÉHAT ★★
6, route de l'Embarcadère
Pointe de l'Arcouest – Ploubazlanec
✆ 02 96 55 79 50
www.vedettesdebrehat.com
Ouvert toute l'année. Pointe de l'Arcouest -> Bréhat d'avril à septembre à 8h15, toutes les 30 minutes de 10h30 à 12h30, puis toutes les heures jusqu'à 19h30, + 20h du 15/07 au 31/08. Retour : toutes les heures de 9h à 19h. Hors saison : 8 trajets par jour. Tous les jours et les jours fériés. Horaires sur répondeur au 02 96 55 73 47 - Réservation uniquement pour les groupes. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 10,30 €. Enfant (de 4 à 11 ans) : 8,80 €. Groupe (20 personnes) : 9 € (tarif dégressif jusqu'à 8 € (plus de 100 personnes)). Vélo : 16 € (départ avant 9h30 et retour avant 16h). Animaux (tenus en laisse) : gratuit. Tour de l'île (45 minutes) : adultes 16 €, enfants 11 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée (traversée + tour de l'île commenté).
Vous ne mettrez que dix minutes depuis la pointe de l'Arcouest, près de Paimpol, pour gagner l'île aux Fleurs. Les Vedettes de Bréhat proposent deux formules, trajet direct ou tour de l'île commenté. A bord de l'un des cinq navires de la flotte (dont un catamaran) transportant de 200 à 250 passagers, vous découvrirez cet archipel aux nombreux rochers et îlots et tout le savoir-faire du capitaine de bord pour se faufiler dans ce dédale. Si vous êtes à vélo, attention aux horaires très restrictifs de prise en charge à l'aller comme au retour. D'autres balades maritimes sont également proposées par Les Vedettes de Bréhat : la remontée de la rivière maritime du Trieux vous conduira entre ses rives spectaculaires pour découvrir en 4h des lieux de toute beauté chargés d'histoire. Des excursions à la journée sont aussi programmées : l'une au départ d'Erquy vers l'île de Bréhat (journée libre), l'autre au départ de Binic vers Bréhat en passant par Saint-Quay-Portrieux.

Autre adresse : Vedettes de Bréhat – 12 place de la République – 22500 Paimpol – 02 96 20 69 08

La flore de Bréhat

La végétation de l'île de Bréhat est fort étonnante vu sa localisation au nord de la Bretagne. Cela s'explique par un climat particulièrement doux et la quasi-absence de gelées, très rares. C'est ainsi que s'est développée une végétation exotique, à la faveur des plantes d'origine lointaine rapportées par les navigateurs. Sans aller aux antipodes, on peut citer en premier lieu les plantes d'origine méditerranéenne qui sont bien représentées sur l'île : fenouil, aloès, palmier, mimosa. Ces deux dernières peuvent être originaires du sud de la France (Côte d'Azur) mais aussi de contrées lointaines tropicales pour le palmier voire d'Australie pour le mimosa. On citera pour les plantes d'origine lointaine, venant de tous les continents : l'eucalyptus (Tanzanie et Australie), camélias de Chine, agave du Mexique. Parmi les plantes typiques bréhatines, vous pourrez observer très fréquemment dans les jardins : des hortensias bien évidemment, l'agapanthe, formant de grosses boules de fleurs bleues ou blanches, originaire d'Australie et d'Afrique du Sud, le géranium de Madère également présent au bord des chemins, et l'impressionnant échium qui provient des îles Canaries, pouvant atteindre 3 mètres de haut.

Visites guidées de l'île

Depuis la boutique Bleu dans l'île, Jean-Michel Correc, guide sur l'île, propose des balades pour découvrir Bréhat, son histoire, ses secrets et ses sentiers méconnus. Sur le thème des légendes, des noms de maisons en breton, les visites ne manquent pas de peps ! Choisissez de découvrir davantage le nord ou le sud de l'île en fonction de votre temps. Si vous avez une journée entière devant vous, votre guide vous dépose déjeuner au Crec'h Kerio, une valeur sûre.

- **Contact** : Jean-Michel Correc – 06 277 620 98 - www.guide-brehat.fr
- **Tarifs** : à partir de 2 € pour les enfants de 10 à 18 ans et 5 € pour les adultes.

Points d'intérêt

CHAPELLE SAINT-MICHEL

Erigée durant la seconde moitié du XIXe siècle sur une butte de 33 mètres de haut, sise sur le point culminant de l'île de Bréhat, la chapelle Saint-Michel offre un panorama enchanteur sur presque tout l'ensemble de l'archipel, notamment l'île de Béniguet, l'île Maudez et la pointe de l'Arcouest. Son toit en tuile orange sert ainsi d'amer et offre une vue très dégagée sur l'île sud. Elle a été construite sur les ruines de l'ancien sémaphore qui fut détruit par la foudre en 1820. Elle remplace aussi une chapelle bien plus ancienne, qui servit jadis de corps de garde et de magasin à poudre durant la Révolution. A noter la présence d'une petite habitation privée devant la chapelle, datant de 1898.

LES DÉCAPITÉS DE BRÉHAT

Une petite histoire qui ne manque pas de piquant, tout en laissant une belle collection de « décapités ». Le cabaret appelé Café des Pêcheurs tenu par madame Quéré était, au début du siècle dernier, fréquenté par de nombreux artistes. L'un d'eux se laissa un peu tirer l'oreille pour payer son ardoise. La patronne au caractère bien trempé le menaça de lui couper la tête. L'artiste entreprit de faire son autoportrait sur un verre et le donna à la patronne, lui indiquant que son œuvre valait bien plus que son ardoise. Dès lors, les artistes ont pris pour habitude de peindre leurs visages sur les verres et assiettes du café des pêcheurs. Une partie de la collection des assiettes est toujours visibles au Shamrock.

MOULIN DU BIRLOT

BP5
✆ 02 96 20 02 83
birlot@bretagnenet.com
Visites les après-midi en juillet-août. Adulte : 1 €.
Le moulin à marée du Birlot est situé sur le chenal du Kerpont, à l'ouest de l'île sud de Bréhat. Une digue de 140 mètres barre une anse pour former une réserve d'eau de 2 hectares, qui alimente le moulin. Rénové, il a été construit entre 1633 et 1638. Ce moulin est considéré comme l'un des plus beaux de Bretagne. En 1916, il cessait de moudre ses 25 tonnes de farine annuelles. Un boulanger qui s'était installé dans l'île s'approvisionnait en farine sur le continent. Aujourd'hui, on y moud encore du blé noir une fois par an. Petite info insolite, en basse saison, le moulin sert de refuge pour une petite famille de chouettes effraie !

PHARE DU PAON

Pointe du Paon
La pointe du Paon (à l'origine *Penn* en breton, qui signifie pointe ou tête) est située à l'extrême-nord de l'île. Le phare actuel, en porphyre rouge poli, est un feu fixe entièrement automatisé datant de 1949. Il remplace l'édifice originel contruit en 1853 et détruit par les Allemands en 1944. Asseyez-vous là, au pied du phare. Admirez ses rochers de granit rose par centaines que le soleil vient taquiner de ses rayons. Le spectacle est à couper le souffle dans cette écume fumante et cette odeur fraîche de la lande ; idéal pour puiser des nouvelles forces en rêvant de voyages lointains. Rien d'étonnant : Le phare

Les anciennes pêcheries d'estran de Bréhat

L'estran, c'est la partie du littoral qui est découverte à marée basse. C'est une zone de grande biodiversité mais fragile. On y pratique bien évidemment depuis toujours la pêche à pied. Mais il existe aussi des vestiges des pêcheries d'estran, installations de pêche spécifiques constituant des pièges fixes à base de pierres (écluses), de pieux et de matières végétales (bouchots), retenant poissons et crustacés lors de la marée descendante. En 2006 a été lancé un programme de recherche, Les pêcheries d'estran de Bretagne, visant à recenser ces dispositifs, du mont Saint-Michel à l'embouchure de la Loire. Près de 600 pêcheries anciennes ont ainsi été identifiées ! A Bréhat, seuls des pièges à base de pierres ont été trouvés. Ce sont ainsi 18 barrages de pêcherie qui ont été localisés au sein de l'archipel, par découverte pédestre ou aérienne. Au vu des requis d'installation technique et humaine, on les date du XIIe siècle pour l'île Verte et du XVe pour Roc'h Verrien. Autour de Lavret et Lavredic, on trouve près d'une dizaine de barrages associés à des fosses dépotoirs contenant des restes de poissons (très bien conservés au demeurant !) caractéristiques de l'époque mérovingienne amenant une datation autour de 500 après Jésus-Christ. Les 3 barrages du goulet Toull ar Goret témoignent quant à eux d'une exploitation plus tardive et légèrement différente dans leur configuration du fait de la nécessité de s'adapter à la montée du niveau des eaux.

Crêperie O Jardin Salon de thé





02 96 200 219 - 06 63 51 69 97 *Le Bourg 22870 Ile de Bréhat*

surplombe un gouffre impressionnant formé par deux énormes rochers (attention, ne pas s'y aventurer). Et qui dit gouffre breton dit aussi légende ! Les lieux seraient le théâtre de l'assassinat du comte de Goëlo par ses deux fils, représentés par les deux rochers du gouffre suite à leur pétrification. Plus tard, l'esprit hantant le gouffre a fait figure d'oracle : les jeunes filles de Bréhat venaient le consulter en y lançant une pierre, le nombre de rebonds sur les rochers indiquant le nombre d'années les séparant du mariage. Une belle promenade en famille pour admirer le paysage.

Le couvert

LE BISTROT DE L'ALLEGOAT
21, Allegoat ✆ 02 96 20 08 05

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 9h à 14h30 et de 16h30 à 19h30 ; le week-end de 10h30 à 23h. Amplitude horaire du café. Restauration aux horaires de service. Carte : 25 € environ. Terrasse.

A la tête de ce charmant café-bistrot, une jeune équipe qui ne manque pas de dynamisme. Ici c'est convivial, qu'on se le dise ! Qu'on vienne prendre un petit café, une planche de tapas, une douzaine d'huîtres, un burger ou de délicieux produits de la mer en suggestion, la générosité est de mise. C'est bon, c'est frais et cuisiné avec des produits locaux. La saucisse bretonne et les frites maison sont encore meilleures prises sur la terrasse ombragée. A l'intérieur, le mobilier contemporain offre un brin de modernité sur l'île. Un bistrot bien dans l'air du temps à 50 mètres de la place du bourg.

BOUTEILLE À LA MER (FISH & CHIPS)
Le Bourg
✆ 02 56 42 18 61
fishdelile@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Horaires d'ouverture variables selon affluence et météo. Carte : 13 € environ. Galettes de 3,10 € à 14,50 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Madame Lebreton a repris en 2014 cet ancien bar-crêperie situé sur la place du bourg pour y ouvrir un restaurant polyvalent. A la fois brasserie (*fish and chips*, burgers, andouillettes…), crêperie, limonadier et glacier, Bouteille à la mer vous propose de la petite restauration sans oublier d'y mettre le goût. Vous y trouverez notamment les meilleures frites de l'île, des produits uniquement locaux ou régionaux, ainsi que des jus de fruits et desserts maisons. Suite à un arrêté municipal, les plats ne peuvent vous être servis dans des assiettes sur la terrasse de la place. Mais le restaurant dispose d'une petite terrasse et d'une salle intérieure de 30 couverts chacun. Notez que l'établissement offre aussi le grand avantage d'être ouvert toute l'année.

Ô JARDIN
Le Bourg
✆ 02 96 20 02 19
https://ojardin-creperie.business.site

Fermé après les vacances de la Toussaint jusqu'au début des vacances d'hiver, mais ouvert pendant les vacances de Noël. Haute saison : ouvert tous les jours. Service continu jusque 18h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10,90 €. Saucisse bretonne – frites : 13,90 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Jardin. Terrasse.

Ô Jardin enchante avec sa terrasse aux fleurs parfumées, ses tables en fer forgé au charme romanesque et ses voiles. Qu'on vienne déjeuner dans cette crêperie ou profiter du salon de thé l'après-midi, on apprécie le service en continu efficace. Les galettes, de belle taille, garnissent généreusement votre assiette, on vous conseille la Birlot avec sa truite fumée et sa fondue de poireaux. Les délicieuses crêpes au chocolat maison, les bonnes glaces artisanales de la baie de Saint-Brieuc, le far breton ou le riz au lait bréhatin offrent un dessert ou un goûter exquis à consommer avec un thé Mariage Frères. On découvre avec plaisir à l'intérieur quelques pièces réalisées par Just Glass It, des verriers installés sur l'île. Pratique, vous êtes déjà sur la route pour vous rendre au phare du Paon, l'un des plus beaux points de vue de l'île.

LE CRECH KERIO
Lieu-dit Crech Kerio
✆ 02 96 20 00 95
crechkerio.brehat@gmail.com

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ (de 12,90 € pour les moules à 24,90 €). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Le petit train de Bréhat

Le petit train, c'est un moyen de locomotion à ne pas négliger sur une île où l'on ne peut se rendre en voiture. Tout coloré de vert et tiré par un tracteur de la même couleur assorti de roues jaunes, il est assez pittoresque. Sachez que la commune a obtenu une dérogation spéciale pour mettre en circulation ce tracteur routier auprès du secrétariat d'Etat aux transports, car au départ il avait été considéré qu'il ne convenait pas à la configuration de l'île. Finalement il s'avère tout à fait adapté à la géographie des lieux et financièrement plus économique que tout autre solution. C'est le 28 juillet 2009 que l'arrêté de mise en circulation du véhicule a été obtenu. Il est exploité par une société privée à qui appartient le tracteur, le wagon quant à lui étant propriété de la commune. Vous pourrez l'utiliser pour effectuer un circuit touristique d'une durée de 40 minutes à travers l'île (9 € par personne, 8 € pour les groupes). La version commentée, disponible en saison, dure 1 heure 15 (15 € ou 10 pour les moins de 10 ans). Au-delà de la balade d'agrément, le petit train de Bréhat vous offre aussi ses fonctions utilitaires de transport de personnes et de bagages !

Voilà un restaurant-brasserie de cuisine traditionnelle et du terroir situé dans une vieille maison de pierre rustique, tout près du centre-bourg de Bréhat. Si la carte n'est pas à rallonge, les plats que l'on vous sert sont très bons. Nombre de convives craquent littéralement pour une spécialité de la maison, la tourte de noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux. Vous pourrez préférer un classique moules-frites qui ne vous décevra pas. Pour le dessert vous aurez le choix entre de délicieuses crêpes, un far breton ou un classique fondant au chocolat. N'arrivez pas trop tard, les produits étant frais le stock peut être limité les jours d'affluence. L'accueil est chaleureux, pour peu que le soleil soit au rendez-vous, vous serez aux anges sous la tonnelle, rassasié et de bonne humeur pour repartir en balade sur les multiples chemins de Bréhat.

Le gîte

L'HIPPOCAMPE
Maryvonne Lamy
Le Bourg ✆ 06 70 58 52 46
www.locationlamy-brehat.fr
lamy22@laposte.net

Ouvert toute l'année. 1 chambre. Chambre double 500 € la semaine. Tarif pour 2 nuits : 200 € de 2 à 4 personnes.
Au bourg, cette petite maison avec terrasse propose un hébergement jusqu'à 4 personnes. La chambre comporte en effet une salle de bains indépendante, mais aussi une terrasse privative avec barbecue et une kitchenette, ce qui vous permet d'organiser votre séjour en prenant vos repas sur place. Les commerces sont tous à proximité.

Chambres d'hôtes

MEN JOLIGUET
Le Port Clos
✆ 02 96 20 08 29
www.locations-brehat.net

Ouvert des vacances de Pâques aux vacances de la Toussaint. Chambre double de 83 € à 123 €. Petit déjeuner inclus.
Venir à Men Joliguet, c'est quelque part l'assurance de réaliser un rêve de mer, le nom du lieu est celui d'une balise de l'entrée du port. A deux pas de l'embarcadère, vous rejoindrez cette maison qui domine le port-clos et un jardin typique de l'île, fleuri à souhait, avec une terrasse merveilleusement ensoleillée. Les chambres, au nombre de 5, sont parfaitement meublées, confortables, munies de salles de bains et certaines possèdent même une cheminée. Depuis votre fenêtre, les bateaux dansent mollement au mouillage et au fond, le continent vous fait de l'œil.

LA POTINIÈRE DE BRÉHAT
Plage du Guerzido
✆ 06 98 49 24 12
www.lapotinieredebrehat.com
contact@lapotinieredebrehat.com

Fermé du 1er octobre au 30 avril. Réservations à partir de mars. Chambre double de 95 € à 120 € ; studio / appartement 980 € la semaine. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit.
C'est un peu la Californie à la plage de Guerzido. Pensez donc ! Une maison, un ancien hangar à bateau vous reçoit dans une de ses quatre chambres d'hôtes qui ont un accès direct à la plage. Toutes très confortables et décorées design, elles sont à la hauteur de ce site exceptionnel et bien sûr équipées de sanitaires et salles de bains indépendantes et de la wi-fi. Après de longs farniente sur la terrasse ou sur la plage et moult bains de mer partez découvrir Bréhat à vélo, l'île étant exempte des méfaits des moteurs.

Loisirs

CENTRE NAUTIQUE LES ALBATROS
Plage du Guerzido
✆ 02 96 20 07 24
www.les-albatros.com

Fermé d´octobre à janvier. Haute saison : ouvert tous les jours. Stage de voile : de 130 € à 195 € la semaine ; baptême de plongée : 45 € ; kayak de 15 à 25 €, excursion en mer en zodiac de 20 à 23 €. Cotisation club obligatoire : 5 €.
Quel cadre idéal pour apprendre à naviguer. Loin des rivages monotones des plages uniformes, vous pourrez vous initier ou vous perfectionner au maniement d'un dériveur ou d'un catamaran entre cailloux et îlots, sécurisé par un moniteur diplômé d'Etat. Les possibilités ne

s'arrêtent pas à la voile. Outre les cours de plongée, vous pouvez aussi louer un kayak ou effectuer, avec celui-ci, une randonnée accompagnée sur une durée de plusieurs jours. Après un tel séjour, l'archipel de Bréhat et sa vie marine n'aura plus de secret pour vous.

Emplettes

JUST GLASS IT
Garen an traou
✆ 06 89 18 72 76
www.etsy.com/fr/shop/JustGlassItBrehat
Horaires variables selon saison.
Cet atelier de verreries d'art est une petite merveille. Tableaux aux formes simples, vide-poches, bijoux, couteaux, coupe-papier… Chaque pièce est unique évidemment. Tous les matins, Maëlle et Colin, jeune couple verrier, travaillent sur leurs pièces qui nécessitent chacune quelques heures de création sans interruption. La mer, les poissons mais aussi les fleurs sont au cœur de leurs inspirations. Il faut dire que Maëlle a grandi sur l'île… On est tombé sous le charme, comme beaucoup d'autres des mini-galaxies de Colin, qui ont tapé dans l'œil de la NASA. On trouve aussi des petits prix pour faire des cadeaux comme ces jolies petites barrettes incassables posées sur le comptoir.

LES VERRERIES DE BRÉHAT
La Citadelle
✆ 02 96 20 09 09
www.verreriesdebrehat.com
info@verreriesdebrehat.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Ouvert toute l'année. Visite guidée toutes les 30 minutes en haute-saison du lundi au vendredi, le samedi également du 15 juillet au 15 août. Entrée de la citadelle : 2 € du 15 juin au 31 août.
Si vous n'avez aucune idée du travail artisanal du verre, courez à cette adresse. Au cœur de la citadelle datant de 1863, vous verrez ici la pâte rougeoyer au bout des cannes, après un séjour dans un four à 1 200 °C, mais aussi les nombreuses opérations nécessaires à la fabrication d'une collection d'objets décoratifs et utilitaires. Boutons de porte, luminaires, boules d'escalier et tous articles de la quincaillerie décorative. Vous aurez du mal à en repartir sans un des très esthétiques objets produits ici, vaisselle, vases ou autre objet pour décorer votre intérieur. Le centre d'art et d'artisanat du verre a reçu, en 2007, le prestigieux prix Entreprises et patrimoine vivant. Nouveau : des visites commentées sont proposées toutes les demi-heures en saison. Si l'entrée est payante l'été, sachez que ce tarif est déduit de vos achats par tranche de 15 €. Un site marchand verra bientôt le jour et la possibilité de personnaliser ses lampes et autres pièces de décoration. Les Verreries se sont taillées un nom chez les plus grandes maisons de luxe, mais les touristes en quête d'artisanat savent également flairer le talent de cette belle entreprise familiale.

Marchés

Le marché de l'île de Bréhat, c'est tous les matins en centre-ville durant juillet et août. Vous y trouverez des produits du terroir, proposés par des producteurs locaux, ou autres producteurs sédentaires des Côtes-d'Armor. Vous y trouverez des produits frais, fruits, légumes, poissons, produits laitiers, préparations culinaires et gastronomiques, sans oublier les produits artisanaux divers. Particularité : essentiellement des produits bio. N'hésitez donc pas à y faire un tour. Attention, à 14h au plus tard, les stands doivent être remballés pour laisser la place du marché libre.


© ZMEEL PHOTOGRAPHY

Île de Bréhat.

Expédition parmi les fous

Gestionnaire de la Réserve des Sept-Îles, la Ligue de protection des oiseaux (LPO) anime pendant l'été des sorties en vedette, à la rencontre des animaux qui peuplent l'archipel. Au premier rang desquels le fou de Bassan, le plus grand oiseau de mer d'Europe : l'île Rouzic abrite l'une des 54 colonies dans le monde, l'unique en France. D'ordinaires solitaires, les fous sont fidèles en amour : près de 20 000 couples se retrouvent ici chaque année pour se reproduire. Le spectacle de ces grands volatiles blancs, agglutinés sur ce gros rocher, est saisissant. Les explications de la LPO permettent d'appréhender le comportement de l'oiseau : sa peur panique de la terre ferme, qui le pousse à nicher en rangs serrés (mâle et femelle couvant à tour de rôle), sa reproduction de plus en plus compliquée en raison de la surpêche… L'expédition, qui fait le tour des îles, permet aussi d'observer des macareux moines, de mars à mi-juillet, des pingouins tordas, des espèces sédentaires comme le cormoran et même, avec un peu de chance, quelques phoques gris. Une expérience instructive et dépaysante, à quelques encablures de la côte.

Sorties tous les lundis, mardis et jeudis, en juillet et août. Hors été, entre mars et octobre, se renseigner auprès de la LPO. Départ de la gare maritime de Trestraou, à Perros-Guirec. Tarifs : 19 € adulte, 17 € réduit, 12,50 € de 3 à 12 ans. Réservation : 02 96 91 91 40.

LES SEPT-ÎLES

La réserve naturelle des Sept-Iles constitue la plus grande réserve française d'oiseaux marins. Il s'agit donc d'un fleuron écologique des Côtes-d'Armor, situé juste en face de la côte de Granit Rose à 4 km de Perros-Guirec. L'archipel, qui porte le nom de Ar Gentiles en breton soit Les Gentilles représente une surface immergé de 40 hectares à marée haute, pour un espace maritime de 280 hectares environ. Il s'agit aussi du premier espace protégé de droit français, mise sous protection à l'heureuse l'initiative de la LPO (Libre de Protection des Oiseaux), comme conséquence du véritable massacre qui régnaient dans la population de macareux moines, qui étaient alors traqués par des chasseurs. C'est depuis 1976 que les Sept-Iles sont classées réserve naturelle. Au-delà du macareux fétiche, on peut découvrir de nombreuses espèces dont la présence pour certaines sont l'effet direct de la protection du périmètre ; on dénombre 14 espèces et 25 000 couples d'oiseaux marins, avec très largement en tête de liste le fou de Bassan. Le phoque gris est bien représenté (près de 20 naissances en 2010), le cormoran huppé, le pingouin tord, le guillemot, le puffin des Anglais, différents types de goélands, sternes, eider à duvet, aigrette, faucon pèlerin, et d'autres espèces au nom rêveur comme le fulmar boréal ou l'océanite tempête. Du point de vue de la flore, on n'est pas en reste avec une biodiversité impressionnante, mariage de flore d'estran et flore sous-marine. On dénombre zinsi environ 160 espèces végétales. A noter, le remarquable champ de laminaires, ces algues brunes qui entourent à 70 % l'archipel des Sept-Iles

Points d'intérêt

L'ARCHIPEL DES SEPT-ÎLES
✆ 02 96 23 21 15
https://sept-iles.lpo.fr

Départs quotidiens d'avril à septembre et ponctuels en mars, octobre et pendant les vacances scolaires (Toussaint, Noël, Février). Les sorties en groupe sont possibles toute l'année sur réservation. Les horaires de départs varient en fonction des marées.

Protégé depuis 1912, l'archipel des Sept-Iles (280 hectares) est la plus importante réserve ornithologique de France. Rouzic, Malban, Bono, l'île Plate, l'île aux Moines, l'îlot du Cerf, le plateau rocheux des Costans abritent plus de vingt mille couples d'oiseaux, de 27 espèces différentes dont 13 espèces marines (macareux moines, fous de Bassan, cormorans huppés…). Les îles sont accessibles de Perros-Guirec en bateau. Elles s'étalent sur 40 hectares de terrain et représentent un véritable royaume des oiseaux. Le site est protégé et l'accès aux îles est très réglementé. Toutefois, la visite en bateau (vedette

L'emblématique macareux moine

Il s'agit sans aucun doute du plus populaire des oiseaux peuplant l'archipel des Sept-Iles. Dans le Trégor, il porte le nom de calculot. En rapport avec sa curieuse tête bariolée, on l'appelle aussi souvent le perroquet des mers. Il est vrai que son bec multicolore rouge et jaune est impressionnant, contrastant avec ses joues blanches. En France, vous ne le trouverez qu'ici, aux Sept-Iles, du moins en métropole, car on en trouve aussi à Saint-Pierre-et-Miquelon, en grand nombre (10 000 couples). Migrateur, il arrive chaque année à partir du mois de mars, pour repartir en juillet. On en comptait, en 2018, 150 à 200 couples. Pendant son séjour breton, il prendra grand soin de son unique poussin qu'il abritera dans un terrier et nourrira de petits poissons. Perros-Guirec a fait de ce magnifique oiseau son emblème, l'équipe de foot locale aussi puisque ses joueurs sont surnommés les macareux.

ou voilier) permet de voir les îles dans leur totalité, de découvrir de multiples sortes d'oiseaux marins ainsi qu'une douzaine de phoques gris qui vivent en permanence sur l'île. Croisières d'environ 2 heures (payantes).

La réserve, gérée par la Ligue de Protection des Oiseaux, abrite un centre de soins pour les oiseaux blessés. Plusieurs dizaines sont soignés et relâchés chaque année.

PARC DES SCULPTURES
Carrefour de Ploumanac'h

Gratuit.

Le parc des Sculptures Christian Gad et Daniel Chhé présente 18 sculptures en granit de taille majestueuse, réalisées par divers artistes entre 1998 et 2007. Granit brut ou poli, rose ou gris. Le parc vous propose une ouverture sur la création, où l'expression artistique poétique se veut au contact du réel : ce n'est pas un musée, on peut donc toucher les œuvres. Prolongez ensuite la balade sur le sentier des Douaniers.

Le couvert

LE BLEU MARIN
71, rue Anatole-le-Braz ✆ 02 96 23 11 86

Fermé un mois à partir de la fin des vacances de la Toussaint et les 15 derniers jours de juin. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Juillet-août : fermé le lundi uniquement. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 35 €. Formule du midi : 13,90 € (entrée + plat ou plat + dessert. 15,90 € les 3). Chaises bébé. Terrasse.

Restaurant familial et cuisine maison, c'est la petite adresse qui peut vite devenir notre cantine de vacances. Situé face au bassin à flot du Linkin, le Bleu Marin ne fait pas partie des adresses qu'on remarque en arrivant sur Perros-Guirec et pourtant il vaut le détour, à des prix accessibles. Idéal pour les familles ou les groupes d'amis, le Bleu Marin n'a pas son pareil pour vous accueillir. Le mobilier est confortable et la terrasse bien agréable. Les produits de la mer ont la grosse côte et on comprend ! Choucroute de la mer, sole meunière, filet de bar, moules-frites sont des valeurs sûres. Gardez une place pour un tiramibreizh en dessert. Le restaurant n'est pas très grand (30 couverts à l'intérieur et une dizaine en terrasse), prévoyez de réserver.

CRÊPERIE LES FLOTS
11 bis, rue Anatole Le Braz ✆ 02 96 23 04 83

Basse saison : ouvert le lundi et du jeudi au samedi le soir ; du jeudi au lundi le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 12,50 € à 18,90 €. Menu enfant : 9,50 €. Terrasse.

Les Flots prennent de la hauteur. La crêperie surplombe désormais le port et offre une vue superbe sur les voiliers. L'ambiance chic est portée par les tons chauds marronés, quelques touches végétales, de belles verrières et un mobilier contemporain. Le petit salon à l'entrée et la jolie terrasse offrent la possibilité de profiter pleinement de la douceur de vivre perrosienne. La bonne nouvelle, c'est que l'on retrouve dans l'assiette la délicieuse cuisine de Sébastien Élie, à des prix toujours aussi respectueux du client. La suggestion du jour permet de manger un petit plat gourmand accompagné d'un verre de Sauvignon et d'une crêpe au caramel beurre salé. On conseille aussi les crêpes (citron meringuée et caramel – éclats de noisettes) et galettes (andouille de Guémené et moutarde à l'ancienne par exemple) réalisées avec des farines bio bretonnes, moulues à la pierre et des œufs élevés en plein air. Les Flots propose aussi des moules-frites en saison. Le service est efficace. Un établissement qui mérite sa bonne réputation !



© MICHAEL BICHE – FOTOLIA

Macareux moine.

L'EMBARCADÈRE
18, boulevard Thalassa ✆ 02 96 91 25 80
lembarcadere.perrosguirec@gmail.com

Fermé 2 semaines en janvier, 1 en octobre et 1 en juin. Haute saison : ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 12h à 15h et de 19h à 22h. Juillet-août : ouvert aussi le mardi soir. De novembre à février : fermé le mercredi. Menus de 30 € à 38 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 18 € (plat + verre ; 24 € avec le dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.

Un peu en retrait du front de mer, l'Embarcadère offre une cuisine bistronomique, dans une ambiance marine à la fois chic et décontractée, faite de bois flottés, de maquettes de bateaux, de lampes tempête et de portraits de matelots. Après avoir fait carrière à Paris dans les restaurants de Michou et Depardieu, les deux chefs sont revenus s'installer au pays pour y proposer une cuisine traditionnelle et remise au goût du jour. La carte change très souvent en fonction des saisons, avec de nouvelles propositions toutes les semaines. Homard, ormeau, saint-pierre : les produits nobles de la mer sont à l'honneur, surtout l'été. Le terroir n'est pas en reste, avec notamment de bons plats de grand-mère revisités : choux farcis, pieds paquets, ragoûts, tripes au cidre, etc. Dans un coin, près du bar, macèrent des liqueurs de vieux garçon faites maison, tel le pruneau à l'armagnac. Comme une invitation à faire durer les plaisirs de la table, dans ce lieu chaleureux.

LE KER BLEU
17, boulevard Joseph Le Bihan
✆ 02 96 91 14 69
www.kerbleu.fr
Fermé du 5 janvier au 7 février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et à partir de 19h. Haute saison : tous les jours. Service continu en juillet et en août. Menus de 20,90 € à 39 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 16 €. Menu pizza et formule moules-frites à 18,90 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Cet établissement sur le front de mer, véritable institution, est tenu par un couple de restaurateurs d'expérience. Depuis 2018, une belle terrasse entièrement couverte permet de profiter de la vue sur le large et l'archipel des Sept-Iles, bien au chaud. Ici, on vous prépare une cuisine terre et mer qui satisfait même les plus difficiles. Les crêpes et pizzas côtoient plateaux de fruits de mer et moules, viandes et poissons. Tentez par exemple en entrée l'émincé de saumon mi-cuit à la japonaise, gingembre confit si vous êtes plutôt mer. Idéalement, la plancha de gambas sauvage façon thaï ou l'une des maxi-cocottes de moules (en saison bien sûr) permet de poursuivre à merveille cette escale gourmande. Et pour finir sur une note régionale, quoi de mieux qu'un far breton maison ou un riz au lait caramel au beurre salé ! Les murs fleurissent de planches tirées des albums de Tintin, Corto Maltese, Black Sad ou Enki Bilal, dessinant un univers BD. D'ailleurs, le restaurant est partenaire du festival de la BD de Perros, qui se tient en avril.

LA MAISON DE MARIE
24, rue Gabriel Vicaire
✆ 02 96 49 05 96
www.lamaisondemarie-laclarte.bzh
contact@lamaisondemarie-laclarte.bzh
♿
Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h. Ouvert le samedi soir en saison. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 17 €. Vin au verre.
La Maison de Marie, permet de redécouvrir la cuisine de Daniel Jaguin dans un cadre chic et décontracté et offre une belle tranche de bistronomie locale. On passe la porte de cette belle demeure en granit rose pour apprécier en fin de matinée ou dans l'après-midi la douceur d'une pâtisserie avec un thé, un café ou un de ces vieux alcools oubliés qui ressurgissent avec nostalgie. Le petit salon confortable et cosy avec ses jolies tables en chêne clair fait face au restaurant. Moins feutrée, la salle s'offre toujours autant de clarté. Mais l'on vient surtout à la Maison de Marie pour profiter d'une cuisine délicieuse, généreuse et respectueuse du produit. La carte propose une sélection réduite de 3 plats, 3 entrées, 3 desserts qui évoluent chaque mois avec des suggestions ce qui permet de retrouver quelques classiques de la maison comme le homard, le ris de veau, les coquilles Saint-Jacques ou encore les incontournables baba au rhum et Paris-Brest. La maîtrise parfaite des cuissons, les saveurs délicates sublimées et le plaisir de pouvoir échanger quelques mots avec le chef signe un beau retour.

LA P'TITE TABLE NOUVEAU
33, boulevard Thalassa
✆ 02 96 21 95 05
♿
Ouvert toute l'année. Juillet-août : ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 23h, sauf le mercredi et le jeudi midi. Hors saison : ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h (fermé les mardis et mercredis). Menu unique à 25 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 13 € (plat du jour + café). Vin au verre. Plat du jour 13 €, pizzas de 8,5 à 13 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter (pizzas, pâtes et burgers).
A côté du cinéma de Trestraou, la P'tite Table est une jeune adresse qui jouit déjà d'une bonne réputation, notamment pour ses pizzas. La pâte maison, fine, est garnie de bons produits, qui font toute la différence : saumon légèrement citronné, légumes frais, tomme fermière, olives… Sans parler de la charcuterie (tranchée sur place) et des fromages d'Italie. A la douzaine de pizzas qui composent la carte fixe, s'ajoute la pizza la P'tite Table, jamais la même. On a testé une version automnale, avec cèpes, pleurotes, mozzarella, butternut, jambon de toscane et huile de truffe : un délice. Une ardoise de trois entrées et 5-6 plats, qui varie régulièrement en fonction des saisons et des envies des cuistots, complète l'offre : *foccacia*, burger, belles pièces de bœuf, poisson… La cuisine est ouverte sur la salle de restaurant et il n'est pas rare que le chef en sorte, pour venir servir ses pizzas en personne. Bref, une p'tite table sympa et conviviale, qui porte bien son nom.

Le gîte

HÔTEL DU PARC***
174, rue Saint-Guirec
Ploumanac'h
✆ 02 96 91 40 80
http://hotel-duparc-perros.com
hotel.du.parcperros@orange.fr
Logis (3 cheminées). Fermé en janvier. 10 chambres. Chambre double de 70 € à 95 € ; chambre triple de 115 € à 137 €. Pension complète : 125 € (à 150 € pour 1 personne). Demi-pension : 109 € (à 134 € pour 1 personne). Petit déjeuner : 11 €. Parking inclus. Offres régulières sur le site web. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant La Cotriade). Randonnée sur le GR34.
Si l'Hôtel du Parc est situé à 100 mètres de la plage de Saint-Guirec, ce n'est pas son seul atout. Avec ses 10 chambres cosy, il offre un accueil personnalisé et sympathique à ses hôtes, ce qui est fort appréciable. La literie Queen Size permet de dormir du sommeil du juste après avoir sillonné les curiosités du littoral. Ploumanac'h, célèbre pour ses rochers de granit rose,

se dévoile chaque heure, chaque jour, sous une nouvelle lumière qui la rend unique. Les offres en demi-pension et pension complète avec le restaurant La Cotriade permettent de profiter pleinement du séjour dans une atmosphère empreinte de sérénité. Les plateaux de courtoisie dans les chambres avec les biscuits bretons révèlent un service plein d'attentions. La générosité et la flexibilité des hôtes assurent un séjour réussi.

HÔTEL KER MOR***
38, rue du Maréchal-Foch
✆ 02 96 23 14 19
www.hotel-ker-mor.com
hotel-ker-mor@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Fermé du 15 novembre au 12 février. Accueil jusqu'à 19h. 24 chambres (2 chambres PMR). Chambre double de 87 € à 185 €. Demi-pension : 37,50 € (petit-déjeuner et dîner). Petit déjeuner : 12 €. Parking ouvert (privé, 10 places). 4 appartements avec kitchenette (T2 : 300 à 1250 € la semaine ; T3 : 400 à 1625 €). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (uniquement dans les chambres, pas dans la partie restaurant). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restaurant (fermé les lundis et mardis).

Implanté dans deux villas jumelles typiques de l'architecture balnéaire perrosienne, l'hôtel Ker Mor possède une situation idéale pour ceux qui souhaitent allier confort, plaisirs de la baignade et excursions. Le jardin fait face à la mer et offre un accès direct à la plage de Trestraou, à un des endroits où elle est la plus calme. A l'extérieur, le bâtiment marie élégamment granit rose et verrières contemporaines. La moitié des chambres, meublées et décorées de façon moderne, ont vue sur mer, mais aussi sur Ploumanac'h et les Sept-Iles, dont vous pouvez aller visiter la réserve ornithologique à partir de l'embarcadère voisin. La salle du restaurant, très lumineuse, dispose d'une splendide vue mer.

VILLA LES HYDRANGÉAS***
53, boulevard Georges Clemenceau
✆ 02 96 23 22 94
http://villaleshydrangeas.bzh

Qualité Tourisme. Fermé de mi-novembre à mi-février. 16 chambres (dont 2 suites familiales). Chambre double de 90 € à 250 € ; suite de 120 € à 220 €. Petit déjeuner : 16 € (8 € enfant). Parking ouvert inclus. Equipements bébé (lit, chaise, table à langer, baignoire, etc.) disponibles gratuitement, sur réservation. Goûter 10 € (5 € enfant). Panier pique-nique 20 €. 1 chambre PMR (mais sans accès à la salle de petit-déjeuner).

Cette villa balnéaire de granit rose a été rénovée de fond en comble en 2016, pour devenir un hôtel de charme à dimension familiale, qui respire le calme et la sérénité. Les chambres, toutes différentes, sont décorées avec goût, dans un style tantôt scandinave, tantôt maison de famille. La plupart disposent d'une terrasse ou d'un balcon et d'une vue mer. Au premier niveau, un coin lecture et des petits salons ont été aménagés. Au fond, la vaste salle de petit déjeuner est dotée de grandes baies vitrées, offrant un large panorama sur la mer et les Sept-îles. De quoi apprécier encore davantage les gourmandises faites maison : gâteaux, confiture, pâte à tartiner… Des délices à déguster aussi en version goûter ! Les hôtes peuvent également profiter de cet espace pour prendre un verre (vin, bières locales, jus de fruits frais, etc.) ou un thé. A l'arrière, un joli jardin planté de palmiers permet d'accéder directement au chemin de la Messe, portion du GR34 qui débouche sur la plage de Trestrignel.

HOTEL VUE MER*** NOUVEAU
87, rue Ernest Renan
✆ 02 96 14 20 68
www.hotelnautica-perros.com
perros22@hotels-akena.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. 26 chambres (dont une suite). Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire (gratuit). Parking ouvert (7 places). Chambre standard de 90 à 130 € ; double confort de 112 à 164 € ; chambre familiale et suite de 162 à 182 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (petits chiens seulement, supplément 7 €).

Refait entièrement à neuf et ouvert en avril 2018, cet hôtel moderne, sur 5 étages, donne sur le port de plaisance. Toutes les chambres, hormis deux, bénéficient de la vue. Spacieuses et décorées dans des tons clairs et neutres, elles sont dotées d'un petit bureau et d'une salle de bains ouverte. Les chambres confort disposent d'une baignoire, en plus de la douche. Vous bénéficierez ici de l'animation du port, de ses restaurants et de ses attractions (port miniature, musée des traditions de Bretagne, etc.).

Sorties

LA CHAUMIÈRE
19, rue du Général de Gaulle
✆ 02 96 23 20 56
www.lachaumierechocolats.fr

Fermé en février. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h15 ; le dimanche de 9h à 13h. En juillet, août et décembre, ouvert tous les jours. Fermeture du salon de thé à 18h.

Ce salon de thé chocolaterie situé dans le bourg fait partie du patrimoine perrosien : la maison a fêté en 2018 ses 100 ans. On y vient de génération en génération boire un thé (Mariage Frères), accompagné d'une pâtisserie fine ou de macarons, tous faits maison. Longues nappes bleues, boiseries sombres, cheminée en pierre et lustres : le lieu a gardé son charme d'antan. Côté chocolats, la Chaumière est partenaire de Valrhona, un gage de qualité. Ne manquez pas de goûter les deux grandes spécialités de la maison, inventées dans les années 1930 : la patate de Ploumanac'h, pâte d'amande roulée dans du cacao, et le granit de Perros, à base de chocolat blanc délicieusement parfumé à l'orange.

ÎLES DU FINISTÈRE

L'ARCHIPEL DES GLÉNAN

Situées à 18 km au large de la commune de Fouesnant, dont elles font partie, les îles des Glénan offrent un dépaysement total à tous ceux qui y viennent. Ici, la population est fluctuante et l'île n'est habitée qu'à la belle saison… Autour de la « Chambre », petite mer intérieure et escale favorite des plus grands navigateurs, on découvre pas moins de huit îles principales, une dizaine d'îlots et de multiples écueils qui s'organisent en cercle. Aujourd'hui, la majorité de ces îles sont privées ou classées réserves ornithologiques, comme l'île Giautec et ses îlots où les oiseaux (sterne caugek et pierregarin, gravelot à collier ininterrompu, cormoran huppé…) viennent trouver refuge et se reproduire.

Le passé des îles des Glénan est parsemé de fortunes et d'infortunes. Habitées dès la préhistoire, elles étaient le repaire des corsaires et des pirates au début du XVIII[e] siècle. A son apogée en 1881, l'archipel abritait 85 âmes, tous pêcheurs, agriculteurs – goémoniers ou fabricants de soude. Les « travailleurs de la mer » de tout le Finistère venaient, dans ses eaux pêcher la langouste et le homard. Peu à peu, l'archipel sera quasi abandonné. C'est avec la création de l'école de voile il y a environ 70 ans, par le fait de 2 résistants, que l'archipel a peu à peu pris son envol. Aujourd'hui, il s'agit même de la plus grande école de voile d'Europe… Sans oublier de citer le Centre international de plongée. Mais s'il est devenu pour de nombreux visiteurs un espace privilégié de découvertes et de loisirs, il ne faut pas oublier que pour le préserver, il faut avant tout le protéger.

- **Certains jours d'été**, ce sont près de 1 000 bateaux de plaisance qui sont présents dans l'archipel. De ce fait, certaines populations d'oiseaux marins trop sensibles au dérangement délaissent leur habitat. D'autre part, l'un des plus beaux herbiers de zostères du littoral, les « prairies marines », se trouve mis en danger par les ancres des bateaux ! Il faut donc absolument utiliser les mouillages organisés de La Pie et de la Chambre.
- **Pensez également** à respecter les recommandations concernant la pêche avant le retour de la marée. En se retirant, la mer découvre de vastes étendues de sable et de roche et laisse derrière elle des mares où se réfugient poissons et crustacés. Parcourir l'estran sans protéger les écosystèmes présente un sérieux danger pour l'avenir.
- **Il est interdit** de pratiquer la chasse sous-marine dans la plus grande partie de l'archipel.

L'île Saint-Nicolas, seule île habitable de l'archipel, est une riche et minuscule réserve naturelle. En 1803, une botaniste de Quimper y découvre une petite fleur, un narcisse jusqu'alors inconnu. Cette espèce découverte est unique au monde et ne pousse qu'au Glénan. C'est « le trésor de l'île ».

Une réserve naturelle est créée en 1973 pour la protéger. Mais le lieu est envahi par genêts et ronces. Aujourd'hui, pour contenir les broussailles, on fait appel aux moutons d'Ouessant et aux ânes. Depuis des années, botanistes et naturalistes tentent ainsi de le sauver. L'équilibre écologique assuré, le narcisse peut s'épanouir… Des visites sont possibles à la floraison au début du printemps.

L'ÎLE DE BATZ ★★

L'île de Batz fait partie des îles du Ponant. Cette appellation est le nom d'une association, créée en 1971, qui regroupe quinze îles françaises situées sur le littoral de l'océan Atlantique et la Manche. Moins connue que les autres îles finistériennes (Ouessant, Molène et Sein), Batz a su garder son originalité. Une fois traversé le bras de mer qui la sépare de Roscoff, on découvre un endroit aux charmes certains. Agricole, elle abrite une quinzaine d'exploitations disposant de 170 hectares de terre cultivable divisés en de nombreuses parcelles. La pêche a encore une place dans l'économie de l'île : à ce jour plus d'une vingtaine de marins professionnels travaillent distinctement sur cinq fileyeurs, deux chalutiers et cinq goémoniers. À côté de cela, une autre activité a pris de l'importance, à savoir le tourisme. Il faut dire que Batz a de nombreux attraits : un microclimat, caractérisé par sa douceur, a vu éclore une végétation étonnante. Le tour de l'île se fait en quatre heures environ, de quoi la parcourir dans ses moindres recoins. On y découvre, dans le désordre, de vieilles maisons en pierre, un phare, un jardin exotique, des paysages rocheux originaux… et comme souvent sur les îles, le sentiment d'être hors du temps. L'île comporte aussi des plages, où les moins frileux apprécient un bain de mer tonique et vivifiant. Enfin, de nombreux commerces et hébergements permettent de prolonger de façon agréable le séjour. Avant de prendre le large, ne pas hésiter à consulter le site Internet de l'île, qui donne de nombreuses informations actualisées et très utiles (www.iledebatz.com).

Points d'intérêt

JARDIN GEORGES-DELASELLE
Penn-Batz
✆ 02 98 61 75 65
www.jardin-georgesdelaselle.fr
jardin.delaselle@orange.fr
Jardin remarquable. Fermé de novembre à fin mars. Du 1er avril au 14 octobre : tous les jours de 11h à 18h. Du 15 octobre au 4 novembre : tous les jours de 11h à 17h. Visite guidée sur réservation et à partir de 7 personnes. Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 2,50 €. Etudiants 4 €. Tarif groupe à partir de 15 personnes sur demande. Chèque Vacances. Interdit aux animaux.
On parle de ce jardin insulaire comme d'un véritable conservatoire de la biodiversité mondiale. Vous y verrez une collection de plus de 2 500 plantes ! Ne vous étonnez pas d'avoir la sensation d'être ailleurs, d'évoluer dans une ambiance et des paysages exotiques : les deux tiers des espèces mises en scène sont originaires de l'hémisphère sud. C'est Georges Delaselle, un assureur parisien, qui, tombé sous le charme de l'île de Batz et de son climat, a décidé de créer ce jardin au début du XXe siècle. Passionné de végétaux exotiques, il a su aménager une luxuriante oasis et a même mis à jour une nécropole datant de l'âge du bronze, que vous pourrez également découvrir lors de la visite. Un temps tombé dans l'oubli, le jardin a pu renaître grâce à l'association Les amis du jardin Georges Delaselle et est devenue propriété du Conservatoire du littoral en 1997. A noter : comptez 15 minutes de marche depuis l'embarcadère.

LE PHARE
✆ 02 98 61 77 76
Des vacances de printemps à juin : du mardi au dimanche de 13h30 à 17h. En juillet et août : tous les jours de 11h à 17h. En septembre : du mardi au vendredi de 13h30 à 17h, samedi et dimanche de 11h à 17h. En octobre : du mardi au dimanche de 13h30 à 16h30. Vacances de la Toussaint : du mardi au dimanche de 11h à 12h et de 13h30 à 16h30. Ouvert durant les vacances scolaires de Noël et d'hiver. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €. Visite guidée.
La construction de cet édifice démarre en 1834. Il faudra trois ans pour qu'il atteigne les 44 m de hauteur. Il comporte une base carrée, dont l'espace se partageait entre le logement du gardien et le stock de combustible.
Si le phare a été électrifié à la veille de la Seconde Guerre mondiale, il fonctionnait auparavant à la vapeur de pétrole. Culminant à 67 m au-dessus de la Manche, il éclaire jusqu'à 36 km en mer. Ses 198 marches vous permettront de gagner le sommet de la plate-forme et d'admirer le panorama : à l'est, les Sept-îles, au sud les monts d'Arrée. Votre regard se posera également sur l'entrée de l'Aber Wrac'h et celle de la baie de Morlaix.

Le couvert

LES HERBES FOLLES
Le Débarcadère ✆ 02 98 61 78 28
www.hotel-iledebatz.com
contact@hotel-iledebatz.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9,20 €. La carte évolue avec les saisons.
Situé face à l'embarcadère, cet hôtel-restaurant affiche une ambiance simple mais cosy et moderne. Vous aurez vue sur la mer et le port de la salle à la terrasse. Ici les espèces marines locales et les produits frais de toute sorte sont cuisinés avec chaleur : une soupe de poisson ou une salade de chèvre chaud précéderont le poisson du jour à la salicorne ou le porc au cidre au cidre et aux oignons rosés de Roscoff. N'hésitez pas à goûter la glace artisanale Jampi, perle du Finistère.

Le gîte

LES HERBES FOLLES**
Le Débarcadère ✆ 02 98 61 78 28
www.hotel-iledebatz.com
contact@hotel-iledebatz.com
Ouvert toute l'année. 10 chambres (7 avec vue sur mer). Chambre double de 74 € à 109 €. Pension complète : 52,50 €. Demi-pension : 32 €. Petit déjeuner : 10,90 € (enfant – de 10 ans : 7,50 €, gratuit pour les – de 2 ans). Lit bébé gratuit. Tarifs promotionnels à divers moments de l'année : consulter l'hôtel directement. Animaux acceptés (sous conditions : 10 €). Wi-fi. Restauration.
Lorsque vous débarquez à l'île de Batz, l'hôtel Les Herbes Folles se tient face à vous, au bord de l'eau. Vous apprécierez cette grande maison d'architecture balnéaire, qui dispose de dix chambres, toutes lumineuses, reposantes et confortables. Si vous le pouvez, choisissez l'une de celles qui donnent sur la mer, car la vue sur le continent et la côte découpée de Roscoff est de toute beauté. A deux cents mètres des plages.

Chambres d'hôtes

L'ESCALE DE L'ÎLE DE BATZ
Lieu-dit Pen Ar Chastel ✆ 02 98 61 77 75
www.escale-iledebatz.fr
4 chambres. Chambre double à partir de 65 €. Petit déjeuner : 2,50 €. Lit supplémentaire : 20 € (pour 1 enfant, 30 € pour deux enfants). Les animaux ne sont pas acceptés.
Simplicité et calme, voici ce que vous offre cette grande maison traditionnelle. Les quatre chambres que met à votre disposition Jeanine Créach donnent sur la mer. Elles sont équipées d'une salle de bain et de toilettes indépendantes. Vous aimerez la vue depuis le jardin, qui surplombe le village et le port. Une véranda et une terrasse sont également à votre disposition. L'accueil est chaleureux.

L'ÎLE DE MOLÈNE

Plusieurs interprétations ont été avancées sur l'origine du nom Molène. Pour certains, le nom de cette « île du bout du monde » viendrait du breton *moal enez* qui signifie l'île chauve. Ceci s'expliquerait par l'absence d'arbres sur l'île. Pour d'autres, son étymologie évoquerait une particularité de l'île en forme de butte. Le point culminant se situe à 27 m au-dessus de la mer et la plus vieille maison date de 1620. Ce petit bout de terre de 72 hectares est entouré d'une vingtaine d'îlots dont neuf principaux (Bannec, Balanec, Molène, Triélen, L'île aux Chrétiens, Quémènès, Litiry, Morgol, Béniguet) et éloigné du continent d'environ 15 km. On se trouve ici à 1h30 de Brest ou à 30 minutes du Conquet (en bateau), sur la route maritime menant à Ouessant.

Cette île dispose d'un port naturel abrité qui accueille Molénais et vacanciers toute l'année, heureux de passer quelques heures ou quelques jours dans un endroit qui ne ressemble à aucun autre. L'accès à l'archipel de Molène a toujours été considéré comme très dangereux pour la navigation. Plusieurs naufrages, souvent tragiques, s'y sont en effet déroulés aux siècles passés. Mais l'amélioration des appareils de mesures et de navigation a fortement réduit ces risques. Le tourisme a alors pu prendre une place importante dans l'économie molénaise.

Les activités principales des habitants de Molène étaient auparavant la pêche et la récolte de goémon, qui servait d'engrais pour les terres agricoles. Un goémon qui est toujours indispensable pour réussir la préparation de la saucisse de Molène, spécialité culinaire de l'île. En effet, comme il n'y a pas d'arbre sur cet archipel, donc pas de bois, et afin de respecter scrupuleusement la recette traditionnelle, le goémon sec est incontournable pour fumer la fameuse saucisse.

Aujourd'hui, il reste encore quelques pêcheurs professionnels et un grand nombre de pêcheurs amateurs qui n'hésitent pas à passer par l'archipel. Certains de ces pêcheurs professionnels sont spécialisés dans le ramassage d'algues pour l'industrie halieutique (agroalimentaire, cosmétique) tandis que d'autres plongent pour récupérer des ormeaux. Ce coquillage, rare et au goût très fin, a obtenu une labellisation et participe à la renommée de l'île. Un « must » dans un très petit nombre de restaurants installés à Brest et au Conquet.

Incontestablement, Molène est une île à découvrir pour son histoire, sa qualité de vie, sa fête de la Mer et évidemment sa nature… Pour profiter au maximum de cette île de 800 m x 1 200 m, un sentier de randonnée balisé a été aménagé. Durant la marche (compter 1 h 15 environ pour faire les 4 km du tour de l'île), avec un peu de chance, on peut apercevoir des phoques gris, espèce emblématique et protégée. La mer d'Iroise est utilisée principalement comme site de mue entre janvier et avril, et tout au long de l'année comme site de repos et de chasse par cette espèce qui reconstitue ses réserves énergétiques en été. Passer quelques heures ou quelques jours à Molène, voilà ce que choisissent de faire 50 000 visiteurs par an.

Points d'intérêt

MARCHE TRIELEN – MOLÈNE

Un jour de grande marée, en août, si le coefficient est suffisamment fort. Nombre de participants limité à 100. Adulte : 35 € (bâtons de marche, transfert vers Triélen, repas gastronomique). Déconseillé aux enfants de moins de 10 ans.

Le principe est simple : marcher de l'île de Trielen jusqu'à Molène, à marée basse, au moment de la grande marée. Soit 3,5 km en 1h30 à peu près. Mais les coefficients de marées doivent être suffisants pour que le chemin soit praticable : en dessous de 107, la traversée est annulée. Attention, il faut avoir une bonne forme physique pour crapahuter dans les rochers et « marcher » sur les laminaires. Cette marche originale est organisée depuis 1979 par l'Amicale molénaise et n'a lieu qu'une fois dans l'année. N'hésitez pas, souvenirs garantis !

SÉMAPHORE DE MOLÈNE

Ouvert toute l'année, pendant les vacances scolaires et en septembre, les week-ends, fériés et ponts de mai et juin. Gratuit.

Propriété du département, le sémaphore présente, sur deux niveaux, l'histoire et la fonction de ce lieu emblématique de l'île. Espace interactif, il raconte le quotidien et les missions des guetteurs. Une réduction du mât sémaphorique a été conçue pour que les visiteurs puissent comprendre comment s'opérait la transmission des messages d'alerte. Les missions de sauvetage, assurées par la SNSM, sont retracées d'hier à aujourd'hui et l'histoire du naufrage du steamer anglais, le Drummond Castle, en 1896, y est également évoquée.

Le couvert

CRÊPERIE LE VENT DES ÎLES
Mez ar Vilin
✆ 02 98 07 37 08
www.vent-des-iles.com

Fermé de novembre à avril. Carte : 15 € environ. Chèque Vacances.

Une maison moderne, dotée d'une terrasse bordée de pelouse. Situé en haut de la gare maritime, cet établissement est agréable pour se régaler de galettes typiques du coin, telles la Skréo (à la saucisse de Molène) ou la Bezhin (aux algues de Molène). Vous pourrez également opter pour un plat traditionnel, le Ragoût dans les mottes (ragoût de mouton cuit à la motte consumée en extérieur ou dans la cheminée). Mais si vous commencez par faire le tour de l'île, c'est pour une pause goûter que frapperez à la porte de Caty et Rémy Tual. Accueil charmant. A noter : les propriétaires disposent de deux studios en location, à la semaine, à la quinzaine ou au mois.

■ **L'ARCHIPEL**
Le Quai ✆ 02 98 07 38 56
www.archipelrestaurant.com
marcelmonot1@orange.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 21 €. Carte de plats uniques de 12 € à 17 €. Spécialités (homard, plateau de fruits de mer, ragoût, etc.) sur commande au moins 24h à l'avance. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
En arrivant sur les quais de Molène, allez donc au restaurant l'Archipel et installez-vous sur la terrasse face à la mer. Vous pourrez y déguster une cuisine traditionnelle, des spécialités locales à base de moules, poissons, fruits de mer ou saucisse de Molène. Incontournable, le homard dont la préparation est une recette jalousement gardée. Après un dessert, c'est l'esprit apaisé que vous entamerez un tour de l'île. À noter : Le propriétaire de cet établissement propose quelques chambres et gîtes à la location.

Le gîte

Gîtes

■ **REFUGES DE MER**
Ledenez
✆ 06 89 65 09 86
Ouvert toute l'année. Réservation limitée à deux nuits. Prévenir de son arrivée en contactant l'accueil au 06 77 28 06 03. Accessibilité en fonction de la météo. Pour 16 personnes (4 chambres). Oreiller et couverture fournis mais sac de couchage indispensable. 18 €/personne la première nuit, 15€/personne la seconde nuit, 12 €/enfant de moins de 12 ans. En été, possibilité de louer des kayaks et des gilets, à la journée ou à la demi journée, pour se déplacer sans tenir compte des horaires de marée.
Un logement atypique pour se frotter à la nature et à l'aventure ! Sur un îlot proche de Molène, accessible à pied selon les marées, vous pourrez loger dans deux gîtes de mer. Ces anciennes habitations de goémoniers ont été récemment réhabilitées dans un souci de conservation du patrimoine et afin d'offrir l'expérience d'une île déserte aux visiteurs. Les gîtes, en bois, offrent quatre chambres de 4 lits, superposés et simples. Un coin cuisine propose le strict nécessaire : un réfrigérateur, une gazinière, une cafetière et quelques ustensiles. Pas d'eau courante sur l'île : vous expérimenterez l'eau de pluie, récupérée dans un implivium où elle est filtrée, à l'ancienne, avec roches et galets (le point d'eau est situé dans le local technique). Toilettes sèches et électricité fournie par des panneaux photovoltaïques complètent l'équipement. Expérience unique !

Chambres d'hôtes

■ **FERME INSULAIRE DE QUÉMÉNÈS**
Ile de Quéménès ✆ 06 63 02 15 08
www.quemenes.bzh/la-maison-dhotes
info@iledequemenes.fr
Fermé de novembre à fin mars. Séjours de 3 jours et deux nuits : du lundi au mercredi et du vendredi au samedi. 3 chambres (deux chambres peuvent accueillir jusqu'à 4 personne). Pour deux adultes : de 440 € à 580 €. Pour deux adultes + un enfant de plus de 10 ans + un enfant de moins de 10 ans : de 685 € à 745 €. Pour quatre adultes (ou deux adultes + deux enfants de plus de 10 ans) : de 760 € à 820 €. Le tarif comprend : le transport Molène-Quéménès, la chambre, le linge de lit, le linge de toilette et les produits d'hygiène, la pension complète, la visite guidée de la ferme et le prêt de matériel de découverte. Vente des produits de la ferme.
On est ici dans l'exceptionnel et le rare. Le Conservatoire du littoral, propriétaire de l'île de Quéménès (située à environ 4 km de l'île de Molène), a confié la gestion de la ferme insulaire de Quéménès à Amélie et Etienne. Ils y produisent des pommes de terre, récoltent des oignons, de l'ail et des échalotes, élèvent un troupeau de moutons de race rustique et accueillent le public à la ferme dans 3 chambres d'hôtes bardées de bois. Inutile de dire que le murmure de la mer et du vent constituent le seul décor sonore à votre séjour. Vos nuits seront profondes et sans réveil intempestif. Pour un retour à l'essentiel et à la contemplation ! A noter : la traversée en bateau semi-rigide jusqu'à l'île, qui dure près d'une demi-heure et peut être agitée, est déconseillée aux femmes enceintes, aux personnes ayant des problèmes de dos ou encore aux personnes ayant subi une intervention chirurgicale récente.

Campings

■ **CAMPING MUNICIPAL**
✆ 02 98 07 39 05
Ouvert pendant l'été. 3 € par jour et par tente. Se renseigner auprès de la mairie. 50 emplacements.
Pour les amateurs de nature ! Ici, point de confort, c'est le paradis des tentes, protégées du vent d'ouest par un muret. Pas d'animation ni de snack, les bars et restaurants du bourg étant à quelques minutes à pied. Vous l'aurez compris, le camping de Molène fait partie de la dizaine de campings réellement nature de Bretagne, qui ont échappé à l'enfer de l'aménagement et de l'animation. Vue sur la plage depuis sa tente.



L'ÎLE D'OUESSANT ★★

Quelques lignes ne suffisent pas pour décrire Ouessant ! Une vingtaine de kilomètres seulement la séparent du continent. Pourtant, il faut attendre 1880 pour voir la première liaison régulière d'un vapeur. Il faut dire que ses abords sont redoutés. Récifs, écueils, brumes, forts courants marins sont connus par les navigateurs du monde entier. On comprend mieux l'installation de plusieurs phares à ses extrémités. Deux phares en terre, le Creac'h et le Stiff, accompagnés de trois phares en mer (Kereon, la Jument et Nividic) balisent la côte. La tour du Stiff, haute de 70 mètres et construite après le naufrage de l'Amoco Cadiz en 1982, complète le dispositif tout en surveillant le rail d'Ouessant. Désormais automatisés, ils servent toujours de repères aux marins. Malgré la rudesse de la vie îlienne, cela n'a pas empêché les hommes de s'y installer. D'ailleurs, avec ses 1 500 hectares de superficie, c'est la plus vaste des îles de la mer d'Iroise. Plusieurs sentiers et routes permettent d'en faire le tour en sachant qu'ils représentent environ 45 kilomètres. On y découvre des endroits sauvages et grandioses : falaises, côtes escarpées… Le bourg de Lampaul concentre la majorité des habitations et des commerces. Toutefois, on dénombre une multitude de hameaux, deux chapelles et dix-huit calvaires disséminés sur toute l'île. Quant à la végétation, composée d'ajoncs, de bruyères, d'agapanthes et de tourbe, elle est rase. Seuls quelques saules pleureurs ont trouvé racine près des anciens lavoirs et fontaines. Enfin, des oiseaux migrateurs et des phoques gris trouvent également refuge sur l'île. Pour s'imprégner de l'ambiance ouessantine, l'idéal est d'y passer quelques jours !

■ **AUBERGE DE JEUNESSE D'OUESSANT**
Croix Rouge
OUESSANT ✆ 02 98 48 84 53
www.auberge-ouessant.com
Ouvert de février à novembre. Accueil de 8h à 12h. 46 lits. Chambres de 2 à 6 lits. De 19,70 € à 22 €. Petit déjeuner inclus. Réservation indispensable. Demi-pension (à partir de 10 personnes) : de 33,50 € à 37 €. Panier repas (idem) : de 10 € à 11 €. Repas seul (idem) : de 14 € à 15 €. Location de draps : de 4,90 € à 5,40 €/séjour.
Cette auberge de jeunesse est située dans le bourg de Lampaul, à 3,5 km de l'embarcadère. Vous pourrez vous y rendre à pied, en bus ou en taxi collectif. Vous y rencontrerez le monde entier, pour un prix très abordable. Vous serez accueilli dans un bâtiment moderne, doté de lits superposés confortables et de chambres accueillant de deux à six personnes. Si ces dernières sont équipées d'un lavabo, il vous faudra toutefois utiliser les sanitaires collectifs. L'établissement dispose d'une cuisine partagée mais vous pourrez également demander des paniers-repas pour vos journées de balade. Une manière originale de réussir un séjour à Ouessant, qui n'est pas réservée qu'aux jeunes.

Le gîte

Chambres d'hôtes

■ **LE KÉO**
Bourg de Lampaul ✆ 06 01 39 67 08
www.lekeoouessant.com
4 chambres. De 79 € à 96 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 20 €.
Dans cet établissement, situé proche du port dans le bourg de Lampaul, le décor est unique. Ancienne maison de capitaines, elle a été entièrement rénovée tout en gardant l'esprit de l'époque. Vous serez accueilli dans une salle chaleureuse aux murs recouverts de boiserie du XIXe siècle, dans laquelle vous prendrez votre petit-déjeuner ou vous reposerez au coin du feu. Chacune des 4 chambres offre une ambiance spécifique. Vous pourrez y loger en famille, deux suites (la *Paquebot* et la *Terrasse*) pouvant être aménagées et accueillir jusqu'à 4 personnes. Pour un dépaysement tout en confort ! A noter : un jardin abrité du vent, équipé de transats, est également à votre disposition.

© PHOVOIR



Sur l'île d'Ouessant.

Campings

CAMPING MUNICIPAL PENN AR BED**
Stang ar Glan
✆ 02 98 48 84 65
Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Non délimités. A partir de 7,20 €/nuité (1,50 €/enfant de moins de 7ans). Jeton de douche : 1,50 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés.

Seul camping de Ouessant, situé au cœur de l'île (un peu moins de 3 km de l'embarcadère), il vous offre la nature que vous êtes venu chercher ! Ici par de mobile-home ni de chalet, uniquement des tentes. Les équipements sont simples, à déconseiller aux campeurs exigeants. Mais vous aurez tout à proximité, de la mer aux commerces. A noter : les douches sont payantes et les jetons un peu chers, l'eau étant une denrée rare sur les îles.

L'ÎLE DE SEIN ★★

Face à la pointe du Raz, à quelques milles au large, l'endroit est l'un des points les plus sauvages et les plus rudes que l'on puisse concevoir. La résistance farouche de cette île aux épreuves du vent, tout autant que la générosité de ses étés lumineux, en font un lieu extraordinaire. Le dicton des marins était pourtant : « Qui voit Sein, voit sa fin »… C'est ici le dernier rempart avant l'immensité de l'Atlantique. Défiant les fureurs des tempêtes ou se laissant caresser par la brise du large, Sein apparaît parfois comme l'origine du monde où l'on voit souvent l'écume des vagues poussées par le vent. L'île, relativement plate, sinueuse et faite de sable et de galets, est souvent recouverte par la mer, obligeant les habitants à se réfugier sur les toits de leur maison. Ce n'est pas pour rien qu'elle a toujours été un défi et le cauchemar des marins.

La population ne dépasse pas aujourd'hui les 250 habitants mais les Sénans sont fiers de leur île. Les marins d'ici, habiles et audacieux, ont su s'illustrer tout au long de leur histoire dans le sauvetage en mer. Une forteresse de digues et de remparts enserre même le village afin de se protéger des colères de la mer, mais aussi de la force du vent… Sein est composé de maisons grises aux rues si étroites que les angles des maisons sont épannelés pour laisser passer le tonneau de cidre. Ce cadre insolite a d'ailleurs servi de décor à plusieurs tournages de films, parmi eux *Dieu a besoin des hommes* ou encore *Elisa*.

Pour l'histoire, Sein a longtemps gardé sa réputation d'île aux femmes (les hommes devant partir au loin gagner leur vie entre campagne de pêche et marine marchande). Au XIXe siècle, l'île fut ravagée par une épidémie de choléra. Depuis lors, les femmes se vêtirent de noir et portèrent une coiffe de la même couleur. Ce costume traditionnel est aujourd'hui porté uniquement par les femmes âgées.

Les Sénans ont également fait acte d'héroïsme lors de l'appel du 18 juin 1940 : tous les habitants de l'île valides (environ 150 hommes) rejoignirent le Général de Gaulle. Leur effectif représenta le quart des premiers volontaires de la Résistance ! Tous ces exploits font de Sein l'île la plus décorée du pays.

Pour s'y rendre, le bateau pousse ses moteurs pour affronter les courants. L'île semble réellement être au centre du monde. Et lorsque la brume transforme l'île en bateau ivre, le spectacle est fabuleux, irréel et angoissant. Dans cet espace d'authenticité, rien n'est comme ailleurs.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-GUENOLÉ
L'église Saint-Guénolé fut construite sur les ruines de l'ancienne église bâtie au XIIe siècle par les bénédictins de Landévennec. En août 1790, l'abbé Guillaume-Alexandre Le Guellec avisa les administrateurs du Finistère que son église menaçait de tomber en ruine. Quelques petits travaux furent alors entrepris. Mais il fallut attendre d'être sous le rectorat de l'abbé Le Borgne (1898-1910) pour que l'église actuelle, dédiée à saint Guénolé, soit reconstruite. Malgré son peu d'intérêt artistique, les Sénans en sont fiers car ils en furent les ouvriers durant les intervalles de répit que leur laissait leur profession maritime, comme en atteste l'inscription latine qui domine le portail majeur : *State Virtute Dei Et Sudore Plebis* (« Debout par la volonté de Dieu et la sueur du peuple »). Les hommes tiraient les pierres de la grève tandis que les femmes les transportaient jusqu'ici. Une plaque de marbre fixée à l'intérieur du sanctuaire donne en breton les détails de sa construction et de sa consécration le 8 juillet 1902. La chaire, en bois superbement ouvragé, est un don de la congrégation religieuse des Filles du Saint-Esprit. Sur sa face sud, on remarque également deux drôles de menhirs, appelés ici les « causeurs ».

MUSÉE DE L'ÎLE DE SEIN
Anciens abris du marin
et du canot de sauvetage
Quai des Paimpolais ✆ 02 98 70 90 35
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 18h. En mai et juin, ouvert de 10h30 à 12h et de 14h à 16h. En septembre, ouvert du jeudi au mardi de 10h30 à 12h et de 13h30 à 16h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 2,50 €. Tarifs pour l'accès au phare uniquement. Possibilité tarif PASS musées et phare : 6 €.
En lieu et place des anciens abris du marin et du canot de sauvetage, le musée de l'île de Sein dispose désormais d'un seul site. C'est effectivement après d'importants travaux de rénovation que les deux abris ont été reliés par un sas de verre. Dans un espace de près de 350 m², le musée vous permet de découvrir l'histoire et le quotidien des Sénans. A travers des objets et cartes postales anciennes, le musée vous fera ainsi voyager dans le temps, contant notamment le départ des hommes à l'appel du 18 juin 1940 du général de Gaulle lors de la Seconde Guerre mondiale. Une visite intéressante à ne pas manquer pour s'imprégner de l'histoire de l'île.



© DELEPINE ANTONY – FOTOLIA

Sur l'île de Sein.

PHARE D'AR MEN

Situé à une dizaine de kilomètres à l'ouest de l'île, sur un récif battu par un océan furieux, le phare d'Ar Men, inauguré en 1881, s'élève à 29,80 m au-dessus des plus hautes mers. Sa construction aura duré 14 ans. Des années pendant lesquelles les relèves de gardiens furent des plus périlleuses. Ces derniers restaient parfois bloqués durant plusieurs semaines du fait d'une houle trop forte. L'état de la mer interdisait alors l'approche du phare et donnait du fil à retordre au navire ravitailleur qui devait pourtant, chaque fois, réussir l'acrobatie de hisser d'abord les gardiens du quart montant puis de recueillir ceux du quart descendant. Le pilote de la vedette manœuvrait sans cesse et devait faire preuve d'une maîtrise incomparable pour préserver la vie de ces hommes. Une épopée qui s'est terminée en 1990 avec le passage à l'automatisation.

Le couvert

HÔTEL RESTAURANT D'AR MEN

Route du Phare ✆ 02 98 70 90 77
www.hotel-armen.net
hotel.armen@wanadoo.fr

Ouvert de fin mars à début novembre. Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Chèque Vacances. Chaises bébé.

Avec une capacité d'accueil assez conséquente, vous n'aurez sans doute aucun mal à venir ici découvrir la spécialité de la maison, et de l'île par la même occasion : le ragoût de homard (sur réservation) ! Mais si vous le préférez grillé, la maison le propose également. Spécialisé dans le poisson et les fruits de mer donc, l'Ar Men vous prépare sa terrine de poisson maison ou encore sa salade de poissons fumés. Il propose aussi une recette irlandaise de soupe de poisson. Côté plats, hormis le homard, vous pourrez choisir parmi la blanquette de joues de lotte, le filet de grondin grillé au basilic, et j'en passe… Côté sucré, on se laisse tenter par le far breton aux pruneaux ou le gâteau de crêpes sauce caramel au beurre salé…

Le gîte

HÔTEL RESTAURANT D'AR MEN**

Route du Phare ✆ 02 98 70 90 77
www.hotel-armen.net

Ouvert de fin février à mi mars et de fin mars à début novembre. 10 chambres. Chambre double de 62 € à 80 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.

Seul ou à deux, n'hésitez pas à venir ici vous ressourcer pendant votre séjour à l'île de Sein. L'hôtel Ar Men vous offre un dépaysement assuré. Face à la mer, vous pourrez, à votre aise, vous balader autour de l'île, vous reposer ou encore méditer librement… L'hôtel dispose de dix chambres simples mais confortables avec douche et WC. Vous aurez plaisir à y rentrer le soir, après votre balade au phare ou, pourquoi pas, après un délicieux ragoût de homard servi au restaurant de l'hôtel, spécialité de la maison.

Chambres d'hôtes

CHEZ MINETTE

Marie-Annick Doll
20, quai des Français-Libres ✆ 06 79 79 08 63
www.chezminette.com

Chambre double de 55 € à 65 €. Les chambres avec cuisine se louent pour 4 nuits minimum, une semaine en été.

Entrez Chez Minette et retrouvez-vous plongé dans l'histoire : c'est dans cette grande maison blanche que fut entendu par les Sénans l'appel du 18 juin 1940 lancé par le Général de Gaulle ! Rien que ça… La maison étant située sur le port, toutes les chambres, qui peuvent accueillir deux personnes, ont une superbe vue sur la mer. Simples mais confortables, elles sont toutes équipées de petits lavabos et sachez que les draps et serviettes sont fournis pour un séjour inférieur à une semaine. Certaines chambres sont même équipées d'une petite cuisine, l'idéal pour gagner en autonomie lors de votre visite de l'île. Notez en revanche que le petit déjeuner n'est pas servi mais que bouilloire et tasses sont à votre disposition.

VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE

Obtenez votre guide numérique en scannant le QR code

ou rendez-vous sur le site
www.ebookfute.com
avec le code avantage
N4Z2AH



OFFRE VALABLE JUSQU'À L'ARRÊT DE COMMERCIALISATION DU TITRE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE ET DANS LE MONDE ET SOUS RÉSERVE QUE LE NOMBRE DE TÉLÉCHARGEMENTS SOIT INFÉRIEUR OU ÉGAL AU NOMBRE D'EXEMPLAIRES DE GUIDES PAPIER IMPRIMÉS. FORMATS DISPONIBLES POUR SMARTPHONES, TABLETTES, LISEUSES ET ORDINATEURS PC OU MAC.

© PERFECTLAB - SHUTTERSTOCK.COM

ÎLES DU MORBIHAN

L'ÎLE D'ARZ ★★

L'île d'Arz : l'île sauvage et préservée. Vers le fond du golfe, l'île d'Arz est une des plus grande îles habitées du golfe. Ancien repère de marins au long cours, elle est devenue l'une des destinations les plus fréquentées de la Bretagne. Sa devise : « *Arzao Hag Arzam* » qui se traduit par « Debout et Tenons », reflète bien le caractère des îliens qui, jusqu'au début de XXe, constituaient une communauté composée de maîtres caboteurs et de marins au long cours au caractère bien trempé. À chaque départ de leurs hommes, les femmes géraient seules le quotidien de la famille, organisant la vie sociale de l'île entre elles.

Si de nos jours, ce monde maritime a été bouleversé sociologiquement, visiblement rien n'a trop changé dans les ruelles et passages dans les hameaux. Débarquez et parcourez la grand route vers le village posté sur les hauteurs de l'île. Puis par les pointes de Billehervé, Ménézig, Leo, Broueland ou Berno vous découvrirez les beautés naturelles à chaque regard. Il reste un patrimoine très riche et ancien : l'église du XIe siècle, classée Monument historique, le prieuré accolé à l'édifice datant du XVIIe, les manoirs de Kernoël, le moulin de Béluré, la moulin à marée de Berno.

Dans le village de Péréno, vous découvrirez une ferme du XVIe, près d'une maison néo-italienne de l'entre-deux-guerres. Des vestiges néolithiques des sites de Pen Raz, Gréavo ou Broueland sont à proximité des trois dolmens de la pointe de Léos découverts en 1884. Avant de quitter l'île, ne manquez pas la visite du musée des Marins et Capitaines, reflet de la vie insulaire.

Points d'intérêt

■ **LE MOULIN À MARÉE DE BERNO**
Pointe du Berno
✆ 02 97 44 31 33
www.mairie-iledarz.fr
Des visites commentées sont organisées d'avril à septembre sur réservation Renseignements au 02 97 44 31 33. Visite guidée (sur rendez-vous). Renseignements auprès de la mairie et des offices de tourisme.
Au nord-ouest de l'île, nous découvrons la digue et le moulin à marée de Berno datant du XVIe siècle. Le moulin à marée de Berno fonctionne à nouveau grâce à des bénévoles qui l'ont restauré pendant six ans. Parmi eux et à leur tête, Jean Bulot, dit « l'homme tempête », capitaine à la retraite du remorqueur « Abeille Flandre » a voulu redonner vie au moulin à marée de l'île d'Arz, abandonné depuis le début du siècle. Avec l'appui de l'association, le moulin a retrouvé sa splendeur. Il est, avec celui de l'île de Bréhat, l'un des seuls moulins en France à fonctionner comme à l'époque.

■ **LE MUSÉE DES MARINS ET CAPITAINES**
La Grée ✆ 02 97 44 31 14
www.musee-iledarz.com
contact@musee-iledarz.com
Visite possible toute l'année pour les groupes sur réservation. Ouvert tous les jours en haute saison. Moyenne et basse saison : ouverture les vacances et week-end, voir site web. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Sur présentation d'une facture pour

Se rendre sur l'île d'Arz

Charmante petite île du golfe du Morbihan, l'île d'Arz est surnommée « l'île des Capitaines » ! Les amoureux de la nature sauront ici trouver leur plénitude tant elle recèle d'une faune et d'une flore sans pareil… Idéal pour se ressourcer et découvrir des paysages naturels, vous pouvez vous rendre sur l'île depuis différents points de départ :

- **Depuis Vannes** avec les bateaux-bus du Golfe toute l'année ou Navix (croisières avec escale) du 15 avril au 30 septembre, ou les Vedettes du Golfes d'avril à septembre. Jusqu'au 31 mars 2019, les départs se font depuis la cale de Conleau ; hors cette restriction, ils se font au départ de la gare maritime de Vannes.
- **Depuis Port-Navalo** avec le Passeur des Iles d'avril à septembre (1h de traversée) ou Navix (croisières avec escale) en été.
- **Depuis Locmariaquer** avec les vedettes l'Angélus (croisières avec escale) tous les jours d'avril à octobre.
- **Depuis la Trinité-sur-Mer** avec Navix (croisières avec escale) en été.
- **Depuis Baden (Port-Blanc)** avec Izenah Croisières (croisières avec escale) d'avril à septembre.
- **Depuis Séné** : Séné, cale de Barrarac'h toute l'année, avec les Bateaux-bus du Golfe.

Pour plus d'infos concernant les compagnies maritimes, rendez-vous en fin de guide dans la rubrique « Organiser son séjour – Se rendre en Bretagne – En Bateau »


© DX – FOTOLIA

Maisons de l'île d'Arz.

un repas pris dans un restaurant/crêperie de l'île : 3 € par adulte. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations.
Ce musée vous fera découvrir la vie de la communauté marine ildaraise en vous présentant un panorama de l'histoire de ces marins à la grande époque de la marine à voile. Sur près de 300 m², vous déambulerez dans plusieurs salles en découvrant les collections privées des habitants : maquettes de bateaux, huiles sur toile, aquarelles, objets autour de la vie de ces marins, journaux de bord, etc. Des expositions sont organisées de juin à septembre avec des thèmes variés. L'île d'Arz a fourni au XIXe nombre de matelots de cabotage, de capitaines et de maîtres d'équipage. Ce musée leur rend hommage en retraçant leur vie et leur épopée. En sortant du musée, laissez-vous combler par la vue sur le moulin à marée au loin vers le continent !

Le couvert

LA FONTAINE
Pénero ✆ 02 97 44 32 26
www.barlafontaine.fr

Ouvert de Pâques à la Toussaint de 10h à 1h. Ouvert tous les jours de 10h à 1h. Réservation recommandée. Vin au verre. Bar-épicerie-lieu de rencontre culturelle. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Animations.
Le Bar de la Fontaine pourrait être considéré comme le lieu de rencontre de l'île. Chaque année, les habitants du village de Pénero attendent impatiemment, après un long hiver, l'ouverture du bar, et à la fin de la saison c'est comme un grand vide à sa fermeture. Le restaurant, avec ses produits frais et le plus souvent d'origine locale, est tenu par Nadège. L'espace épicerie fine est tenu par Bruno Kersuzan : wi-fi, imprimante, cave, produits frais, dépôt de pain bio, vente de souvenirs : bref, tout le service indispensable à une vie insulaire. Les soirées musicales s'organisent en fonction du passage de musiciens, au pied levé. La réservation fortement conseillée l'été.

L'ESCALE D'EN ARZ
Cale de Béluré ✆ 02 97 44 32 15
www.restaurant-escale-arz.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 21h. Chambres dès 75 €. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 25 € (formule entrée ardoise + plat ardoise ou plat ardoise + dessert du chef ardoise à 21 €. Formule complète ardoise à 25 €). Menu enfant : 9,90 €. Plateau de fruits de mer pour 2 personnes : 50 €. Accueil des groupes (séminaires-mariages). Terrasse. Vente à emporter.
Situation idyllique pour cet hôtel-restaurant les pieds dans l'eau avec sa terrasse panoramique, dans lequel vous accueillent Marine Blanchet et toute son équipe. Sa salle de restaurant ouverte sur la mer est la seule dans le golfe du Morbihan à pouvoir accueillir jusqu'à 180 personnes, ce qui en fait un lieu privilégié pour les mariages. Vous y dégusterez des assiettes et plateaux de fruits de mer d'une grande fraîcheur, des spécialités issues du terroir local comme des huîtres du golfe du Morbihan ou des palourdes farcies de l'île d'Arz, un filet de bar sauvage au beurre blanc accompagné de sa ratatouille et de son gratin dauphinois maison, des fromages bio de l'île, ou encore des galettes. Le choix est varié, les produits frais. Et si une nostalgie vous prend à l'embarcadère du retour, faites demi-tour, les 9 chambres de l'établissement sauront vous faire oublier la tristesse de repartir !

Loisirs

ARZ LOCATION
Port de Béluré ✆ 06 73 58 72 33
www.velocouest.fr – contact@velocouest.fr

Ouvert tous les jours. Vélo adulte de 3,50 € l'heure à 55 € la semaine.
Vous trouverez de tout à Arz Location : vélo, vélo enfant, vélo électrique, rosalie, tandem, tricycle adulte et enfant, kayak, casque et siège bébé et remorque divers qui faciliteront votre découverte de l'île d'Arz. Réservez sur Internet, récupérez votre moyen de locomotion sur place : tout est facile. Bonne randonnée !

BELLE-ÎLE-EN-MER ★★★

Avec une superficie de près de 84 km², Belle-Ile-en-Mer est la plus vaste des îles du Ponant et aussi l'une des plus hautes (son point culminant s'élève à 71 mètres au-dessus de la mer). Ici, tous les paysages sont réunis : champs fertiles, landes arides, falaises et côte marquées par l'érosion, notamment avec les fameuses aiguilles de Port-Coton et l'étonnante grotte de l'Apothicairerie, plages de sable fin et doré face au continent (58 plages au total dont 3 sont surveillées en été). Il vous faudra bien une journée complète pour faire le tour de la bien-nommée en véhicule motorisé… Quant au sentier côtier réservé aux marcheurs, il s'étend sur près de 100 km tout autour de l'île. Aujourd'hui, environ 5 200 habitants résident sur l'île toute l'année. On y trouve donc tous les commerces usuels. Alors inutile de venir avec trop de provisions surtout que vous pourrez acheter vos produits frais tous les matins sur le marché de Palais (toute l'année) ou le dimanche matin à Locmaria et dans les exploitations agricoles du « circuit des Saveurs ». Demandez à déguster les tomates, les fraises et les melons de Belle-Ile-en-Mer, vous serez surpris par leur grande valeur gustative.

Le Palais ★★★

« Capitale » aussi bien d'un point de vue administratif qu'économique, le Palais se trouve être la commune la moins étendue, et paradoxalement la plus peuplée comptant ainsi près de 2 600 habitants. Son port est la porte principale pour les liaisons avec le continent tant pour le transport de passagers que pour celui des marchandises. Avec son enceinte urbaine fortifiée dans laquelle on aime se promener, le Palais offre aux visiteurs un patrimoine historique militaire unique en France. L'été, avec les multiples arrivées des bateaux venant du continent, la ville est fourmillante et on apprécie de se balader sur le marché local du matin. Pour info : la commune est jumelée avec Font-Romeu dans les Pyrénées-Orientales.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Quai Bonnelle
✆ 02 97 31 81 93
www.belle-ile.com
info@belle-ile.com

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Ouverture à 10h le jeudi hors vacances scolaires.
Situé sur le quai Bonnelle, l'office de tourisme du Palais vous accueille tout au long de l'année. Les agents d'accueil pourront ainsi vous guider sur le chemin de la découverte du patrimoine de Belle-Ile, mais aussi vous renseigner sur les artistes et artisans d'art à visiter, leurs galeries, leurs ateliers… Vous pourrez également être conseillé sur les produits insulaires à déguster. Également disponible, la brochure *Visites et rencontres* dans laquelle vous trouverez toutes les informations pratiques (situation, horaires de visites, coordonnées…). A savoir : en saison, vous pourrez retrouver 3 relais d'information sur l'île (aux mairie de Locmaria, Sauzon et Bangor).

■ **LES CARS BLEUS**
Face au débarcadère
Jules Simon
✆ 02 97 31 56 64
www.lescarsbleus.com
contact@lescarsbleus.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés. Adulte : De 17 € à 19 € – Enfant : (de 4 à 15 ans) : 7 € – Gratuit moins de 4 ans.
Partez à la découverte de Belle île en individuel ou en groupe. Les départs ont lieu près de l'écluse sous la citadelle pour les personnes munies de billet, sinon se rendre au bureau face au débarquement. Deux circuits proposés : le Grand tour (de 10h45 à 16h30) et l'Incon-

Se rendre sur Belle-Île-en-Mer

Prenez le bateau et venez donc découvrir Belle-Ile : la plus grande île du Morbihan qui comptabilise pas moins de 58 plages et un sentier de randonnée de plus de 80 km… Vous pourrez notamment y admirer les aiguilles de Port-Coton, la citadelle Vauban, le grand phare ou encore l'enceinte urbaine de palais… Alors, n'attendez plus et embarquez avec l'une des compagnies maritimes bretonnes.

- **Depuis Quiberon** avec la Compagnie Océane toute l'année (45 minutes de traversée)
- **Depuis Vannes** avec Navix (d'avril à septembre), la Compagnie du Golfe (d'avril à octobre) et les Vedettes du Golfe (d'avril à octobre)
- **Depuis Port Navalo** avec Navix (d'avril à septembre), la Compagnie du Golfe (d'avril à octobre) et les Vedettes du Golfe (d'avril à octobre)
- **Depuis Locmariaquer** avec Navix (d'avril à septembre) et les Vedettes du Golfe (d'avril à octobre)

Pour plus d'infos concernant les compagnies maritimes, rendez-vous en fin de guide dans la rubrique « Organiser son séjour – Se rendre en Bretagne – En Bateau »



tournable (de 12h à 16h30), avec visite et arrêt sur les sites les plus remarquables de l'île : les Aiguilles de Port Coton, la pointe des Poulains (avec la propriété de Sarah Bernhardt, La Grotte de l'apothicaire et le port de Sauzon. Arrêt pique-nique (à prévoir), ou possibilité de déjeuner dans un restaurant à Sauzon (Café bleu) ou encore de rejoindre le petit port.

Points d'intérêt

LA CITADELLE VAUBAN ET MUSÉE HISTORIQUE ★★

✆ 02 97 31 85 54
www.citadellevauban.com
musee.vauban@leshotelsparticuliers.com

Ouvert toute l'année. Fermé de mi-novembre à ùi-décembre et en janvier. Tous les jours et les jours fériés. Horaires variables selon la saison. Gratuit jusqu'à 10 ans. Chèque Vacances. Accès PMR dans les parties remparts et jardins, et musée. Visite guidée (en été et toute l'année sauf janvier pour les groupes sur réservation). Boutique. Animations.

Fortifiée par Vauban, le « Cuirassé de l'Atlantique » surplombe le port de Palais. Ce remarquable ensemble architectural militaire, qui a été rénové, conserve encore des traces du château fort des ducs de Gondi et de Retz que les modifications apportées jusqu'au XIXe siècle n'ont pas effacées. L'édification de l'enceinte urbaine ne fut en effet réalisée qu'entre 1802 et 1877. Cet ensemble constitue un témoignage unique et intact de l'architecture militaire du XIXe et un lieu de promenade à la fois agréable et enrichissant. Propriété privée depuis 1960, elle abrite un musée qui raconte l'histoire de Belle-Ile, de ses hommes illustres et des artistes qui l'aimèrent. Sans compter les expositions temporaires qui y sont régulièrement organisées. Abritées dans la Citadelle, les diverses collections font revivre les grandes heures de Belle-Ile… Au gré de votre promenade, vous pourrez alors visiter le musée de la Marine, le musée de Belle-Ile, le Corps de Place de la Citadelle ainsi que les expositions temporaires.

Le couvert

LE CORTO MALTÈSE NOUVEAU
4, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 02 97 31 37 37
www.hotel-restaurant-belle-ile.fr
contact@hotelcortomaltese.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. 25 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Depuis avril 2018, une page s'est tournée et une nouvelle aventure commence pour Jean-Marc Roudaut et Elise Fémel. Les anciens propriétaires de La Parenthèse ont effectivement racheté le Vivier (restaurant) et Le Galion (hôtel) pour en faire un superbe hôtel-restaurant avec entrée commune Le Corto Maltèse ! Ils ont donc rafraîchi la salle et modifié la décoration afin d'y mettre leur touche personnelle et le résultat est top. Au menu du restaurant qui se veut bistronomique, inspiré par le voyage, on pourra alors tester l'œuf poché, crème de petits pois, légumes croquants suivis de la sélection d'agneau de l'île (côte, gigot confit, boulette kefta, ratatouille), à moins que vous ne préfériez le tartare en duo, thon et saumon aux influences asiatiques, frites maison. Mais ce n'est qu'un aperçu. Et en dessert, on se laissera facilement tenter par le sablé breton, pommes flambées, mousse caramel au sel de Guérande… Mais avant la dégustation, en apéritif, on vous invite à découvrir les cocktails maison aux couleurs pétillantes tel le Blue Cortoon (gin breton, pêche, curaçao, limonade)… Idéalement situé, le Corto Maltèse dispose également de 11 charmantes chambres. A redécouvrir.

LA MAIN À LA PAT'
1, rue de l'Église ✆ 02 97 31 57 70

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Haute saison d'avril à septembre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

On découvre ici un établissement tenu par un couple très impliqué dans leur environnement. Un couple qui privilégie les circuits courts et qui est engagé dans la vie associative de Belle-Ile. La plupart des produits utilisés à La Main à La Pat' sont donc locaux (saucisses, légumes, fruits, lait, glaces, fromage…).

Ce qui en fait une crêperie de caractère et on le ressent dans l'assiette avec une utilisation originale du sarrasin : galettes classiques, samoussas, wraps de blé noir, galettes de pomme de terre, ou encore breizh burgers ! La Main à La Pat' vous propose des formules et suggestions pour faciliter votre découverte gustative comme avec cette galette de pomme de terre, tomme de Bi au basilic, jambon au torchon, coulis de tomate maison, salade, ou encore cette galette de blé noir au chocolat maison, boule de glace menthe-chocolat. Le tout accompagné d'une superbe vue sur le port et la citadelle… Que demander de plus !

LA PARENTHÈSE
Place du Général-Bigarré
✆ 02 97 29 30 24

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi. Haute saison : du mardi au dimanche. Service tardif – Réservation fortement recommandée ! Carte : 25 € environ. Plat du jour : 14 €. Vin au verre. Terrasse. Rehausseur bébé.

Offrez-vous une parenthèse douce et gourmande, dans ce charmant resto à la déco bistrot situé sur la petite place derrière l'église. Elise, Jean-Marc et Enrik vous accueillent avec beaucoup de plaisir. On déguste ici une cuisine de marché de qualité, faite maison et préparée par Alexandre, avec générosité et passion à partir de produits frais et essentiellement locaux : Gaëlla et Greg du Goût du Monde pour les légumes, les herbes aromatiques et les fruits, Hervé Lango, PicPic et Stéphane pour les poissons, Florence Guéguan pour le porc. Pour bien commencer, un petit cocktail maison s'impose comme le délicieux Mojito fraises basilic (en saison), Apérol Spritz, Kir pétillant à la violette – à consommer bien sûr avec modération… A l'ardoise, on découvre les spécialités qui varient en fonction des saisons et du marché, comme par exemple les huîtres de Quiberon et coquillages suivant arrivage, la chiffonnade de carpaccio au parmesan, l'assiette de pousse-pied, le duo de merlu et gambas aux agrumes, salade de chou chinois et riz sauvage, et de merveilleuses sardines grillées et pomme de terre grenaille, le tajine d'agneau de Belle-Île, le filet de lieu jaune et légumes du moment, le turbot pipérade et blettes poêlées, sans oublier les délicieux desserts maison comme par exemple le tiramisu délicieusement aérien (à tester impérativement !) ou encore l'incontournable mousse au chocolat. Pour peu que vous soyez installés sur la grande terrasse ensoleillée, le bonheur sera complet. Une belle adresse à découvrir.

LA TABLE DU GOUVERNEUR
Rue Citadelle
✆ 02 97 31 84 17

Ouvert de fin avril à fin septembre. Ouvert tous les jours. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 65 €. Formule du midi : 25 € (menu entrée, plat ou plat, dessert et une entrée pour le musée). American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Dans le logis du gouverneur, vous pénétrez dans une atmosphère particulière : c'est la philosophie de tout l'ensemble de cet espace grandiose et unique. La table du gouverneur n'y fait pas exception… Et même si la salle de restaurant est plus intime que le reste de la citadelle, l'endroit impose le respect : murs aux couleurs ocres et lumineuses, teintures d'époque, tableaux de maîtres anciens, vaisselle délicate. La carte est également à la hauteur du cadre gambas grillées en salade de pamplemousse, corail d'oursins au balsamique et coriandre, dos de bar grillé au beurre rouge, fondant aux deux chocolat, crème anglaise café… N'hésitez pas à réserver sur la terrasse : le doux murmure de la fontaine enivrera ce doux moment de luxe et de plaisir !

Le gîte

LE CLOS FLEURI***
Route de Sauzon
✆ 02 97 31 45 45
www.hotel-leclosfleuri.com
leclosfleuri-belleile@orange.fr

Ouvert toute l'année. 18 chambres. Exemple de tarif : Chambre double (pour 1 ou 2 pers.) de 65 € (hors saison) à 127 € (haute saison). Service voiturier à l'embarcadère sur demande. Chèque Vacances. Séminaires. Wi-fi gratuit. Parking Gratuit.

En saison, la foule et le brouhaha ne sont pas forcément attirants pour tout un chacun qui a décidé de faire un break grâce à un séjour déstressant. A Clos, Fleuri, vous avez trouvé une des perles rares, un hôtel de charme, un peu hors du temps, mais seulement à, à peine 1 km du débarcadère et de l'animation du Palais. Il se tient dans un ensemble de maisons belliloises, donnant sur un petit parc qui sent bon les parties de chaises longues avec un bouquin. Les chambres sont adorables et joyeuses, évidemment dotées d'un confort parfait, certaines sont dotées d'une très agréable terrasse au soleil sur le jardin. Le matin, prenez le temps de déguster le copieux petit déjeuner composé de produits provenant de producteurs locaux (fromage de chèvre, crêpes, produits de la Bien Nommée, etc.). En rentrant des plages ou de vos escapades, prenez un verre pour savourer la vie au bar décoré Art déco.

GRAND HOTEL DE BRETAGNE**
Quai de l'Acadie ✆ 02 97 31 80 14
www.hotel-de-bretagne.fr
reservation@hotel-de-bretagne.fr

25 chambres. Petit déjeuner : 10 € (6 € pour les enfants). Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restauration.

Idéalement situé à quelques pas de l'embarcadère, le Grand Hôtel de Bretagne vous accueille dans l'une de ses chambres, vue sur mer ou côté ville, confortables récemment rénovées. Après être allé vous promener vers Sauzon et la Pointe des Poulains, vous pourrez également venir reprendre des forces au restaurant de l'hôtel qui propose des produits frais ainsi que des fruits de mer… A bon entendeur… Une bonne adresse à la sortie du bateau.

■ **HÔTEL ATLANTIQUE****
Quai de l'Acadie
✆ 02 97 31 80 11
www.hotel-atlantique.com
contact@hotel-atlantique.com

Ouvert toute l'année. 30 chambres (et un duplex familial). Chambre double de 50 € à 95 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9,50 € (5,50 € jusqu'à 10 ans). American Express, Chèque Vacances. Wi-fi. Restauration. Sauna.
Cet établissement ancré dans un bâtiment du XVIII[e] siècle, qui, dès la fin du XIX[e], s'est illustré dans l'hôtellerie, offre un emplacement privilégié sur le port, au pied de la citadelle Vauban. Il propose 30 chambres à la décoration soignée et de bon confort (TV écran plat, ascenseur), avec pour point de mire le port. L'établissement dispose également d'un restaurant traditionnel rénové en 2016 qui met les produits de la mer et du terroir bellilois à l'honneur… Idéal en famille comme en couple.

■ **HÔTEL LE SAINT-AMANT****
14, avenue Carnot
✆ 02 97 31 36 71
www.le-saint-amant.com
Fermé en janvier et février. 13 chambres. Chambre double de 50 € à 105 €. Petit déjeuner : 9 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Wi-fi. Tv satellite.
C'est en remontant la rue Carnot que vous trouvez le délicieux hôtel le Saint-Amant qui vous accueille dans un cadre chaleureux et décontracté. Vous dormirez dans une des 13 chambres calmes et confortables de l'établissement qui sont toutes équipées de la télévision et du wi-fi dans toutes les chambres. Très agréable cour au calme typiquement belliloise sur l'arrière de l'hôtel, pour y prendre votre petit déjeuner aux beaux jours. Idéalement situé à quelques encablures du quai de débarquement, et à proximité de restaurants et bars branchés du centre-ville. Service bagages gratuit. Petit plus *Petit Futé* : quelques chambres donnent sur la cour intérieure. N'hésitez pas à réserver !

Loisirs

BELLE ÎLE CAMPER VANS
Route de Sauzon
✆ 06 86 84 40 19
www.belleilecampervans.com
Ouvert d'avril à novembre. En juillet et en août – Location min. 2 nuits/3 jours : A partir de 450 € + 50 €/j supplémentaire – 7[e] journée offerte. Hors saison-min. 2 nuits/3 jours : A partir de 400 € + 50 €/j supplémentaire -7[e] journée offerte. CB non acceptée.
François a déménagé route de Sauzon près de cimetière, dans un espace plus approprié compte-tenu de sa belle renommée. Depuis son lancement en 2014, la demande a été tellement forte que le voilà plus près de vous chers amoureux du concept rétro. Vous le trouverez sur la route de Sauzon en sortie de Le Palais, près du cimetière. Une ambiance à faire rêver les sixties : louer un combi Volkswagen aménagé, et de différentes années et baptisé de héros de BD : Flash et Hulk les T3 des années 1980, Samy, Poil de Carotte, Moby Dick ou Denver les T2 des années 1970. Les options sont à l'avenant : siège auto enfant, porte vélo, jeux de société, barbecue, chaises et tables extérieures. La literie a la réputation d'être très confortable et très propre : grosse couette, alèse, gros oreiller, serviettes de bain et de toilette. Aménagement intérieur approprié : réfrigérateur, cafetière, grille pain, douche solaire… Service de pose et dépose au port en 404 ou Coccinelle par le patron. Petit plus Petit Futé : blocs sanitaires privés gratuits à disposition accessibles 24h/24 pour le confort des apprentis combi- caristes en mal de confort continental ! Pensez à demander le guide spécial Belle-Ile camper Vans pour mieux circuler et profiter des secrets trop cool de François !

■ **LOCATOURISLE – LES CARS BLEUS**
Quai Bonnelle
✆ 02 97 31 83 56
www.lescarsbleus.com
contact@lescarsbleus.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 8h30 à 12h15 et de 13h45 à 18h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 18h15. Livraison possible (se renseigner au 02 97 31 83 56).
Située face au port du Palais à la sortie des bateaux, cette agence de location de voitures propose une vingtaine de modèles différents, pour découvrir et séjourner sur l'île. De l'extrême 500 - 2 places au Trafic – 9 places, en passant par la Bluesummer 4 places électrique (idéal pour visiter l'île), la « Méhari », véhicule rétro de plein air, la mythique 2-Chevaux ou encore la voiture électrique « Zoé », entre autres, les véhicules de Locatourisle répondront à tous vos besoins et à vos envies d'évasion. Accueil des plus agréables !

Autre adresse : Les Cars Bleus : Port Maria – Gare Maritime – Quiberon & 02 97 50 13 35 • Avant d'embarquer pour Belle Ile, Renseignements et Réservations au guichet : Locatourisle – Port Maria – Gare Maritime – Quiberon & 02 97 50 13 35

Sorties

■ **LES MATELOTS**
21, quai Gambetta ✆ 09 79 71 50 52
www.les-matelots.org
En basse saison : Ouvert de 18h à 2h du mercredi au samedi – D'avril à septembre : Ouvert tous les jours de 16h30 à 2h. Wi-fi. Animations. Concerts.
Voilà 20 ans que Les Matelots sont installés sur le quai ! C'est LE bar de nuit qui déménage au Palais. La programmation n'a rien à envier à de belles salles de spectacle du continent, avec l'atmosphère marine qui sied aux ports de la côte. Les Vieilles Morgattes, Cheery Boop et White Elephant y ont fait leur bœuf : il y en a pour tous les goûts ! Bon, on n'a pas tous le même goût non plus ; sinon vous avez scène ouverte le mardi et un DJ le samedi et dimanche. Rendez-vous sur leur site Internet pour connaître la programmation de l'année ! On apprécie l'ambiance, l'accueil chaleureux et la belle carte de whiskies, de cocktails et de rhums (spécialité de rhums arrangés !). Sur le quai, attention en sortant, la rue est bien proche ! Nouveauté : Une terrasse au bord de l'eau très agréable au soleil…

Bangor

Fondée par des moines venus d'outre-Manche vers le VI[e] siècle, cette petite commune compte plus de 900 habitants (au 1[er] janvier 2016, on comptait à Bangor 984 habitants). Bangor est le bourg intérieur de l'île. Ses maisons blanches et basses se blottissent autour de l'église Saint-Pierre-et-Saint-Paul qui a remplacé une ancienne chapelle romane. Elle possède également le territoire le plus sauvage de l'île et le plus exposé aux vents du sud-ouest. Les jolies plages de Herlin, Kérel ou Donnant trouvent refuge sur la côte rocheuse. Après avoir vu sa population décroître en raison du ralentissement des activités agricoles, Bangor renverse la tendance grâce au développement du tourisme.

Points d'intérêt

LES AIGUILLES DE PORT-COTON

S'il y a bien quelque chose à aller admirer, ce sont bien les Aiguilles de Port-Coton. Il s'agit sans nul doute du site le plus célèbre de l'île. Un seul mot alors : incontournables ! De nombreux peintres ont été fascinés par la beauté de ces roches dentelées. Parmi eux, on compte d'ailleurs Claude Monet qui a réalisé plus de 30 toiles et dessins autour des Aiguilles de Port-Coton. Ce nom de Port-Coton vient de l'écume qui, fouettée par gros temps, forme de gros flocons mousseux comparables à du coton.

LE GRAND PHARE

Le phare de Goulphar, dont les plans ont été réalisés par Augustin Fresnel, est entré en service en 1836. Sa tour mesure 53 mètres. Après avoir gravi ses 213 marches de granit suivies d'un escalier de fer, on accède à la lanterne. Par temps clair, la vue panoramique sur l'île et le continent, de Lorient au Croisic, est tout simplement magnifique. Il est l'un des phares les plus puissants de France.

Le couvert

LA DÉSIRADE

Le Petit Cosquet
✆ 02 97 31 70 70
www.hotel-la-desirade.com
hotel-la-desirade@wanadoo.fr
Maître Restaurateur. Hôtel La Désirade. Accueil des groupes. Terrasse.

Il faut quitter Le Palais pour profiter au mieux des richesses de l'île. C'est aussi vrai en termes de restauration. Sur la route de Bangor à Goulphar, on tombe sur ce restaurant dont les louanges sont chantées par tous ceux qui l'ont fréquenté. Entre les mains du chef Pacôme Epron et de son équipe, les produits frais, dont la plupart sont originaires de Belle-Ile, se transforment quasi miraculeusement en une cuisine inventive, joyeuse et légère. Les langoustines rôties avec ses pétales de tomates marinés à l'estragon et au piment d'espelette en sont un exemple. Accompagnées d'une bohémienne de légumes du soleil, sauce chorizo, elles vous donnent une idée de l'étendue du savoir-faire maison. Celui-ci se retrouve ensuite dans le hache d'agneau de Belle-Ile aux pignons de pin et aux herbes, rosaces de courgettes et jus corsé. Après tout cela, impossible d'échapper aux desserts de même facture, avant d'aller faire quelques pas sur la Côte Sauvage toute proche.

© STEPHBREIZH – FOTOLIA



Les Aiguilles de Port-Coton.

■ **LE GRAND LARGE**
Goulphar
✆ 02 97 31 80 92
www.hotelgrandlarge.com
contact@hotelgrandlarge.com

Ouvert en basse saison : Tous les soirs et du mercredi au dimanche les midis / Du 15/04 au 30/09 : Ouvert tous les jours midis et soirs. Réservation recommandée. Formule Plat + Dessert : 23,50 € – Entrée + Plat : 27 € – Entrée + Plat + Dessert : 30 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
Avec sa vue panoramique sur l'océan, sa terrasse et sa cuisine originale et raffinée, le Marie-Galante, restaurant de l'hôtel le Grand Large de Belle-Ile, vous comblera certainement… Vous pourrez y déguster une cuisine faite maison avec des produits frais soigneusement sélectionnés, plutôt axée sur la mer, comme avec ce tataki de thon albacore, betterave, céleri et pommes verte, le merlu cuit au beurre, céleri, pamplemousse et crème de crustacé ou encore la raviole de homard au jambon ibérique… On en a déjà l'eau à la bouche ! « De toutes les passions, la seule vraiment véritable me paraît être la gourmandise. » Tout est dit… Il ne vous reste plus qu'à réserver. Un conseil, n'hésitez pas à aller déjeuner pour profiter de la vue splendide. Et après le repas, vous pourrez partir à la découverte des aiguilles de Port-Coton et de la côte sauvage qui se trouvent à proximité. Un rêve… Idée futée : A l'heure de l'apéro (selon la saison), allez profiter des magnifiques couchers de soleil sur la terrasse panoramique !

Le gîte

■ **LA DÉSIRADE*****
Le Petit Cosquet
✆ 02 97 31 70 70
www.hotel-la-desirade.com
hotel-la-desirade@wanadoo.fr

La Clef Verte. 28 chambres (et 4 suites). Chambre double de 115 € à 234 € ; suite de 195 € à 370 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 17 € (12 € jusqu'à 12 ans et 6 € jusqu'à 6 ans). Animaux acceptés (14 €). Wi-fi. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Tenu par Bénédicte et Pierre depuis 14 ans, l'hôtel La Désirade dispose de 28 chambres et 4 suites familiales réparties dans 6 petites maisons roses typiquement belliloises qui nous font penser à des maisons d'hôtes. Deux chambres sont également accessibles aux personnes à mobilité réduite. Les chambres, agréables, claires, spacieuses, aux tons pastel mêlés de boiseries, inspirent repos et détente. Une sensation de bien-être et de douceur que l'on pourra prolonger dans l'espace dédié à cet effet (sauna, hammam, bain bouillonnant extérieur, salle de fitness et salle de soins). Dans cet espace de 100 m², le décor est chaleureux et la vue reposante sur la lande bretonne. L'établissement dispose également d'une piscine extérieure chauffée ainsi que d'un restaurant. Quant aux petits déjeuners, ils sont gourmands et copieux, avec des produits frais et faits maison (crêpes, légumes et fruits du jardin, saumon fumé maison…). Et pour ceux qui souhaitent plus d'indépendance, sachez qu'il y a également un appartement duplex pour 2 à 7 personnes à louer. Le plus : les jeux de société et l'Escape Box Le Secret de l'Alchimiste (pour résoudre une énigme à la manière d'un *escape game*).

■ **LE GRAND LARGE*****
Goulphar
✆ 02 97 31 80 92
www.hotelgrandlarge.com
contact@hotelgrandlarge.com

Ecolabel européen. Fermé du 5 novembre au 13 février. Fermeture annuelle après le dernier dimanche des vacances de la Toussaint – Ouverture le 14/02. 35 chambres. Chambre double à partir de 78 €. Petit déjeuner : 17 €. American Express. Animaux acceptés (15 € après acceptation). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration.
Ce magnifique manoir qui date de 1906 a été transformé en hôtel dans les années 1950. Situé à deux pas des aiguilles de Port-Coton, la vue depuis cet hôtel de charme est époustouflante ! Les 35 chambres sont dotées d'un grand confort et décorées avec goût aux couleurs de la lande environnante. Au choix, vous pourrez dormir dans l'une des chambres donnant sur le jardin et la lande, ou bien choisir de poser vos affaires dans une chambre vue sur mer. Les panoramas sont variés et changent au gré des saisons et du temps… A noter : certaines chambres côté mer, dotées en plus d'une terrasse, sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Le restaurant Le Marie-Galante face à la grande bleue propose une cuisine aux saveurs de l'océan travaillée avec des produits frais et locaux. A proximité de l'hôtel du Grand Large, les sentiers sont nombreux pour partir à la découverte de la côte sauvage ou de la flore environnante de Belle-Ile. Et pour parfaire le tout, cet ancien manoir est doté d'une piscine extérieure chauffée, ouverte aux résidents du printemps jusqu'à l'automne. Une très belle adresse.

Sorties

■ **LE CABESTAN**
9, rue Claude-Monet
✆ 02 97 31 33 67
le-cabestan@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : de 7h30 à 13h et de 15h30 à 20h. Haute saison : de 7h30 à 20h30. Pas de petite restauration le dimanche (jour de marché).
Situé dans le centre de l'île, sur la place centrale du bourg de Bangor, le Cabestan est un bar-tabac-alimentation-presse qui, à l'heure du déjeuner, vous propose une petite carte de snacking : poitrine à l'andouille/frites, saucisse artisanale à l'ancienne, hamburgers (cheese burger, breizh burger), croque-monsieur ou encore des salades repas. L'établissement dispose d'une grande terrasse arborée et ensoleillée. Nouveau : paninis et sandwichs maison à emporter.

Locmaria ★★

Point culminant de l'île, cette commune fondée en 1070 compte aujourd'hui 872 habitants répartis sur 33 villages. Elle se distingue des autres communes par son agriculture plus développée, son habitat dense, ses hameaux importants et son absence quasi totale d'activités maritimes. Sa côte douce et sauvage offre les falaises les plus hautes de l'île ainsi que les belles et grandes plages de Port-Andro, Samzun et des Grands Sables (2 km de sable fin, idéale pour les sports nautiques). Ne pas oublier de visiter le chœur du XVII[e] de l'église ainsi que le clocher en poivrière du XVIII[e].

CAMPING DES GRANDS SABLES***

Les Grands Sables
✆ 02 97 31 84 46
www.camping-belle-ile.com
contact@camping-belle-ile.com

Ouvert de mai à septembre. Terrain de 2 ha. 60 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,50 € à 19 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Animaux acceptés.

On découvre ici un camping tout simple et pourtant tellement séduisant. Sa situation, à 300 mètres de la grande plage de sable fin, vous permet un plaisir rare : aller piquer une tête après le petit déjeuner. Au camping, c'est la tranquillité, propice au farniente, pas d'animation bruyante, juste le murmure de la mer que l'on perçoit dans le calme. Après une nuit d'un repos sans faille, louez donc un vélo pour parcourir l'île en tous sens, de la Pointe des Poulains au Palais, en passant par le petit port de Sauzon.

RÉSIDENCE MARIE GALANTE

Chemin de Port Maria
✆ 02 97 31 66 00
www.marie-galante.bzh
mariegalantebi@gmail.com

Ouvert d'avril à fin septembre. 22 chambres. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-vaisselle. Tv satellite. Piscine chauffée d'avril à septembre – Tarif préférentiel location de voiture.

On ne peut qu'être sous le charme de cette belle résidence située vers la plage de Port Maria et à 2 pas du centre du bourg de Locmaria (boulangerie, presse, alimentation, supérette). On pénètre dans un irréductible petit village Breton, avec ses maisons traditionnelles, ses terrasses privatives et entourant une belle piscine chauffée (d'avril à septembre). On n'a qu'une hâte : profiter des maisons douillettes, dont certaines avec vue sur la mer et vers l'île d'Hoédic. La résidence est gérée par des professionnels du tourisme, l'équipe se mettra en quatre pour faire de votre séjour un moment de tranquillité et de calme ; on est même réveillé la nuit par le silence, si si ! Ne manquez pas le vol des hirondelles au-dessus de la piscine et leur perchoir sous le porche. Les studios sont très bien équipés avec lave-vaisselle, TV, parasol, chaise et table sur terrasse, parking privé. Nos amis toutous sont les bienvenus ; les produits d'hygiène sont estampillés Eco label. La wi-fi est gratuite et accessible à la réception. Ne manquez pas le raccourci pour aller faire vos emplettes ! Petit truc Futé : louez un véhicule en profitant de la réduction à l'accueil !

Sauzon ★★

Cet adorable petit port offre un paysage tout en pastel. Deuxième commune de l'île, la pêche a pendant longtemps été son activité principale. Dès 1843, il accueillit les premières conserveries de poissons. Mais aujourd'hui, bien qu'il subsiste toujours quelques pêcheurs principalement aux casiers (homards, langoustes, araignées…), son activité portuaire s'est tournée vers la plaisance. Cette commune de 1 000 habitants (janvier 2017) à l'instar des autres communes de l'île, présente des paysages étonnants ainsi que des centres d'intérêts immanquables comme la Pointe des Poulains, la plage de Donnant (spot de nombreux surfeurs), le sentier côtier, la propriété de Sarah Bernhardt, la réserve de Koh Kastell ou encore les menhirs Jean et Jeanne, entre autres.

Points d'intérêt

GROTTE DE L'APOTHICAIRERIE

La grotte de l'Apothicairerie est sans doute la plus célèbre, et la plus belle, parmi les nombreuses autres grottes qui ponctuent la côte de Belle-Ile. Elle doit son nom aux cormorans qui autrefois s'y abritaient, posés sur les encorbellements intérieurs de la roche comme des bocaux sur les étagères d'une pharmacie. Face au danger qu'il présente, son accès est bien entendu interdit ! Mais le panorama que l'on peut découvrir de là n'en reste pas moins exceptionnel.

LA POINTE DES POULAINS ★★

Voilà l'un des incontournables sites, avec les aiguilles de Port Coton, à visiter si vous venez à Belle-Ile. D'ailleurs, ce ne sont pas moins de 150 000 visiteurs qui viennent chaque année contempler ces paysages d'une beauté à vous couper le souffle… Dominée par un phare automatisé et autonome grâce à la présence de panneaux solaires, la Pointe des Poulains offre un panorama unique et exceptionnel. Si vous y êtes par beau temps, vous pourrez apercevoir l'île de Groix, Lorient, ainsi que toute la baie de Quiberon. Depuis 2000, l'île des Poulains est la propriété du Conservatoire du littoral.

Le couvert

LA FERME DE SARAH

Route des Poulains
✆ 02 97 29 12 21
lafermedesarah@gmail.com

Ouvert de mars à novembre. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés. Ouvert tous les jours en juillet et en août (service continu de 12h à 16h). Carte : 15 € environ. Accueil des groupes (terrasse + salle 60 personnes). Terrasse. Parking à disposition. Toutous acceptés.

Au premier étage du club-house du golf des Poulains, Solenn et Cédric vous accueilleront dans leur restaurant situé à 1,9 km de Sauzon. Dès 10h le matin vous pourrez commencer à apprécier le superbe environnement : vues sublimes vers le large et les greens du golf vers l'ouest et ce jusqu'à 18 h au moment du coucher du soleil. A ce moment là, car il n' y pas de service restaurant le soir, les tapas et apéros – copains vous seront proposés sur une des terrasses. Le Petit Futé a aimé la petite terrasse plus intimiste avec la vue sur le phare. Pour ce qui est du restaurant, ce jour de test, tous les golfeurs de l'île s'étaient donnés rendez-vous car toutes les places étaient prises d'assaut. Les tables avec parasol étaient rares et c'est là qu'on apprécie d'être reçu par des commerçants aux petits soins. Solenn a su nous trouver : une table, un parasol, un menu et de quoi calmer un Futé affamé et ce, en moins de 15 minutes. Souris d'agneau façon parmentier, écrasé de pomme de terre et celeri, brochette de bœuf, frites fraiches et sauce béarnaise maison (à en racler la saucière !), salade de camembert pané à la noisette et magret de canard fumé maison. ou encore la salade de lentilles à l'effiloché de bœuf façon pot-au-feu ; tartes salées maison comme la tarte aux courgettes, feta et crumble parmesan. De beaux desserts maison comme la tarte au citron meringuée ou encore la Pavlova. Un arrêt de bus a été installé récemment devant l'entrée du golf et un espace ludique enfant est à votre disposition au premier étage. Très bon rapport qualité-prix. A vos clubs ! Cottages, appartements, studios et chambres à louer sur le site (02 97 31 45 85- cottagedugolf@voila.fr).

LA MÈRE MICHÈLE

Chemin Neuf
Pen Prad
✆ 02 97 31 62 70
www.creperielameremichele.com
creperielameremichele@wanadoo.fr
Ouvert toutes les vacances scolaires et d'avril à novembre (7j/7). Service continu en saison. Service tardif. Carte : 15 € environ.

Vous n'avez jamais mangé de crêpes et de galettes ou vous ne connaissez pas toute leur saveur lorsqu'elles sont fraîchement tournées sur les billigs et munies de garnitures ultra-fraîches ? C'est le moment de sauter dans un bateau vers Belle-Ile et de vous rendre toutes affaires cessantes à Sauzon, où vous trouverez la crêperie la Mère Michèle qui surplombe le port de toute sa hauteur. Installé dans la chaleureuse salle décorée de manière régionale, vous n'aurez que l'embarras du choix lorsque vous consulterez la carte ornée du chat que la fameuse Mère Michèle a perdu. Parmi les spécialités de galettes essayez par exemple la Palais (noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux) ou la Dégustation (assortiment de légumes – oignons, tomates, champignons, poireaux – sur une galette œuf fromage, jambon, lard, andouille, crème fraîche). Mais gardez une petite place pour les crêpes comme la Mère Michèle (banane dorée au beurre, boule de vanille nappée chocolat maison et flambée au rhum) ou la Sarah Bernhardt (chocolat maison, cacahuètes grillées concassées). C'est bon, l'accueil est sympa et c'est enchanté par le repas que vous irez vous dégourdir les jambes sur le port.

LE PETIT BAIGNEUR

Rampe des Glycines
✆ 02 97 31 67 74
Ouvert d'avril à octobre. Ouvert tous les jours en juillet et août. Chèque Vacances. Terrasse.
Allez, il faut savoir faire quelques efforts pour atteindre une certaine tranquillité et s'éloigner de la foule des quais. Au Petit Baigneur, vous serez très bien accueillis même si vous n'avez pas réservé (et c'est souvent le cas en vacances !). Petites tables rapprochées en terrasse, faciles pour le bavardage et les échanges, avec vue sur les allées et venues des touristes, vous y trouverez fraîcheur et originalité dans les menus proposés et variés : merlu aux amandes grillées et tiramisu au limoncello. Carte de moules farcies, pizzas, poissons et viandes grillées. Une belle petite halte avant de découvrir Sauzon et ses environs.



© MLSAT – ISTOCKPHOTO

Port de Sauzon.

Le gîte

HÔTEL AUX TAMARIS**
11, allée des Peupliers ✆ 02 97 31 65 09
www.auxtamaris.fr
auxtamaris@orange.fr

Ouvert toute l'année. 14 chambres. Chambre double de 55 € à 75 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Chèque Vacances. 1 chambre PMR. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. À la demande panier pique nique et barbecue. Tv satellite. Situé sur la route de la pointe des Poulains, près du port et des plages, l'hôtel Aux Tamaris vous accueille dans un cadre familial où vous vous sentirez comme chez vous. Les chambres sont confortables et équipées de télévision et de wi-fi. La spécificité est ici le service au randonneur qui désire visiter l'ensemble de l'île. Non seulement on vous préparera de délicieux paniers-repas, mais dernièrement un service cuisine a été organisé dans le parc ou au moulin situé en face de l'hôtel. Le soir, barbecue dans le parc sur demande. Et si vous le souhaitez, vous pourrez également profiter d'un service de location de vélos ! Vous pourrez ainsi partir plus facilement à la découverte de l'île puisque le vélo est un moyen de déplacement très adapté aux dimensions de l'île. Futé : possibilité de privatiser l'hôtel telle une grande maison de vacances pour vos cousinages ou autres réunions de famille.

Sorties

LE NUL BAR AFTER
Pen Prad ✆ 02 56 37 02 68

Fermé du 1er octobre au 30 mars. Haute saison : ouvert tous les jours. Wi-fi gratuit. Terrasse. Animations. Concerts. Maël et Mewen ont repris cette rhumerie-bar-lounge depuis mi-2017. Et ils ont eu le nez fin : entre Sauzon port et le centre de l'île, l'emplacement est idéal pour commencer les soirées de détente, et ça dès le printemps… La terrasse, qui a été refaite en 2018, vous permettra de profiter du soleil breton autour d'une bière bretonne, d'un cocktail ou d'un rhum arrangé accompagné, si vous le voulez, de tapas ! Le lieu est propice au partage et à la bonne humeur avec de nombreuses soirées à thèmes organisées tout au long de la saison. Au programme également : billard, concerts, quizz…

L'ÎLE DE GROIX ★★★

Yann-Ber Calloc'h, poète breton qui a donné son nom à l'un des 3 bateaux de la Compagnie Morbihannaise de Navigation tandis que son poème *Me zo gannet e kreiz ar mor* a servi à en baptiser un second, est né ici, à Groix. Une île favorable au bonheur, au rêve et à l'inspiration… Située à seulement 4 miles de la côte, Groix est tout de même une île à l'état pur et ses habitants, les Groisillons, sont accessibles, accueillants et authentiques. Indéniablement tournée vers la mer, Groix vit sa première conserverie arriver en 1863. Ensuite, elle vit jusqu'à cinq conserveries de thon sur son sol, ce qui lui valut même le titre de premier port thonier ! D'ailleurs, la girouette qui se trouve sur le clocher de l'église n'est autre qu'un thon… Vous pourrez retrouver toute l'histoire de Groix en vous rendant directement à l'écomusée de l'île qui se trouve dans l'une des anciennes conserveries… Vous pourrez notamment y découvrir le bateau de sauvetage *Grüssenheim-Alsace*, qui rendit d'éminents services entre 1950 et 1974. Le patrimoine est ici bien gardé, tout comme la mémoire de l'île. Mais Groix mérite aussi que l'on s'y attarde pour son extraordinaire patrimoine naturel, de sa plage des grands sables incrustée de grenats à la réserve de la pointe des chats… A savoir : l'île organise également le Festival International du Film Insulaire de Groix (FIFIG) au mois d'août chaque année !

OFFICE DE TOURISME
Port-Tudy ✆ 02 97 84 78 02
www.lorient-tourisme.fr
accueil@lorient-tourisme.fr

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. En septembre du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Ouvert pendant les vacances scolaires d'octobre à mars du mardi au samedi de 9h à 12h30. D'avril à juin, du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h (ouvert aussi le lundi en avril).

Pour trouver l'office de tourisme de l'Ile de Groix, il vous faudra aller au-dessus des locaux de la Compagnie océane (société de transport maritime qui effectue les liaisons avec Lorient), à Port-Tudy. De précieux conseils ainsi qu'une belle documentation vous y attendent et sont ainsi à votre disposition pour rendre votre séjour le plus agréable possible. L'office est un passage important avant de partir à la découverte de Groix puisque c'est le seul endroit sur l'île où vous pourrez obtenir toutes les informations pratiques.

Points d'intérêt

GROIX ET NATURE
Mez Ker Port Lay ✆ 02 97 86 81 37
www.groix-et-nature.com
contact@groix-et-nature.com

Visite guidée (et dégustation sur réservation). Boutique. Si vous êtes de passage à Groix, il serait dommage de passer à côté de la conserverie Groix et Nature sans s'y arrêter… Lieu incontournable de l'île, vous pourrez y découvrir les secrets de fabrication de l'entreprise. C'est effectivement dans cet atelier culinaire local que plusieurs personnes confectionnent pour vous de nombreuses recettes telles que l'huile de homard, les soupes de poissons, les confits, le pâté marin, le caviar carottes et wakamé ou encore les différentes gammes de rillettes… Une fabrication d'autant plus appréciable du fait qu'elle soit réalisée à partir des matières premières issues principalement des bateaux de petites pêches et des mareyeurs locaux. Lors de votre visite guidée,

Se rendre sur l'Île de Groix

Groix, encore appelée l'île aux grenats, vous dévoilera au gré de vos promenades ses nombreux charmes et ses superbes paysages sauvages dont les réserves naturelles de Pen Men et de la pointe des Chats. Plusieurs compagnies desservent l'île :

- **Depuis Lorient** avec la Compagnie Océane toute l'année (45 minutes de traversée) ou Escal'Ouest (d'avril à octobre)
- **Depuis Port Louis** avec Escal'Ouest (d'avril à octobre)

Pour plus d'info concernant les compagnies maritimes, rendez-vous en fin de guide dans la rubrique « Organiser son séjour – Se rendre en Bretagne – En Bateau »

vous pourrez ainsi revivre l'épopée de la pêche au thon blanc Germon de l'île de Groix et découvrir les coulisses de ce bel atelier de production. Sans oublier la petite dégustation finale…

GROIX HALIOTIS
1, quai Port Tudy
✆ 02 97 86 81 35
www.groixhaliotis.com
contact@groixhaliotis.com
Ouvert toute l'année. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 3 € (visite simple). 7,50 € pour une visite avec dégustation.
Pour découvrir un élevage d'ormeaux, rien de tel que de se rendre à Groix Haliotis sur l'île de Groix. Deuxième producteur de Bretagne en la matière, l'entreprise exerce une activité artisanale : ici, tous les ormeaux sont nourris avec des algues fraîches récoltées sur l'île. Les ormeaux sont également nourris avec un aliment biologique fabriqué en Bretagne à base d'algues et garanti sans OGM. Elevés pendant deux à trois ans dans des bacs conçus sur mesure pour eux dans une eau de mer de très haute qualité, les ormeaux sont ensuite conditionnés en terrine ou décortiqués sous-vide, permettant ainsi une expédition du produit sur toute la France. Outre ces produits d'exception, vous trouverez également à la boutique de Groix Haliotis des huîtres, des homards, des crabes, des palourdes, des bigorneaux ou des bulots.

Le couvert

LES ALIZÉS
8, rue du Général de Gaulle
✆ 02 97 86 89 64
lesalizesgroix@gmail.com
Fermé du 2 décembre au 7 janvier. Basse saison : ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le jeudi et le dimanche le midi. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir. Fermé le lundi et le dimanche soir de mai à juin. Menus de 18 € à 25 €. Vin au verre.
Situé à côté de l'église, dans le bourg de Groix, vous pourrez venir découvrir ce petit restaurant qui propose une cuisine savoureuse et délicate. Ici, pas de chichis avec une carte, tout se passe à l'ardoise avec au choix plusieurs entrées, plusieurs plats et plusieurs desserts. Vous pourrez par exemple essayer l'éclair au saumon fumé, suivi d'une trilogie de brochettes avant de finir par un cheesecake à l'ananas. Mais d'ici là, d'autres choix tout aussi tentants s'offriront à vous. La présentation est très agréable, tout comme l'accueil. Un petit conseil tout de même : pensez à réserver car le nombre de couverts est restreint. A noter également, trois chambres d'hôtes au-dessus du restaurant.

LES GARÇONS DU PORT
Port Tudy ✆ 02 97 80 11 63
lesgarconsduport@gmail.com
Carte : 23 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.
C'est avec un vif engouement que l'on vient s'installer sur l'une des tables de cette jolie brasserie à la vue exceptionnelle, face à l'océan. Que ce soit en terrasse aux beaux jours ou dans la véranda (près du poêle à bois), on profitera ainsi de tous les atouts des Garçons du Port. Dans l'assiette, vous aurez le choix entre le plat du jour, le burger du moment, ou encore les fruits de mer… Une petite carte haute en couleur qui change régulièrement : lard laqué au soja, pâtes aux palourdes, burger de Léon, camembert rôti au caramel au beurre salé et sa rémoulade d'endives… On profite ainsi de la dégustation dans un cadre confortable et tout à fait sympathique. Et si vous souhaitez continuer la soirée, sachez que l'établissement propose également des animations, concerts, karaokés, diffusion de matchs… côté bar.

O THON BLEU
52, rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 86 58 86 – www.othonbleu.fr
♿
Ouvert de mi-mars à mi-novembre et du 15 décembre au 10 janvier. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Fermé jeudi hors saison. Menus de 15,90 € à 30,90 € (3 menus différents). Menu enfant : 14,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. 2 terrasses dont 1 chauffée.
C'est le troisième restaurant que l'on trouve lorsqu'on monte de Port-Tudy vers le bourg. Doté d'une grande terrasse, d'une salle aux tons bleus et à la décoration marine. La cuisine aussi est marine faisant largement place aux crustacés, aux poissons et autres produits de la mer, bien que le Foie gras de canard maison mi-cuit rappelle également que la terre n'est pas loin. Quelques exercices de style à méditer : le Thon mi-cuit à la plancha, le Filet de raie vapeur au beurre de framboise, le Filet de daurade royale, la Seiche entière grillée à la plancha ou « tout simplement » les Petites sardines grillées. Et une très bonne idée issue de la création du chef : le ragout de seiche et ses pâtes à l'encre…

LE SAFRAN
25, place de l'Eglise
✆ 02 97 86 58 72
Fermé du 15 novembre au 15 février. Basse saison : ouvert du vendredi au mercredi. Haute saison : tous les jours. Menus de 16 € à 23 € (midi et soir. Menu breton à 10 €). Menu enfant : 6 €. Terrasse. 2 salles dont une à l'étage. Terrasse ensoleillée de 25 couverts.
Isabelle et Michel vous accueillent dans leur restaurant situé en plein bourg, où vous dégusterez des spécialités principalement mitonnées à partir de produits bio locaux de qualité et de producteurs artisanaux (miel, confitures, escargots de Groix, moules de Groix, légumes, œufs bio, ou encore cidre artisanal). Au menu : une cuisine traditionnelle, des poissons de la criée, des fruits de mer locaux mais également des salades repas, ou encore des galettes faites à partir de farine artisanale comme l'originale petit gris (emmental, persillade, escargots de Groix, lardons). Et que dire du chocolat et du caramel au beurre salé maison… Le Safran a plus d'une spécialité à son arc !

TY BEUDEFF
45, rue du Général-de-Gaulle
✆ 06 21 09 46 06
www.beudeff.fr
beudeff@free.fr
D'avril à octobre : Ouvert le soir – Juillet et août : Ouvert midi et soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 13 €.
Depuis 2010 l'institution Ty Beudeff vous propose à nouveau un service de restauration, à l'étage du bar qui se trouve en réalité être un ancien grenier à voiles… Morgann et Jean-Marc (en cuisine) vous concoctent alors des plats typiques de l'île de Groix. Vous pourrez ainsi découvrir le ragoût de thon comme plat et en dessert le kouign Pod « Chum Pot » poêlé (le gâteau traditionnel de l'île) ! La carte est simple et épurée mais on est ravi de déguster les spécialités du coin, dans une ambiance très sympathique… Idéal pour prolonger l'ambiance du bar où l'on côtoie nombreux locaux et marins de passage.

Le gîte

AUBERGE DU PÊCHEUR
Port-Tudy
Rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 86 56 92
www.aubergedupecheur.free.fr
aubergedupecheur@aol.com

Ouvert toute l'année. 7 chambres (dont 4 pouvant être familiales). Chambre double de 40 € à 65 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration (carte, menus, ardoise du jour).
Situé au début de la montée vers le bourg à partir de Port-Tudy, ce petit hôtel-restaurant vous accueille chaleureusement dans l'une de ses 7 chambres, certes un peu rustiques mais pleines de charme et à prix tout à fait raisonnable. La décoration est très maritime et plutôt *cosy*. On vient ici pour l'inimitable ambiance qui règne sur le port tout proche, mais aussi parce que la maison, qui fait également restaurant et pub, n'est pas la première venue en matière de cuisine de la mer.

HÔTEL DE LA JETÉE**
1, quai Port-Tudy
✆ 02 97 86 80 82
www.hoteldelajetee.fr
hotel.delajetee@orange.fr
Ouvert du 17 février au 6 janvier. 8 chambres. Chambre double de 50 € à 94 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit.
Débarquant du bateau depuis Lorient, pourquoi chercher midi à quatorze heures ? En arrivant sur le quai vous pourrez trouver ce superbe petit hôtel de 8 chambres à la décoration « so british »… Chacune d'entre elles est confortablement meublée et joliment décorée, sans compter qu'elles ont toutes la vue sur la mer, soit sur la côte sauvage, soit sur le port ! Classé au Guide des Hôtels de Charme, l'Hôtel de la Jetée dispose également d'une jolie terrasse face au port.

Chambres d'hôtes

LA PARENTHÈSE DE L'ÎLE
5, rue du Général de Gaulle
✆ 02 97 05 11 80
Ouvert toute l'année. Fermé du 15 novembre au 15 février. Tarif de 65 € à 115 € selon la chambre. Gîte de 630 à 756 € par semaine ou de 100 à 120 € la nuit (à partir de 2 nuits) selon la saison.
Cette bâtisse a eu bien des fonctions avant d'être transformée en chambre d'hôtes. Maison d'armateur puis pharmacie, elle vous accueille aujourd'hui pour un séjour plein de charme, en gîte (2 chambres) ou parmi l'une des 5 chambres d'hôtes tout est décoré avec beaucoup de goût ! Cette maison au charme incroyable bénéficie d'une situation idéale, proche des commerces, mais surtout, possède un jardin et offre depuis certaines chambres une belle vue sur la mer. Celle-ci est à portée de main !

Campings

CAMPING DES SABLES ROUGES***
Port Coustic
✆ 02 97 86 81 32
www.campingdessablesrouges.com
campinggroix@orange.fr

Ouvert du 1er avril au 30 septembre pour les mobile-homes et du 26 avril au 15 septembre pour les emplacements et autres locations. Terrain de 2,5 ha. 102 emplacements. Sol : herbeux. Relief : plat / en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,60 € à 20,50 €. (avec 10 A) à partir de 4,70 €. (avec 6 A) à partir de 4,40 €. Bungalows pour 4 à 5 personnes de 200 € à 475 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 5 personnes de 300 € à 720 €. Lodge de 275 à 550 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de 1,80 € à 2,10 € / jour). Wi-fi.
La situation du camping des Sables rouges est doublement intéressante : d'une part il donne un accès direct à une plage orientée sud-est où vous pourrez piquer une tête dans l'océan et, d'autre part, vous avez la possibilité

Marché

Toute l'année. Les mardi, jeudi et samedi à partir de 8h.
Le marché de l'île a lieu toute l'année sous les halles couvertes du bourg. En juillet et août, les halles sont ouvertes tous les jours à partir de 8h, selon les arrivages… Vous y trouverez notamment les fromages de chèvre de l'île, des légume bio… Et bien entendu, les poissons du jour !

de mettre votre bateau au mouillage devant l'anse ! Rien que ça… Notons également que le camping est fait de telle façon que chacun pourra profiter d'une vue sur la mer ! Pour le reste, l'essentiel de la surface est consacré au camping pour tentes et caravanes, mais vous pourrez également profiter de quelques locations : bungalows, mobile-homes et *lodges*. Côté équipements, vous trouverez des jeux pour enfants, un terrain de pétanque ou encore un terrain de volley. Sans oublier, pour vos soirées, le prêt de jeux de société… Vous passerez ici un séjour reposant à l'abri des va-et-vient du bourg de Groix. Et si vous êtes désireux de partir à la découverte de l'île, sachez qu'il est possible de louer des vélos sur place.

L'ÎLE D'HOËDIC ★★

Ces deux îles jumelles, surnommées avec un brin d'affection « les deux sœurs », et dont les noms se traduisent en français par « le canard » et « le caneton », revendiquent et assument un destin hauturier. Hoëdic, avec ses 250 ha est un isolat où la vie authentique n'a pas encore cédé le pas au tourisme de masse. On y entre de plain-pied et on y circule à pied. L'été, la lumière blanche, crue, qui nous éblouit sur les murs des maisons blanchies à la chaux, nous fait penser à une île méditerranéenne.
Les îliens bénéficient d'un minimum de confort, ils ont su préserver l'équilibre fragile des dunes qui recèlent une flore somptueuse : lys marin, œillets sauvages. Houat, avec ses hautes falaises alternant avec de longues plages de sable fin, n'a rien à envier à la puissante Belle-Isle. La plage convexe de Treac'h er Goured située au nord-est est une pure merveille. Quant aux maisons, sagement alignées de part et d'autre de la rue principale, elles donnent à Houat un aspect gai et coloré que l'on ne retrouve guère dans les îles occidentales de Bretagne.

Le gîte

■ **HÔTEL DES CARDINAUX****
Le Bourg ✆ 06 12 30 73 55
www.hoedic-hotel.com

Ouvert d'avril à décembre. 10 chambres. Chambre double de 109 € à 185 €. Petit déjeuner inclus. Restauration.
Une soudaine envie de faire une pause en amoureux ou en famille ? Cette adresse est très appréciée pour son accueil chaleureux et sincère. L'hôtel dispose d'une dizaine de chambres vite « bookées » car elles sont de véritables coups de cœur. A deux pas des plages, vous y trouverez le calme. Côté restauration, la carte est tout simplement tournée vers les produits de la mer qui sont les spécialités de la maison. Et quand on dit simplement, c'est que ces véritables joyaux de l'océan (crabes, araignées, huîtres, palourdes, etc.) et les poissons vous seront préparés dignement et souvent au naturel. Un séjour authentique (propice au repos, à la marche ou au *farniente* sur les plages) s'offre à vous…

Se rendre sur l'Île d'Hoëdic

Pour se rendre sur cette magnifique petite île d'à peine 150 habitants, rien de plus simple, il vous suffit de prendre le bateau. Par contre, un petit conseil, voyagez léger, car là-bas il n'y a pas de voiture. C'est d'ailleurs tout ce qui fait le charme de l'île… Plusieurs compagnies maritimes vous proposent ainsi la traversée vers l'île d'Hoëdic. Pour cela, vous aurez le choix du port de départ :

- **Depuis Quiberon** avec la compagnie Océane (toute l'année).
- **Depuis Vannes** avec les Vedettes du Golfe (d'avril à septembre) et Navix (juillet et août). Environ 2 heures 30 de trajet.
- **Depuis Locmariaquer** avec Navix (juillet et août) et les Vedettes de l'Angelus (croisières avec escale) d'avril à septembre
- **Depuis Port-Navalo (Arzon)** avec Navix (juillet et août), les Vedettes du Golfe (d'avril à septembre) et les Vedettes de l'Angelus (croisières avec escale) d'avril à septembre. Environ 1 heure de trajet.
- **Depuis Port-Blanc (Baden)** avec Izenah Croisières (d'avril à septembre).

Pour plus d'info concernant les compagnies maritimes, rendez-vous en fin de guide dans la rubrique « Organiser son séjour – Se rendre en Bretagne – En Bateau »

L'ÎLE D'HOUAT ★★

Pour rejoindre Houat depuis Quiberon, il faudra compter environ une heure de traversée. Petite île de pêcheurs qui a tout du paradis, sa devise n'est autre que « *Ag er mor e viuamb* » qui signifie « De la mer nous vivons ». On y découvre un paysage idyllique, sans voiture, où le calme et la sérénité règnent. Dans le bourg, les maisons blanches aux volets bleus amplifient l'ambiance d'un petit village typiquement breton…

Port de pêche pour la crevette et les crustacés, Port Saint-Gildas a été inauguré en 1956. Dans les années 1990, il a su accueillir jusqu'à 90 pêcheurs et une vingtaine d'embarcations ! Côté plages, on découvre Treac'h-er-Gouret et Treac'h-er-Salus qui sont à elles seules une bonne raison de débarquer sur l'île.

Vous y croiserez peut-être l'un des îliens que l'on nomme encore les Houatais. Comme sa petite sœur Hoëdic, l'île appartient à une ligne granitique presque complètement immergée qui relie la presqu'île de Quiberon à celle du Croisic. On y découvre une flore variée et même rare. La période propice pour humer ces airs délicatement parfumés, c'est le printemps, mais on ne vous a rien dit…

Le gîte

■ **HÔTEL L'EZENN**
Route du Moulin
✆ 02 97 30 69 73
www.hotelezenn.fr
contact@hotelezenn.fr
Ouvert toute l'année. 6 chambres (4 doubles et 2 chambres familiales). Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner : 9 €. Wi-fi. Restauration (crêpes et galettes, ou fruits de mer sur commande).

Marie-Noël et Philippe Le Hyarric vous accueillent toute l'année dans leur hôtel l'Ezenn, un petit hôtel aux volets bleus.

Pendant votre séjour, ils pourront vous proposer la location de kayaks et paddles mais aussi des suggestions de visites touristiques sur l'île de Houat : pénétrez dans un monde différent, sans circulation automobile, qui vit de la pêche, qui se souvient du travail de la terre et qui vous accueille toute l'année… Houat, les dunes au printemps, les plages de l'été, les belles basses mers d'équinoxes, l'hiver sur les landes. Ne rêvez pas, vous y êtes. L'Ezenn est situé à 2 minutes de la plage…

■ **HÔTEL RESTAURANT DES ILES****
Le Bourg
✆ 02 97 30 68 02
www.restaurant-des-iles.fr
lesiles.lefur@gmail.com
♿
Ouvert des vacances de Pâques jusqu'à la Toussaint. 10 chambres. à partir de 76 €. Petit déjeuner : 9,50 € (6 € pour les enfants). Animaux acceptés (7 €). Wi-fi gratuit.

Situé face à l'île de Hoédic, en bord de mer, l'hôtel restaurant Les Iles offre 10 chambres avec vue sur mer, et bénéficie d'un environnement unique et splendide. 3 chambres disposent même d'une terrasse vue sur mer ! Vous y passerez un moment iodé et convivial.

Le restaurant panoramique est également situé face à la mer. Les menus parcourent une cuisine du marché et les produits de la mer (fruits de mer…). L'hôtel assure l'accueil des groupes, concerts-événements, mariages…

Se rendre sur l'Île d'Houat

Pour se rendre sur l'île d'Houat, petite île de pêcheurs où la nature est sublime, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- **Depuis Quiberon** avec la compagnie Océane (45 minutes de trajet environ).
- **Depuis Vannes** avec les Vedettes du Golfe (d'avril à septembre) et Navix (juillet et août). Environ 2 heures 30 de trajet.
- **Depuis Port-Navalo (Arzon)** avec les Vedettes du Golfe (d'avril à septembre), Navix (juillet et août), les Vedettes Angelus (juillet et août) et la Compagnie du Golfe (d'avril à septembre). Environ 40 minutes de trajet.
- **Depuis Locmariaquer** avec Navix (juillet et août) et Les Vedettes de l'Angelus (croisières avec escale) d'avril à septembre. Environ 1 heure 15 de trajet.
- **Depuis La Trinité-sur-Mer** avec Navix (juillet et août)
- **Depuis Port-Blanc (Baden)** avec Izenah Croisières (d'avril à septembre)

Pour plus d'info concernant les compagnies maritimes, rendez-vous en fin de guide dans la rubrique « Organiser son séjour – Se rendre en Bretagne – En Bateau »

L'ÎLE AUX MOINES ★★★

L'Ile-aux-Moines est située au milieu du golfe du Morbihan et serait peuplée depuis le néolithique comme le laissent à penser de nombreux dolmens. Au IXe siècle, Erispoë, alors roi de Bretagne, offrit l'Île-aux-Moines à l'abbaye de Redon. Les îliens fournissaient la communauté monastique en produits agricoles notamment fèves et haricots. Au Xe siècle, elle subit, comme l'île d'Arz, le raid des Normands qui la ravagèrent.

A peine 500 m séparent l'île aux Moines de l'embarcadère de Port-Blanc et pourtant au terme des cinq petites minutes de traversée, c'est le dépaysement total. A elle seule, c'est un résumé du golfe du Morbihan avec ses plages, ses maisons basses de pêcheurs aux murs blancs, ses hautes demeures de capitaines en belles pierres de taille, ses lumières incomparables et ses jardinets plantés de mille senteurs et couleurs. Ici encore de nombreux peintres et écrivains sont venus tremper pinceaux et plumes dans une source limpide appelée inspiration. Faite de paysages contrastés que l'on vous invite à découvrir à pied ou à vélo en empruntant ses sentiers qui enjambent de mini-collines, descendent dans de mini-vallons, traversent de mini-bois aux noms évocateurs : bois d'Amour, bois des Soupirs, bois des Regrets… Jadis appelée Izenah, parsemée de pins, figuiers et églantiers où se nichent fontaines, petites chapelles, ruines d'anciens moulins, vestiges mégalithiques, l'Île-aux-Moines ou « Perle du golfe », comme on aime à l'appeler, vit aujourd'hui essentiellement du tourisme. Cependant, sur les pages de son histoire, on retrouve la signature de capitaines au long cours réputés. Toute la société îlienne était organisée en fonction de la hiérarchie maritime à tel point que familles de matelots et de capitaines ne se mélangeaient pas, même par mariage. Signalons ici que comme à Ouessant, les jeunes filles choisissaient elles-mêmes leur mari.

Au XIXe siècle, une importante flottille de trois-mâts, de bricks et de goélettes mouillait face à la Grande Plage. Comme sa voisine l'île d'Arz, l'Île-aux-Moines est un remarquable poste d'observation des innombrables oiseaux fréquentant le golfe du Morbihan tels que les bernaches cravants, des petites oies grises qui viennent s'y installer aux premiers froids pour profiter de la douceur du climat hivernal du golfe du Morbihan.

Le couvert

BARA PITA
5614, rue du commerce
✆ 06 84 29 84 73
contact@barapita.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi et les jours fériés de 12h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 12h à 20h. Informations complémentaires publiées en ligne. Menus de 10 € à 15 €. Carte : 10 € environ. Cuisine à emporter.

Le Bara Pita propose une carte variée et originale de plats et sandwiches libanais à emporter. Ici, tout est fait maison, avec des produits frais, de préférence bio, achetés chez des producteurs locaux. Chacun y trouvera son bonheur : pita au bœuf bio, poulet ou falafels, taboulet libanais, houmous, caviar d'aubergine, par exemple, ou les suggestions (spécialités) du jour. Le Bara Pita propose aussi des recettes végétariennes et sans gluten. Côté sucré, c'est glaces en dessert ou pour le goûter, mais pas n'importe quelles glaces : des sorbets et crèmes glacées artisanales… et locales.

CHEZ CHARLEMAGNE
Le Port
✆ 02 97 26 32 43
www.chez-charlemagne.fr
chez.charlemagne@orange.fr

Restaurant ouvert de Pâques à la Toussaint – Bar ouvert toute l'année le soir à partir de 18h30. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Bar ouvert du mardi au dimanche jusqu'à 1h. Menu unique à 19,50 € (entrée + plat + dessert). Menu enfant : 8,50 €. Menus le midi, carte le soir. Chaises bébé. Terrasse.

Cet établissement est une véritable institution du côté de l'Ile-aux-Moines, puisqu'il existe depuis…1848 ! Les locaux et les touristes se côtoient dans la bonne humeur pour manger ou prendre simplement un verre. Ici, vous dégusterez d'excellents fruits de mer, vous aurez un large choix de poissons grillés, de viandes. Chez Charlemagne on passe un bon moment, dans un superbe cadre, face à la mer… ou sur l'eau grâce à la barge aménagée !

LES EMBRUNS
Rue du Commerce ✆ 02 97 26 30 86
www.restaurant-ile-morbihan.com
restaurant.lesembruns@orange.fr

Fermé en janvier. Fermeture les 3 premières semaines d'octobre. Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 19,90 € à 28,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Plateau de fruits de mer : 37 € / personne. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation. Proposition de menus spéciaux). Chaises bébé. Terrasse.

A 800 mètres de l'embarcadère vers Port-Blanc, on découvre ce restaurant niché dans une belle maison traditionnelle. Dans la salle claire et pimpante, accueilli avec attention, vous constaterez sur la carte que les produits de la mer figurent en bonne place parmi les propositions. Pour la cuisine, pas d'esbroufe, que du classique et du bon goût. On pense bien sur tout de suite à l'assiette de fruits de mer puisque le golfe du Morbihan en fournit à profusion. On peut également se réjouir avec une soupe de poissons maison, des médaillons de lotte à l'armoricaine ou des solettes meunières.

Se rendre sur l'Île aux Moines

Située au cœur du golfe du Morbihan, venez vous évader un moment sur l'île aux Moines que l'on surnomme « la perle du golfe »… Vous pourrez y découvrir ses superbes paysages en empruntant une partie ou l'ensemble de ses 14 km de sentiers. Pour s'y rendre, plusieurs possibilités :

- **Depuis Baden (Port-Blanc)** avec Izenah Croisières tous les jours toute l'année.
- **Depuis Arzon (Kerners)** avec le Passeur des Iles d'avril à septembre (30 minutes de traversée).
- **Depuis Vannes** avec Navix (croisières avec escale) du 15 avril au 30 septembre, ou les Vedettes du Golfe d'avril à septembre.
- **Depuis Port-Navalo** avec Navix (croisières avec escale) du 15 avril au 30 septembre.
- **Depuis Locmariaquer** avec Navix (croisières avec escale) du 15 avril au 30 septembre et Les Vedettes de l'Angelus (croisières avec escale) d'avril à septembre.
- **Depuis La Trinité-sur-Mer** avec Navix (croisières avec escale) en été.

Pour plus d'info concernant les compagnies maritimes, rendez-vous en fin de guide dans la rubrique « Organiser son séjour – Se rendre en Bretagne – En Bateau »

LA TERRASSE DE L'ÎLE

Rue Neuve
✆ 02 97 26 33 33
www.la-terrasse-de-lile.business.site

Basse saison : ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. De 6,90 € la galette à 21,80 € le steack de thon. Menu enfant : 7,90 €. Chèque Vacances. Terrasse.

La Terrasse de l'Ile est dans les terres, au cœur des maisons en pierres traditionnelles du bourg. Un cadre verdoyant vous accueille pour déguster, selon vos envies, galettes et crêpes, moules frites, burgers généreux, salades gourmandes… On aime cet espace ombragé où il fait bon s'offrir une pause gourmande. On aime aussi avoir le choix et mettre toute la famille d'accord ! D'un bon rapport qualité-prix, avec un accueil des plus agréables, ce restaurant est sans conteste à classer parmi les futés de l'île !

Le gîte

LE SAN FRANCISCO

15, rue Benoni-Praud
✆ 02 97 26 31 52
contact@lesanfrancisco.com

Ouvert toute l'année. 8 chambres. Chambre double de 100 € à 165 €. Suites familiales adaptées aux familles avec jeunes enfants. Wi-fi. Restauration.

Le San Francisco se fera cocon pour votre séjour sur l'île aux Moines. Ses 8 belles chambres, adaptées à un séjour romantique ou familial, vous séduiront pour leur équipement douillet, leur décoration épurée, et leur vue, soit sur le mer soit sur le port ou la terrasse. Ici, on reprend des forces avant d'aller flâner dans l'île, chaussures de randonnée aux pieds, maillot de bain et serviette dans le sac à dos…

Chambres d'hôtes

KERISA

Rue du Presbystère
✆ 02 97 26 32 52
www.kerisa.fr
info@kerisa.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. De 105 € à 250 €. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant salon de thé Asphodèle).

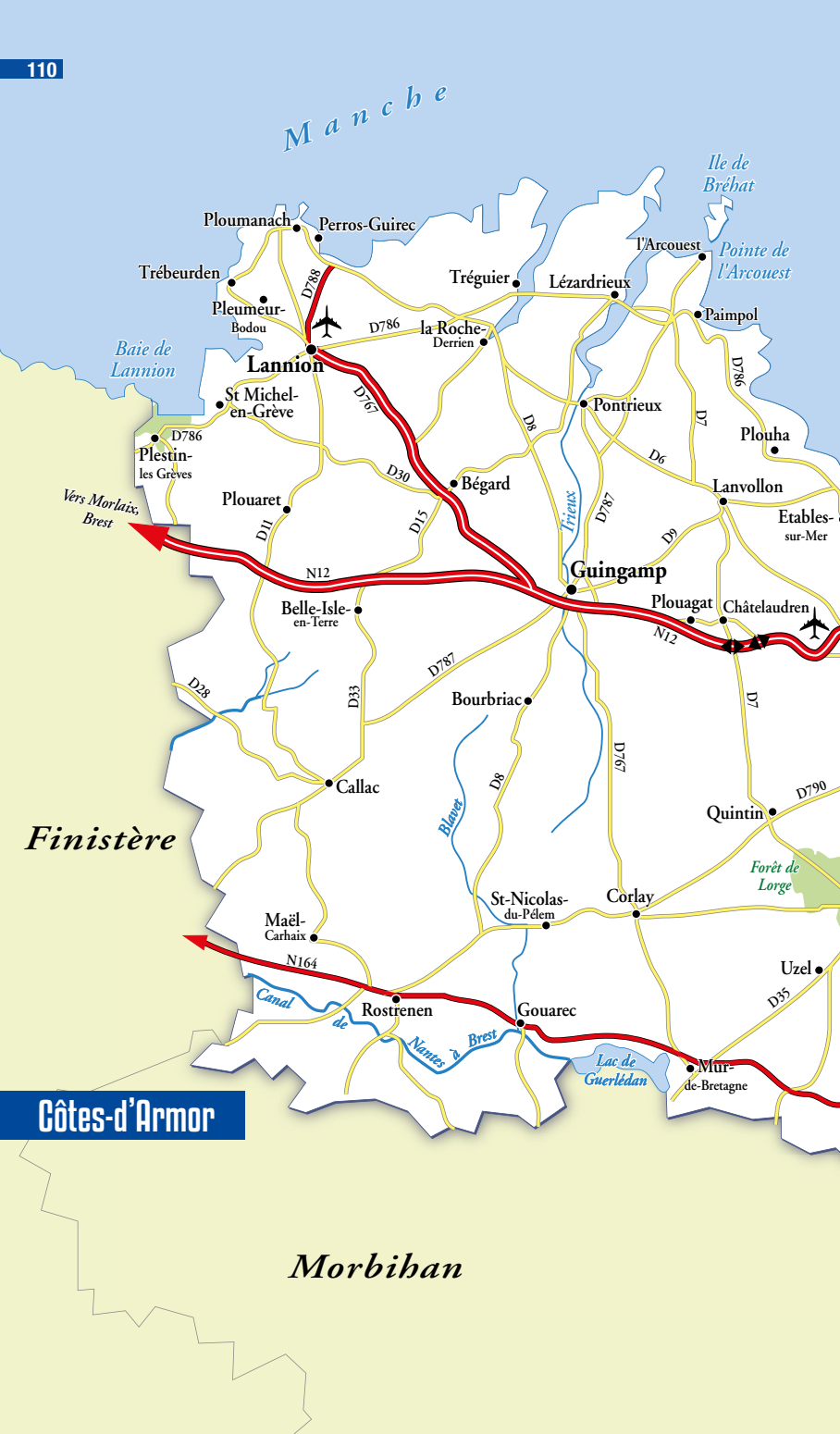
Le site est avenant grâce à une superbe rénovation du corps de ferme (longère bretonne). Cette chambre d'hôtes saura ravir les amoureux de la nature et du vrai. Vous y accéderez aisément, située comme elle est, à quelques lieux de la grand plage et de l'embarcadère. Les 5 chambres sont « authentiques » avec leurs décors d'objets chinés çà et là. Par temps maussade (c'est un coup à apprécier la pluie !), le petit déjeuner vous sera servi devant la cheminée. Aux beaux jours vous profiterez du patio et du salon de thé pour vos repas (à réserver !).

CÔTES-D'ARMOR



Dinan.

© PJPHOTO69 - ISTOCKPHOTO


Manche
Ile de Bréhat
Pointe de l'Arcouest
l'Arcouest
Ploumanach
Perros-Guirec
Trébeurden
Tréguier
Lézardrieux
Pleumeur-Bodou
D788
D786
la Roche-Derrien
Paimpol
Baie de Lannion
Lannion
St Michel-en-Grève
D767
D8
Pontrieux
D7
D786
Plouha
D786
Plestin-les Grèves
D6
D30
Bégard
Lanvollon
Vers Morlaix, Brest
Plouaret
D11
D15
Trieux
D787
D9
Etables-sur-Mer
N12
Guingamp
Belle-Isle-en-Terre
Plouagat
Châtelaudren
N12
D28
D33
D787
Bourbriac
D7
D767
Callac
D8
Blavet
Quintin
D790
Finistère
Forêt de Lorge
St-Nicolas-du-Pélem
Corlay
Maël-Carhaix
N164
Uzel
D35
Canal de Nantes à Brest
Rostrenen
Gouarec
Lac de Guerlédan
Mur-de-Bretagne
Côtes-d'Armor
Morbihan



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Janvier 2012

CÔTES-D'ARMOR

DINAN ★★★

Dominant la Rance de 75 mètres, Dinan est une magnifique cité médiévale classée ville d'Art et d'Histoire, créée au XI[e] siècle. Elle devrait son nom à une déesse très vénérée, Abna, qui était la protectrice des vivants et la gardienne des défunts. Au IX[e] siècle, des moines s'installent au bord de la Rance sur des terres offertes par Névenoé – premier roi breton. Ils y construisirent leur abbaye. Guillaume le Conquérant fait ériger un château en bois, représenté sur la tapisserie de Bayeux, pour se protéger des Saxons et des Normands. Au XI[e] siècle un monastère bénédictin est construit et Dinan commence alors à se construire. Les ducs de Bretagne font construire les remparts dominant la vallée de la Rance, qu'ils ne cesseront de perfectionner au fil des siècles. Au XIV[e] siècle, Dinan subit durant vingt-trois ans la guerre de Succession au trône de Bretagne. Le château s'est transformé en musée et la basilique Saint-Sauveur abrite le cœur de Du Guesclin. Au XVIII[e] siècle, Dinan assiste à l'essor du commerce, stimulé par de nombreux tisserands qui fabriquent des voiles acheminées via la Rance à Saint-Malo. Sous l'impulsion d'une bourgeoisie qui se développe, diverses mesures sont prises pour lutter contre l'insalubrité régnant dans la ville, parallèlement à son développement extra-muros. De nombreuses rues piétonnières permettent d'admirer le charme médiéval des demeures aux façades ouvragées, des maisons aux pans de bois dominant le pavé. Dinan est encore aujourd'hui ceinte de ses remparts, les plus importants et les plus anciens de Bretagne. Cette impressionnante ceinture de 3 km, composée d'un donjon, de 14 tours et de portes monumentales, surprend par les multiples trésors qu'elle a su protéger tout au long des siècles. Le chemin de ronde est intact sur 2 600 m. La ville a servi de décor dans plusieurs scènes du film *Armageddon* de Michael Bay.

■ **OFFICE DE TOURISME DE DINAN – VALLÉE DE RANCE**
9, rue du Château
✆ 08 25 95 01 22
www.dinan-capfrehel.com
infos@dinan-capfrehel.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. D'octobre à mars : fermé les dimanches et les lundis matin. D'avril à septembre, ouverture certains dimanches et les jours fériés. Juillet et août : ouvert tous les dimanches et jours fériés. Visites guidées sur réservation (30 places, se renseigner pour les dates et tarifs).
Titulaire du label Qualité Tourisme, l'Office de tourisme de Dinan-Vallée de la Rance représente la communauté de communes. Tout au long de l'année, 8 permanents vous accueillent, vous informent et vous conseillent : hébergements, environnement, balades, lieux de culture, animations, la ville et ses alentours n'auront plus aucun secret pour vous ! N'hésitez pas à les solliciter pour l'organisation de votre séjour en amont ou à leur rendre visite dès votre arrivée pour ne rien manquer de tout ce qui vous est offert par Dinan et ses alentours. De nombreuses visites guidées sont proposées dont la visite centre historique et ses monuments emblématiques, la visite nocturne du château (en saison) et celle des remparts.

Points d'intérêt

BASILIQUE SAINT-SAUVEUR ★★
Place Saint-Sauveur

Ouvert tous les jours de 8h à 19h. Gratuit. CB et chèques non acceptés.
C'est au chevalier Riwallon le Roux, petit-fils de Josselin I[er] de Dinan, que l'on attribue l'édification de Saint-Sauveur, en 1112, à son retour de croisade en Terre Sainte. Dans le bras du transept nord sont conservés le cœur de Du Guesclin et sa pierre tombale. Cette basilique, qui surplombe la Rance, est une des plus originales de Bretagne, élevée au XII[e] siècle, avec une façade romano-byzantine, et développée en gothique flamboyant au XV[e] et XVI[e] siècles. A voir également, la statuette de la Vierge à l'Enfant, la crédence monumentale en granit, la voûte de la basilique, un vitrail représentant les quatre évangélistes ou encore le bénitier au fond duquel apparaissent deux poissons en haut relief qui symbolisent la vie apportée par le baptême. A noter que la plupart des vitraux datent du XIX[e] siècle, avec quelques fragments non identifiés, apparemment antérieur au XV[e] siècle. L'édifice n'a reçu le titre de basilique qu'en 1954 par le pape Pie XII grâce au bas-relief de Notre-Dame-des-Vertus. Derrière le chevet, vous pourrez admirer l'ancien cimetière, dit Jardin anglais.

■ **CHÂTEAU DE DINAN** ★★
Rue du Château
✆ 08 25 95 01 22
www.bretagne-musees.fr
infos@dinan-capfrehel.com
Parking à proximité des places Duguesclin et du Champs-Clos.
Ouvert tous les jours du 24 mars au 30 septembre, de 10h30 à 19h. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 19h. Dernière entrée 45 minutes avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5,30 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 2,90 € (étudiants, chômeurs). Pass famille 13.5 € (2 adultes/2 enfants et plus). Soirée nocturne en tarif unique à 7 €. Visite guidée (voir dates auprès de l'Office de Tourisme). Animations.

Pièce maîtresse de l'enceinte médiévale qui enserre la ville, le château de Dinan est au cœur d'un ambitieux projet mettant en lumière l'architecture remarquable de cette résidence princière. Élevé entre 1380 et 1390 par le duc de Bretagne Jean IV et fortifié au XVIe siècle, le château a conservé un donjon à mâchicoulis qui est la partie la plus ancienne de l'édifice : deux demi-tours desservies par une courtine centrale à plus de 30 m de hauteur, avec pièces d'habitation sur plusieurs niveaux. A ne pas rater, les impressionnantes cuisines, l'exceptionnelle salle de banquet éclairée de belles fenêtres à meneaux, le chemin de ronde et la vue panoramique de la terrasse. La visite proposée revalorise l'édifice à travers son histoire et son architecture, en invitant à la découverte de la vie quotidienne au moyen-âge.

ÉGLISE SAINT-MALO

12, rue du Chanoine Meinser

Assez imposante de par sa taille, elle date du XVe siècle mais ne reçut sa forme définitive qu'au XIXe siècle. Elle conserve cependant des parties originelles, notamment son abside. L'orgue aux tuyaux polychromes, fabriqué par Oldknow en 1889, est classé. L'orgue de cœur est quant à lui l'ancienne propriété d'un pianiste polonais. L'église est surtout réputée pour ses vitraux du début XXe siècle. Le clocher comporte 4 cloches dont 3 sont fonctionnelles. Le bourdon est affectueusement surnommé « Gros-Malo ». A l'arrière, un délicieux jardin anglais ne doit pas être négligé. L'église est située à deux pas de l'ancien couvent des Cordeliers qui abrite un lycée privé.

PROMENADE DE LA DUCHESSE ANNE

Il s'agit du chemin de ronde des remparts de la ville de Dinan. Il a été créé et aménagé après avoir été laissé à l'abandon et cette réhabilitation fait le bonheur des touristes ! En effet, il permet de se promener tout en dominant la vallée de la Rance. Vous pouvez vous y engager en contournant la basilique Saint-Sauveur que vous ne manquerez pas de visiter auparavant. La promenade longe le couvent des Catherinettes, et vous pourrez apercevoir, si le temps le permet, la silhouette impressionnante du château de Léhon, petite cité de caractère.

Le couvert

AUBERGE DES TERRE NEUVAS

25, rue du Quai
Le Port ✆ 02 96 39 86 45
auberge-terres-neuvas@wanadoo.fr

Fermé du 15 décembre au 15 février. Menus à 18 € (Entrée + plat ou plat + dessert) et 22,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 52 personnes sur réservation). Terrasse.

Depuis plus de dix ans, ce restaurant traditionnel – parfaitement tenu par Cécile et Grégory Correaux – propose ses spécialités gourmandes : feuilleté d'andouille de Guémené, compotée d'oignons et sauce moutarde ; mille-feuille de rougets à la fondue de poireaux ; tartare de saumon frais, terrine de Saint-Jacques ; pavé de morue aux épices douces. Et même un homard breton rôti au beurre salé sur commande. Les produits sont frais et travaillés sur place de telle sorte que le chef vous propose des plats variés à l'ardoise, selon son inspiration et le retour du marché. Excellent rapport qualité/prix et accueil remarquable dans un cadre chaleureux (pierres, cheminée). A découvrir.

LE CANTORBERY

6, rue Sainte-Claire
✆ 02 96 39 02 52
touchais.daniel@neuf.fr

Fermé du 1er au 15 mars et du 12 novembre au 1er décembre. Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Haute saison : du jeudi au mardi de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 34 € à 52 €. Formule midi 2 plats à 16 €, 3 plats à 20 €, sauf le dimanche. Chèque Vacances. Chaises bébé.

Un restaurant intime et chaleureux où la présentation des plats copieux compte autant que leur goût. De nombreuses spécialités de poissons en provenance directe du marché, des fruits de mer d'une fraîcheur irréprochable et une carte des vins renouvelée régulièrement. Se faisant une spécialité de la grillade, de nombreux mets sont cuisinés au feu de bois dans la grande cheminée de l'établissement. Soigné et délicat, ce restaurant propose des formules déjeuner qui méritent le détour. L'accueil et le décor sont des plus agréables. Une valeur sûre et une adresse incontournable. Excellent rapport qualité-prix.

COLIBRI

14, rue de la Mittrie
✆ 02 96 83 97 89
colibridinan@gmail.com

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 (dernier service à 22h30) ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 34 €. Carte : 17 € environ (entrée et desserts autour de 7 € et plats autour de 17 €). Vin au verre. Du mardi au vendredi midi : Entré + Plat ou Plat + Dessert à 15 €. Formule complète à 18 €. Le soir : à la carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (possibilité de choisir les plats sur devis). Chaises bébé. Terrasse.

Le colibri est un oiseau vorace et gourmand, il se nourrit du nectar des fleurs, puisant au cœur de la nature ce qu'elle produit de meilleur. C'est un peu l'idée de ce restaurant qui jongle avec des produits de qualité, venant d'ici et d'ailleurs. Danny et Benjamin ont ouvert cet établissement en mars 2018, au cœur du vieux Dinan. Le premier est Indonésien, le second a été formé au lycée hôtelier de Dinard avant de faire ses gammes dans les brasseries parisiennes puis à New York. C'est sans doute grâce à ce mélange des horizons que la cuisine de Colibri est si surprenante. Elle ajoute à nos plats traditionnels une petite dose d'exotisme. Le ceviche de lieu noir est aux *pimientos* et lait de coco, l'aiglefin à la plancha et accompagné d'une sauce vierge au Kombu et la bavette de bœuf Black Angus d'un *chimichurri*. La carte change presque tous les jours au gré des saisons, des arrivages et de l'humeur du chef… Côté ambiance, le mariage entre cheminées du XVIIIe siècle (vous devrez absolument trouver celle qui est cachée) et fresque géante, est audacieux et très réussi. Un bistro contemporain à découvrir.

© BBSFERRARI



Ruelle de Dinan.

LA COURTINE
6, rue de la Croix
✆ 02 96 39 74 41
restaurantlacourtine@orange.fr
Sera fermé 2 semaines en janvier et 3 semaines sur fin juin / début juillet. Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 19h30 (dernier service à 21h). Réservation recommandée. Menus de 16,50 € à 28,50 € (entrée, plat, dessert). Formule du midi : 14 € (entrée + plat ou plat + dessert avec verre de vin. A partir de 21.50 € le soir hors vin). Vin au verre. Entrée, plat, dessert à partir de 16.50 € le midi (avec verre de vin) et de 28.50 € le soir (sans vin). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
Petit restaurant cosy au charme fou avec ses belles poutres et pierres apparentes, à deux pas de la place Duclos. La Courtine, reprise en janvier 2018, conserve l'esprit d'une cuisine particulièrement délicate et inventive, à base de produits frais et de saison uniquement. Tartare de poisson au citron vert en entrée, pot au feu de Saint-Jacques ou cuisse de lapin à la moutarde à l'ancienne en plat, sont des exemples de plats proposés. La carte varie avec les saisons, le rapport qualité/prix est exceptionnel. Attention, la salle comporte 25 couverts, la rançon du succès, il est préférable de réserver !

CRÊPERIE AHNA
7, rue de la Poissonnerie
✆ 02 96 39 09 13
creperie-ahna.blogspirit.com
creperie.ahna@gmail.com
Tables & Auberges de France. Fermé 2 semaines autour des vacances de la Toussaint et de février et une semaine en juin ou juillet. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h. Réservation uniquement par téléphone. Réservation recommandée. Carte : 16 € environ (galette + crêpe + boisson). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (20 personnes max. Hors période scolaire). Chaises bébé. Terrasse.
Elle est l'une des plus anciennes crêperies de Dinan, une véritable institution. Sa réputation, qui n'est plus à faire, est excellente. Et ce, depuis des générations. La façade est avenante et la petite terrasse invite à franchir la porte pour découvrir de beaux mobiliers en bois et des coloris rouges et orange qui donnent de la chaleur à l'endroit. Mais ce qui fait le succès de la maison, c'est la qualité des produits proposés, frais et de saison, cuisinés maison… Les spécialités originales sont assez remarquables, de même que les classiques. L'accueil est souriant, l'addition raisonnable. Très bon rapport qualité/prix pour un service aux petits soins. Pensez à réserver !

CRÊPERIE DU GOUVERNEUR
15, rue du Petit-Fort
✆ 02 96 85 28 75
Ouvert tous les jours de 11h à 20h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,40 €. Formule : 9 € (galette complète + crêpe dessert + bolée de cidre fermier).
Etablissement atypique, vous mangez dans une salle spacieuse aux murs en pierres de taille et aux poutres apparentes. Les alcôves et anciennes cheminées donnent au tout un aspect médiéval, un peu comme souvent à Dinan. Les propriétaires vous accueillent avec convivialité et humour. Le chat de la maison chauffe les chaises avant votre arrivée. Quant au galettes, et c'est le plus important, elles sont délicieuses. Aucun doute sur la fraîcheur et la qualité des produits, la pâte est bonne et les garnitures proposées par la carte sont délicieuses. Laissez-vous tenter…

■ **Ô BLÉ GOURMAND**
3, rue du Fossé
✆ **02 56 38 00 30**
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 9 € environ (la crêpe). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.
Cette chaleureuse crêperie qui prépare galettes et crêpes (copieuses) a changé de propriétaire en juillet 2017. Programme salé : la traditionnelle complète, L'Armor (Noix de Saint-Jacques, fondue de poireau citronnée), la Cabrette (au chèvre et lardons). Toutes les galettes sont accompagnées de salade vertes. En hiver, la maison propose aussi deux types de burgers et des tartines, en été des moules. Service très agréable bien que peu rapide en cas d'affluence.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT DE FRANCE****
7, place du 11-Novembre-1918
✆ **02 96 39 22 56**
www.hoteldefrancedinan.fr
hoteldefrancedinan@outlook.fr
Logis. Fermé du 22 décembre au 21 janvier. Accueil jusqu'à 21h. 14 chambres. Chambre simple de 45 € à 49 € ; chambre double de 55 € à 59 € ; chambre triple de 65 € à 69 €. Petit déjeuner : 6,90 €. Lit supplémentaire : 10 €. Garage inclus (gratuit pour les clients qui réservent en direct). Offres promotionnelles en basse saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Service de ménage.
Si vous avez envie de visiter la région, de la Côte d'Émeraude au mont Saint-Michel, en passant par la vallée de la Rance, choisissez sans hésiter l'Hôtel de France. Situé à deux pas du centre de la ville médiévale de Dinan, son rapport qualité-prix est très intéressant. Si vous arrivez en train, il est en face de la gare, et d'un accès très facile en voiture, que vous pourrez par ailleurs laisser dans le garage de l'établissement (sur réservation, la priorité est aux motards). Les chambres sont d'un confort simple mais équipées de la wi-fi et de la télévision (TNT).Vous pourrez également profiter de la salle de billard pour vous détendre au retour de vos balades, elle est en accès libre.

■ **HÔTEL SPA DU CONNÉTABLE*****
8, avenue René Cassin ✆ 02 96 87 29 29
www.leconnetabledinan.com
hotelconnetable@orange.fr
Ouvert toute l'année. 22 chambres (et 7 suites-appartements). De 73 € à 148 € ; studio / appartement de 122 € à 232 €. Petit déjeuner buffet : 10 € (en chambre 14 €). Accès spa : gratuit pour les résidents (sur réservation et selon disponibilité), 30 € pour les non-résidents. Soirée étape : 95 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (8 €/ jour). Wi-fi gratuit. Hammam, sauna. Parking couvert, privé et sécurisé : 5 €/jour. Ascenseur. Spa.
Dans des bâtiments du XIXe siècle entièrement rénovés, qui abritaient auparavant la caserne militaire de la ville, l'Hôtel Spa Le Connétable*** affiche un esprit résolument contemporain et tendance. Les vingt-deux chambres et sept suites-appartements dont certaines complètement accessibles et adaptées aux personnes présentant un handicap présentent des couleurs douces et apaisantes, et disposent de tout le confort nécessaire pour passer un agréable séjour. L'espace détente est équipé d'un spa, hammam, sauna, d'une douche sensorielle et 4 cabines pour les soins et modelages. L'équipe bienveillante ajoute à la qualité du lieu.

Sorties

■ **L'ÉNIGME**
1, rue Haute Voie ✆ 09 72 62 51 74
www.enigmebar.fr
info@enigmebar.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : le mardi, le jeudi et le vendredi de 14h à 1h ; le mercredi, le samedi et le dimanche de 14h à 1h. Haute saison : tous les jours de 14h à 1h. Haute saison = vacances scolaires. Membre du réseau des cafés ludiques. Restauration. Animations.
Ouvrir un bar à jeux dans une si petite ville était un pari risqué. mais Pierre et Adam, passionnés de jeux de sociétés, l'ont fait, pour notre plus grand plaisir ! Que vous soyez vous aussi férus de jeux ou que vous souhaitiez simplement profiter d'un jour de mauvais temps pour (re)découvrir le plaisir ludique au cœur de la ville médiévale, installez vous à l'Enigme. Un peu plus de 200 références de jeux pour petits et grands sont en accès libre, il vous suffit simplement de consommer. Jeux de stratégie, d'enquête, de coopération, jeux de connaissance ou jeux d'ambiance, parties longues ou courtes, à 2 ou à toute une équipe… Il y en a pour tous les goûts. Pierre et Adam vous feront d'ailleurs une joie de vous expliquer les règles avec une grande clarté et en un temps record. Si vous passez un mercredi soir, c'est soirée quizz. Pour les amateurs de jeux vidéos, venez le mardi ou jeudi soir. Côté boisson, l'Enigme est un véritable bar, vous n'aurez pas à rompre avec vos habitudes. Et en cas de petit creux, quelques victuailles (saucissons, tartines) vous sont aussi proposées.

Emplettes

■ **L'ATELIER DE MONA**
12, rue de la Lainerie ✆ 02 96 27 99 97
www.atelier-de-mona.eklablog.com
atelier-de-mona@orange.fr
Entre Dinan et Plancoët, à Corseul, Mona Cauret accueille les passionnés de peinture comme les curieux dans son atelier à qui elle réserve le meilleur accueil. La peintre, diplômée des Beaux-Arts, à Rennes, est inscrite à la Maison des artistes. Mona réalise des commandes, pour des œuvres qui vous ressemblent. Pinceau ou couteau, avec des couleurs pétillantes. Le jardin est également ouvert aux amoureux des espaces verts, où, le temps d'un été, les tableaux changent de murs. L'été, l'atelier est ouvert tous les jours.

■ **MAISON BLEU LIN**
9, rue du Petit-Fort ✆ 02 96 85 05 87
www.maisonbleulin.com
info@fleurdelinetboutondor.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Le magasin est ouvert tous les jours du 1er avril au 30 septembre, certains week-ends hors saison et sur RDV, n'hésitez pas à contacter la propriétaire.
La boutique Maison Bleu Lin se trouve dans la jolie rue du Petit-Fort qui descend vers le port de Dinan. La décoration est encore imprégnée de l'ancienne activité de cette boutique qui était une mercerie. Depuis 2016, Claude Le Guen, la propriétaire, a cessé ses activités de salon de thé et de vente de produits d'épicerie fine pour se consacrer entièrement à sa passion : la création de pièces d'artisanat textiles uniques, en lin et dentelle ancienne. Des bijoux (broches, bracelets…) aux sacs, en passant par des cartes de vœux, de mariage, des sachets de graines, de lavande, vous trouverez toutes sortes de créations originales et de beaux objets de décoration. Claude réalise également des pièces personnalisées sur demande. Vous pourrez aussi acheter dans ce magasin du lin et du chanvre au mètre, ancien et actuel, ainsi que du très beau linge de maison italien. N'hésitez pas à vous arrêter dans cette jolie boutique au charme suranné. L'accueil y est en plus fort sympathique.

Dans les environs

Beaussais-sur-Mer

Le couvert

LA COMMUNE
3, rue de la Poste
✆ 02 96 27 36 21
lacommune-ploubalay@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 21h. Haute saison : du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 15h. Réservation recommandée. Menus de 12,50 € à 16,90 € (22 € le soir). Carte : 18 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations. Concerts, soirées à thème.
Situé au cœur de Ploubalay face à l'église, l'établissement fait bar dès 8h et à cette heure matinale, les locaux font déjà leur apparition à La Commune. Plus tard dans la journée, vous pouvez déguster de très bons cocktails maison à base de rhum (mojitos, et autres) que l'un des patrons a appris à préparer à Cuba. Côté restaurant, la carte est présentée dans des pochettes de disques 33 tours recyclées et les sets de table sont des galettes de vinyle issues des pochettes de disque. Vous l'avez compris, ici on aime la musique ! Soirées à thèmes et animations sont au programme, au moins 1 fois par semaine (le week-end) en saison. Pour revenir à votre assiette : on ne travaille ici que des produits frais et ultra-locaux. Huîtres de Cancale, moules et Saint-Jacques de plongée de la baie de Saint-Brieuc (en tartare, en carpaccio ou en poêlée), viandes du boucher-charcutier de Ploubalay, œufs et produits laitiers de Plancoët, fruits et légumes de Lamballe. On a apprécié le camembert farci et rôti, le ceviche de coques à la mangue et le baba au rhum maison. Le tout joliment présenté pour combiner plaisirs visuels et gustatifs, et avec de l'ambiance !

Fermes-auberges

■ **CHÂTEAU DE BEAUSSAIS-RESTAURANT LA SALICORNE**
Beaussais
Trégon ✆ 02 96 82 57 98
www.chateaubeaussais.com
commercial@chateaubeaussais.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le soir ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menu unique à 29,50 € (hors boisson). Formule du midi : 14,90 € (ou 18.90 €). Vin au verre. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations.
Le château de Beaussais vous accueille midi et soir dans son restaurant La Salicorne, installé dans les anciens salons du château et relooké en 2018. Dans un cadre à la fois bigarré et élégant, le chef vous propose une carte évoluant au fil des saisons, et toujours à base de produits frais et fait maison. En entrée, vous pouvez commencer votre dégustation par un tartare de St Jacques et fruit de la passion ou une terrine de foie-gras maison au Calvados. En plat, le menu offre toujours un choix de viandes ou de poissons, vous pourrez goûter par exemple un dos de cabillaud poché, coco de Paimpol au lard ou un suprême de pintade sauce forestière, gratin dauphinois et girolles. Pour terminer cette belle expérience gustative vous pourrez essayer le finger noix de coco, confit de framboise et pistache ou encore l'After Eight revisité. Plats et entrées proposées vous permettent également de vous composer un menu entièrement végétarien. Après cela, allez vous prélasser dans le parc du château, sa vue exceptionnelle sur la mer et la baie de Beaussais achèvera de vous rasséréner.

Le gîte

■ **CHÂTEAU DE BEAUSSAIS-RESTAURANT LA SALICORNE**
Beaussais
Trégon ✆ 02 96 82 57 98
www.chateaubeaussais.com
commercial@chateaubeaussais.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h (prévenir en cas de retard). 18 chambres (tarifs pour 2 personnes). Chambre double de 73 € à 116 € ; chambre triple de 107 € à 154 € ; suite de 122 € à 176 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 25 € (lit bébé gratuit). Parking. Maison 2-4 personnes : 140 à 201 €. Maison 5-6 personnes : 180 à 348 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (15 € par nuit). Wi-fi. Restauration.

Sur un parc de deux hectares, au fond de la baie séparant les presqu'îles de Saint-Jacut-de-la-Mer et de Lancieux se tient le Château de Beaussais, qui peut vous accueillir pour une nuit ou des durées plus longues. Hébergé dans des chambres de qualité, décorées avec soin, dont certaines ont vue sur mer, vous vous reposez au calme, dans l'atmosphère tranquille des jardins de la propriété. Elles bénéficient toutes de la Wi-fi, mais vous ne vous attarderez pas devant votre ordinateur, car votre programme est forcément chargé. Bains de mer, sur les plages toutes proches, excursions vers Saint-Malo ou Erquy, visite du port de Dinan et de la Maison de la Rance, vous avez le choix. Vous pourrez également dîner au restaurant du château. Pour vos réceptions et mariages, l'endroit est simplement magique.

LA COMMUNE
3, rue de la Poste
✆ 02 96 27 36 21
lacommune-ploubalay@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double €. Petit déjeuner : 5 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration.
La Commune est un bar-restaurant qui fait également hôtel au moyen de 4 chambres situées à l'étage, entièrement refaites à neuf, literie incluse. Elles sont spacieuses avec une décoration simple et moderne plutôt tendance. Le concept est intéressant puisque vous pouvez disposer d'une chambre avec salle de bains privative, à prix très abordable ou d'une simple chambre avec partage des sanitaires, à prix encore plus serré, pour les routards ou travailleurs du coin. En effet, les propriétaires ont conçu les chambres afin de pouvoir les rendre multiples grâce à des portes coulissantes permettant une grande modularité de l'espace. Pour cela ils ont mis à contribution pour leur rénovation, selon le principe aussi en vigueur au restaurant, des artisans locaux, en l'occurrence Tri-Marrant, deux champions ploubalaysiens du recyclage et de la rénovation. Vous dormirez ici paisiblement et à petit prix tout en profitant de convivialité et de la chaleur de la Commune.

VILLAGE DE YOURTES
Le bourg
Plessix-Balisson
✆ 06 88 45 29 67
www.villagedeyourtes.com
contact@villagedeyourtes.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 18h. 30 chambres (29 yourtes et 1 Tiny House). Haute saison : 60 €. Petit déjeuner : 5 €. Lit supplémentaire : 10 €. Dégressif à partir de 3 nuits en basse saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet. Wi-fi. Formule panier pique-nique pour 2 à 30 €.
Idéalement situé à 15 minutes des bijoux de la côte d'émeraude, le Village de yourtes vous promet de vous ressourcer au calme dans ses logements traditionnels mongols. D'une surface de 20 à 50 m², les yourtes peuvent accueillir jusqu'à 5 personnes et sont équipées de réfrigérateur, plaques de cuisson, micro-ondes et radiateurs. Et pour que la détente soit totale, vous pourrez aussi profiter d'un soin de modelage relaxant aux huiles essentielles. L'endroit idéal pour vous couper du quotidien et visiter la région sans vous ruiner.

Corseul

C'est en 57 av. J.-C. que les Romains choisirent l'endroit qu'ils baptisèrent Fanum Martis (Temple de Mars) pour y ériger une cité gallo-romaine, la plus ancienne des Côtes-d'Armor. Le lieu était stratégiquement placé pour constituer un carrefour de commerce, au croisement de différentes zones maîtrisées par les Romains. Encore fallait-il trouver des habitants ! C'est ainsi qu'une puissante tribu gauloise, les Coriolosites habitant la proche cité d'Alet, furent contraints de venir s'installer à Corseul. Progressivement, Fanum Martis deviendra une mégalopole commerciale, administrative et religieuse, qui à son apogée s'étendra sur 110 hectares et comportera 10 000 habitants avec de nombreuses villas gallo-romaines, temples, et un forum. Le départ des Romains au IVe siècle sonnera le début du déclin de la cité, qui au Ve siècle subira les attaques des Normands et un incendie. Progressivement, c'est… Alet qui retrouvera son essor, bien mieux située à un carrefour de voies maritimes. Les résultats des fouilles entreprises dès le XIXe siècle ont été réunis au musée archéologique. Les vestiges dépouillés du principal temple, le Temple de Mars sont à voir absolument, de même que l'on pourra gravir la colline du Haut-Bécherel pour tenter de s'imaginer l'atmosphère de la vie autrefois très active de l'ancienne cité gallo-romaine.

LE TEMPLE DE MARS
Rue du Temple-de-Mars
www.corseul.fr
contact@corseul.fr
Depuis Dinan, direction Corseul, bifurquer à gauche au panneau indiquant le Temple, 1 km avant le bourg.
Gratuit. CB et chèques non acceptés.
A deux kilomètres à l'est du bourg, une petite route serpentant sur votre droite vous mènera à la « cella » polygonale du Temple de Mars, construite à la fin du Ier siècle, à l'apogée de Corseul. Sur les hauteurs du village du Haut-Bécherel, point culminant de la région, le Temple de Mars recouvre une superficie d'un hectare, et s'inspire de l'architecture toscane. Entourant une cour de 250 mètres sur 200, trois galeries-portiques accolées à des chapelles étaient dominées par une tour polygonale, dont trois pans de mur continuent à défier le temps. C'était le chœur du temple, dominant l'ensemble à une hauteur de plus de 22 mètres, l'équivalent d'un immeuble de sept étages ! Le savoir-faire des architectes et artisans qui élevaient ces monuments explique la pérennité de l'ouvrage. Cet édifice exemplaire, le plus grand temple romain jamais construit en Armorique, disparaîtra à la fin du IIIe siècle, à la suite d'un incendie volontaire. Par la suite, Corseul se verra dépouiller progressivement des témoins historiques de sa splendeur. On dit même qu'une partie des remparts de Saint-Malo seraient édifiés avec les pierres de l'ancienne cité gallo-romaine.

Lanvallay

MAISON DE LA RANCE
Quai Talard
Port de Dinan-Lanvallay
✆ 02 96 87 00 40
www.lanvallay.fr/maison-de-la-rance
maisondelarance@dinan-agglomeration.fr
Parking à proximité.
Fermé du 7 janvier au 8 février, du 1er mars au 5 avril, du 1er au 9 novembre et du 12 novembre au 21 décembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 19h. Haute saison = vacances d'été. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2,50 € (tarif réduit : 2 €). Enfant : 3 €. Groupe (10 personnes) : 30 € (forfait visite guidée : 30 € par groupe (jusqu'à 35 personnes) + 2 € / personne). Pass Famille : 4 €. 1 billet acheté pour la Maison de la Rance = 1 billet offert pour la Maison des Faluns. Sorties nature : 12 € par adulte en demi-journée et 22 € journée complète. Labellisée Maison Nature. Accueil enfants. Visite guidée (pour les groupes). Boutique. Animations. Sorties nature. A pied : 6,50 € la 1/2 journée adulte, 2,50 € enfant de 6 à 12 ans. En bateau motorisé (déconseillé aux moins de 8 ans) : 12 € adulte et 10 € enfant jusqu'à 12 ans. Ateliers.
Située au Port de Dinan – Lanvallay, la Maison de la Rance vous propose la découverte de la Vallée de la Rance sous un nouveau jour. Depuis 2010, la muséographie s'est refaite une beauté. Maquettes interactives, bruitages, boîtes à odeur, simulation des marées : une exposition permanente originale pour découvrir en s'amusant le patrimoine naturel et humain d'une « rivière maritime ». Au rez-de chaussé, l'accent est mis sur l'aspect historique de la Vallée de la Rance alors qu'à l'étage, on part à la découverte de la faune et la flore marines à travers un parcours sensitif qui plaît beaucoup aux enfants et aux familles. Comptez une heure pour faire la visite. A noter que la Maison de la Rance possède une jolie boutique de produits locaux et de livres sur le monde marin. Cette maison nature vous propose également des randonnées Nature accompagnées d'un animateur, qui à pied ou en bateau vous sensibilisera à l'écoute des oiseaux et à l'observation des milieux naturels qui vous entourent. Le nombre de places étant limité à 25 pour les sorties pédestres et 16 pour les sorties en bateaux, l'inscription est obligatoire. Beaucoup d'ateliers sont très intéressants, accessibles à tous et parfaits en famille comme « Devenez un paléontologue le temps d'un après-midi », « Découverte des algues comestibles du bord de mer », « Petites bêtes d'eau », « Les animaux à la trace », « Voyage d'un grain de sable », « La vie dans la forêt »… N'hésitez pas à consulter l'agenda !

Léhon ★★

Léhon conserve un patrimoine historique et religieux dont les vestiges rappellent la place importante tenue par cette bourgade à l'époque médiévale. L'abbaye bénédictine fondée au IXe siècle par le roi de Bretagne Nominoë, le château édifié au XIIe siècle et les maisons du bourg séduisent les visiteurs. Si le château est démantelé au XVIIe siècle, la Rance et le chemin de Dinan à Rennes favorisent le commerce et les échanges. Les métiers de l'artisanat prospèrent : tissage de toile à voile, tanneries, commerces. Les maisons marquent l'aisance : corniches moulurées et linteaux sculptés. Léhon a su garder la mémoire de son passé dont l'architecture majestueuse de l'abbaye qui demeure un lieu privilégié d'expressions culturelles multiples. En visitant Dinan, vous emprunterez l'incontournable rue du Jerzual qui descend au vieux port. De là, en longeant la Rance, les marcheurs arriveront jusqu'à l'adorable port de pierre de Léhon. Par la Rance, vous irez jusqu'à lui en embarquant sur le Jaman V.

ABBAYE SAINT-MAGLOIRE ★★
Bourg du vieux Léhon
✆ 02 96 87 40 40
www.dinan-tourisme.com/Lehon
Parking à proximité (piscine des Pommiers).
Visite gratuite de l'Abbaye tous les jours, de début juillet à mi-septembre, et visite guidée payante les lundis, mercredis et vendredi à 15h. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Visites guidées en groupe sur demande. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 3 €. Prix des visites guidées. Visite guidée (en haute saison, les mercredis et dimanches à 16h).
Au bord de la Rance, à 1 km en amont de Dinan, l'abbaye royale Saint-Magloire, ancien monastère de moines bénédictins, a été fondée au IXe siècle par le roi de Bretagne. Brûlée par les Normands, elle sera reconstruite au XIIe siècle, avant d'être agrandie au XVIIe siècle. Abandonnée à la Révolution, elle est restaurée depuis le XIXe siècle. Elle présente un joli cloître aux piliers carrés datant du XVIIe siècle et abritant aujourd'hui un jardin médiéval de plantes aromatiques et médicinales. Un réfectoire classé monument historique, datant du XIIe siècle fait figure de témoin rarissime des grands réfectoires de cette époque. Il est aujourd'hui doté de grandes verrières. Endroit reposant et envoûtant, situé à deux pas de la maison éclusière où les jardins s'étendent jusqu'en bord de Rance. Des concerts, rencontres et expositions sont régulièrement organisés dans l'abbaye d'avril à novembre.

MUSÉE REMEMBER 1939/1945 ★
16, rue du Pont de la Haye
✆ 02 96 39 65 89
www.musee39-45.com
Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires, dimanches et jours féries inclus de 10h à 12h et de 14h à 18h. Hors vacances scolaires : visites sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 5 ans (accompagnés des parents). Adulte : 5 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 3 €. Groupe sur demande. Boutique.
Le musée propose une exposition de plus de 6 000 pièces du terrain (du paquet de cigarettes au moteur d'avion) avec plus de 30 mannequins en tenue d'origine, des pièces d'artillerie, des véhicules d'époque… La Résistance y est évoquée à travers des tracts et autres objets S.A.S ; et l'on y découvre un blockhaus entièrement reconstitué (chambrée avec son mobilier réglementaire, salle radio, casemate de tir avec sa pièce de 47 mm Skoda complète, l'une des dernières d'Europe).

Le Quiou

■ CHÂTEAU DE HAC
✆ 02 96 83 43 06
www.chateaudehac.fr
Fermé du 1er octobre au 31 juillet. Ouvert du dimanche au jeudi de 13h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant : 5 €. Groupe : 6,50 €. Prestations sur mesure à la demande. CB non acceptée. Visite guidée. Boutique. Groupes (plus de 10 personnes) : sur réservation.
Classé monument historique, le château de Hac traduit admirablement l'âge d'or du Duché de Bretagne. Construit en pierre de falun (qui lui donne cette extraordinaire clarté) au XVe siècle, flanqué de 6 tourelles, il a l'avantage de n'avoir pas subi de modifications majeures au cours des siècles. Il constituait une résidence de chasse des ducs de Bretagne, appartenant successivement aux familles de Arthur de Richemont, Jean Hangin, Tournemine et Rieux. Le château est ouvert au public depuis 1984 durant les mois d'août et septembre et cela vaut le détour : les extérieurs et abords de cette belle bâtisse sont très impressionnants, tandis qu'à l'intérieur plusieurs salles nous font découvrir des mobiliers d'époque de style gothique tels que lits à baldaquin, tapisseries, coffre, vitraux, et bien sûr trophées de vénerie, et pour finir un jardin clos médiéval. Si vous êtes conquis, peut-être aurez-vous envie de repartir avec un petit ouvrage dédié au château de Hac et disponible à la boutique.

Pleudihen-sur-Rance

Cette paroisse de l'ancien évêché de Dol se nommait dès le XIIIe siècle Pludihen. Ce nom vient du vieux breton ploé signifiant territoire du Clan et dihen vient de Guihen qui est le nom d'un moine dolois du Ve siècle. Dominant la vallée de la Rance, cette commune est renommée pour la qualité de son cidre. Selon la vie de saint Magloire, au XIe siècle, les moines de Léhon – près de Dinan – de retour de l'île de Serq avec les reliques du saint, s'arrêtèrent dans l'anse de la Tourniole où ils possédaient une demeure – on suppose qu'il s'agissait de Saint-Magloire, située à 4 kilomètres au nord du bourg. En s'installant, ils placèrent les reliques dans les branches d'un pommier sous lequel ils mangeaient. A la fin du repas, des fruits tombèrent sur la table. Les pommes tombées de l'arbre avaient la réputation d'être très acides, mais celles-ci étaient devenues succulentes. Si vous passez dans les parages, ne manquez pas le hameau de Mordreuc, et sa cale où se prélasse un phoque bien connu des locaux. Situé en bord de Rance maritime, ce joli petit village est situé en face du château médiéval de Péhou.

■ CHÂTEAU DE LA BELLIÈRE
Avec son allure austère et imposant, blotti derrière un étang ce château mérite le coup d'œil et la balade y menant sur un étroit chemin carrossable… A l'arrivée, vous serez face à l'un des châteaux les plus chargés d'Histoire de la vallée de la Rance. L'édifice a été conçu comme une place forte, le plan d'eau concourant d'ailleurs à ses défenses. Ses murs à la base ne font pas moins de 1,50 m d'épaisseur, pour se réduire à 80 cm au sommet ! Le premier seigneur connu de La Bellière est Raoul de Dinan, vicomte de Poudouvre (1237-1287). La seigneurie de La Bellière possède alors un droit de haute justice. L'ensemble, tour, corps de logis, chapelle, communs et colombier, est entouré d'étangs. Au XIVe siècle, le château échoit par alliance aux Raguenel, famille de Thiphaine, première épouse de Bertrand Du Guesclin, connétable de France. En 1767, le domaine passe aux Collin de La Bellière, qui jouent un grand rôle dans l'érection de La Vicomté-sur-Rance en paroisse en 1870, et en commune en 1878. Depuis, le château est resté dans la même famille, il est une propriété privée non ouverte au public.

■ MUSÉE DU CIDRE
La Ville Hervy
✆ 02 96 83 20 78
www.museeducidre.fr
museeducidre@wanadoo.fr
Fermé d´octobre à mars. Avril, mai, juin et septembre de 14h à 18h30 du lundi au samedi. Juillet et août : le lundi de 14h à 19h. Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Adulte : 4,50 €. Enfant (jusqu'à 15 ans) : 3 €. Groupes sur réservation : visite guidée + dégustation avec crêpes. Boutique.
Voilà une histoire de famille belle et franche et franchement belle. Producteurs de pommes à cidre et installés sur une exploitation laitière, Janine et Jean-Yves Prié décident en 1987, de transformer les bonnes variétés de leur verger planté par leurs parents. Ils commencent par quelques cuves puis, au fil des années, la totalité des récoltes est transformée et déclinée en divers produits : cidre brut, cidre demi-sec, jus de pommes, vinaigre et confiture de cidre. En 1998 et 2000, leurs deux fils les rejoignent puis, c'est au tour de l'épouse de Philippe de prendre la direction du musée. Le verger de pommes à cidre est essentiellement greffé de haute tige facilitant ainsi les travaux d'entretien et la récolte. La conduite des vergers étant menée de pair avec l'élevage bovin, les 10 hectares de vergers nécessitent un entretien du sol limité : fauchage en juin pour le foin, broyage de l'herbe en fin d'été pour une récolte manuelle dans les meilleures conditions. Tout cela vous sera expliqué au musée, depuis la fabrication des tonneaux jusqu'à votre verre. Car une fois votre leçon bien apprise, vous pourrez vous régaler en dégustant la production issue directement des vergers de cette ferme maintes fois médaillée au Concours Général Agricole de Paris (dernières récompenses : Médaille de Bronze pour le cidre fermier demi-sec et Médaille d'Argent pour le Jus de pomme en 2012, Médaille de Bronze pour le cidre fermier Brut en 2013 et 2014). Du terroir à l'état pur.

■ AUBERGE DE LA CHESNAIE
La Chesnaie
✆ 02 23 15 26 65
www.aubergedelachesnaie.com
Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Chambre double à 65 €. Formule : 22 € (entrée, plat, dessert). Menus à partir de 15,50 € le midi en semaine. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse. Parking privé.

Cette auberge à la décoration joliment rustique ne manque ni de caractère ni d'authenticité avec ses belles poutres et pierres apparentes et sa grande cheminée. Pour y arriver, vous traverserez, après la grand-route, un joli chemin arboré et un enclos habité par… des lamas tout à fait charmants ! Si l'on tombe assurément sous le charme des lieux, l'on ne résiste pas non plus à la cuisine traditionnelle que Caroline et Jérôme proposent. Et les grandes spécialités de la maison, ce sont les grillades au feu de bois : entrecôte, côte de bœuf (V.B.F., 1 kg minimum pour 2 personnes, prix au kg), tajines de poissons et de viandes, brochettes de poissons, de gambas, de Saint-Jacques suivant la saison, mais aussi poêlées de gambas, homard grillé sur réservation… Les produits sont de premier choix et le savoir-faire de la maison régale les papilles ! Aux beaux jours, on apprécie pleinement la tranquillité de la grande terrasse et du jardin ensoleillé, au cœur d'un écrin de verdure.
L'auberge propose également 4 chambres d'hôtes. Un endroit que l'on vous recommande tout particulièrement.

Saint-Samson-sur-Rance

■ MENHIR DE TIMBLAYE

Le menhir de Timblaye, dit aussi menhir de Saint-Samson du nom de la commune où il se trouve, mesure 8 m de haut et 7,50 m de circonférence. Autrefois, on l'appelait également Pierre de Gargantua ou encore Pierre de Tommerai. Il est classé monument historique depuis 1977. L'originalité du mégalithe vient du fait deses dimensions et de sa morphologie, qui laissent conclure que ce monument a été retouché en différents points pour lui donner son allure très particulière, et notamment sa forte inclinaison. Ce n'est qu'en 1972 que sont découverts des motifs néolithiques sur trois de ses faces. Ces gravures ne sont visibles que lorsque l'éclairage le permet, plus précisément lorsque la lumière est rasante, au coucher du soleil…

Taden

■ LES GAVOTTES – LOCMARIA

Route de Dinard ✆ 02 96 87 42 55
www.locmaria.fr
boutique@locmaria.fr
Depuis Dinan prendre direction Dinard.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. A partir du deuxième samedi de juillet, ouvert tous les samedis. Une rampe d'accès est prévue sur la boutique ouvrant fin octobre 2018.
Depuis 1920, Loc Maria fabrique chaque jour ses délicieuses petites crèpes dentelles. D'abord installée à Quimper, elle crée une nouvelle usine à Dinan en 1962. C'est là que sont encore aujourd'hui fabriquées ces petites merveilles.
Produit phare : la gavotte, née en 1978, existe en version nature (enveloppée dans son papier doré, elle est aussi fragile que surprenante de légèreté) ou chocolat (noir ou au lait). C'est une affaire de goût. Plus récemment sont nées la gavotte au cœur praliné, une version au chocolat et à l'orange ainsi que des mini-flûtes déclinées en quatre saveurs pour l'apéritif.
◗ **Pour acheter :** La boutique de Dinan vous accueille toute l'année pour vous laisser faire le stock de biscuits et de crêpes, dans la pure tradition bretonne.

Tréfumel

■ MAISON DES FALUNS

Carmeroc
47, route de Le Quiou ✆ 02 96 39 93 42
maisondesfaluns@dinan-agglomeration.fr

Fermé pendant les vacances scolaires hors été. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 19h. Consulter planning, ouverture certains fériés. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 2 €. Visite : seniors, familles nombreuses, étudiants et demandeurs d'emploi : 2 €. Pass famille 4 €. Ateliers enfants : 7.5 €. Sorties natures demi-journée : 2.5 € de 6 à 12 ans, 6.5 € par adulte. Label Tourisme & Handicap. Labellisée Maison Nature. Accueil enfants (sorties nature et ateliers nature). Visite guidée. Boutique. Animations.
Ouvert depuis 2013, La Maison des Faluns est un espace « nature et patrimoine » au cœur du pays des Faluns. Bien plus qu'un musée, cet établissement met en vedette les faluns, ces fameuses roches calcaires sédimentaires formées il y a 15 millions d'années à partir de débris coquilliers. Il se veut surtout un espace ludique et interactif. Les visiteurs parcourent une scénographie segmentée en 7 salles thématiques sur la géologie, la faune et la flore, l'homme et les Faluns… entre autres. Les enfants à partir de 10 ans trouveront un vrai intérêt à la visite. Comptez 45 minutes pour faire le tour. Des animations et expositions temporaires gratuites sont programmées tout au long de l'année. A noter que la Maison des Faluns est partenaire du futur Parc naturel régional Rance Côte d'Émeraude dans le cadre de missions pédagogiques, touristiques, écologiques, culturelles et de développement durable. N'hésitez pas à poursuivre et vous inscrire aux sorties nature à pied ou en bateau, elles sont très intéressantes. C'est l'occasion de mieux comprendre la faune et la flore qui nous entourent et de prendre un bon bol d'air iodé !

Trémereuc

■ GOLF DE TRÉMÉREUC

14, rue de Dinan
Trémereuc ✆ 02 96 27 10 40
www.golfbretagne.com
info@golfbretagne.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 20h. Fermeture selon tombée de la nuit en hiver. 9 trous : Basse saison 26 €, moyenne saison 36 €,

haute saison 40 €. 18 trous + 10 €. Forfait 5h ou plus : 20 € la demi-heure et 30 € l'heure. Journée découverte (2h de cours + repas + accès au parcours 3 trous) : 50 €. Restauration. Boutique.
Ce golf se situe sur la route de Dinan, près de Pleurtuit et appartient à Florence et Albert Guillard. C'est un parcours que vous allez découvrir avec ses 3 000 m de fairway dessinés et réalisés par un professionnel avec le trou n° 3 en île. Vous pouvez prendre des cours individuels ou collectifs, des formules spéciales et des stages d'été en juillet et août ou sur demande. Le matériel est prêté ainsi que les balles de practice. Et pour les plus petits, à partir de 8 ans, des cours sont donnés le mercredi ou le samedi après-midi à partir de septembre.

ERQUY ★★

La commune d'Erquy s'étend sur près de 15 km de côtes et compte de nombreux hameaux abritant des éléments de patrimoine révélateurs de son histoire (chapelles, dolmen, four à boulets, corps de garde, manoirs, phare…). Des aveux d'Uderzo lui-même, Erquy aurait inspiré le fameux village gaulois d'Astérix, qui « résiste encore et toujours à l'envahisseur ». Si les habitants d'Erquy sont les Réginéens (de Réginéa, ancienne appellation romaine contestée signifiant « reine de la baie »), Erquy est aujourd'hui, la reine de la coquille Saint-Jacques. La promenade sur les quais du port au moment du débarquement de la coquille Saint-Jacques par les chalutiers est incontournable. La pêche, qui se pratique entre octobre et avril, est très réglementée. La petite centaine de navires (côtiers et hauturiers) que compte le port décharge ses sacs qui sont aussitôt emportés vers la criée pour une vente qui se fera en simultanée dans les 4 ports des Côtes-d'Armor. Mais Erquy est aussi une très jolie station balnéaire avec ses sept plages, douze campings et de nombreux petits hôtels. Du cap d'Erquy, à l'îlot Saint-Michel (accessible à marée basse), des maisons en grès rose de Tu-Es-Roc aux vestiges volcaniques sous-marin de la pointe de la Heussaye, la belle roche le dispute à la belle pierre sur ce joyau de la côte de Penthièvre.

■ **OFFICE DE TOURISME**
3, rue du 19-Mars-1962
✆ 02 96 72 30 12
www.capderquy-valandre.com
erquy@capderquy-valandre.com

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 16h30 à 18h. Basse saison d'avril à début juillet et en septembre. Du 29 septembre au 6 avril : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h (jusqu'à 18h pendant les vacances scolaires). Ouvert le dimanche (d'avril à septembre). Wi-fi gratuit. Location de vélos.
L'office de tourisme d'Erquy est ouvert toute l'année. Et c'est une bonne nouvelle, car y passer est le gage d'un séjour réussi dans la région qui offre une source inépuisable de balades et lieux d'intérêt, au-delà des sublimes falaises d'Erquy. Vous trouverez un personnel compétent à même de vous aider à choisir l'hébergement qui vous convient, et apte à vous dévoiler les activités qui correspondront au mieux à vos désirs.

■ **LA SAINTE JEANNE**
✆ 02 96 72 39 27
www.sainte-jeanne-erquy.com
lasaintejeanne@yahoo.fr
Tous les jours en juillet / août. Demi- tarif. 27 € les 2 heures, 34 € les 3 heures. Visite guidée.
L'association le Sloop d'Erquy vous fait une fleur incroyable : vous embarquer à bord d'une magnifique réplique de la Sainte-Jeanne pour une virée d'époque dans la rade d'Erquy. Au début du XX[e] siècle, ce bateau transportait le grès d'Erquy jusqu'à Rouen, d'où il était déchargé sur des embarcations remontant la Seine jusqu'à Paris. En embarquant sur ce *sloop*, aux côtés d'un équipage professionnel, vous aurez l'honneur de prêter la main et tirer sur les bouts pour mettre la Sainte Jeanne en voile. En juillet et août vous pouvez réserver vos places *via* l'office de tourisme. Hors saison, lorsque le bateau n'est pas en hivernage, il peut être privatisé à la vacation (à partir de 10 passagers). A vous de planifier votre virée avec les membres, bénévoles, de l'association. Vous pourrez ainsi y fêter votre anniversaire ou tirer des bords jusqu'à Bréhat ou aux îles anglo-normandes.

Points d'intérêt

■ **CAP D'ERQUY** ★★
www.grandsite-capserquyfrehel.com
sdc.secretariat@wanadoo.fr
Gratuit. CB et chèques non acceptés.
Un site rare, et une nature authentique ! Les falaises et les rochers de grès rose surplombant des plages sauvages, les étendues de landes odorantes et des bois de pins accompagnent le promeneur sur le sentier littoral jusqu'au cap Fréhel. Randonnées pédestres commentées sur la nature, l'histoire et l'économie locale proposées par le syndicat mixte Grand site cap d'Erquy-cap Fréhel (renseignements au 02 96 41 50 83). Plus de 65 km de parcours pédestres balisés en bord de mer ou en campagne garantissent des promenades familiales agréables. La pratique du VTT n'est pas autorisée sur le GR, mais il existe 3 boucles de circuits de 15, 26 et 45 km.



my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

■ **CHAPELLE NOTRE-DAME-DES-MARINS**
23, rue Notre Dame ✆ 02 96 72 31 21
Ouvert le mardi de 16h à 18h ; le vendredi de 10h à 12h. Gratuit. Visite guidée (sur réservation téléphonique).
Edifiée en 1867, à la place d'un sanctuaire datant du XII[e] siècle, la chapelle des Marins, dont l'ancien nom était chapelle Notre-Dame-des-Sept-Saints, est devenue lieu de dévotion des gens de mer. Chapelle et croix érigées sur un tertre dominant le bourg d'Erquy, l'édifice de style néogothique est composé d'un vaisseau unique et présente un chevet à pans coupés. En entrant, le « Mur des péris en mer » ne manquera pas de rappeler aux visiteurs combien le métier de marin était, et est encore, périlleux. Aujourd'hui, la chapelle revit grâce à l'association Les Amis de la Chapelle des Marins, et fait office de lieu de culte et d'expositions : ainsi, on y trouve des maquettes ex-voto de bateau comme l'Albatros ou les trois-mâts *Sancta Maria* et *Stella Maria*, ou encore la *Sainte Jeanne*, dont une réplique mouille au port d'Erquy. En été, plusieurs fois par semaine, l'association vous accueille pour des visites guidées.

■ **CHÂTEAU DE BIENASSIS** ★
✆ 02 96 72 22 03
www.chateau-bienassis.com
contact@chateau-bienassis.com
Visites individuelles de mi-juin à mi-septembre – Ouvert toute l'année sur rendez-vous pour les groupes. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 14h à 18h30. De mi-avril à mi-juin et 2[e] quinzaine de septembre : visite guidée le mercredi, vendredi et dimanche de 14h30 à 16h. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 3 €. Accueil enfants (mardi Famille : Parcours de jeu de piste autour du château, pour les 4-14 ans). Visite guidée (durée environ 1 heure. Visite des extérieurs libre). Animations. Escape Game de mi juillet à fin août du mercredi au dimanche + vacances scolaires sauf vacances d'hiver.
Nom étonnant pour ce monument historique classé des XV[e] et XVII[e] siècles, représentant un ensemble complet de demeures seigneuriales. Son étymologie est sujette à diverses interprétations, plus ou moins fantaisistes. L'hypothèse la plus probable viendrait du fait que le château de Bienassis était bien situé et bien protégé par ses douves, donc « bien sis ». Presque invisible par un cavalier à des lieux à la ronde, au XV[e] siècle, le guetteur du haut de sa tour surveillait un immense territoire. Propriété de la famille de l'amiral de Kerjégu depuis 1880, le château se visite de l'intérieur et de l'extérieur. La visite extérieure permet de découvrir un jardin à la française et le potager, les écuries, le cellier, la chapelle, la grande avenue (classée Monument Historique) et l'ensemble du parc forestier. La visite intérieure guidée est l'occasion de remonter l'histoire de cette demeure familiale entretenue et habitée depuis six siècles, avant de visiter les pièces meublées : grand salon, entrée, majestueux escalier, salle des gardes, cuisine et salle à manger. Cette visite débute désormais par un film où chacun se munit d'un masque de réalité virtuelle. Un témoignage intéressant de l'évolution de la vie de château du XV[e] siècle à nos jours. L'été, Bienassis propose des animations dont les jeudis des artisans (pâtisseries, confitures artisanales…) ainsi que d'autres événements au rythme des saisons tel que le son et lumière (organisé tous les 2 ans) sur le thème d'Anne de Bretagne, 4 soirs autour de la mi-août.

■ **ILOT SAINT-MICHEL**
Situé à proximité du petit port des Hôpitaux, l'îlot est relié à la côte par un cordon naturel de galets recouverts par la mer à marée montante. Jadis, l'îlot était rattaché au littoral. Dans ce temps-là, le diable voyageait sur la terre et saint Michel voulait l'en empêcher. Le diable résolut d'enlever le Saint et, à la tête de tous ses démons, il se mit à sa poursuite. L'archange se dirigea du côté de la mer et, arrivé sur le bout de la pointe qui forme aujourd'hui l'îlot, il regarda en arrière et frappa le sol du pied. Au même instant s'ouvrit une tranchée par laquelle la mer entra. Le diable et ses diablotins trop engagés sur la pointe furent entraînés dans les flots. Depuis cette époque, le diable ne vient plus sur la terre. En souvenir de ce miracle, on éleva en 1880 une chapelle en l'honneur de saint Michel sur l'îlot, et, quand elle fut bâtie, les rochers devinrent rouges ainsi que la pointe qui est en face. D'après un autre récit, les rochers prirent cette couleur lorsque Saint Michel posa le pied dessus. C'est en tout cas ce que raconte la légende de l'îlot, refuge d'innombrables délices de la mer pour les pêcheurs à pied pendant les belles marées. Mais n'oubliez pas de consulter les horaires de marée sur le panneau situé sur la plage, vous éviterez de vous faire piéger. Pardon et fête de l'îlot Saint-Michel en août : messe en plein air le matin suivie de la procession vers la chapelle et repas champêtre. Visite commentée par l'association des Amis de la Chapelle Saint-Michel (02 96 72 14 03).

Le couvert

■ **LE MADLOC'H**
30, rue Saint-Michel ✆ 02 96 63 69 23
www.restaurant-madloch.fr
contact@restaurant-madloch.fr
Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : ouvert également le dimanche soir. Menus de 27,50 € à 47,50 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 17,50 € (entrée + plat + dessert). Terrasse. Parking privé.
Table gourmande et conviviale située idéalement entre deux caps, celui d'Erquy et celui de Fréhel. La cuisine est axée sur la sélection de produits ultra-frais comme base de délicieux plats comme le croustillant de lieu jaune et de langoustines avec ses vitelottes au coulis de crabes verts, les nems de Saint-Jacques et foie gras de canard… entre autres ! Aux commandes de l'établissement, le chef Nicolas Hurtaud, Maître Restaurateur depuis 2013, et son épouse Isabelle vous accueilleront chaleureusement.

■ **LE PETIT SAINT-MICHEL**
68, route de Lormet
✆ 02 96 72 39 34
www.lepetitsaintmichel.com
info@lepetitsaintmichel.com
Ouvert de Pâques à mi-septembre en service continu. Ouvert du mercredi au lundi. Accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes sur réservation). Terrasse. Grand parking à proximité. Wi-fi gratuit. Animaux acceptés.

Situé au lieu-dit Les hôpitaux, à deux pas du camping municipal, face à l'îlot Saint-Michel, cette crêperie-moulerie dispose d'une terrasse (80 couverts) pleine vue mer à couper le souffle. Gaëlle et Martin y proposent une carte de crêpes et galettes, des moules-frites, un plat du jour (du poisson assez régulièrement), une assiette d'huîtres ou un tourteau mayonnaise servi sur planche. Les produits sont frais et cuisinés maison. Parmi les spécialités de la crêperie : la galette chèvre, miel et salade ; la crêpe au caramel beurre salé. Une suggestion : déguster quelques tapas ou boire un verre en terrasse juste devant le chemin des douaniers. Aux premières fraîcheurs, la couverture en polaire est fournie par la maison. Idée sympa. Excellent rapport qualité-prix.

■ **LE VIVIER**
64, rue du Port
✆ **02 96 72 34 24**

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours. Menus de 17,90 € à 37,50 €. Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 13,70 € (entrée + plat / plat + dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes sur réservation). Terrasse couverte et chauffée de 60 couverts avec vue sur le port. Animaux acceptés.

S'il y a bien une adresse à retenir au port d'Erquy, c'est celle-ci ! C'est vrai que la vue sur le port face aux voiliers, au phare et à cette eau couleur émeraude est magnifique. Mais pour les fins gourmets que nous sommes, la vue ne fait pas tout. Et côté cuisine, la qualité est au rendez-vous. Choucroute de la mer à la bretonne, pavé de lieu jaune au citron confit, saint-pierre aux graines de Zaatar, brochettes de Saint-Jacques grillées au beurre d'agrumes vous donnent un aperçu de la carte. C'est frais et cuisiné avec finesse. Le restaurant se décompose en trois parties : l'une à l'arrière cosy et calme, la seconde sous la terrasse couverte et la troisième en terrasse ouverte pour entendre le cri des mouettes. Le service estival est dynamique et aussi compétent qu'en arrière-saison. Une valeur sûre !

Le gîte

■ **HÔTEL BEAUSÉJOUR*****
21, rue de la Corniche
✆ **02 96 72 30 39**
hotel.beausejour@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). Fermé du 3 novembre au 29 mars. Ouvert cependant pendant les vacances de Noël et du 16 février au 11 mars. 15 chambres (insonorisées, certaines avec vue sur mer). Chambre double de 70 € à 125 €. Petit déjeuner : 11,90 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking ouvert inclus. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés (9 € (sur demande)). Wi-fi gratuit. Vente.

Dans cette imposante maison d'architecture balnéaire un peu surannée mais romantique à souhait, vous trouverez un hébergement moderne à la déco acidulée très récemment rénové, à l'atmosphère raffinée, insonorisé et équipé de doubles vitrages pour un repos des plus tranquilles. A une centaine de mètres de la plage et du port vous pourrez séjourner dans une des quinze chambres dont certaines donnent sur la mer. Après un petit déjeuner copieux avec des produits maison sur la terrasse panoramique, vous vous détendrez sur la terrasse plein sud ou, pourquoi pas, vous engagerez sur de longues balades sur le GR 34 qui passe devant l'établissement.

Gîtes

■ **LES BRUYÈRES D'ERQUY**
111, rue des Hôpitaux
✆ **06 81 85 55 46**
www.lesbruyeres-erquy.com
contact@lesbruyeres-erquy.com

Gîtes de France (3 épis). Accueil vélo. Ouvert toute l'année. Ecolabel européen N°FR051070. Chambre double de 70 € à 80 € ; chambre triple de 92 € à 102 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Gîte jusqu'à 7 personnes : à partir de 65 € pour 2 personnes, à partir de 230 € la nuitée pour 7. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (table d'hôte sur réservation). Hammam, bain bouillonnant.

Prenez le temps de souffler, seul, en amoureux ou en famille. Désertez les lieux surfréquentés et venez vous reposer aux Bruyères d'Erquy, un ensemble comprenant chambres d'hôtes et gîte labellisés Gîtes de France. Le gîte est loué à la nuitée comme les chambres. Cette belle propriété en pierre de taille et son grand parc compte vingt-deux chambres, gîte de séjour compris. Elles sont décorées avec soin et bien équipées pour un repos calme et tranquille avant des petits déjeuners savoureux. Florence vous propose également un service de table d'hôtes. La localisation de l'établissement vous permet de visiter la région, depuis Saint-Malo jusqu'à Saint-Brieuc et de pratiquer la randonnée sur le GR 34. La végétation où se mêlent agapanthes et palmiers offre un cadre magnifique.


© LAËTITIA STEMMETZ

Le phare d'Erquy.

Loisirs

STORM SURFING
NOUVEAU

Plage de Saint-Pabu
✆ 06 65 20 67 35
www.storm-surfing.fr
ecole@storm-surfing.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés. D'avril à novembre. Entre 30 € et 130 € selon la formule choisie. CB non acceptée. Cours ou location surf et paddle.

Derrière ce nom évoquant une gigantesque déferlante se tient, debout sur sa planche, Antoine M. En activité depuis avril 2018, Antoine, originaire de Nantes mais marin pêcheur à Erquy, a suivi les meilleures formations de l'école de surf de Bretagne. Son parcours, ses diplômes et sa connaissance intime de la mer lui permettent de vous proposer le plaisir de la glisse en toute sécurité. C'est pour cela, mais aussi pour distiller une pédagogie ludique et éprouvée, que les groupes sont limités à 4 personnes. De Plouha à Fréhel, Storm Surfing est une école itinérante adaptant ses spots à vos besoins et aux conditions météo. Surf ou *paddle*, cours particulier ou stage, pour enfant ou adulte, plusieurs formules vous sont proposées afin de correspondre au mieux à vos attentes et vos disponibilités. Le matériel, haut de gamme avec ses planches Softtech de 6 à 9 pieds et ses combinaisons Sooruz), est fourni. Si vous êtes un peu frileux, vous vous sentirez comme un poisson dans l'eau grâce aux combinaisons hiver de 5.4 mm. Notez que les sorties de Storm Surfing durent 2 heures (1 heure 30 pour les moins de 8 ans), ce qui vous laisse le temps de vous familiariser avec votre planche et la vague locale. Pour ceux qui n'ont pas besoin de moniteur, la location de matériel est possible.

Sorties

AU PHARE D'ERQUY
NOUVEAU

Rue du Port
✆ 06 45 67 37 50
a3epi@orange.fr

Fermeture 3 semaines entre janvier et février. Basse saison : ouvert du samedi au mercredi de 9h30 à 20h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 20h. Fermé le lundi pendant les ailes de saison. Terrasse. Restauration.

Avec sa terrasse idéalement placée face au phare et à la capitainerie du port, ce salon de thé-bar ouvert par Thierry Lorand en 2018 a le mérite de vous proposer l'essentiel. Une gamme de thés des comptoirs Richard, ou un chocolat chaud Valrhona l'hiver, pour accompagner votre far aux poires ou votre tarte tatin caramélisée, quand l'heure est aux douceurs. Bruschettas ou tartes salées si vous avez mérité un véritable encas. Une bonne bière belge s'il s'agit d'étancher une soif de béatitude en contemplant la baie. Vous trouverez ici un service très attentionné qu'une bande son *jazzy* sublimera sobrement.

Emplettes

LE PETIT GRAIN
NOUVEAU

22, rue Clemenceau
✆ 06 33 71 10 34
www.lepetitgrainerquy.com
info@lepetitgrainerquy.com

Ouvert du jeudi au mardi de 8h30 à 18h ; le mercredi de 14h à 18h. Wi-fi gratuit.

Ce *coffee shop* a ouvert en septembre 2018 dans le centre d'Erquy pour le plus grand bonheur de ceux qui aiment prendre le temps de savourer. Tout y est chaleureux. D'abord Julie, qui vous accueille sympathiquement, le décor d'une douceur photogénique, la musique, elle aussi bien choisie, mais surtout ce petit quelque chose qui vous rend l'ambiance informelle et vous convie à la détente. Libre à vous de vous emparer d'un livre ou de vous lancer dans un jeu de société. En bref, vous trouverez ici le lieu idéal pour déguster un bon café « du grain à la tasse » torréfié en Bretagne (ou un thé bio si vous préférez le charme de la tradition britannique), accompagné d'un de ces alléchants *carrot cakes*, brownies ou autres cookies. Certains gâteaux sont maison, d'autres proviennent d'une pâtisserie briochine. Julie peut aussi vous concocter un de ses smoothies et vous propose, en cas de vrai creux, ses sandwiches grillés au beurre ou tartes salées. Le Petit Grain est aussi l'ami des enfants puisque chaise bébé et table à langer sont à votre disposition et des portions adaptées sont prévues.

TY PAPO
NOUVEAU

74, rue du Port
✆ 02 96 63 18 89
www.eric-elien.bzh
contact@eric-elien.bzh

Haute saison : ouvert tous les jours de 14h à 23h. De Pâques à mi-juin ouvert les dimanches et week-ends prolongés puis les après-midi de mi-juin à fin juin. 1 boule : 2,50 €, 2 boules : 3,50 €, 3 boules : 5 €. + 1 € chantilly. + 0,50 € cornet chocolat. CB non acceptée.

On connaissait la boutique du Val André. Ty Papo s'est installé en 2018 également sur le port d'Erquy. Cet artisan-glacier ne connaît pas de répit en période estivale. Et pour cause ses glaces artisanales fabriquées à Trégueux sont exquises ! Les 78 parfums proposés rivalisent de saveurs grâce aux produits de base sélectionnés rigoureusement : purée de fruits non pasteurisée, lait cru de la ferme… Les cornets biscuit nature ou chocolat sont bien croquants. Parmi les recettes les plus gourmandes, on cite : brownie et noix de pécan caramélisées, cheesecake et morceaux de fraises, citron meringué, guimauve avec des dés de guimauve, noisettes du Piémont, nougat de Montélimar, palet breton pur beurre et vanille gousse de Madagascar. Côté sorbets, Futé vous conseille cerise ou litchi à la rose, pêche de vigne ou rhubarbe verte. Il est possible de choisir une glace italienne mais ce serait un sacrilège !

Autres adresses : Atelier-boutique : 1, Rue de la Hazaie – Trégueux • Ty Papo – 3 rue Winston Churchill – Pléneuf-Val-André



PLUS DE 80 PARFUMS AU CHOIX !

—

NOUVEAU GLACIER À ERQUY DEPUIS 2018

& au Val-André depuis 18 ans

—

Ouvert de 14h30 à 19h les week end de Pâques à fin juin
puis tous les jours en juillet et août de 14h à 22h30.

Marchés

Deux marchés sont à découvrir sur Erquy. Le premier, à ne pas manquer, se déroule toute l'année le samedi matin. L'été, une navette gratuite est mise en place, elle dessert les principaux lieux d'hébergement d'Erquy. L'autre s'appelle les Artisan'halles et a lieu tous les lundis de juillet et d'août de 17h à 20h, sous la halle dans le centre-ville. Les exposants présentent huîtres et produits alimentaires à base d'algues, cidre, jus de pommes, galettes et crêpes à emporter, charcuteries artisanales, pain biologique… Animations musicales, théâtrales et démonstrations culinaires y fleurissent tout l'été dans une joyeuse ambiance !

Dans les environs

Fréhel ★

Dominant la mer de plus de 70 mètres, les falaises de schiste et de grès rose du cap Fréhel offrent l'une des plus belles vues de Bretagne. Site d'exception, réserve ornithologique, entre ajoncs et bruyère, la promenade mène jusqu'à l'illustre fort La Latte. C'est l'un des plus impressionnants sites de la région. Surplombant une mer d'émeraude, battu par les vents, le cap Fréhel est enchanteur. Par sa beauté et ses couleurs. Ses falaises abritent des centaines d'oiseaux nicheurs. Ne pas rater le majestueux phare de 103 m.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE FRÉHEL**
Place de Chambly
✆ **02 96 41 57 23**
www.paysdefrehel.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet et août, ouvert du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 14h à 18h. Ouvert de 10h à 12h30 les jours fériés (sauf le 1er mai).
L'office de tourisme est ouvert toute l'année et vous fournit des informations sur mesure. D'une part vous aurez libre accès sur place à un grand choix de documentation classées par thèmes et couvrant une vaste zone géographique des Côtes d'Armor dans le hall d'accueil de l'office de tourisme. D'autre part et sous un autre angle, adressez-vous au personnel, accueillant et compétent ; il connaît le coin comme sa poche. Vous pourrez aussi vous procurer des fiches de randonnée (boucles de 6 à 22 km, empruntant en grande partie le Sentier des Douaniers). Des visites guidées sont organisées.
C'est aussi le lieu pour se connecter à Internet (1 € les 15 minutes).
Les horaires mentionnées sont celles de l'office du bourg. Un autre office est implanté aux Sables-d'Or. Celui-ci est ouvert en juillet et août, du lundi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 18h30 (sauf les mardis et jeudis matin). Les jours fériés et dimanche de 9h30 à 13h30.

Décor de films

Le fort la Latte sert régulièrement de décor aux films de cape et d'épée. Depuis les années 1930, pas moins d'une quinzaine de films, clips et films d'animations ont intégré des scènes tournées ici. Parmi ceux-ci, Tony Curtis et Kirk Douglas dans *Les Vikings* en 1957, Sophie Marceau et Lambert Wilson dans *Les Chouans* et en 2010 le téléfilm *L'Epervier* inspiré de la bande dessinée de Patrice Pellerin.

■ PHARE DU CAP

✆ 02 96 84 19 99

Ouvert d'avril à début novembre en visite libre. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 14h30 à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 19h. Haute saison : juillet et août. Basse saison : avril, mai, juin, septembre et octobre. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €. Visite guidée (réservation obligatoire).

Sensations garanties ! Le phare (145 marches), construit en 1950, est en réalité le troisième édifice. Le premier a été proposé par Vauban en 1694. Il sera allumé en 1702 et uniquement les mois d'hiver. En 1774, un réverbère de 60 réflecteurs sphériques remplace le brasier. Placé dans une lanterne, ce système devient tournant en 1821. La portée du feu passe de 15 à 21 milles. Le second phare est envisagé vers 1840, devant l'état de l'édifice. Le projet est une nouvelle tour octogonale de 22 m de haut pouvant supporter une optique de Fresnel. La portée du feu passe alors à 25 milles. Les projets d'électrification de 1880 seront abandonnés par une décision ministérielle. Pendant la Seconde Guerre mondiale, le phare sert de poste d'observation pour l'armée allemande qui dynamite l'édifice le 11 août 1944. Seule la vieille tour Vauban reste debout et supporte un feu provisoire jusqu'en 1950. L'actuel phare, le troisième, a été construit à partir de 1950. Il utilise une lampe à arc au xénon ; la portée de son feu varie de 200 m (brouillard très dense) à 120 km (beau temps). Au sommet, on se retrouve à plus de 100 m au-dessus du niveau de la mer. Par temps clair, on peut porter le regard jusqu'à plus de 100 km ! C'est l'un des 5 phares les plus puissants de France, il a fait l'objet d'un classement au titre des monuments historiques en 2011.

■ PLAGES DE FRÉHEL LES SABLES D'OR

Sables-d'Or-les-Pins

✆ 02 96 41 40 12

Des Sables d'Or à Pléhérel, la commune de Fréhel compte deux plages hors normes : la plage de l'anse du Croc, qui borde les dunes du camping *du Pont De l'Etang* et, de l'autre côté de la pointe aux chèvres (qui offre un point de vue remarquable sur le Fort La Latte), la plage des Sables d'Or. Etendue sur 1,6 km et véritable emblème des plages costarmoricaines en période estivale, c'est aussi un sport de surf réputé en basse saison. Dans les marais de Fréhel, vous aurez aussi plaisir à découvrir la seule plage du département à être exposée sud et donc particulièrement abritée. Et tout au bout de la plage des Sables, vous découvrirez une autre merveille naturelle : la flèche dunaire.

■ LE VICTORINE

Place Chambly

✆ 02 96 41 55 55

Fermé le dimanche soir et le lundi. Réservations uniquement par téléphone. Menus de 25 € à 41 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 17 € (entrée + plat + dessert, uniquement le midi). Plateaux de fruits de mer de 20 à 60 € par personne (sur réservation). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse pouvant accueillir 24 personnes.

Si vous aimez la cuisine généreuse, familiale, dans un cadre reposant, bienvenue au Victorine. Avant d'aller vous promener au Cap Fréhel ou au retour de vos pérégrinations, arrêtez-vous dans cette belle bâtisse située sur la place du village. Nadine et Franck sélectionnent de bons produits (poissons et noix de Saint-Jacques de la criée d'Erquy, fromages fermiers du Vaumadeuc, andouille de Guémené..) qui font la fierté de la région. Si vous souhaitez un beau plateau de fruits de mer, pensez à le réserver. On vous recommande la salade de chèvre chaud au caramel au beurre salé et au miel d'Erquy à accompagner avec un verre de Menetou-Salon ! La souris d'agneau confite maison cuite pendant 9 heures est également un régal. La salle de restaurant s'ouvre sur de beaux nappages blancs et une décoration néo-rustique. Par beau temps, ne vous privez pas de la terrasse qui donne sur le jardin avec ses fruits, ses plantes aromatiques et la balançoire qui plaît aux enfants. Le chef alsacien ne manque pas d'humour et réjouit les gourmands en hiver avec sa choucroute et son bäckeoffe. Et si vous vous demandez qui est Victorine, jetez un œil dans l'entrée en sortant !

HÔTEL DE DIANE***

12, allée des Acacias

Sables-d'Or-Les-Pins

✆ 02 96 41 42 07

www.hoteldiane.fr

Ecolabel européen. Petit déjeuner buffet : 15 €. Chambre Confort / Chambre Familiale / Suite / Suite Privilège : tarifs ajustés. Restauration (le soir, menus à partir de 25 €).

C'est l'un des six premiers hôtels construits en 1925, lorsque la cité balnéaire des Sables d'Or est née. Vous reconnaîtrez le style d'architecture anglo-breton si caractéristique de l'époque. Voilà 90 ans que la maison officie et accueille les voyageurs, randonneurs, touristes en quête de nature et de quiétude. Située à 100 mètres seulement de la plage des Sables d'Or, et à quelques kilomètres des immanquables cap Fréhel et du cap d'Erquy, l'hôtel connaît une renaissance dans le style Art déco. Les petits salons aux belles arcades, les beaux volumes, l'ambiance jazzy, offrent une parenthèse loin de l'agitation urbaine. Les 46 chambres conservent un esprit contemporain. Le bain bouillonnant et la magnifique terrasse extérieure, exposée plein sud, rime avec douceur de vivre et bien-être. Mention spéciale aux petits déjeuners composés de produits bio et locaux.

ARMOR SURF SCHOOL
✆ 06 22 14 42 80
www.armorsurfschool.com
mael@armorsurfschool.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés. De mars à novembre pour les stages. Entre 35 € pour la séance découverte à 140 € la semaine de stage. CB non acceptée. Location combinaisons et planches de surf, body board et stand-up paddle.
Avant de fonder son école de surf, Maël a présidé pendant 7 ans la Malicorne Surf Association, club local très porté sur la question de l'environnement. Après avoir fait ses classes à Plouharnel et décroché son brevet d'initiateur fédéral, il obtient son brevet professionnel en 2014 à Quiberon. Egalement titulaire d'un Master d'environnement, il vous fait bénéficier de ses connaissances en ornithologie ou en géologie lors des balades sur ses *stand-up paddles* gonflables. De la plage des Grèves d'en bas, vous mettrez le cap sur le cap Fréhel et admirerez au passage les fonds clairs des récifs des Ecarets et de la Malicorne. Côté surf, vous vous ferez la main sur les plages des Sables d'Or (Fréhel), de Saint-Pabu (Erquy) ou des Grèves d'en-bas (Plévenon) au gré des conditions météo. En choisissant la formule stage, vous bénéficierez des éclairages de votre mono sur les phénomènes marins (houle, vagues, vents, courants…) à l'origine des vagues sur lesquelles il vous fera glisser. Des cours particuliers et des formules enfants sont proposées. Le matériel est adapté et de qualité et la pédagogie est claire et individualisée. A vous les sensations !

Planguenoual

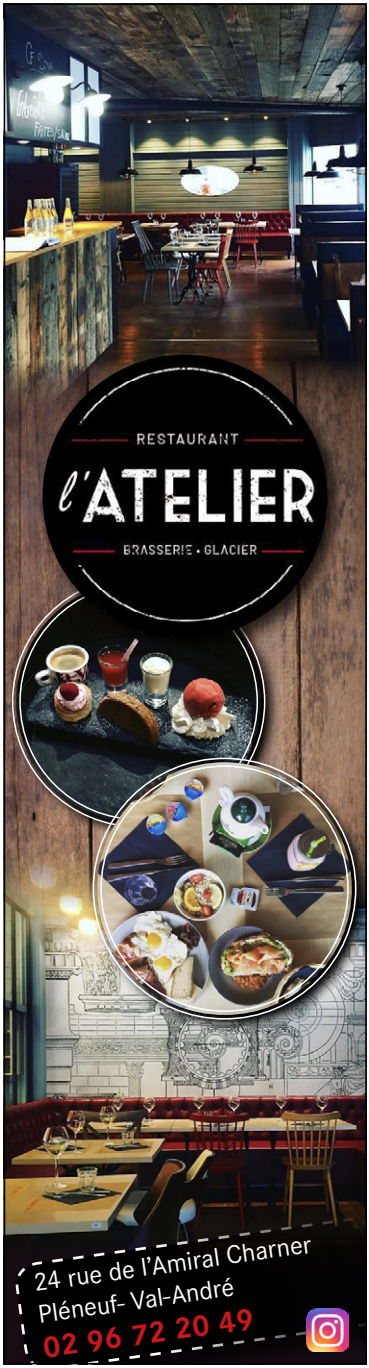
MANOIR DE LA HAZAIE
La Hazaie ✆ 02 96 32 73 71
www.manoir-hazaie.fr
manoir.hazaie@wanadoo.fr
Accueil jusqu'à 19. 6 chambres. Chambre double à partir de 145 €; suite à partir de 272 €. Petit déjeuner : 17 €. Label Bienvenue au Château. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant. A 5 km de la mer. A 8 km de Pléneuf-Val André.
Au Manoir, vous vivrez des moments inoubliables dans une demeure authentique de grand standing, entièrement restaurée. D'ailleurs, l'établissement possède le label « Bienvenue au Château ». Son architecture est typique du Penthièvre maritime, datant pour la plus grande partie du XVI[e] siècle. Les chambres sont de véritables appartements princiers, décorés avec le plus grand soin, et particulièrement lumineux. Bien évidemment, après un dîner aux chandelles au manoir, un moment de relaxation dans la baignoire balnéo dont chaque chambre est équipée (ou dans le bain à remous de la suite) et une fin de soirée devant la monumentale cheminée en granit de votre chambre, vous vous endormirez dans le calme absolu d'un lit à baldaquin, réveillé le matin par le chant des oiseaux. Chaque chambre dispose aussi de sa machine Expresso (thé ou café). Bref, un séjour de prestige avant de retrouver l'agitation de la côte à moins de 10 kilomètres ! Bon à savoir : toute réservation émise en direct par téléphone ou par mail, vous offre une arrivée au champagne.

Pléneuf-Val-André ★★

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE
1, rue Winston Churchill ✆ 02 96 72 20 55
www.capderquy-valandre.com
laura@capderquy-valandre.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h15 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 16h à 18h. Visites guidées. Label Tourisme & Handicap.
Le bureau d'information touristique de Pléneuf-Val-André est une antenne de l'office de tourisme Cap d'Erquy Val-André, détenteur du label Qualité Tourisme. Cela vous garantit une qualité de service vraiment optimale et un personnel très compétent et disponible, ainsi qu'une offre de services très complète. Outre l'accueil et l'information, vous trouverez à la boutique un accès wi-fi, une billetterie SNCF et une billetterie maritime, la vente d'excursions en individuel ou en groupe, ainsi que des visites guidées sur réservation.

L'ÎLOT DU VERDELET
Ce petit îlot au large de Pléneuf-Val-André abrite une réserve naturelle d'oiseaux marins depuis 1973. C'est aussi l'un des rares sites de nidification du grand cormoran en Côtes-d'Armor. L'accès à l'îlot ne se fait qu'à certaines périodes de l'année, lors des grandes marées (coefficient supérieur à 90) quand le sillon permettant l'accès se découvre. Le départ pour le Verdelet est possible deux heures avant l'heure de marée basse (il faut accompagner la marée descendante). Afin de ne pas être piégé sur l'îlot, il faut le quitter au plus tard 45 minutes après l'heure de la marée basse. Comme le Verdelet est une réserve ornithologique protégée, il est interdit d'escalader le rocher et de troubler la quiétude des oiseaux qui occupent les lieux. Vous pourrez en revanche vous délecter d'une belle partie de pêche à pied !


© LAËTITIA STEMETZ
La plage du Val-André.



L'ATELIER
24, rue de l'Amiral Charner
✆ 02 96 72 20 49

Haute saison : ouvert tous les jours. Juillet-août : service continu. Samedi et Dimanche : brunch. Planche apéro : 9 €. Formule burger : 16 €. Pizzas à emporter. Terrasse.
Cette nouvelle grande brasserie fait souffler un vent de modernité sur la station et ça fait du bien ! L'ambiance se veut bon enfant (machine à pince comme à la fête foraine, mur tableau géant pour dessiner…) et la déco réussit le pari d'être à la fois chaleureuse et contemporaine. Comme dans toute brasserie qui se respecte, on retrouve sur la carte des pizzas, de grandes salades et des burgers. Mais bord de mer oblige, on savoure les bonnes recettes de moules en saison et la pêche du jour. Ici on prêche la qualité et les plats sont travaillés avec les produits locaux. Du curry breton, des fromages de la région ou du cidre dans les moules, de l'andouille de Guémené, des cocos de Paimpol et du bleu de Brest dans la salade bretonne ! Brochettes et entrecôtes comblent les amateurs de viande. L'Atelier possède une grande terrasse et s'avère un bon plan pour les groupes et les familles.

LE LIPOUS
NOUVEAU
39, rue Amiral Charner
✆ 02 96 61 67 85
pinotgabriel@gmail.com

Ouvert le dimanche, le lundi et le jeudi de 12h à 15h et de 19h à 21h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9,90 €. For'moules : 15 € (moules-frites maison et bolée de cidre / verre de vin). Chaises bébé. Terrasse. Kids friendly.
A la place du Plein des Sens, c'est un tout nouveau Lipous qui a fait son apparition. Le *lipous*, c'est le gourmand en breton et en bon cuisinier, Gabriel, le chef sait l'accueillir avec une cuisine généreuse et familiale. Si les moules, les plateaux de fruits et les burgers maison ont la grosse cote, on recommande les calamars de mamie, une recette de famille réalisée avec une fondue de poireaux et des carottes crémées ou encore la salade de saumon avec ses agrumes et sa sauce mangue. Côté moules, les assiettes sont généreuses et les sauces (marinière, andouille ou indienne) une véritable ode à la gourmandise. Jennifer vous accueille avec dynamisme dans une salle contemporaine pleine de pep's. Situé à 40 mètres du front de mer, le Lipous est appréciable pour sa tranquillité et sa grande terrasse où se plaisent petits et grands.

LE ROHEIN
9, rue Amiral Charner
✆ 02 96 63 17 32

Fermé 1 mois avant les vacances de la Toussaint et 15 jours avant les vacances d'hiver. Basse saison : ouvert du vendredi au mardi. Haute saison : tous les jours. Haute saison : juillet-août. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 39 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 12 ans). Vin au verre. Chèque Vacances. Animaux acceptés.
Derrière cette façade sobre et distinguée, à 30 mètres de la mer, on découvre un restaurant intimiste de 28 couverts qui ne fait pas de vague mais qui vous réserve une belle cuisine. La belle bleue n'est pas loin et l'air du large ouvre

les appétits des gourmets. Le Rohein vous accueille dans un cadre cosy avec musique douce. Et le meilleur est à venir. Le dressage des plats est délicat et les mets sublimés. La spécialité ? Les noix de Saint-Jacques. Si vous aimez, c'est bien ici qu'il faut venir. Le menu Coquille Saint-Jacques nous a conquis. Après la mise en bouche, la mélodie de Saint-Jacques se joue avec les légumes oubliés sublimés par une vinaigrette aux épices sur des notes de betteraves à l'estragon. Le menu se poursuit avec les Saint-Jacques poêlées aux tomates, à l'ail et surtout selon les secrets du chef. Les assaisonnements sont parfumés et maîtrisés. Les fromages – comté et brie de Meaux – sont servis avec une salade frisée, vinaigrette de poire et chutney mangue-gingembre. Les desserts maison sont aussi délicieux : tarte au citron, aux framboises, forêt-noire… Rosé de Provence Château du Rouet, Menetou Salon Rouge ou champagne Delamotte accompagnent judicieusement ces mets. Pensez à réserver ! Une belle adresse.

CAP FRÉHEL PÊCHE ET NATURE
Port d'Erquy
✆ 06 13 70 03 15
www.capfrehel-pechenature.com
Fermé du 1er novembre au 28 février. Activité soumise aux conditions météorologiques. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. De 60 € à 180 € par personne. Baptême (3h) 60 €, demi-journée (5h) 120 €, journée (9h) 180 €. Dégressif selon nombre de participants. CB non acceptée.
S'embarquer au soleil levant sur un petit chaland, tremper ses hameçons dans les eaux émeraudes, puis s'en revenir, le dîner à la main… Philippe Devalan, guide pêche et nature, peut exaucer vos rêves marins. Natif de la localité, ce fin connaisseur de la pêche sportive, vous donne rendez-vous au port d'Erquy pour vous faire profiter de son savoir-faire à bord de son Antioche 700. Le matériel fourni (gilets, cannes à pêche, tresses, leurres…) est de qualité. Pédagogue, Philippe saura émerveiller vos enfants et combler les débutants autant que les pêcheurs confirmés. Sur la côte ou au large, du Grand Léjon au cap Fréhel, de mars à octobre, seul, en famille ou en groupe, la faune marine est à portée de canne ! Avec un peu de chance, peut-être croiserez-vous même un banc de dauphins…

GOLF BLUE GREEN PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ
Plage des Vallées
✆ 02 96 63 01 12
pleneuf-val-andre.bluegreen.com/fr
pleneuf.val.andre@bluegreen.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Fermé les 25 décembre et 1er janvier. De 29 € (9 trous, basse saison) à 70 € (18 trous, haute saison). – 50% jusqu'à 26 ans. Tarifs fin de journée (à partir de 14h en hiver, 16h en été) : le 18 trous au prix du 9 trous. Pass illimité à 179€ sur 14 jours en juin et septembre. Carte de réduction -25% au prix de 40 €. Chèque Vacances. Club House accessible. Restauration. Boutique.
Des paysages de lande et de mer, de plages et de falaises à perte de vue vous accueillent dès votre premier swing… Ses trous spectaculaires et ses qualités techniques en font l'un des plus beaux parcours de France, selon Golf

Le Tipous
RESTAURANT
39, rue Amiral Charner
22370 Pléneuf Val André
02 96 61 67 85
pinotgabriel@gmail.com

Européen. Sur 5 978 m (par 72), il offre de belles occasions de *driver*. Le trou n° 11, par 5 de 434 m partant du haut de la falaise avec green en bord de mer a été élu parmi les 500 plus beaux trous du monde ! Les roughs sont épais et donnent l'occasion de perdre quelques balles… L'équipement est remarquable : bunkers d'entraînement, practice, restaurant, club-house, location de matériel, bar, voiturettes, location de chariots.

PANDA SURF SCHOOL
Plage de la ville berneuf
✆ 06 07 43 31 97
www.pandasurfschool.com
panda.surf.school@gmail.com
De mars / avril à décembre. Surf à 35 € la séance d'1h30 en cours collectif, 70 € en cours collectifs. Stand-up paddle entre 30 € et 40 € la séance. Tarifs dégressifs en fonction du nombre d'heure ou de participants. CB non acceptée. Chèque Vacances. Surf, stand-up paddle, bodyboard, skimboard. Matériel également disponible à la location.
Derrière ce nom de grosse peluche à griffes, que l'on imagine assez empruntée sur une planche de surf, se cache un moniteur habile. Thomas a commencé le surf, aux alentours de 15 ans, sur la même plage sauvage que celle qu'il vous propose de découvrir par la vague. C'est après avoir travaillé dans une association de sports de glisse montée avec des amis qu'il décide de vivre de ce métier passion et de fonder la Panda Surf School. Vous aurez plaisir à vous initier ou vous perfectionner aux côtés de ce moniteur jovial et attentif. Les balades en *paddle* se font autour de l'îlot du Verdelet, pour la grande joie des amateurs d'oiseaux marins. Le matériel fourni est de qualité et peut également se louer.

LE RECOMMANDÉ
3, rue de l'Amiral Charner
✆ 02 96 65 34 67
Ouvert du jeudi au mardi de 9h30 à 19h. Formule Petit déj : 7,90 €. Formule Brunch : 16,50 €. Formule Chrono : 13,50 €. Déjeuner enfant : 7,90 €.

Cet ancien bureau de poste est un repaire ouvert en continu pour venir manger une pâtisserie gourmande avec un thé (Kusmi Tea, Løv Organic) ou un café (Maison Richard) mais aussi pour bruncher tous les jours (sauf le mercredi). La déco fait de gros clins d'œil aux facteurs qui travaillaient ici auparavant : des affiches de Jacques Tati, des vélos en fer et des boîtes aux lettres qui s'invitent jusqu'au petit coin… On aime prendre son temps confortablement assis sur les banquettes pour manger aussi une bonne glace Eric Elien (un artisan glacier bien connu dans la région) ou les fromages du Vaumadeuc. Dans l'assiette, pour le déjeuner, on se ravitaille de quiches et des salades copieuses et on garde une place pour le dessert. Les pâtisseries sont toutes plus délicieuses les unes que les autres : religieuse au beurre salé, entremets citron vert et crémeux goyave, tarte fraise cassis sablé breton en saison, mille-feuilles… Hautement recommandé !

■ FROMAGERIE VAUMADEUC

Le Vaumadeuc
✆ 02 96 72 85 82
fermeduvaumadeuc@gmail.com
D791 entre Saint-Alban et le port de Dahouët.
Ouvert le lundi, le mercredi, le jeudi et le samedi de 10h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h ; le mardi et le vendredi de 16h30 à 19h. Et sur rdv par téléphone. Egalement présents sur les marchés des Halles d'Erquy (lundi soir), de Pléneuf (mardi matin) et du Val-André (vendredi matin).
Marie-Paule et Jean-François, qui font vivre cette belle fromagerie artisanale depuis 1987, ont récemment délaissé leur activité d'élevage de vaches pour se consacrer entièrement à leur production. C'est désormais à la ferme voisine qu'ils s'approvisionnent en lait cru, et encore chaud de la traite. Le Grand Madeuc, le Val doré et la tomme ne sont pas les seules gourmandises à sortir de leur toute nouvelle fromagerie. La ferme du Vaumadeuc distille d'onctueuses crème fraîche, fromage frais et faisselle, mais régale également de délicieuses crèmes glacées dont les parfums (rhum-raisin, noisette, vanille, caramel beurre salé, fleur de lait, chocolat) procèdent tous de recettes bien spécifiques. A quelques encablures du port de Dahouët, ne vous privez pas de ce petit détour par le terroir avant le repas. Vos convives chanteront vos louanges au fromage et au dessert !

■ TY'PAPO

Rue Winston Churchill
✆ 02 96 63 18 89
www.eric-elien.bzh
contact@eric-elien.bzh
♿
Ouvert le week-end de 14h à 19h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 14h à 22h30. Ouvert les weekends de pâques à fin juin, tous les jours de juillet août, puis selon météo. Simple 2.5 € – Double 4 €. CB non acceptée.
Egalement présent sur le port d'Erquy, Eric Elien, artisan-glacier sait s'y prendre pour séduire vos papilles. D'abord il crée ses propres recettes à partir d'ingrédients bruts (lait cru de la ferme voisine, livré tous les matins juste après la traite, crème fraîche bretonne, fruit frais ou purée de fruit non pasteurisée…), pour vous apporter le « goût vrai ». Ce sont ensuite quelque 120 parfums de crèmes glacées et sorbets qu'il a mis au point dans son laboratoire de Trégueux. Les cornets biscuit nature ou chocolat sont bien croquants. Parmi les crèmes glacées les plus gourmandes, on cite : brownie et noix de pécan caramélisées, cheesecake et morceaux de fraises, citron meringué, guimauve avec des dés de guimauve, noisettes du Piémont, nougat de Montélimar, palet breton pur beurre et vanille gousse de Madagascar ou encore la Croquantine. Côté sorbets, Futé vous conseille cerise ou litchi à la rose, pêche de vigne ou rhubarbe verte. Choisir une glace à l'italienne n'est pas un sacrilège puisqu'il s'agit de la même glace (seule la température change) ! Ceux qui n'ont que faire du cornet pourront se ruer sur les gâteaux et verrines glacés. Et ceux qui ont peur de manquer pourront emporter un bac de glace à consommer devant leur film du soir.

■ TY TEA ET LES SENS

NOUVEAU

13, rue Amiral Charner
✆ 02 96 52 19 57
tyteaetlessens@gmail.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h.
Mues par leur belle rencontre, Magalie et Patricia se sont constituées en association de bienfaitrices pour ouvrir, dans la rue la plus animée du Val-André, un tout nouveau salon de gourmandises. Ty Tea vous accueille aimablement en terrasse, devant son comptoir aux allures d'épicerie ou dans l'intimité de son petit salon à l'arrière. Thés du Palais des Thés, cafés du torréfacteur breton Coïc et jus de fruits maison (une association différente chaque jour), sont à la carte des boissons aux côtés des cidres, des vins ou des tisanes. Non seulement y trouverez-vous de quoi agrémenter d'une pâtisserie maison (le far est la spécialité) votre sens du *tea time*, mais apprécierez-vous aussi d'y déjeuner d'une tarte salée. Depuis peu tous les prétextes sont bons puisque qu'une formule petit déjeuner (far breton, breizh granola au fromage blanc, jus de fruit du jour et boisson chaude) est désormais disponible.

■ LES HALLES DE DAHOUËT

10, quai des Terre-Neuvas
✆ 06 04 17 27 33
lelocalpva@gmail.com
Parking devant l'établissement.
♿
Ouvert toute l'année. Basse saison : le mardi, du jeudi au dimanche et les jours fériés de 9h à 19h ; le mercredi de 9h à 14h30. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés de 9h à 19h. Basse saison de novembre à Pâques. Réservation recommandée. Midi : plat -dessert – boisson à 11€ Plat seul 8€. Chaises bébé. Boutique. Table à langer.

Un havre de bonheur a ouvert sur le petit port de Dahouët. Claudine et Pascal Cachon, amoureux des lieux, y tenaient un magasin bio depuis 2013. Cela ne suffisant pas à animer la vie du port chéri, ils organisent le marché de Noël afin d'y exposer les créateurs locaux. Mais le compte n'y est toujours pas. Alors un jour que la vie leur jouait des tours, ils ont décidé de foncer. Le hangar du brocanteur était à vendre, ils n'ont pas hésité. Une plateforme de financement participatif plus tard et les voici aux toutes nouvelles Halles de Dahouët ! Deux rangées de chalets et structures en bois forment les échoppes. Au milieu, des tablées de toutes tailles incitent aimablement à prendre ses quartiers. Vous vous sentez immédiatement bien, c'est naturel puisque tout est là : l'invitation à la flânerie autour des ateliers de créateurs ou à la Cosmétique des fleurs, le réconfort d'un salon de thé dévoilant ses pâtisseries maison, un piano qui n'attend que vos doigts et des jeux, pour les petits au jardin des enfants, mais aussi pour leurs parents. Cette activité que vous pressentez au fond de la Halle, c'est la boutique. Bocaux d'épices et de tisanes, vitrines de fromages et charcuteries, cave à vin… Vous vous dites malgré tout qu'un détail manque encore à ce lieu pour qu'il achève votre conquête ? Vous le trouverez par une entrée un peu retranchée, ce restaurant qui vous réchauffera après une belles balades d'hiver sous les embruns. Les Cachon ont décidé de travailler sans congélateur ni micro-ondes, les produits sont de saison et le menu (une formule traditionnelle et une végétarienne) change tous les jours. Ah au fait, dans ces Halles, tout ce que vous pourrez déguster est bio et provient de petits producteurs et transformateurs, dont le fils Cachon, lui-même maraîcher.

Plévenon

■ CAP FRÉHEL ET FORT LA LATTE ★★★★
Route du Cap
✆ 08 25 95 01 22
www.castlelalatte.com
flalatte@aol.com

Du 1er avril au 30 septembre ouvert tous les jours de 10h30 à 18h / 19h. Hors saison consulter site web. Adulte : 5,70 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 3,70 €. 4,70 € pour les étudiants, lycéens, chômeurs. Chèque Vacances. Visite guidée.

Les falaises de grès roses du cap Fréhel s'élèvent à 70 mètres et, du haut de celles-ci, la vue est imprenable sur l'étendue d'eau émeraude. Un peu plus bas, la mer déroule ses vagues sur la plage des Grèves d'en Bas où les surfeurs du coin s'adonnent à leur activité préférée. Les paysages traversés par le GR 34 qui sillonne la bruyère et les ajoncs sont grandioses. Mais il n'y a pas que la flore qui régale les yeux, le site est une réserve ornithologique et en vous montrant attentif, vous apercevrez toutes sortes d'espèces d'oiseaux nicheurs : pingouin torda, fulmar boréal, mouette tridactyle, goéland argenté ou marin, cormoran huppé… Ils gravitent autour des roches et tournent au-dessus du fort La Latte. Ce monument historique est classé. Le vieux château aux reflets rose se dresse sur un caillou au dessus de la mer. On y accède par deux ponts levis. Le lieu est magique, mythique. Poste de surveillance guettant l'arrivée des Normands pendant des siècles, aujourd'hui il n'attend plus que les touristes pour livrer son histoire. Les courtines, les catapultes de guerre, les remparts trouées de meurtrières et mêmes les oubliettes ! Tout est là ! Comptez 1 heure 30 de marche pour relier le phare au fort par le sentier côtier.

Plurien

■ CAMPING LES SALINES**
11, rue de l'Islet
Route de la Ville Boulin
✆ 02 96 72 17 40
www.campinglessalines.fr
campinglessalinesplurien@gmail.com

Ecolabel européen. Accueil vélo. Ouvert du 1er avril au 1er novembre. Terrain de 4 ha. 150 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : vallonné. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10 € à 12,60 €. 2 mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 225 € à 585 € la semaine ; 6 mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 225 € à 506 €. Lodge (4 personnes) : de 215 € à 387 € la semaine. possibilité de tarifs à la nuitée. Forfait camping-car 45 m² ou 90 m² : 8,70 € à 13,80 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (chiens vaccinés). Aire pour camping-cars. Vente (petite épicerie, glaces, boissons, pain et viennoiseries sur commande). Animations. Excursions.

Situé à 500 mètres de la plage de Sables-d'Or-les-Pins, le camping Les Salines propose des emplacements pour tentes, caravanes ou camping-cars, des mobil-homes, des lodges sur plancher de bois et des yourtes. En passe d'être éco-labellisé, le camping apporte une attention renforcée au respect de l'environnement et affiche sa volonté de préserver les ressources naturelles. Pour Alvina et David Talbourdet, ce qui compte le plus c'est l'humain. Ici, la notion de service prend tout son sens. Si vous souhaitez passer vos prochaines vacances à proximité d'Erquy et du Cap Fréhel, dans une atmosphère chaleureuse et familiale, c'est l'adresse qu'il vous faut. Un nouvel espace d'accueil vient d'être aménagé ainsi qu'un espace animation pour les rendez-vous galettes-saucisses et les karaokés. Sur place, l'accueil de groupe avec formule tout compris est possible. En plus le petit déjeuner, le sachet pique-nique et le repas du soir sont proposés sur réservation. Sur le camping, il est désormais possible de louer des vélos (dont certains sont à assistance électrique) auprès d'Isabelle de Cap Evasion Vélo. Des visites nature sont proposées afin de découvrir le littoral autrement. Notez que la voie verte n° 4 Le Tour de Manche qui relie Roscoff au Mont-Saint-Michel ainsi que le GR34 passent au pied du camping. Sport et convivialité sont au cœur du camping, notamment en avril avec le trail Landes & Bruyères qui rejoint le Cap d'Erquy au Cap Fréhel dont le ravitaillement se fait au sein même du camping. Un camping nature très sympathique !

Les fées de Saint-Jacques

La chapelle Saint-Jacques est initialement et probablement l'œuvre des Templiers. Dans l'inventaire des biens bretons de ces moines soldats figurent de nombreux lieux voisins leur ayant appartenu. Agrandie au XIII[e] siècle, la chapelle est située sur l'itinéraire des pèlerins anglais se rendant à Saint-Jacques-de-Compostelle et des Bretons effectuant le « Tro Breizh » (voyage autour de la Bretagne pour prier les sept saints fondateurs). La cloche, hors service, est une des plus anciennes du département (1617). A la révolution, les croix et les pierres tombales ont été employées comme matériaux de construction du four à boulets d'Erquy. La légende, elle, raconte que les fées, lasses d'avoir couru le monde, ont jeté leur dévolu ici afin d'y construire une chapelle… sans clocher ! Mais à la vue d'une pie morte, craignant que l'éternité n'existe pas, les fées auraient fui. Depuis ce jour-là, personne ne les a jamais revues et la chapelle Saint-Jacques est restée inachevée.

Sables-d'Or-les-Pins

■ **HOTEL SPA LA VOILE D'OR – LA LAGUNE*****
25, allée des Acacias
✆ 02 96 41 42 49
www.voiledor.fr
lavoiledorhotel@orange.fr

Accueil vélo. Fermé du 4 novembre au 29 mars. Accueil jusqu'à 21h. 20 chambres (dont 4 suites/appartements). Chambre double de 70 € à 140 € ; studio / appartement de 140 € à 250 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 14 € (le petit-déjeuner est un brunch ouvert également aux clients extérieurs au prix de 17 € /pers). Lit supplémentaire. Parking ouvert inclus (sécurisé). Location paddle (15€/h), kayak (15€/h), vélo électrique 15 € la demi-journée. Chèque Vacances. 2 chambres aménagées accessibles aux fauteuils roulants. Animaux acceptés (sur demande). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (brunch maison et restauration en partenariat avec un restaurant). Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Spa : 25 € par personne pour 1h15. Soins et Massages sur réservation.

La lagune, qui s'offre à la vue depuis l'hôtel, présente une palette de couleurs qui évolue au fil de la journée en fonction de la lumière et des marées. Prenez le temps d'observer les oiseaux marins depuis la longue-vue mise à disposition des clients. Les chambres réparties dans deux bâtiments – la Voile d'Or et la Lagune – sont confortables et bien équipées : wi-fi fibre optique, TV satellite et Canal +, salle de bains avec douche ou baignoire, coffre-fort, plateau de courtoisie. Moquette chaleureuse, tête de lit en bois brut et literie *king size* offrent une douce atmosphère. L'hôtel dispose également d'une terrasse, d'un solarium, d'un jardin et d'un parking privé sécurisé. Le petit-déjeuner proposé relève plutôt d'un brunch exceptionnel où vous pourrez déguster, entre autres, du saumon fumé, des huîtres, du magret de canard, une sélection d'excellents fromages mais aussi des fruits frais coupés. Des services supplémentaires complètent désormais les prestations. Le spa offre la possibilité de privatiser pendant 1h15 l'espace bain à remous, sauna et hammam. Peignoirs, chaussons, serviettes sont à disposition ainsi qu'une gamme de produits de beauté spécifiques « spa ». Les vélos à assistance électrique permettent de découvrir les Sables d'Or autrement. Le *paddle* et le kayak, également disponibles en location (soyez attentifs aux courants), sont très agréables à pratiquer dans la lagune qui ne souffre pas de la houle. Nouveauté 2019 : des massages seront proposés dans l'espace spa.

GUERLÉDAN

Après la Première Guerre mondiale, pour satisfaire à la demande en électricité provoquée par l'industrie alors naissante en Bretagne, les pouvoirs publics décident d'ériger un barrage sur le cours du haut Blavet : le barrage de Guerlédan. Coupant le canal de Nantes à Brest et rendant ainsi le parcours intégral entre les deux villes impossible par la voie d'eau, il inonde la vallée encaissée, noyant au passage un village et dix-huit écluses du canal. Le site est encaissé entre deux rives vallonnées et boisées, prolongeant au nord la forêt de Quénécan, siège d'un important artisanat d'art. Autour du lac s'est organisée aujourd'hui la seule zone touristique digne de ce nom du Centre-Bretagne, le reste de l'intérieur de la région n'étant l'objet que d'un tourisme diffus. Véritable station balnéaire à la campagne, plusieurs sites sur les rives permettent la baignade, les sports nautiques, ainsi que la pêche. C'est également un important centre de randonnée, de multiples itinéraires, sans difficulté particulière, permettant d'opérer un tour du lac en profitant d'hébergements répartis tout autour. Plusieurs restaurants de renom permettent de couper les journées ou de passer des soirées agréables et l'abbaye de Bon Repos ou les forges des Salles, à proximité, sont des buts de promenade des plus spectaculaires. Passer un séjour sur le secteur de Guerlédan, c'est aussi se ménager la possibilité d'aller se baigner ou faire du tourisme sur le littoral régional Nord ou Sud, les plages de Guidel dans le Morbihan ou de la Côte de Granit rose étant seulement à une heure de route.

Caurel

VEDETTES DE GUERLÉDAN
Beau Rivage
✆ 02 96 28 52 64
www.guerledan.com
contact@guerledan.com
Fermé du 15 octobre au 31 mars. Sur réservation. Juillet et août départs à 15h. Hors saison appeler pour connaître horaires et jours de croisières. Adulte : 10 € (croisières simples d'1h30 en juillet et août, départ à 15h). Enfant (de 3 à 10 ans) : 7 €. Déjeuners croisière de 2h30 sur le « Duc de Guerlédan I », menus de 42 € à 56 € (comprend la croisière, le repas et les boissons). Promenades commentées sur le lac. Restauration.
Le lac s'étend sur 400 hectares et 12 km de long. Ses rivages sinueux encaissés au fond d'une vallée traversent de belles zones boisées, et c'est une idée judicieuse que de les parcourir au plus près grâce aux Vedettes de Guerlédan, en croisière simple (1 heure 30) à bord du *Duc de Guerlédan II* ou bien agrémenté d'un déjeuner sur l'eau sur le *Duc de Guerlédan I* (3 heures). Le point de départ à l'embarcadère de Beau Rivage vous offre aussi d'autres activités sur le plan d'eau telle que la pêche, les promenades en bateau à pédales et en barques. A quai, un restaurant panoramique – L'embarcadère – avec une grande terrasse de 70 couverts et deux salles intérieures de 50 couverts chacune – vous attend dans une ambiance familiale et décontractée. Bar, baby-foot, billard, flipper, vente de cartes postales complètent l'offre de service sur place.

Laniscat

LA MÉTAIRIE DU ROC'H
Le Roc'h
✆ 06 44 98 05 04
www.lametairieduroch.com
metairieduroch@yahoo.fr
Accueil vélo. Fermé pendant les vacances de Noël. 2 chambres (une double et une twin). Chambre double 64 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Parking ouvert. Prêt de lit bébé. Paiement possible en ligne. Wi-fi gratuit. Hangar à vélos.
Cette élégante maison d'hôtes, nichée dans un écrin de nature, offre un cadre propice à l'apaisement : tout au bout d'une impasse, en contrebas des landes de Liscuis, le domaine surplombe la vallée du Blavet et fait face à la majestueuse forêt de Quénécan. Cette ancienne ferme, rénovée avec goût, est aussi voisine de l'abbaye de Bon-Repos et du canal de Nantes à Brest. Les deux chambres et la salle commune sont décorées dans un style chic et sobre, mêlant meubles de famille et design contemporain. Les petits déjeuners généreux varient chaque jour : pain, brioche, tartes ou gâteaux, tous entièrement faits maison, agrémentés de confitures, de fruits de saison, etc. Sylvie, la maîtresse de maison, propose également des paniers pique-nique pour le déjeuner. Et pour le dîner, elle vous conduit jusqu'aux restaurants des alentours… en 2CV !

LE PETIT MARCHÉ DE BON REPOS
Bon Repos
A côté de l'abbaye
www.lepetitmarchedebonrepos.com
contact@lepetitmarchedebonrepos.com
Ouvert le dimanche de 10h à 13h30. De fin mars à fin octobre.
Dans un cadre plus que sympathique, venez prendre l'air et flâner sur le petit marché de Bon Repos où une vingtaine de producteurs et d'artisans, emblématiques du Centre-Bretagne, exposent leurs productions pour le plus grand bonheur des chalands. Vous pourrez trouver ici pour votre pique-nique ou pour plus tard, des produits du terroir exceptionnels dont du pain, de la brioche, du kouign-amann, des rillettes et du pâté de lapin (sans conservateurs), des escargots cuisinés, mais aussi du miel, du savon artisanal et bien d'autres choses encore. De nombreux artisans proposent également leurs créations : de la céramique à la peinture sur ardoise, de la fabrication de vêtements en lin, ou en cuir, vous pouvez découvrir l'artisanat hmong ou des créations à partir de végétaux guyanais… Le voyage fait aussi partie de la culture bretonne.

Le Haut-Corlay

MOHAIR DU PAYS DE CORLAY
La Garenne Morvan ✆ 02 96 29 44 18
mohairdupaysdecorlay@gmail.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 14h à 18h. Fermé les jours fériés. Boutique en ligne. Visite guidée de la ferme : 5 € adulte, 1,50 € enfant (aux heures d'ouverture de la boutique ou sur rendez-vous). Aire d'accueil pour camping-cars : 7 € l'emplacement, 3 € l'électricité.
Arrêtez-vous absolument dans cette ferme-boutique, située juste au bord de la route départementale 790 : vous pourrez non seulement y acheter des gants, écharpes, pulls, chaussettes ou pelotes de laine mohair, mais aussi rencontrer les adorables petites chèvres angoras, au poil frisé, qui la produisent.

Les marchés en Centre-Bretagne

Retrouver les petits producteurs locaux et leurs bons produits de saison sur les marchés du Centre-Bretagne : miels, confitures, fromages, légumes, viandes, poissons…

- **Mardi matin** : Collinée
- **Mercredi matin** : Caurel, Merdrignac, Uzel
- **Mercredi soir** du 20/07 au 17/08 vers 17h30 : Loudéac
- **Jeudi matin** : Plessala
- **Vendredi matin** : Corlay, Mûr-de-Bretagne
- **Samedi matin** : Loudéac
- **Dimanche matin** : Gomené

Cette famille d'éleveurs passionnés vous fera visiter son exploitation. Dans une grande pièce aménagée en salle de projection et d'exposition, vous découvrirez les différentes étapes de production et de transformation de cette laine, caractérisée par sa douceur.

Loudéac

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS CENTRE BRETAGNE
15, rue de Moncontour ✆ 02 96 28 25 17
www.centrebretagne.com
tourisme@centrebretagne.com
Dans le hall d'accueil de la Maison des services publics.

Basse saison : ouvert le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h.
Comme dans la plupart des contrées du Centre Bretagne, les richesses touristiques du territoire ne se trouvent pas forcément facilement, et de nombreux sites de visite, patrimoniaux ou naturels peuvent échapper à la vigilance du voyageur. Cet office de tourisme est l'émanation du Pays Touristique du Centre Bretagne qui couvre une large zone du sud du département. N'hésitez donc pas à vous enquérir des activités que vous pouvez pratiquer sur le territoire auprès d'un personnel professionnel, accueillant et efficace.

■ FORÊT DE LOUDÉAC
tourisme@centrebretagne.com
Alors qu'elle ne faisait jadis qu'une avec la forêt de Brocéliande, les 2 500 hectares de la forêt de Loudéac sont restés un havre de paix pour cerfs et chevreuils, et un merveilleux espace de balades et de découvertes tout au long de l'année avec ses 45 km de sentiers de randonnée balisés. A pied, à vélo ou VTT, ou encore à cheval, venez découvrir une flore et une faune protégées, et sillonner parmi les nombreuses légendes entourant les bois. Jusqu'au XIX[e] siècle, la forêt abritait encore des loups. Au Moyen Age, les ducs de Rohan y élevaient des chevaux en semi-liberté. Les amateurs d'équidés ne pourront qu'apprécier le fait que la tradition équestre se soit perpétuée jusqu'à aujourd'hui ! Un club hippique intercommunal a été fondé à proximité, et propose notamment des sorties détente en forêt.

■ LA BISQUINE
8, place de l'Eglise ✆ 02 96 28 25 80
www.labisquine.fr
labisquine22@yahoo.fr

Maître Restaurateur. Fermeture annuelle : première semaine de février et dernière semaine d'août. Ouvert tous les jours de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 19h à 21h30. Accueil jusqu'à 22h le week-end. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 38 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 13,70 € (uniquement en semaine). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Ce restaurant au cœur de Loudéac, à deux pas de l'église Saint-Nicolas, offre une ambiance cosy et chaleureuse. Mur rouge intense, beau travail d'éclairage, banquette marron confortable, petite note florale à chaque table, rien n'est laissé au hasard. Et cela vaut aussi en cuisine ! Derrière cette devanture moderne, le chef Laurent Nicolas, maître-restaurateur et maître des cuisines depuis 10 ans dans cet établissement, vous propose de découvrir une cuisine fine et créative réalisée à partir de produits locaux tout en respectant la saisonnalité. En entrée, on hésite entre l'aumônière de Saint-Jacques et son coulis de crustacés et la soupe de poissons de nos côtes. Même à l'intérieur des terres, c'est bien l'air du large qui nous ouvre l'appétit. Ensuite, la noix de joue de porc confite au curry ou le filet de saint-pierre à la crème de safran nous font poursuivre cette expérience culinaire de manière bien agréable. A noter que la Bisquine est aussi réputée pour ces chaud'patates garnies de Saint-Jacques, de saumon ou andouille de Guémené. La ganache chocolat et palet breton pour faire local ou la mousse mangue et coco pour davantage d'exotisme mettent tout le monde d'accord. La Bisquine est une délicieuse adresse pour les gourmets !

■ AQUAREV
Les Ponts És Bigots ✆ 02 96 66 85 00
www.centrebretagne.com
tourisme@centrebretagne.com
Suivre la RN 12 en direction de Brest et Saint-Brieuc sur 30 km. Rejoindre la N 164 en prenant la sortie Quimper-Loudéac. Continuer sur 42 km jusqu'à Loudéac. Prendre la sortie RD 700 Vannes-Lorient-Loudéac-centre-Pontivy. Au rond-point, prendre la 1[e] à droite en direction de Loudéac-centre. Au rond-point suivant, prendre la 3[e] sortie. Continuez sur moins de 2 km. Sur votre gauche : Aquarev.

Ouvert toute l'année. Gratuit. CB et chèques non acceptés. Restauration (snack-bar). Camping (90 emplacements) ouvert du 1[er] avril au 2 novembre, plaine de jeux.
Bienvenue dans cet espace de 30 hectares, entièrement dédié au sport et aux loisirs ! Et ce n'est rien de le dire : entre jeux, parcours sportifs, pontons de pêche, terrains multisports, pistes de pétanques et autres aménagements, il y en a pour absolument tous les goûts et tous les âges ! De quoi se dépenser à son rythme et en toute sécurité, gratuitement en plus. Touristes ou habitants de la région, plus d'excuse : vous venez de trouver l'endroit idéal pour vous entraîner régulièrement ! Des tables de pique-nique et un univers où le bois domine de toutes parts vous attend. Bon à savoir : de mi-juin à mi-septembre se tient une exposition de plein air grand format avec des petits jeux.

■ CHOCOLATIER YVONNICK LE MAUX
11, rue du Cadelac ✆ 02 96 26 01 52
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.
Les amateurs de cacao trouvent ici un excellent chocolatier, un artisan repéré par les Croqueurs de Chocolat. Les moulages sont superbes et dévoilent des créations d'une belle finesse. On dévore avec les yeux, on déguste

avec les papilles. C'est divin. Et pour cause Yvonnick Le Maux travaille avec des chercheurs de cacaos qui parcourent la planète pour trouver les meilleures fèves. Ensuite il travaille dans son laboratoire à Pontivy. Outre les chocolats, on se pâme devant les pâtisseries (goûtez le Paris-Brest aux cacahuètes !), les pâtes de fruits, les macarons, les guimauves, et les sucettes au chocolat bien sûr. Une adresse pour faire plaisir !

Autre adresse : 12 Rue nationale, 56300 Pontivy

Mûr-de-Bretagne

ÉLECTROTHEQUE DU LAC DE GUERLÉDAN

Rue du Musée
Saint-Aignan
www.musee-electricite-guerledan.com

Que les Edison en herbe et les amateurs de tourisme industriel se pressent pour voir cette « électrothèque ». Celle-ci retrace la grande histoire de l'électricité et ses multiples utilisations, et raconte celle du barrage de Guerlédan construit entre 1922 et 1930 sur le Blavet. Le lac artificiel de Guerlédan est le plus grand réservoir de Bretagne. L'eau utilisée pour la production d'électricité et le soutien d'étiage des rivières est conduite vers l'usine EDF que l'on peut visiter. Galerie sous le niveau d'eau et crête du barrage vous conduiront lors de ce voyage peu commun. Lors des vidanges du lac (la dernière a eu lieu en 2015), on peut découvrir l'ancienne vallée avec ses maisons éclusières, son halage, ses jardinets, ses écluses et déversoirs. Le projet prévoyait la construction d'écluses en parallèle au barrage afin de maintenir le trafic fluvial sur le canal de Nantes à Brest. Cette initiative n'a jamais abouti, divisant ainsi le canal de Nantes à Brest en deux tronçons de navigation : à l'ouest, la branche finistérienne et à l'est, la branche Loire Atlantique et morbihannaise. De fait, il accéléra l'abandon progressif du canal déjà mis à mal par l'arrivée du chemin de fer dans le centre Bretagne.

JARDINS DU BOTRAIN

Le Botrain
✆ 06 12 03 38 44
www.lesjardinsdubotrain.com
lesjardinsdu-botrain@orange.fr
Depuis la N64, prendre la D35 entre Uzel et Saint-Brieuc.

Jardin remarquable. De Pâques à fin septembre ouvert sur rendez-vous uniquement. Téléphoner pour prendre rendez-vous. Groupe sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 8 €. Tarif de groupe sur demande. Visite guidée.

Labellisé Jardin Remarquable, cette suite de jardins, installée sur deux hectares, dans le parc d'un manoir du XVIII[e] siècle devrait ravir non seulement les amoureux des végétaux mais également plus largement, petits et grands. 300 variétés de rosiers et plusieurs milliers de plantes sont installées pour mettre en scène 18 thèmes. On y rencontre par exemple un jardin japonais appuyé sur un rucher ou une roseraie, un jardin des simples, des iris ou des lilas. Conçus sur le modèle du jardin anglais, les jardins du Botrain favorisent le foisonnement harmonieux des végétaux, loin du minimalisme des jardins à la française. Bref, une bonne occasion d'aller faire une promenade dans un environnement pur, d'une qualité exceptionnelle, tout traitement chimique y étant banni.

LAC DE GUERLÉDAN

www.lacdeguerledan.com

Gratuit. CB et chèques non acceptés.

Cet immense lac artificiel de 400 hectares – le plus grand de Bretagne – s'étend sur 12 kilomètres sur le lit du Blavet entre Mur-de-Bretagne et Gouarec. Il fut créé en 1930 afin d'alimenter le barrage hydroélectrique de Guerlédan. Sa construction a entraîné l'engloutissement de 17 écluses du canal de Nantes à Brest, rompant la continuité du trafic fluvial. Aujourd'hui cette merveilleuse étendue lacustre nichée dans la forêt de Quénécan, massif forestier de 4 000 hectares, est le paradis des amateurs de tourisme vert. On y pratique les sports nautiques au cours desquels on découvre de nombreuses criques. Baignade, escalade, pêche ou de belles randonnées (équestres, pédestres, VTT…), les activités praticables sont multiples.

CRÊPERIE-PIZZERIA LES BLÉS D'OR

17, place de l'Eglise
✆ 02 96 26 04 89
bretanie@orange.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : le lundi midi ; du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Ouvert les dimanches midi et mardi soir pendant les vacances scolaires et jours fériés. Réservation recommandée. Menu unique à 14,90 € (entré – plat – dessert et boisson, hors saison). Carte : 17 € environ (avec boisson et dessert). Menu enfant : 8,80 €. (entrée + plat ou plat + dessert : 12.90 €. hors saison). Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Pour les petits budgets, cette crêperie-pizzeria est idéale. Elle offre la possibilité de manger breton ou italien en plein cœur du bourg de Mûr-de-Bretagne. A la fois crêpier et pizzaïolo, William Grosmaître propose de bonnes recettes maison ainsi que des suggestions à l'ardoise. Lorsque le temps le lui permet, la pâte à pizza est préparée à la farine classique mais aussi à la farine de blé noir (plus digeste car moins de gluten), pensez donc à le préciser à l'avance. Parmi les pizzas à la carte, Futé a particulièrement apprécié la pizza Guerlédan avec oignons mozzarella champignons tomates fraîches et poivrons et l'andouille avec l'andouille de Bretagne œuf, lardons. Côté galettes 100 % blé noir, réalisées minute, vous pouvez vous attaquer, si vous avez une grosse faim, à la délicieuse Bretonne, œuf, fromage, oignon, andouille et moutarde à l'ancienne ou la Gourmande avec œufs fromage, champignons à la crème et… saucisse bretonne ! Vous avez également la possibilité de goûter au (très breton) lait ribot ou d'opter pour une salade vegan. Après une délicieuse crêpe au beurre salé maison, vous voilà requinqués pour une bonne balade autour du lac. La terrasse est bien agréable, le service est efficace et particulièrement sympathique.

Auberge
Grand'Maison







1 rue Léon Le Cerf
22530 Guerlédan
✆ 02 96 28 51 10

AUBERGE GRAND MAISON
1, rue Léon-Le-Cerf
✆ 02 96 28 51 10
www.auberge-grand-maison.com
auberge-grand-maison@wanadoo.fr

Maîtres Cuisiniers de France. Maître Restaurateur. Fermé 15 jours en octobre, la première semaine de janvier et les vacances de février et une semaine fin juin-début juillet. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 59 € à 90 €. Formule du midi : 30 € (sauf le dimanche et fériés). Chambres d'hôtes. Cours de cuisine. Accueil des groupes. 40 couverts.

Auréolée d'une étoile, l'auberge Grand Maison conserve l'art de recevoir chaleureusement ses convives à l'instar des auberges d'antan et brille par sa créativité et l'exécution de ses plats. On découvre cette année un menu *vintage* qui fait des émules. Et pour cause, le service se fait dans d'anciennes assiettes de grand-mère et les classiques vol-au-vent, sauce madère, cuisses de grenouilles refont surface avec succès. Les saveurs bretonnes trouvent elles aussi à chaque saison une nouvelle partition. Le service en salle prend tout son sens ici : découpage, dressage, flambage… C'est un plaisir de voir le chef de rang à l'œuvre. Des amuse-bouches aux mignardises en passant par la sélection du sommelier, les cocktails maison, les desserts d'une prouesse esthétique et gustative, l'auberge Grand Maison offre un moment de plaisir dont on se souvient longtemps. La salle mêle vieilles pierres et décoration contemporaine avec beaucoup de naturel. Christophe Le Fur nous offre une cuisine plaisir, créative, intelligente et parfaitement exécutée. La force de cette brigade, c'est encore de dépasser le professionnalisme pour exercer ce métier avec un plaisir non dissimulé et communicatif. Une maison qui concentre en ce coin de campagne tout ce que la Bretagne a de meilleur. Rien que ça.

BASE DÉPARTEMENTALE DE PLEIN AIR DE GUERLÉDAN
106, rue du lac ✆ 02 96 67 12 22
www.base-plein-air-guerledan.com
base.guerledan@wanadoo.fr

Ouvert tous les week-ends d'avril à septembre. Hébergement et restauration possibles.

Gérée par l'association *Les Amis du plein air*, la base départementale de Guerlédan comprend un vaste complexe d'activités autour du lac : la base nautique propose des activités de canoë-kayak, de voile, de ski nautique, ou d'aviron ; la base de plein air est le lieu idéal pour les randonnées pédestres ou à VTT, ainsi que le tir à l'arc ; et enfin, le complexe sportif inclut une salle omnisports, un dojo, un sauna, une salle de musculation, ainsi qu'un pan d'escalade. Pas de quoi s'ennuyer ! La base comporte un pôle hébergement avec 135 lits, et un espace restauration de 120 couverts avec une terrasse qui donne sur le lac. Pour profiter des vastes possibilités du complexe, vous pouvez choisir vos activités à la carte, pour une journée ou un week-end. Des stages de formations pour de nombreux sports sont disponibles, ainsi que des camps d'été pour vos enfants (entre 8 et 16 ans, sachant nager). Une occasion en or de profiter du grand air, en famille ou entre amis !

■ **RANDONNÉES**
rando.tourismebretagne.com
Le centre de la Bretagne offre mille opportunités de pratiquer la randonnée – équestre, pédestre, à vélo… La forêt de Quénécan, le bois de Caurel et de Keriven, le lac de Guerlédan et les divers points d'eau, les rivières, le canal de Nantes à Brest sont autant d'occasions de découvrir le pays de l'Armorique tout en s'oxygénant. Pour de plus amples informations adressez-vous au bureau touristique de Guerlédan à Mûr-de-Bretagne (antenne de Loudéac Communauté), où l'on vous transmettra des circuits tracés ou des coordonnées d'associations proposant des randonnées.

GUINGAMP ★

C'est un voyage dans le temps que propose la ville de Guingamp, ancienne cité féodale, lieu de passage couru jusqu'au Xe siècle. Par la suite, une tour de bois – un guet – est édifiée, puis remplacée par un château de pierre. Il formera le centre de Guingamp. La ville, sur les bords du Trieux, vit alors de ses marchés, de ses foires et de ses artisans – tannerie et textile. Ayant pris le parti de Charles de Blois dans la guerre de Succession, la ville se trouve régulièrement assiégée. Son château et ses remparts seront détruits en 1410. En 1440, une imposante forteresse flanquée de quatre tours et de fortifications est édifiée par le second fils de Jean V, devenu comte de Guingamp. Les maisons à colombages sont peu à peu remplacées par des demeures de granit aux portes sculptées. Au XVIIIe siècle, un ambitieux projet d'urbanisme remodèle le centre-ville. Dépossédée par la Révolution de son rôle de petite capitale régionale, Guingamp n'est plus, au XIXe siècle, qu'une sous-préfecture. Aujourd'hui, cette Petite Cité de caractère bénéficie d'un programme de réhabilitation de son patrimoine : un parcours a été aménagé dans les vestiges du château Pierre II. Au pied des remparts, l'Arpenteur, statue d'art contemporain, est devenu une attraction, avec sa tête dans les nuages. En bas de la ville, des passerelles ont été aménagées sur le Trieux, offrant une déambulation bucolique. Avec ses multiples richesses, concentrées dans un petit périmètre, Guingamp constitue une étape très plaisante.

■ **OFFICE DU TOURISME**
2, place du Champ-au-Roy
✆ 02 96 43 73 89
www.guingamp-paimpol.com
tourisme@guingamp-paimpol.com
D'avril à septembre : ouvert du lundi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (et le dimanche de 10h à 12h30 en juillet-août) ; d'octobre à mars : ouvert du mardi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h (fermé les jeudis, hors vacances). Visites guidées : 5 €, gratuit moins de 12 ans.
Vous serez accueillis avec beaucoup de prévenance dans cet office de tourisme qui prend place derrière une grande façade de verre. Une visite y est indispensable, tant la ville aussi bien que les terroirs alentour regorgent de richesses patrimoniales. Le bureau renseigne aussi sur tout le territoire couvert par la nouvelle intercommunalité, qui s'étend jusqu'à la baie de Paimpol. Des visites guidées du cœur historique de Guingamp sont proposées en juillet et août, tous les mardis et vendredis à 15h. L'office accueille également un petit musée de la boule bretonne.

Points d'intérêt

■ **BASILIQUE NOTRE-DAME DE BON SECOURS** ★
Rue Notre Dame
Ouverte tous les jours, de 8h à 18h (jusqu'à 20h en juin, juillet et août).
On y accède par la chapelle nord, qui donne sur la rue Notre-Dame. Vous y serez accueillis par la statue de la Vierge noire, célébrée le premier samedi de juillet par une procession nocturne aux flambeaux et feux de joie. Notez aussi le labyrinthe au sol. La porte de la chapelle franchie, la basilique dévoile tout son volume et ses trois architectures : la première construction, de style roman, a évolué avec l'édification d'une église gothique, ne conservant que quelques pièces, comme les arcades du transept. L'ensemble est donc gothique, avec une partie Renaissance, côté sud, venue pallier un effondrement. On admirera spécialement certains vitraux, l'autel en granit de Kersanton, la porte au Duc du XIVe siècle, et une partie d'un ancien retable, dans l'abside, représentant l'Annonciation.

Le festival de la Saint-Loup

Chaque année au cours de la deuxième quinzaine d'août, Guingamp accueille un festival de danse bretonne, et ce depuis le XIXe siècle. Pendant une semaine, toute la ville s'anime avec des invités venus de toute la France et du monde entier. Le centre devient le théâtre de défilés, où se succèdent musiciens, danseurs et amoureux de la culture celtique costumés. Place du Centre, une petite scène accueille des spectacles de danse et de musique, ainsi que différentes animations. Plus haut, au niveau du parking du Vally, se déroulent de grands concerts avec des artistes d'envergure internationale, tels Alan Stivell ou Carlos Nuñez. Des fest-noz, des concours de sports typiquement bretons, des initiations à la danse bretonne, des expositions sont également au programme.

LA PLACE DU CENTRE

Elle est le cœur populaire de Guingamp. C'est donc ici qu'il faudra vous rendre si vous tenez vraiment à prendre le pouls de la ville ! Prenez le temps d'apprécier les menus détails des nombreuses maisons à colombages qui entourent cette place. Vous apprécierez également au passage les minutieuses ornementations des façades de granit et portes sculptées. Au centre de la place, vous pourrez vous rafraîchir auprès de la célèbre fontaine guingampaise, la Plomée. La place du Centre a bénéficié d'un réaménagement complet en 2018 : désormais entièrement habillée de pavés, elle accueille de nouveaux bassins et des jets d'eau, qui ravissent les enfants.

Le couvert

BE GOOD INN

NOUVEAU

16, rue Ruello
✆ 02 96 43 93 70
begoodinn@gmail.com

Ouvert du vendredi au mardi le midi ; du vendredi au lundi le soir. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14 € (entrée-plat-dessert ; 10 € plat seul). Plat 15 €, entrée-plat ou plat-dessert 20 €, entrée-plat-dessert 25 €. Suggestions à l'ardoise : 19 à 25 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Une cuisine de qualité, à base de bons produits frais, de saison, et à des prix raisonnables : c'est l'ambition de Nolwenn et Nicolas Lagadec, qui ont ouvert en avril 2018 ce restaurant, dans une bâtisse médiévale située en contrebas du château. La salle principale, avec sa vieille cheminée de pierre, ses poutres apparentes, ses dalles anciennes et son grand comptoir en bois repeint de clair, offre un cadre chaleureux, mêlant l'ancien et le contemporain. Le menu change à chaque saison et propose invariablement 4 entrées, 4 plats et 5 desserts. On a opté, lors de notre passage, pour un pavé de merlu rôti, accompagné d'un ragoût de cocos de Paimpol. Original et savoureux. Le poisson, d'une très belle texture, est parfaitement cuisiné. En dessert, nous avons testé le fondant au chocolat, un incontournable de la carte, décliné cette fois avec un cœur myrtille et un surprenant pesto sucré. Le soir, s'ajoutent des suggestions à l'ardoise, avec des produits plus nobles : demi-pigeon rôti, magret de canard, etc. Sommelière, Nolwenn propose une large sélection de vins, qui varie très régulièrement, en fonction de ses envies et des plats proposés à la carte. Vous ressortirez charmés de cette belle adresse.

LE CLOS DE LA FONTAINE

9, rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 96 21 33 63

Fermé en février et la deuxième quinzaine de juillet. Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 32,50 € à 50 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 17 € (du mardi au vendredi). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Stéphane Ollivier, boucher de formation, vous accueille dans son établissement après avoir peaufiné son métier aux côtés d'un grand chef : Louis Le Roy, au château de Coat Guelen à Pléhédel. Il cuisine avant tout des produits frais de la mer avec en reine la coquille Saint-Jacques, en saison, que vous pourrez déguster à toutes les sauces. Le filet de bar ou de cabillaud est aussi très appréciable. Egalement au programme, des desserts maison. Une cuisine simple, basée sur la qualité du produit, et des prix très abordables, particulièrement le midi. Pensez à réserver, le nombre de couverts étant limité à 30.

CRÊPERIE SAINT-YVES

27, rue Saint-Yves
✆ 02 96 44 31 18
www.creperie-saint-yves.fr

Fermé 1 semaine en mars, 2 semaines en juin et aux vacances de la Toussaint. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 10,90 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé.

Située à deux pas de la place du Centre, la crêperie Saint-Yves vous accueille toute l'année dans un cadre chaleureux et familial. On peut y déguster des crêpes de blé noir traditionnelles, garnies de produits du terroir breton. Les amateurs de cidre auront le plaisir de découvrir un cidre artisanal très local, puisqu'il vient de Pontrieux, à quelques kilomètres au nord. Pour les gourmands, les crêpes au froment sont tout aussi délicieuses. Aventurez-vous à choisir la spécialité mystère de la maison, la Saint-Yves, avec sa forme rigolote. Le restaurant labellisé « Crêperies gourmandes » offre un très bon rapport qualité-prix, ainsi qu'un service agréable. Dîner dans cette petite salle à la décoration simple et rétro vous donnera l'impression d'être à la maison ! La crêperie met en avant le travail des artisans locaux en exposant leurs créations, qu'il s'agisse de poterie, bijoux ou collages. Son emplacement idéal vous permettra de vous restaurer après une promenade dans le centre ou sur les rives du Trieux, très proches.

LE JARDIN GOURMAND

34, rue de la Trinité
✆ 02 96 40 07 56

Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : le lundi et du jeudi au samedi le midi à partir de 12h15 et le soir à partir de 19h15. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 25 €. Formule du midi : 12,50 € (14,50 € pour 3 plats). Vin au verre. Plat du jour : 9,50 €. Jardin. Terrasse.

En face de la gendarmerie, non loin de la place Verdun, faites un détour par ce petit restaurant qui porte bien son nom : depuis huit ans, les propriétaires nous servent une cuisine simple et savoureuse, avec des entrées et des plats du jour d'une fraîcheur impeccable. Prenez place sans appréhension, à la terrasse, au jardin ou dans la salle. Piquillos aux rillettes de thon ou gaspacho en entrée, brochettes de bœuf aux légumes provençaux ou cabillaud au lait de coco, café ou thé gourmand, ou encore crème brûlée à la verveine pour les desserts,

on déguste une cuisine traditionnelle qui ose aussi la touche d'exotisme. À noter, un vin de fraise fait maison servi au verre ! Le service est très professionnel, l'ambiance agréable dans un décor épuré, tendance zen. Une bonne adresse !

Le gîte

■ **LA DEMEURE*****
5, rue du Général de Gaulle
✆ 02 96 44 28 53
www.demeure-vb.com
contact-demeure@wanadoo.fr
Fermé aux vacances de Noël et 3 semaines en août. Accueil jusqu'à 21h30. 10 chambres (dont 4 suites). Chambre simple à partir de 85 €; chambre double à partir de 95 €; suite de 119 € à 145 €. Petit déjeuner : 10 € (supplément 2 € pour service en chambre). Lit supplémentaire : 20 €. Garage : 10 € (de 16h à 12h le lendemain matin, sur réservation). Hammam : 10 € la demi-heure. Soirée étape : 109 €. Restauration (restaurant Sidonie et Compagnie, du lundi au vendredi midi, épicerie et salon de thé).
C'est la perle de Guingamp en matière d'hébergement. Idéalement situé dans le centre, la Demeure vous accueille dans un ancien hôtel particulier de toute beauté datant du XVIII[e] siècle. Délicieusement accueilli vous passerez ici des jours et des nuits de rêve, la décoration et le mobilier se mariant d'une manière exquise avec le style de la maison. Grands miroirs d'époque et murs lambrissés, ici c'est la vie de château. Côté repas, la maison n'est pas en reste, le restaurant maison Sidonie et Compagnie vous accueille sur place !

Dans les environs

Belle-Isle-en-Terre

■ **OFFICE DE TOURISME**
15, rue Crech-Ugen
✆ 02 96 43 01 71
www.guingamp-paimpol.com
♿
Juillet-août : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. D'avril à juin et septembre : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h et le samedi de 10h à 12h30. Location (demi-journée) : VTT 8 €, GPS 4 €. Visite guidée : 5 € adulte, gratuit enfant. Boutique.
Encore plus ici qu'ailleurs, il est important pour vous de vous rendre dans cet office de tourisme pour réussir votre séjour. En effet, les richesses touristiques ne sont pas forcément visibles à l'œil nu, hormis quelques monuments dans le bourg, comme le château de Lady Mond, une fille de meunière originaire du coin devenue riche mécène. Belle-Isle-en-Terre accueille aussi plusieurs ateliers d'artistes et d'artisans. L'office de tourisme propose des visites guidées des anciennes papeteries Vallée. La région se prête parfaitement aux activités nature : randonnée, VTT ou encore pêche sur le Léguer, rivière bucolique riche en truites et en saumons, labellisée Site rivières sauvages en 2017.

■ **AQUARIUM DES CURIEUX DE NATURE**
2, rue Crec'h Ugen ✆ 02 96 43 08 39
♿
Fermé en hiver. Basse saison : ouvert le mercredi et le dimanche de 14h à 18h. Ouvert tous les jours (sauf samedi) pendant les vacances scolaires, de 14h à 18h. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 3 €.
Hébergé au Centre régional d'hébergement à la rivière, dans l'ancien château de Lady Mond, l'Aquarium des curieux de nature vous immerge dans les eaux sauvages du Léguer afin de vous dévoiler les secrets de l'intimité des habitants des lieux. Au sein d'une fidèle reconstitution des milieux naturels, les visiteurs, les enfants et les familles découvriront salmonidés, anguilles, mais aussi brochets et carpes, dans une mise en scène muséographique originale. Les espaces proposés permettent au public de découvrir toutes les richesses de ces mondes inconnus. Sur plus de 200 m^2, ce sont pas moins de dix aquariums qui accueillent plus de 200 hôtes aquatiques appartenant à une vingtaine d'espèces locales. Des sorties nature, au bord des rivières du coin, sont organisées en été. Toute l'année, des expositions sont proposées en plein air, tout autour de l'élégant bâtiment.

■ **CHAPELLE DE LOCMARIA** ★
La chapelle de Locmaria date du XV-XVI[e] siècle. Elle faisait probablement partie d'un prieuré monastique ou des biens des Templiers. Le transept contient douze stalles ayant permis aux moines de siéger dans le chœur. La sacristie date de la fin du XVII[e] siècle. Sa tribune est un ancien jubé en bois polychrome du début du XVI[e] siècle, soutenu par quatre colonnes ciselées en torsades. Endommagée par la foudre en janvier 1875, la chapelle est restaurée à partir de la fin du XIX[e] siècle. Les vitraux du chœur datent de 1931 et ont été offerts par Sir Robert et Lady Mond, fille de meunier devenue mondaine et mécène, native de Belle-Isle-en-Terre. On trouve le mausolée de Lady Mond dans l'enclos de la chapelle. On y trouve également la pierre tombale de Maurice Nogues (1889-1934), ancien pilote aviateur de la Première Guerre mondiale.

■ **TY AR C'HRAMPOUZ**
13, place de l'Eglise ✆ 02 96 43 14 79
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 11h à 14h ; du mercredi au dimanche le soir de 18h à 22h. Ouvert tous les soirs en période de vacances scolaires. Carte : 14 € environ. Formule du midi : 11,50 €. Galettes de 1,60 à 11 €. Vente à emporter.
Comme dans beaucoup de bourgs bretons, l'église trône au centre de la place qui porte son nom. Si les âmes ont besoin de nourritures spirituelles, les corps, eux, ne tardent pas à crier famine. Et très opportunément, sur cette même place, cette merveilleuse crêperie, qui ne travaille que des produits locaux, saura venir à bout des faims les plus tenaces de la manière la plus agréable qui soit. Une bonne galette, soit à l'andouille de Guémené et aux pommes, soit au fromage de chèvre et au miel, devrait déjà vous ravir. Mais il est temps de passer au sucré : la crêpe caramel maison au beurre salé finira de calmer votre appétit, tandis que par pure gourmandise, vous n'éviterez certainement pas la Zeblone aux pommes caramélisées au four, flambée au calvados de Bretagne. Accueil chaleureux, très bon rapport qualité/prix.

■ **BISCUITERIE DES ÎLES**
Kerbol ✆ 02 96 43 30 03
www.lesgalettesdebelleisle.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 18h15. Visites guidées tous les jours, à 11h, en juillet-août ; groupes, sur réservation, le reste de l'année.
Il s'agit d'une véritable biscuiterie artisanale, dans laquelle sont fabriquées les galettes de Belle-Isle (que l'on attribue souvent par mégarde à Belle-Ile-en-Mer…). Ces galettes au beurre, très légères et croustillantes, se déclinent en version chocolat, framboise, caramel, pomme, myrtille, etc. Le biscuitier vous ouvre ses portes, vous fait visiter les lieux et vous propose une dégustation. Outre les produits maison, on trouve dans la vaste boutique une sélection de produits régionaux : gâteaux, crêpes, bonbons et caramels, miel, confitures, cidres…

Châtelaudren

Châtelaudren est une Petite cité de caractère de seulement 46 hectares. Ancienne capitale du Goëlo, son nom vient de Castel Audren, en référence au comte Audren, qui fit construire un château sur une butte au bord du Leff au XIe siècle. La cité se développe au pied de ses murailles et subit une épreuve douloureuse avec les guerres de Succession. En 1420, la ville est entièrement rasée par les Monfort. Au début du XXe siècle, Châtelaudren entre dans le monde de la mode : les éditions Montsouris viennent y imprimer leur célèbre magazine féminin, Le Petit Echo de la mode. Les anciennes imprimeries ont été réhabilitées et accueillent aujourd'hui un pôle culturel, qui propose des expositions très intéressantes.

Plouagat

■ **TERRARIUM DE KERDANET**
38, chemin de Kerdanet ✆ 02 96 32 64 49
terrariumdekerdanet.over-blog.com
terrarium.kerdanet@wanadoo.fr
♿
Ouvert de début avril à fin septembre et aux vacances de la Toussaint et de février. Ouvert toute l'année pour les groupes, sur réservation. Juillet-août : ouvert tous les jours de 14h à 18h30. Petites vacances : tous les jours (sauf lundi) de 14h à 18h. Mai, juin, septembre : les mercredi, samedi et dimanche, de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 6 €. Groupe (15 personnes) : 7 € (5 € pour des groupes d'enfants). Visites guidées sur réservation. Journée du soigneur (à partir de 10 ans) : 50 €. CB non acceptée. Chèque Vacances.
L'association du Terrarium de Kerdanet, qui fête ses 30 ans en 2019, propose d'observer des reptiles et des amphibiens dans deux espaces distincts : un parcours en extérieur où les tortues, lézards, couleuvres, vipères et grenouilles évoluent dans leur environnement naturel, et un vivarium à l'ambiance tropicale, où l'on peut rencontrer des espèces exotiques : anacondas, pythons, varans, cobras, geckos, scinques à langue bleue… Le créateur du lieu, un ancien policier passionné de reptiles depuis l'enfance, a à cœur de mieux faire connaître au grand public ces animaux souvent mal aimés. C'est donc dans une démarche résolument pédagogique que vous découvrirez des espèces fascinantes, ainsi que tous leurs petits secrets. L'établissement est en effet une référence non seulement pour les amoureux des reptiles et les amateurs de frisson, mais aussi pour les chercheurs et naturalistes. Si les serpents vous donnent des sueurs froides, c'est l'occasion idéale de vous réconcilier avec eux, et même d'apprendre à en avoir moins peur !

Trémargat

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE NOTRE-DAME**
Le Bourg
Cette église est édifiée sur un placître, entouré de murs et d'un cimetière. Son édification en forme de croix latine irrégulière, comprenant une nef et un transept à un seul vaisseau, remonte au XVIe siècle. Le chœur se termine par un mur plat. Construite en pierre de taille, les murs intérieurs crépis recueillent les peintures murales du fameux maître verrier de Quintin, Hubert de Sainte-Marie. Réalisées dans les années 1950, elles représentent un chemin de croix où la passion du Christ est mise en scène avec des personnages décalés. Les Romains sont ainsi représentés en soldats allemands et en gardes mobiles et les habitants de Palestine par des personnages en costume traditionnel breton !

■ **GORGES DE TOUL GOULIC**
Elles sont constituées d'un chaos rocheux assez spectaculaire. Les blocs arrondis de granit, entassés les uns sur les autres, s'étalent sur plus de 300 mètres. Le Blavet, qui prend sa source un peu en amont, s'engouffre sous ces énormes cailloux. L'érosion provoquée par la rivière a peu à peu sculpté ce paysage exceptionnel, au fur et à mesure qu'elle s'enfonçait, laissant au dessus cet amas lithique. Une balade de 1,5 km permet de découvrir le site, agréable aussi pour un pique-nique à l'ombre des arbres.

accès direct à la plage	espace fumeurs	jardin ou parc
bar	établissement non-fumeurs	jeux
blanchisserie	fitness	lave-linge / laverie
climatisation	golf miniature	location de vélos
discothèque	handicap malentendant	magasin d'alimentation
distributeur d'argent	handicap malvoyant	navette aéroport
eau potable	handicap mental	pêche
équitation	handicap moteur	piscine intérieure

LAC DE KERNE UHEL

Créé en 1981 pour devenir le troisième réseau d'eau potable du département, le lac de Kerne Uhel, d'une surface d'environ 70 hectares, contient plus de 2 millions de mètres cubes d'eau. Entouré d'un domaine boisé de 110 hectares, ses abords sont très bien aménagés, permettant la découverte de la nature et la pratique d'activités nautiques. Un sentier de randonnée de 15 km permet de faire le tour du lac. Une aire de pique-nique et une base nautique vous attendent sur le site de Pen ar C'hoat, idéal pour les familles. C'est aussi le point de départ d'un sentier d'interprétation de 5 km, sur le thème des oiseaux.

Le couvert

CORIANDRE

3, route du Pont de la Tourbe
✆ 02 96 24 59 63
resto.coriandre@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi. De mai à septembre, ouvert aussi le samedi soir et le dimanche midi. Menu unique à 19 €. Formule du midi : 14,50 €. Prix réduit pour les enfants. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Une cuisine généreuse et originale, à un prix fort raisonnable : ce restaurant logé en plein cœur du bocage centre-breton, à l'écart des grands axes, mérite le détour. Pour concocter ses menus, Nathalie s'inspire des cuisines du monde, surtout celles de la Méditerranée, et puise dans le riche vivier de produits locaux, certifiés bio pour beaucoup : mousse de petits pois à la menthe, houmous, velouté d'ortie, couscous, cœur de lotte sur fondue de poireaux… La carte change tous les jours, selon les inspirations de Nathalie, et laisse toujours le choix entre trois plats : à base de viande, de poisson ou végétarien. Reste à ménager de la place pour le buffet d'entrées, farandole de saveurs, tout comme celui des desserts. Des plats toujours colorés, souvent rehaussés d'épices ou d'une fleur à manger. Aux beaux jours, vous pourrez vous attabler sur la grande terrasse en bois, avec vue sur les champs.

Loisirs

BASE NATURE ET NAUTIQUE DE PEN AR C'HOAT

Pen ar C'hoat
✆ 02 96 36 53 89
https://basenautique-tremargat.com
contact@loisirs-tremargat.com

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours en juillet-août ; sur réservation le reste de l'année. Cap Armor (juillet-août) : 7 € l'activité. Camping (sur réservation) : 10 € la nuit en tente canadienne ; 5,50 € l'emplacement. Location de kayak biplace : 10 € l'heure, 30 € la journée. Location GPS : 10 €.

Au bord du lac de Kerne Uhel, cette base de loisirs associative propose un nombre important d'activités, encadrées par des moniteurs diplômés d'Etat : grimpe d'arbres, tir à l'arc, course d'orientation, géocaching, pêche, randonnées et autres animations nature, le tout dans un cadre idyllique. L'été, un programme d'activités fixe est proposé dans le cadre de Cap Armor. Hors saison, les activités sont aussi possibles sur réservation, en particulier pour les groupes. A condition d'être inscrit à une activité, il est possible de planter sa tente sur la petite aire de camping, ou de dormir dans l'une des 4 tentes canadiennes, comptant chacune 5 places. Côté rando, deux parcours fléchés ont été aménagés. De nombreuses autres randonnées sont possibles.

LAMBALLE

Lamballe vient du breton *lan* (monastère) et de saint Pal (saint Paul), natif d'Angleterre, qui fonde, vers la fin du VIe siècle, un monastère sur un terrain nommé *Saint-Pal*, au sud de la ville actuelle, sur la route de Moncontour. La plus ancienne mention de Lamballe *(Lambala)* date de 1083, dans une charte latine du prieuré de Saint-Martin de Lamballe. La ville se développe avec Jean III de Brosse, duc d'Etampes, gouverneur de Bretagne, comte de Penthièvre. Le seigneur aménage deux « lieux de plaisance » à l'est et à l'ouest de la ville. Les parchemins de Lamballe sont alors connus jusqu'au Vatican. L'arrivée du chemin de fer en 1865 et la construction des haras boostent l'activité économique et structurent l'urbanisme. Le développement des coopératives (début du XXe siècle) puis l'essor de l'agro-alimentaire (après la Seconde Guerre mondiale) contribueront encore à son essor. A moins d'une heure de Rennes en voiture et 2 heures 15 de Paris par le train, Lamballe a diversifié une économie où l'agroalimentaire reste très important. Le territoire est historiquement marqué par les métiers liés à l'automobile. Lamballe bénéficie aussi d'une attractivité touristique, en particulier avec le haras national (60 000 à 75 000 visiteurs par an) et la proximité du littoral.

OFFICE DE TOURISME

Place du Champ-de-Foire
✆ 02 96 31 05 38
www.capderquy-valandre.com
lamballe@capderquy-valandre.com
L'Office de tourisme se trouve dans l'enceinte du haras national.

Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 17h ; du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h et de 14h à 16h30. Visite guidée de la ville, au gré des points d'intérêts architecturaux et historiques (4 € par adulte, 2 € par enfant) et balade en calèche (5 € par adulte et 3 € par enfant). CB non acceptée.

Le circuit des lavoirs lamballais

Il existe à Lamballe plus de 90 lavoirs datant des XVIII[e]-XIX[e] siècle. Une association a pris à cœur de sensibiliser les propriétaires à la richesse de ce patrimoine. Aujourd'hui, ces lavoirs sont joliment mis en valeur, fleuris à la belle saison et offrent au visiteur la possibilité de découvrir cette ville sous un autre regard. Certains ne sont que de simples marches alors que d'autres sont de beaux lavoirs couverts. De la rue des Moulins au plan d'eau de la Ville Gaudu, longez la rivière et partez sur les traces des lavandières d'antan. Une balade commentée du circuit des lavoirs lamballais est possible pour les groupes. Comptez 2 heures 30 environ pour faire le circuit de 5,3 kilomètres.

Plus d'infos sur www.les.lavoirs.lamballais.penthievre.fr

L'office de Lamballe Communauté vous accueille avec grand plaisir pour organiser au mieux votre séjour touristique dans cette belle région. Sites et circuits, histoire, patrimoine, visites, découvertes, sports et loisirs, de quoi occuper de façon culturelle, sportive ou divertissante votre escale à Lamballe et alentour. Bien sûr, abondante documentation disponible sur place dont des cartes, plans et guides touristiques et tout ce qu'il faut savoir sur l'offre d'hébergement. L'office de tourisme propose des visites guidées de la ville. En visite libre, vous pouvez suivre le circuit d'interprétation avec votre guide virtuel Frédéric Le Grand (2,4 kilomètres). Téléchargez le circuit sur www.mairie-lamballe.fr.

Points d'intérêt

HARAS NATIONAL DE LAMBALLE ★★

Place du Champ de Foire
✆ 02 96 50 06 98
www.haras-lamballe.com
contact@haraspatrimoine.com

Ouvert toute l'année. De mi-septembre à avril : visites guidées tous les jours à 14h30. Pendant les vacances scolaires et en haute saison : plusieurs départs par jour, entre 11h et 16h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 4 €. Groupe : 5 €. Tarif réduit : 6 € pour les demandeurs d'emploi et les étudiants. Visite guidée (en français et en anglais régulièrement en juillet et en août).

Durant environ 1 heure 30, la visite guidée vous fait découvrir l'histoire mais aussi la vie actuelle du lieu. La sellerie d'honneur, l'écurie des étalons et l'écurie des Arts, une belle collection de voitures hippomobiles et les bâtiments construits au fil du temps donnent un aperçu d'une époque ou le cheval était « la force de l'homme ». Depuis 1825, Lamballe vit en effet au rythme du cheval. Sur 6 ha au cœur de la ville, le haras national abrite des chevaux de compétition, mais aussi des chevaux de traits et des chevaux de spectacle. Parmi les races de trait, le trait breton et le trait postier breton s'illustrent par leur qualité de puissance et d'endurance. Une gloire qui valut au haras national de Lamballe un développement fulgurant au début du XX[e] siècle : jusqu'à 400 étalons y furent hébergés. En dehors des visites classiques, le haras national de Lamballe accueille de grands événements : les jeudis du haras de mi-juillet à mi-août, Mille sabots (fin septembre), le marché artisanal de Noël et différents concours et championnat. Nouveautés : les balades nocturnes !

MUSÉE MATHURIN MÉHEUT ★

Place du Martray
✆ 02 96 31 19 99
www.musee-meheut.fr
contact@musee-meheut.fr

Fermé du 1[er] janvier au 31 mars. Avril à octobre : mardi au samedi de 10 h à 12h et de 14h à 18h – novembre, décembre : du mardi au samedi de 14h à 17h – ouvert le dimanche de 14h à 18h en juillet et août. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 1 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 € (visite guidée sur rendez-vous +25 € pour le groupe). 12-18 ans, étudiants et minimas sociaux : 2 €. Livret jeu gratuit pour enfant. Visite guidée. Boutique. Animations.

Le musée se trouve dans la maison du Bourreau, mais à l'étage. Consacré au peintre breton Mathurin Méheut, il met en valeur la diversité de son œuvre. Fils d'un artisan lamballais, artiste curieux de tout, dessinateur, décorateur, « tourmenté par le désir de peindre », il a porté un regard sur les hommes et la vie quotidienne jusqu'aux années 1950 qui donne une grande place à ses passions, notamment pour la Bretagne et ses trésors. Il a aussi enseigné à l'école Boulle, puis à l'école Estienne, aux Beaux-Arts de Rennes, enfin. Au sommet de son art, il a collaboré avec les faïenceries Henriot à Quimper, la Manufacture de Sèvres et Villeroy & Boch ; les grandes compagnies maritimes lui ont confié la décoration de leur plus beaux paquebots. Chaque année, une exposition thématique présente une des nombreuses facettes de son art. Thématique 2019 : la forêt !

Le couvert

CHEZ CAMILLE ET MARGAUX

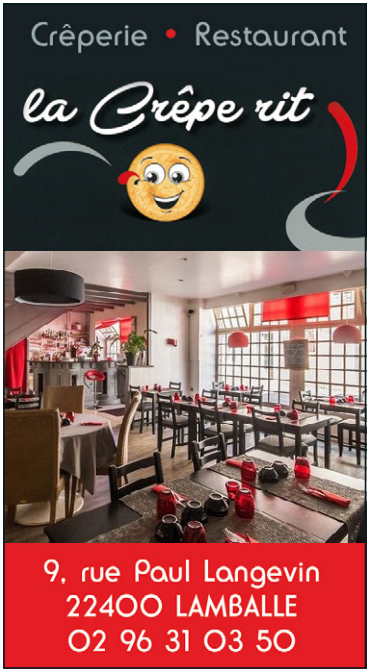
44, rue Charles-Cartel
✆ 02 96 31 05 35
www.chezcamilleetmargaux.com
chezcamilleetmargaux@hotmail.com

Fermé pendant les vacances de Noël et 2 dernières semaines d'août (variable). Ouvert du lundi au vendredi le midi. Fermé les jours fériés. Réservation recommandée. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 8,50 €. (14,50 € plat du jour, tarte ou assiette végétarienne libanaise + dessert + café + 1/2 bouteille d'eau. Carte le soir. Salle de 30 couverts). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter. Salle de 30 couverts, comptoir à thé.

Chez Camille et Margaux est un restaurant chaleureux spécialisé dans les tartes salées et sucrées, mêlant plats régionaux et recettes originales faites maison. L'établissement vient d'être repris par un couple portugais-libanais et offre quelques variantes exotiques à la carte comme l'assiette végétarienne libanaise ou les deux vins du monde portugais et libanais. Chaque midi, trois tartes salées différentes sont proposées ainsi qu'un plat du jour. Parmi les nombreuses spécialités, la tarte au crumble de coco, poulet au curry, carottes et courgettes, ou la Tatin normande, garnie de pommes de terre, oignons, poitrine fumée et Pont l'Evêque. Les assiettes sont gourmandes à souhait et il existe une version végétarienne. Côté sucré, ne passez pas à côté de LA spécialité de la maison, la « tarte toute blanche », dont la recette est jalousement gardée secrète par les patrons… Futé a aussi apprécié la cuisine ouverte sur la salle de restaurant qui offre une belle convivialité et la déco pop aux couleurs pastel et les belles pierres de la cuisine.

■ LA CRÊPE RIT

9, rue Paul-Langevin
✆ 02 96 31 03 50
contact.la.crepe.rit@gmail.com
Ouvert tous les jours midi et soir sauf les mercredis et jeudis. Ouvert le mercredi pendant les vacances scolaires. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 10,80 € (à 12,80). Grand parking à 100 m. Chaises bébé. Vente à emporter.
Sachez qu'ici un bonne crêpe est tout d'abord une crêpe bien beurrée. Et en matière de beurre, Julian connaît bien la recette puisqu'il le prépare lui-même. Une beurre qui se parfume d'algues dans certaines suggestions de galettes. Dans cette crêperie, le savoir-faire côtoie les bons produits locaux, une bonne dose de créativité arrose le tout. Le cidre et le pain proviennent de Lamballe même. Pour le reste, la farine bio, les fromages bio, les légumes bio, le miel sont les fruits de producteurs de la région. La carte évolue deux à trois fois par an pour laisser place aux saveurs de saison. Raclette de Savoie au lait cru l'hiver et glace à la betterave l'été garnissent les bonnes galettes avec gourmandise. En sortant, prenez le chemin des lavoirs pour la balade digestive, c'est très bucolique.



■ LA TÊTE NOIRE

8, rue du Four
✆ 02 96 31 53 45
guery.mickael@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 22 €. Formule du midi : 12,90 € (entrée + plat / plat + dessert. Les 3 : 13,90 €). Chèque Restaurant. Terrasse. Fait maison.
La Tête noire, c'est tout d'abord un cachet remarquable que l'on soit sur la terrasse face au magnifique musée Mathurin Méheut ou à l'intérieur derrière les vitraux colorés. Le patrimoine préservé sert de bel écrin à une cuisine tout aussi brillante. La clientèle aime s'y attarder et prendre son temps. La formule bistrot offre un service assez rapide pour un très bon rapport qualité-prix. Ce jour-là : aumônière camembert et pommes caramélisées, filet de merlu et panna cotta caramel arrosé d'un excellent sancerre. A la carte, on découvre des pierrades, de l'andouille de Guémené artisanale, du magret de canard rôti au miel mais aussi de belles saveurs de la mer. Si vous venez un jeudi midi, profitez-en pour faire le marché du matin sur la place centrale.



Dans les environs

Jugon-les-lacs

L'ÉLYSAROSE
18, place du martray
✆ 02 96 31 30 73
www.lelysarosecreperie.fr

Gluten-free friendly. Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 11,30 € (galette complète + crêpe caramel + café). Possibilité de crêpes avec farine sans gluten. Café gourmand : 6,50 €. Crêperie gourmande. Accueil des groupes. Terrasse.

Dans cette jolie crêperie-saladerie située sur la place du village de la jolie cité de caractère de Jugon-les-Lacs, on est sûr de ne pas être déçu. Les pierres d'antan qui soutiennent la bâtisse côtoient une déco plus contemporaine à l'intérieur. Le service, au rythme de Soldat Louis lors de notre visite, ne manque pas de fraîcheur à l'image des plats proposés. Même si les crêpes sont légion, on peut également y manger des salades et des tartines. Mais revenons sur les crêpes : la pâte est préparée avec du lait et de la farine bio, la provenance des produits est précisée et les plats s'avèrent bien garnis. On vous conseille le cidre fermier bio Le P'tit Fausset, produit dans le département, pour accompagner le repas. Gardez une place pour goûter les glaces artisanales. Notez que l'Elysarose propose des plats sans gluten. Terrasse agréable.

STATION SPORTS NATURE
Le Bocage ✆ 02 96 31 67 04
stationsportsnaturejugon@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermée pendant les vacances de Noël. Basse saison : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 11h à 19h. Mi-saison (mai, juin et septembre) : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h et le dimanche de 14h à 19h. Fermé le 1er mai. Tarifs des stages sur demande pour les groupes. Voir site web ou page facebook pour les stages particuliers et locations. Chèque Vacances. Sur certaines activités, se renseigner auprès de la station.

Autrefois simple club nautique, la station sports nature de Jugon propose également des activités terrestres. Pour la partie nautique, le cadre est exceptionnel sur les rives d'un lac de 70 hectares. Matériel disponible à la location : canoës-kayaks, pédalos, avirons et stand-up paddle. La voile se pratique uniquement en formule encadrée avec des animateurs professionnels (pas de location de catamaran seul). Au choix vous pourrez choisir des cours particuliers, en groupes, à la carte, en club… Pour ce qui est des activités terrestres, le club vous propose une station VTT avec un parc de 50 vélos et un site labellisé FFC VTT, en location simple ou en parcours organisé avec moniteur/accompagnateur. Vous pouvez également pratiquer de l'authentique grimpe d'arbre (verticale), ou emprunter le parcours « aventure » (accrobranche horizontale) ou encore tirer à l'arc avec une aire d'initiation (au sein d'activités encadrées). Matériel fourni.

ARTIZ'ARTISTES
10, place du Martray
✆ 06 07 10 63 84
artizartistes@free.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h30.

Les boutiques de créateurs ont le vent en poupe. Celle de Jugon-Les-Lacs est située en plein cœur de la petite cité de caractère. Les artistes se relaient pour tenir la boutique et leur laisser le temps de créer. On part à la rencontre de 15-20 créateurs de la région qui œuvrent dans des domaines variés. C'est l'occasion de soutenir le commerce local, de trouver des objets uniques, artisanaux et des produits de belle qualité. Parmi nos découvertes : des savons naturels fabriqués en Bretagne à la cire d'abeille et au miel, des chapeaux de pluie en lin enduit, des petits vêtements pour enfants, des objets en porcelaine, des thés, tisanes et épices bio, des poteries…

Moncontour ★★

LES CHÂTEAUX
Visite des extérieurs seulement : à Quessoy : château de Bogard – XVIe-XVIIIe siècle – château de la Houssaye – XVIIIe siècle – à Hénon : château du Colombier – XVe-XVIIIe siècle –, château de Catuelan – XVIIIe siècle –, château des Granges – XVIIIe siècle. Ces six châteaux font partie d'un circuit intitulé « Les demeures des parlementaires bretons du pays de Moncontour », et est disponible au bureau d'information touristique. La Maison de la Chouannerie et de la Révolution présente les maquettes de ces six demeures de parlementaires du pays de Moncontour. Par ailleurs le jardin médiéval d'Hildegarde, situé dans l'enceinte du château de Moncontour, peut également se visiter les dimanches après-midis d'été.

Circuit de découverte et d'interprétation du patrimoine

Moncontour propose un joli circuit-découverte de la ville-forteresse. Muni d'un plan offert par la ville et disponible à l'Office du Tourisme, vous parcourerez la cité médiévale jalonnée de 10 étapes instructives, comportant chacune un panneau explicatif illustré. Au départ de la place de la Carrière, ce périple vous permettra également d'apprécier 4 points de vue panoramiques. Attention, ça monte et ça descend fortement !

Les demeures de Parlementaires Bretons

Un circuit intitulé « Les demeures de parlementaires bretons du pays de Moncontour » est disponible à l'office de tourisme, permettant de découvrir cinq châteaux de la région (extérieurs seulement) : château de Bogard à Quessoy (XVIe-XVIIIe siècle), château de la Houssaye à Hénon (XVIIIe siècle), château du Colombier (XVe-XVIIIe siècle), château de Catuelan (XVIIIe siècle) et château des Granges (XVIIIe siècle). La Maison de la Chouannerie et de la Révolution présente les maquettes de ces cinq demeures.

LE CHAUDRON MAGIQUE

1, place de la Carrière ✆ 02 96 73 40 34
www.le-chaudron-magique.com

Fermé de la dernière semaine de septembre à la 1ère semaine d'octobre. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 15h. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 38 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 10 € (12 € et 15 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes, sur réservation. Plusieurs menus de groupe sont proposés dans une gamme de prix allant de 20 à 30 €). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

On rentre au Chaudron Magique comme on rentrerait dans un livre de légendes. Le restaurant qui joue sur l'ambiance médiévale est spécialisé dans la cuisine d'antan. La carte emmène les clients dans un voyage hors du temps et fait découvrir des plats d'autrefois : soupe d'herbes fraîches et légumes, brouet blanc de volaille bretonne, andouillette à la ficelle bretonne… Futé s'est laissé tenter par la cassolette de Saint-Jacques à la celtique (la sauce est délicieuse) puis par une entrecôte sauce béarnaise avec des légumes croquants et un sorbet citron basilic. La maison propose également des plats traditionnels et même des apéritifs aux noms et saveurs anciennes dont le fameux Hypocras. Aux beaux jours, la terrasse en bois (couverte) permet de déjeuner au soleil. Pour le *fun*, des costumes sont prêtés aux hôtes qui peuvent ainsi faire ripaille au son d'une musique médiévale… pour une expérience résolument moyenâgeuse et carrément insolite. Bonne ripaille !

LA MULETTE

14, rue Neuve ✆ 02 96 73 50 37
www.la-mulette.com – la.mulette@orange.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 13h45 ; du mercredi au samedi à partir de 19h. Août : ouvert tous les jours midi et soir, sauf dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 39,50 €. Menu enfant : 10,90 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 15 € (entrée + plat + dessert + 1/4 vin + café, du lundi au samedi uniquement le midi sauf les jours fériés, Entrée – plat ou plat – dessert à 12.9 €). Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter.

Vous n'aurez aucun mal à repérer La Mulette avec sa façade grise et fuschia, très punchy. On ne s'attend vraiment pas à rentrer dans un restaurant aussi contemporain à Moncontour, petite cité de caractère, qui fait partie des plus beaux villages de France. Installé en face de l'ancienne adresse, le restaurant a pris possession d'un ancien bâtiment industriel pour en faire un cadre résolument moderne et grandiose, un peu en marge du cœur historique de la petite cité de caractère. La salle est grande avec une belle hauteur de plafond, de belles plantes vertes segmentent la salle composées de tables rectangulaires, rondes et carrées et le nouveau bar design ne manque pas de singularité. Labellisé maître-restaurateur depuis avril 2013, le chef Gwënael Liechty propose une cuisine de terroir avec des produits frais, orientée sur les produits de la mer. Créative également, la carte nous a offert de belles dégustations comme ce tiramisu de saumon fumé et son avocat déstructuré suivi d'un poêlon de moules. Pour les amateurs de bières, n'hésitez pas à prendre la bière locale de Moncontour qui existe en blonde, en brune, en rousse ou en blanche. Le menu du marché, le midi, offre un excellent rapport qualité-prix.

Plédéliac

CHÂTEAU DE LA HUNAUDAYE

✆ 02 96 34 82 10
www.la-hunaudaye.com
chateau@la-hunaudaye.com

Fermé après les vacances de la Toussaint jusqu'à fin mars. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 18h30. Fermé le 1er novembre. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 4,50 €. Tarif famille (à partir de 2 adultes + 2 enfants) : 15 €. Chèque Vacances. Médiation et visites adaptées. Visite guidée (prévoir environ 45 min de visite). Boutique. Animations.

Aux abords de la forêt de la Hunaudaye se dresse l'imposante architecture d'un château dont les plus anciens vestiges remontent au XIIIe siècle. En 2005, une vaste campagne de restauration et d'aménagement avait commencé. En 2008, les nouveaux espaces restaurés sont entièrement ouverts au public : salles d'exposition, ateliers pour enfants, accueil, librairie… L'intégration des matériaux modernes aux vestiges médiévaux est réussie et respectueuse. Le grand escalier de la tour militaire ponctue avec éclat la visite. Il est désormais possible d'accéder aux courtines et chemins de ronde, d'où une vue magnifique permet d'embrasser toute la région d'un seul coup d'œil ! Captant l'attention du public avec nombre d'anecdotes et détails insolites, les guides vous feront plonger dans la vie quotidienne médiévale. Trois types de visite : visite guidée de 45 minutes ; visite libre à l'aide d'un fascicule disponible en quatre langues ou d'une tablette, des audioguides pour visiter autrement le château depuis mai 2012. Des événements payants sont programmés tels que cinéma de plein air, exposition, ateliers pour enfants l'été.

Plestan

■ **CIDRERIE KERLOÏCK**
La Touche Cadieu ✆ 02 96 34 80 14
www.cidre-kerloick.com
kerloick@free.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Du 1er avril au 30 septembre). Possibilité de visites pour les groupes (sous réservation.
Kerloïck, c'est un nom qui parle aux bretons. Et pour cause, la cidrerie fête ses 20 ans en 2019. Vous avez peut-être eu l'occasion de goûter ce cidre dans l'une des nombreuses crêperies qui le servent. La réputation n'est plus à faire et les nombreuses récompenses reçues au Concours général agricole et au salon de l'Agriculture en témoignent. La boutique de Plestan propose des ventes directes de ses produits à des prix avantageux. Les produits bio – cidres doux et bruts, cidres rosés, Fine de Bretagne (le pommeau breton), vinaigre de cidre – gagnent du terrain. C'est l'occasion également de repartir avec d'excellents produits locaux : des rillettes et pâtés au cidre de la production familiale, des gavottes, des thés. La dégustation est gratuite et permet de faire son choix plus aisément. On apprécie également l'accueil sympathique et familial.

LANCIEUX

Limitrophe de l'Ille-et-Vilaine, le village balnéaire de Lancieux est un des joyaux de la Côte d'Emeraude. La presqu'île que forme son territoire la dote de 11 km de littoral, par lesquels sillonne le GR34, et de quatre magnifiques plages de sable fin séparées par des pointes rocheuses. Outre son littoral offrant une vue imprenable sur l'île Agot et l'île des Ebihens, l'estuaire du Frémur ainsi que le bourg historique font de Lancieux un lieu de choix pour effectuer des promenades des bocages aux polders, en passant par les dunes. Sa baie semi-fermée – 500 ha - offre un site exceptionnel pour la pratique de la planche à voile (spot de renommée nationale), de la voile, du kayak de mer, de la pêche à pied, de la baignade et du cerf-volant. Le nom de la commune vient du breton « Lann », signifiant « ermitage » et de « Sieu », moine originaire de Cornouaille britannique du VIe siècle, disciple de saint Brieuc. La plus vieille trace écrite faisant allusion au village date de 1092. A voir : les plages de sable fin, le moulin de Buglais (XVIe) classé monument historique, le tertre Corlieu, site naturel protégé.

Le couvert

■ **LOLLY PAPAYE**
Plage de Saint-Sieu
11, boulevard de la Mer
✆ 02 96 86 39 67
www.lollypapaye.com
Ouvert toute l'année. Jours d'ouverture variables en basse saison. Haute saison : du lundi au samedi de 11h à 23h. Réservation recommandée. Formule du midi : 19,50 €. Terrasse. Animations. Concerts.
Le Lolly Papaye est une sympathique saladerie qui a pris ses quartiers il y a bientôt 10 ans dans un bungalow de plage. Un vrai spot, merveilleusement situé sur la digue de la plage Saint-Sieu, les pieds dans l'eau. Ici, convivialité, rigolade, et musique sont de mise. Le patron Chistophe Bouquin, dit « Bouc », vous y accueille chaleureusement. Sa devise : « Si t'as pas d'humour, tu fais demi-tour. » Evocateur, non ? Au menu, il vous sera suggéré une cuisine simple mais fraîche : paninis, salades composées, galettes, viandes grillées, tartares-frites, brochettes de

Patrimoine architectural

L'histoire de Lancieux, plus que millénaire, permet d'apprécier des édifices tout à fait remarquables d'un point de vue architectural. S'il ne reste aucune trace du monastère fondé autour de l'an 500, on pourra admirer le Vieux Clocher datant de 1740, seul vestige de l'église dont la construction a démarré au XIVe siècle. Elle n'était composée à l'origine que d'une nef, à laquelle fut adjointe au XVIIIe siècle transept et clocher. Faute d'entretien, son piteux état conduit à l'édification d'une nouvelle église en 1902 grâce aux dons d'une généreuse paroissienne. Devant le Vieux Clocher, on peut voir la pierre tombale d'un moine, de style gothique ainsi que les armes de Gabrielle Glé, marquise de la Vallière et belle-sœur de la célèbre favorite de Louis XIV. Le Moulin de Buglais datant du XVe siècle est le plus vieux monument de Lancieux ce qui en fait l'emblème du village. On le fête tous les 15 août et il est ouvert au public en juillet et août. Situé sur les hauteurs en direction de Ploubalay, il fut construit par l'abbaye bénédictine de Saint-Jacut-de-la-Mer. Toujours en état de marche, il a néanmoins cessé son activité en 1947 et fonctionnait durant les derniers temps non plus à la force du vent mais grâce à un moteur à gaz. Le bourg présente dans sa partie ancienne de beaux corps de fermes, tandis que l'on trouve en bord de mer de jolies villas balnéaires construites au début du XXe siècle. Les nombreux hameaux de Lancieux témoignent quant à eux de l'habitat rural ancien typique du pays breton, avec des maisons en rangées souvent aveugles en façade nord. En parcourant le bourg et les hameaux, on peut découvrir plusieurs calvaires, croix de chemin caractéristiques de la Bretagne.

Saint-Jacques vous seront servis avec gourmandise. Au dessert, crêpes, gaufres (celle au caramel au beurre salé par exemple), crèmes glacées et café gourmand. Sur commande uniquement : plateau de fruits de mer. Au Lolly Papaye, la programmation musicale est active : 4 concerts par mois de mai à septembre, 6 en juillet et août, à partir de 20h. Idéal pour passer un moment de rêve sur la plage en sirotant un rhum ou le fameux « Lolly planteur » maison, tout en se laissant bercer par la musique et l'ambiance festive.

Loisirs

■ **CLUB NAUTIQUE LANCIEUX**
17, rue de la Plage
✆ 02 96 86 31 50
www.cn-lancieux.org
contact@cn-lancieux.org
Ouvert toute l'année. Accueil : variable selon saison et activités.
Le Club Nautique de Lancieux bénéficie de l'un des plus beaux spots de la côte bretonne, grâce à sa baie semi-fermée qui la protège des courants, mais pas du vent, ingrédient essentiel à la pratique des activités nautiques. Un panorama exceptionnel également, face aux îles des Ebihens et à l'île d'Agot que l'on pourra contempler tout en pratiquant son sport nautique préféré. Le Club vous accueille tout au long de l'année pour pratiquer la voile bien sûr mais aussi la planche à voile, le kite-surf, le kayak de mer et le char à voile. Il est ouvert à tout public, adultes comme enfants, de l'initiation à la compétition, avec des formules de stages week-end et vacances.

Dans les environs

Créhen

■ **LES MÉGALITHES DE CRÉHEN**
La Hautière
Les mégalithes situés en plaine au milieu des champs sur les communes de Créhen près du Guildo et Trégon sont les témoins du peuplement de la région dès le Néolithique, soit il y a plus de 5000 ans. Ces dolmens figurent parmi les plus importants des Côtes d'Armor. Ils se hérissent à moitié écroulés sur deux allées, l'une d'elles ne mesurant pas moins de 16 mètres de long. L'autre est moins impressionnante suite à des pillages et


© PHILIPPE GUERRAN – AUTHOR'S IMAGE

Le moulin à vent de Buglais.

son envahissement par les mauvaises herbes. Un parcours vous menant à travers champs, longeant la mère et traversant les bourgs existe, il faudra seulement s'assurer de son actualisation.

Saint-Jacut-de-la-Mer

■ **ARCHIPEL DES EBIHENS**
Accessible à marée basse par un banc de sable, l'archipel des Ebihens prolonge la presqu'île de Saint-Jacut-de-la-Mer. Son île principale est d'une superficie de 20 ha. Privée, l'île est occupée et partagée par six propriétaires qui tolèrent la traversée du sud au nord par le chemin principal car ils veillent à ce que ce site protégé par son insularité, perdure pour les générations futures. Des fouilles archéologiques ont révélé les traces d'un atelier dont l'activité était très particulière : la fabrication de pains de sel. Une technique qui permettait aux Celtes de transformer l'eau de mer. Pour ce faire, les « bouilleurs d'eau » utilisaient des fours pour récupérer les cristaux de sel de la saumure chauffée sur la braise et en faire des pains. Une chapelle – construite en 1699 – est le second vestige subsistant sur l'île. Surveillez l'heure, pour ne pas rester prisonnier des flots qui remontent – selon la légende – à la vitesse d'un cheval au galop.

LANNION ★★

Capitale du Trégor, Lannion, ville labellisée 4 fleurs et deuxième ville du département, est une cité de caractère à multiples facettes. L'étymologie de Lannion résulterait de l'installation, au Ve siècle, d'un établissement religieux (lann, en breton), sous le patronage d'un saint irlandais nommé Ion – ou Iudon. Fondée au XIe siècle, elle a su conserver son patrimoine architectural et culturel, qui enchante ses visiteurs. Découvrez ses petites rues pavées bordées de maisons à colombages des XVe et XVIe siècles, et ses églises du XIIe au XVIIe siècle. C'est aussi la capitale bretonne de l'électronique et des télécommunications, championne des techniques de pointe, avec sa technopole regroupant une centaine d'entreprises high-tech et des centres de recherche. Mais ce n'est pas tout ! C'est encore une ville d'eau, avec le Léguer qui la traverse de part en part et son stade d'eaux vives. Et une commune côtière avec sa plage de Beg-Léguer que vous trouverez en suivant le chemin de halage, le long du cours d'eau, jusqu'à la mer.

Lannion est une petite cité portuaire. Mais c'est aussi une ville fortifiée qui sera rapidement plongée dans la guerre de Succession à la mort de Jean III en 1341. Au début du XVe siècle, la ville prend son essor, une expansion qui durera jusqu'en 1591, quand les Espagnols, mercenaires au service des ligueurs du Trégor, envahissent la ville et détruisent une partie de ses habitations. Quelques années plus tard, la peste vient achever le travail de mort et de destruction déjà engendré par les guerres et les pillages. Ce n'est qu'au XVIIIe siècle que s'achève cette période de délabrement. La prospérité revient peu à peu, le port est rénové, un quai est construit. Aujourd'hui Lannion est une technopole active, depuis l'installation en 1960 du Cnet – Centre National d'Etude et de Télécommunications.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
2, quai d'Aiguillon
✆ 02 96 05 60 70
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com

Qualité Tourisme. Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Location de vélos électriques : 10 € la journée, 55 € la semaine. Billetterie. Boutique.

Lorsque vous arrivez à Lannion, allez directement sur les quais, à l'office de tourisme, qui recouvre désormais tout le territoire du Trégor (excepté Perros). Le bureau lannionnais a été entièrement refait en 2018 : *exit* les guichets, l'accueil se fait désormais autour de trois îlots. Vous serez reçus très agréablement par un personnel expert, incollable sur la région et parfaitement au courant de toutes les possibilités qui vous sont offertes en termes d'hébergement, de restauration, mais aussi de visites de sites ou de monuments remarquables. La réservation et l'obtention de billets s'effectuent ici.

Points d'intérêt

■ **CENTRE-VILLE** ★★

Visites guidées gratuites en été, organisées par l'ARSSAT (02 96 46 32 51 ; arssat@wanadoo.fr ; http://arssat.info/).

Les ruelles du centre-ville de Lannion, pleines de charme, voient se côtoyer différents styles d'architecture : les hôtels particuliers et manoirs des XVIIe et XVIIIe siècle tutoient les maisons à encorbellement des XVe et XVIe siècle, avec leurs pans d'ardoises ou de bois, rues des Chapeliers, Le Taillandier ou place du Général-Leclerc. Ne manquez pas, entre autres, la maison du 3 rue des Chapeliers, ornée de personnages sculptés dans des positions étranges. Montez aussi les quelque 140 marches des escaliers de Brélévenez pour admirer un très beau panorama sur la ville, puis aventurez-vous dans les ruelles de ce quartier typique, assurément pleines de découvertes. L'été, l'Association pour la Recherche et la Sauvegarde des Sites archéologiques du Trégor (A.R.S.S.A.T.) organise des visites guidées et des balades nocturnes, gratuites.

Le couvert

■ **BAR DE LA PLAGE**
9-11, chemin de Goas Lagorn
✆ 02 96 13 79 98

Fermé de début novembre à début février. Ouvert tous les jours, midi et soir, en juillet et août ; fermé le lundi en avril, mai et juin ; ouvert du mercredi au dimanche en mars et octobre. Réservation recommandée. Moules-frites de 12 à 15 €, galettes de 2 à 12 €. Menu enfant : 10 €. CB à partir de 10 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes (hors saison). Chaises bébé. Terrasse.

Prenez la route qui serpente jusque la magnifique plage de Beg Léguer, garez-vous sur l'un des parkings en contrebas. Vous êtes face à la mer et, sur votre gauche, ce que vous auriez pu prendre pour le centre de sauvetage est en fait le restaurant Le Bar de la Plage ! Depuis avril 2017, Christophe, Danièle et leurs enfants vous accueillent avec gentillesse dans ce lieu convivial et familial. Cette crêperie-moulerie, dans un décor bord de mer façon cabane de pêcheur, vous propose un vaste choix de moules-frites maison, de galettes de blé noir (craquez pour la Beg Léguer : noix de Saint-Jacques, andouille, fondue de poireaux), des crêpes, des glaces mais aussi des huîtres (du Sillon de Talbert), viandes et poissons du jour. Que vous mangiez à l'intérieur ou en terrasse, vous profiterez de la vue panoramique absolument exceptionnelle sur la mer et la baie de Lannion. L'été, des concerts, tendance soul et jazz, sont organisés tous les samedis soir, si la météo le permet.

■ **LE MOULIN VERT**
15, rue Dugueslin
✆ 02 96 37 91 20
www.creperie-lemoulinvert.com

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menus de 9,90 € à 28 €. Carte : 20 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Lorsque vous poussez la porte du Moulin vert, vous pénétrez dans un univers où tout est joyeux et poétique. Une fois la lecture de la carte terminée et votre choix arrêté, vous pourrez vous amuser à lire toutes les petites phrases, les adages, les proverbes qui ornent les murs et tous les recoins de cette jolie crêperie décorée avec humour et fantaisie ! Vous retrouverez le soin accordé à la présentation jusque dans votre assiette car en plus des galettes classiques et non moins exquises, cette crêperie propose des galettes

originales comme les galettes gratinées ou les crêpes roulées. Laissez-vous tenter par la Belle Maman, une galette de blé noir roulée au chèvre et à la confiture de tomate maison, olives noires, salade et roquette, dressée sur une ardoise et agrémentée de verrines. Une composition très réussie et un régal aussi bien pour les yeux que le ventre ! Le Moulin vert est une institution dans le centre de Lannion et marquera agréablement votre passage dans la ville.

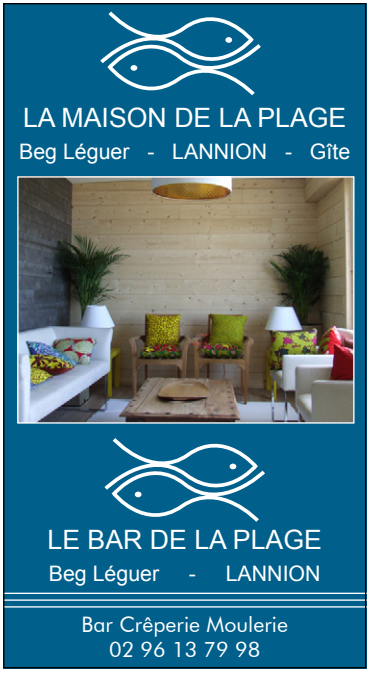
■ **LE SAINT GLIN-GLIN**
13, rue de Saint-Malo
✆ **09 84 48 98 09**
Fermé 2 semaines en janvier, novembre et juin. Ouvert du lundi au samedi le midi ; le lundi, le mardi, le vendredi et le samedi le soir. Ouvert aussi le mercredi soir pendant les vacances scolaires. Menus de 9,90 € à 14 € (galette 3 ingrédients ou galette du jour + crêpe beurre-sucre + café). Carte : 17 € environ. Menu enfant : 8 €. Chaises bébé. Terrasse.
Attention, petite crêperie de caractère ! Situé au cœur de Lannion, le Saint Glin-Glin se distingue par son enseigne d'inspiration celtique, peinte à la main, et par sa carte qui va puiser tant dans la tradition que dans l'innovation : de la classique (mais néanmoins délicieuse) beurre-sucre, jusqu'à des propositions plus originales, comme la galette à la tomme de chèvre, figues séchées, saumon fumé et pignons de pin. La carte change à chaque saison et tous les jours, deux nouvelles galettes sont à l'affiche. Les produits sont pour beaucoup bio et locaux, à l'image de la farine de blé noir ou du cidre fermier, *made in Trédrez*. Tout est frais, fait maison et les assiettes sont généreuses. Signe qui ne trompe pas : l'adresse a su aussi conquérir les locaux.

■ **TOO TI BON**
10, rue de Keriavily
✆ **02 96 14 65 72**
tootibonlannion@gmail.com
Fermé en avril. Ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30. Assiette 11,90 € ; entrée-plat ou plat-dessert 14,80 € ; menu complet 17,80 €. Menu enfant : 10,50 €. Vin au verre. A emporter : assiette 6,90 €, menu 14,80 €. Chèque Restaurant. Chaises bébé.
C'est une denrée rare dans la région : restaurant végétarien, le Too Ti Bon, situé dans le cœur historique de Lannion, peut ravir tous les palais, tant les plats de légumes et de céréales sont goûteux et bien assaisonnés. Le buffet d'entrées en est une belle démonstration. En guise de plat principal, deux assiettes sont proposées chaque jour : une jaune, végan et sans gluten, et une bleue. Les jeunes patrons, qui ont glané leurs inspirations lors de leurs voyages autour du monde, ont à cœur de proposer une cuisine exotique, à base de mélanges d'épices maison et de produits locaux, bio et de saison. En été, on pourra ainsi déguster une moussaka aux graines germées, ou un curry de courges en automne. Dans cette cantine où l'on se sert soi-même (sauf le plat principal), la cuisine est entièrement ouverte sur la salle de restauration. Comme à la maison.

Le gîte

Gîtes

■ **LA MAISON DE LA PLAGE** NOUVEAU
9-11, Chemin de Goas Lagorn
✆ **02 96 13 79 98**
Ouvert toute l'année. Pour 8 personnes (4 chambres). Tarif à la semaine (du samedi au samedi) : 1500 €. Restauration (bar de la plage (crêperie moulerie)). Excursions (randonnée sur le GR34).
Situé au pied de la plage de Beg Léguer, ce gîte jouit d'un emplacement privilégié. Juste à côté, le Bar de la Plage offre la possibilité de se restaurer avec une bonne crêpe ou l'une des délicieuses recettes de moules. Le gîte a entièrement été refait à neuf. Il est adapté jusqu'à huit personnes maximum. Les 4 chambres sont équipées de lits de 160 cm (pour deux des chambres), de 140 cm (pour la troisième) et de 140 cm et 80 cm (pour la dernière qui est aménagée comme une suite). La maison située sur deux étages possède son petit jardin privé et offre une vue imprenable sur la mer. Son atmosphère cosy (avec de jolis coussins, de belles literies et des touches déco colorées) fait qu'on s'y sent tout de suite comme à la maison. Ce gîte les pieds dans l'eau offre la possibilité de se baigner au petit matin ou de prendre des bains de minuit. Le sentier des Douaniers, le fameux GR34, passe aussi juste à côté. Idéal pour visiter la côte de Granit rose ou se rassembler en famille dans un cadre superbe !



Chasses au trésor dans la vallée du Léguer

C'est une façon originale et ludique de découvrir la vallée du Léguer : les offices de tourisme du territoire ont créé des parcours de chasses au trésor. Dix circuits sont proposés : des boucles de 3 à 8 km aux difficultés variables, partant de 10 communes différentes et vous emmenant à la découverte de leurs richesses naturelles et patrimoniales. Un fascicule vous indique les coordonnées GPS de chaque étape et les énigmes à y résoudre. Les réponses vous donnent à chaque fois un chiffre. Mis bout à bout, ils forment d'ultimes coordonnées GPS, qui indiquent la cache du fameux trésor. Parmi les parcours les plus plébiscités, citons « Le chemin des Améthystes », qui démarre dans le hameau des Sept-Saints, au Vieux-Marché. Cette boucle de 4,5 km vous fera passer par d'agréables chemins forestiers, une jolie chapelle ou encore le hêtre de Kervinihy, arbre bicentenaire extrêmement impressionnant, gravé par les amoureux de génération en génération. Attention, mieux vaut avoir un téléphone qui capte bien, y compris dans les endroits reculés. Sinon, il est possible de louer un GPS (4 €) dans les bureaux touristiques de Cavan, Plouaret et Belle-Isle-en-terre. C'est la solution la plus sûre.

Fascicule à retirer dans les bureaux d'information touristique de Cavan, Plouaret et Belle-Isle ou à télécharger sur www.vallee-du-leguer.com

Campings

■ **LES PLAGES DE BEG LÉGUER*****
Beg Léguer
Route de la Côte ✆ 02 96 47 25 00
www.campingdesplages.com
info@campingdesplages.com
En venant de Guingamp, suivre Lannion-centre sans traverser la rivière, puis suivre Trébeurden, puis Servel et Beg Léguer.

Ouvert de fin mai à fin septembre. Séjour de deux nuits minimum. Terrain de 5 ha. 142 emplacements (plus 43 locations). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15,60 € à 31,70 €. Enfant jusqu'à 12 ans : de 3,50 € à 5,50 €. Electricité 3,80 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (supplément). Wi-fi gratuit. Restauration (l'été seulement). Espace aquatique de trois bassins : un couvert hors saison et trois extérieurs en juillet-août, avec toboggans aquatiques, coin balnéo, aqua-banquettes massantes, pataugeoire. Aire de jeux, city stade.
Si vous aimez la mer et la nature, mais que vous n'êtes pas trop attiré par les grandes concentrations touristiques, c'est le camping qu'il vous faut. Situé à moins de 500 mètres des plages de sable fin, tout près de la plage de Mez-an-Aod (naturiste) et non loin de la côte de Granit rose, il offre une vue exceptionnelle sur la baie de Lannion, le tout à des prix abordables. Outre les emplacements nus, des mobil-homes, chalets et autres tentes *lodges* sont proposées à la location. De nombreuses activités promettent de ne pas s'ennuyer : 3 piscines, pataugeoire, toboggans aquatiques, 2 terrains de tennis, terrain multisport, baignade, mais également randonnée, avec un accès direct au sentier des Douaniers. Et si le soleil se montre capricieux, la belle piscine couverte de l'établissement fera l'affaire, avant de rejoindre, pour un apéro ou plus, le restaurant et sa terrasse.

Loisirs

■ **AÉRO-CLUB DE LA CÔTE DE GRANIT**
Rue du Commandant-Coadou
✆ 02 96 48 47 42
www.accg.asso.fr – contact@accg.fr

Ouvert tous les jours. Permanence téléphonique de 10h30 à 12h (du lundi au samedi). Baptêmes de l'air : 15mn, 80 € pour 1 personne, 100 € pour 3 ; 30mn, 125 € pour 1 personne, 160 € pour 3. Expérience pilotage : 150 € pour 1 personne (30mn). Baptême ULM : 100 € pour 1 personne (30mn).
Pour découvrir Trébeurden, Trégastel, Ploumanac'h et Perros-Guirec depuis le ciel, profitez d'une balade aérienne de 15 minutes. L'aéro-club de la Côte de Granit propose aussi des circuits sur 30 minutes, vers la côte de Granit rose et jusqu'à Plougrescant, vers la baie de Morlaix ou vers la destination de son choix. Dans la version « expérience de pilotage », encadré par un instructeur, c'est vous qui prenez les commandes ! Les baptêmes de l'air sont possibles tous les jours, toute l'année, en fonction bien sûr des conditions météo, et sur réservation.

Sorties

■ **LE BAO**
1, rue des Augustins ✆ 02 96 37 64 70
www.bao-lannion.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 11h à 18h. Soupe 6 €. Formule demi-tarte, dessert et boisson chaude : 11,50 € (13,80 € avec la tarte complète). Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Le BaO, c'est à la fois une tarterie, un salon de thé et un café-atelier, un lieu d'échanges très sympa que Catherine a souhaité convivial et vivant. L'endroit est cosy, avec deux grands canapés (un au rez-de-chaussée et un à l'étage) pour se détendre en famille ou entre amis autour d'une sélection de très bons thés bio, et des tables plus isolées pour lire ou se connecter en toute tranquillité. Vous pouvez aussi profiter de la terrasse bien exposée et abritée. Le midi, Catherine vous propose deux formules avec choix de tartes ou tourtes salées (savoyarde, saumon…), mais aussi des veloutés de légumes bio et, bien sûr, des desserts. Le tout accompagné d'une boisson au choix (café, thé, vin, etc.). Tout est fait maison (jusqu'à la pâte des tartes, Catherine y tient !), avec des produits frais et locaux. Des ateliers (tricot, couture…), des cafés psycho et des discussions en allemand ou en italien sont proposés tout au long de l'année. Vous l'avez compris, cette bonne adresse se transmet de bouche à oreille !

Emplettes

■ **DISTILLERIE WARENGHEM**
Route de Guingamp
✆ **02 96 37 00 08**
www.distillerie-warenghem.com
D'avril à septembre ouvert le lundi de 15h à 18h, mardi à vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h, samedi de 10h à 12h. D'octobre à mars du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites guidées de début avril à fin septembre toutes les heures pour les particuliers. Pour les groupes : sur rendez-vous préalable. La visite est gratuite et une dégustation vous est offerte en fin de visite. Livraison possible.
Toute cette histoire commence lorsque l'aïeul, Léon Warenghem, originaire du Pas-de-Calais, se prend d'amour pour la côte de Granit rose et crée la distillerie qui porte son nom à Lannion après y avoir installé sa famille. Après avoir commencé avec l'Elixir d'Armorique qui rencontre un grand succès, car il est en phase avec son époque, l'établissement met peu à peu au point d'autres breuvages, crèmes de fruits et liqueurs, avant de distiller son premier whisky breton, le WB, en 1987. Dix ans plus tard, L'Armorik, un single malt qui n'a rien à envier à ses cousins écossais voit le jour et reçoit un accueil très favorable des spécialistes. Warenghem fabrique aujourd'hui un panel conséquent de spiritueux dont le chouchen Melmor, la Fine et le Pommeau de Bretagne et même la bière Diwall. La visite de l'usine est très enrichissante, et on vous invitera à goûter à tous ces délicieux breuvages en fin de visite. Si vous êtes gourmand, venez accompagné.

Marchés

■ **LE GRAND MARCHÉ**
Centre-ville
Tous les jeudis, de 8h à 18h.
Le grand marché de Lannion, c'est une institution ! Tous les jeudis, aux aurores, il investit le centre-ville et n'en bougera pas de la journée. Le matin, honneur est fait aux produits de bouche régionaux, sur la place du Général-Leclerc et dans les rues adjacentes. Plus bas, sur le quai d'Aiguillon et dans les rues Le Taillandier et des Chapeliers, les autres marchands s'installent quant à eux pour la journée entière. Vous l'avez compris : on vient autant y faire ses courses que se promener, voire chiner !

Dans les environs

Plestin-les-Grèves

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Place du 19 mars 1962
✆ **02 96 35 61 93**
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com
♿
Qualité Tourisme. D'avril à fin septembre : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 (18h en juillet-août), le dimanche (et fériés en juillet-août) de 10h à 12h30. Du 1er octobre au 31 mars : ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 (du lundi au samedi pendant les vacances scolaires). Location de vélos électriques : 10 € la journée, 55 € la semaine. Billetterie. Boutique.
Dans un pays où la terre et la mer se mélangent et où les détours des petites routes révèlent souvent des richesses cachées, il est indispensable de passer à l'office de tourisme de la Lieue-de-Grève. Accueillis ici de manière cordiale et experte, le territoire n'aura bientôt plus de secret pour vous. En effet, difficile de deviner, depuis les grandes routes, les richesses que recèlent les communes de Trédrez-Locquémeau avec son église, ses falaises ou son port de pêche, Lanvellec avec son magnifique château de Rosanbo ou encore le port de Toul an Héry, dans l'estuaire du Douron. Ne manquez pas non plus l'immense plage de Saint-Efflam, où kite-surfs, cerfs-volants et chars à voile viennent prendre les vents. Dominant la grève du haut de ses 84 m, le Grand Rocher offre un point de vue exceptionnel.

■ **CROIX DE CHEMIN DE LA LIEUE DE GRÈVE**
La Lieue-de-Grève
Depuis des temps immémoriaux, les voyageurs qui se rendaient de Lannion à Morlaix traversaient à marée basse la grande étendue sablonneuse qui voit la mer se retirer à près de deux kilomètres, la Lieue-de-Grève. Cette traversée était soumise au danger de la marée, qui montait « à la vitesse d'un cheval au galop » et à celui des brigands. Malheur à celui qui ne s'occupait pas des heures du flot, beaucoup y perdirent la vie. La croix, immergée au milieu de la baie, était un repère précieux à mi-chemin de la traversée et un grand réconfort pour les voyageurs. On dit que c'est Efflam, le saint patron de Plestin, qui planta lui-même cette croix à l'endroit où son bateau toucha terre. Pendant la dernière guerre, le débarquement américain ruine la croix, qui est reconstruite et dressée à l'identique en 1993.

■ **THERMES GALLO-ROMAINS DU HOGOLO**
974, route de la Corniche
✆ **02 98 67 53 38**
basedudouron@wanadoo.fr
Accès libre. Visites guidées en juillet-août.
Mis à jour en 1892, sur le site du Hogolo à Plestin-les-Grèves, ils ont été l'objet de nombreuses campagnes de fouilles au siècle dernier. Cet édifice, qui date du Ier siècle après J.-C., a subi au cours des siècles suivants des transformations en habitat agricole, avant d'être ruiné vers le VIe siècle, époque du délitement de l'empire romain. Obéissant au plan général de tous les thermes du monde antique, les pièces sont construites en ménageant un vide sous le sol et à l'intérieur des cloisons, dans lesquels circulaient les gaz brûlants de foyers judicieusement placés. Les clients passaient d'une salle tiède vers une salle chaude, avant de se plonger dans un bain froid. Les thermes ont été restaurés en 1992. En accès libre, ils offrent en outre un joli point de vue sur l'embouchure du Douron.

■ **AVEL ZO**
3, place de l'Eglise
✆ 02 96 35 03 02
www.creperie-avelzo.com
avelzo.creperie@orange.fr

Fermé trois semaines fin septembre-début octobre. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires, sauf le lundi (et le mardi midi en haute saison), et du mercredi midi au dimanche midi (soirs inclus) le reste de l'année. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 7 € (enfant de moins de 10 ans). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
On a parfois besoin, à l'heure de midi ou à la fin de la journée, de s'abstraire de l'ambiance maritime sauvage et ventée, pour retrouver l'intimité chaude du bourg de Plestin-les-Grèves. Au centre, face à l'église, on cuisine à plat à l'Avel Zo (« Il y a du vent », en breton). En effet, crêpes, galettes et pizzas, toutes plus délicieuses les unes que les autres, se battent devant vos yeux sur la carte. On peut commencer par l'excellente Toul an Hery, une galette aux Saint-Jacques, aux champignons persillés et aux carottes confites, puis continuer par une crêpe aux quartiers de pommes et au caramel maison. Côté pizzas, la Saint-Efflam, aux noix de Saint-Jacques, tomates confites, crème et fondue de poireau, vous fera craquer. La carte évolue tous les ans et inclut aussi des plats à base de Saint-Jacques, des salades, etc. L'établissement propose également des locations de paddle gonflables, à la semaine !

■ **HÔTEL LES PANORAMAS****
9, rue du Poul Guioch
✆ 02 96 35 63 76
www.lespanoramas.fr
hotel.les.panoramas@orange.fr

Fermé du 4 janvier au 1er avril. Accueil jusqu'à 20. 13 chambres (dont 11 avec vue sur mer). Chambre simple 40 € ; chambre double de 50 € à 65 € ; chambre triple 80 €. Petit déjeuner : 8 € (4 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 8 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément possible). Wi-fi gratuit. Parking gratuit.
Cet hôtel qui loge dans un bâtiment imposant se trouve dans le voisinage immédiat du petit mouillage de Beg an Douar, sur le haut de la corniche qui surplombe, côté ouest, la mer et la baie de la Lieue de Grève. Les chambres sont claires et très agréables ; idéalement, vous en choisirez une avec vue sur mer. Une fois le confort de vos nuits assuré et après un solide petit déjeuner, traversez donc la baie pour une randonnée inoubliable ou empruntez le GR 34, tout proche.

■ **AUTHENTIQUE PÊCHE 22**
✆ 06 66 10 51 52
www.authentiquepeche22.com
a.peche22@gmail.com
D'avril à novembre. La demi-journée : 90 € par personne. La journée : 145 € par personne. Sorties pêche au large et pêche en kayak, plusieurs formules, consulter les tarifs sur le site Internet.

Rendez-vous au port de Beg Douar à Plestin-les-Grèves pour découvrir la pêche dans un canot traditionnel breton en bois dans le superbe cadre de la baie de Lannion. Marc, pêcheur passionné et moniteur diplômé d'État, vous propose de partir pêcher le bar et de vous initier aux techniques de pêche traditionnelles (aux casiers, à la traîne, aux appâts) ou sportives. En pratiquant une pêche raisonnée, c'est toute une philosophie de vie et d'approche de l'environnement qui l'accompagne dans son quotidien. Le matériel de pêche est prêté durant la sortie mais bien sûr vous pouvez aussi apporter votre matériel. Petites recommandations avant le départ : prévoyez des vêtements chauds et imperméables (et ce, quelle que soit la saison !), des lunettes de soleil, une casquette et une protection solaire. Au cours de cette initiation ou ce perfectionnement pour certains, vous allez passer un magnifique moment d'échange et de découverte en toute sécurité (rappel des règles et prêt du matériel de sécurité). Pour soi ou pour faire plaisir à ses proches, une sortie en mer au large des côtes bretonnes est certainement une des meilleures façon de découvrir les beautés de ce territoire authentique et de repartir avec de beaux souvenirs !

Trédrez-Locquémeau

■ **FALAISES DE TRÉDREZ**
Elles s'étendent sur quelque 2 km, entre Beg Ar Forn au sud et la pointe de Séhar au nord. Cette portion du GR34 offre des paysages côtiers spectaculaires, très sauvages et grandioses. Parmi les endroits les plus marquants, impossible de ne pas citer Beg An Evned, une pointe d'où vous bénéficierez d'un extraordinaire panorama sur la baie de Saint-Michel et les côtes finistériennes. Vous pouvez d'ailleurs rejoindre le GR34 à cet endroit, en passant par un agréable chemin forestier, très abrupt. Vous pouvez aussi démarrer votre rando depuis le port de Locquémeau. Attention, les dénivelés sont importants !

■ **LE CAFÉ DU PORT**
59, route du Port
✆ 02 96 35 23 34

Fermé de début novembre à mi-février. Ouvert tous les jours (sauf le mardi) de 10h à 21h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,50 € (ou 8,50 €). Galettes : de 6 à 17 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Tout au bout de la pointe de Séhar, avec les falaises d'un côté et le joli port d'échouage de Locquémeau de l'autre : le Café du Port jouit d'un cadre exceptionnel. Cette brasserie de bord de mer, sans prétention mais de très bonne qualité, sert une cuisine simple et efficace, élaborée à partir de bons produits locaux : crêpes, galettes, moules (en saison), burgers, *fish and chips*, salades et quelques plats de poisson ou de viande. Mention spéciale pour les délicieuses frites, bien croquantes. Le côté bistrot contribue beaucoup à la convivialité du lieu. Bref, une très bonne adresse pour bien manger, dans une bonne ambiance et sans se ruiner.

Tonquédec

CHÂTEAU DE TONQUEDEC
✆ 06 18 15 34 99
www.tonquedec.com
chateaudetonquedec@gmail.com
Situé entre le bourg de Tonquédec et Ploubezre.
1er avril au 20 juin : tous les jours de 14h à 18h. Du 21 juin au 21 septembre : tous les jours de 10h à 19h. Du 22 au 30 septembre : tous les jours de 14h à 18h. En octobre : tous les week-ends de 14h à 17h30. Vacances de la Toussaint : tous les jours de 14h à 17h30. Visite guidée du site toute l'année sur réservation pour les groupes à partir de 10 personnes.
Surplombant la vallée du Léguer, au cœur de la forêt, les 11 tours de ce château féodal chargé d'Histoire sont impressionnantes. Le château de Tonquédec, également appelé château des Coëtmen, est un fier témoin de l'histoire de la Bretagne et constitue un magnifique ouvrage d'architecture militaire. L'aventure des seigneurs de Condiment-Penthièvre, issus des ducs de Bretagne, est aussi celle de la Bretagne médiévale. Le site peut être loué pour des séances photo ou des tournages de films. Des reconstitutions en costume ont lieu en saison.

LA PLAGE
Route du Château
✆ 07 81 45 19 60
www.laplage-tonquedec.bzh
Ouvert de 12h à 18h, tous les jours en haute saison (un jour de fermeture hebdomadaire), le week-end seulement en basse saison. Galettes : de 2,50 à 9 €. CB non acceptée.
Située juste en face du château de Tonquédec, cette crêperie est tenue par la même famille depuis trois générations. Les galettes et les crêpes s'y distinguent par leur finesse et leurs bords craquants. On en compose soi-même la garniture ou bien l'on choisit parmi les propositions du chef : sardines au poireau, etc. Les aventureux optent pour la galette de blé noir au chocolat et au citron vert. Des galettes nature au beurre Bordier et des galettes aux algues sont aussi proposées. L'intérieur est aménagé dans un esprit brocante et maison de famille, avec cheminée, murs en pierre, bahuts, mobilier dépareillé et cuisine ouverte.

CHAMBRES D'HÔTES PORZ PERSON
3, route du Château
✆ 02 96 35 85 65
www.porzh-person.com
marie.quesseveur@wanadoo.fr
4 chambres (dont une suite familiale). Chambre double de 60 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus. Suite : 75 € pour deux, 20 € par personne supplémentaire.
En breton, *Porzh person* signifie littéralement : la cour du curé. Cette élégante maison d'hôtes prend en effet place dans un ancien presbytère. Entourée d'un beau jardin à la française, entièrement clos, la bâtisse de pierre se dresse dans le bourg, imposante. L'intérieur, décoré dans un style classique chic et sobre, avec nombre de meubles chinés et d'illustrations botaniques, est très soigné. Les murs sont habillés d'un bleu pâle apaisant et le bel escalier de bois sombre, d'origine, impressionne dès l'entrée. Chaque chambre porte le nom d'une plante de jardin de curé, rappelant l'histoire des lieux. C'est un endroit idéal pour jeter l'ancre, profiter du calme de la campagne tout en étant pas trop loin de la côte.

PAIMPOL ★★★

Paimpol est issu de la contraction de *penn-ar-poul* qui signifie l'extrémité de la mare, due à son ancienne situation géographique à proximité d'un étang. Paimpol et sa paimpolaise ! La chanson du barde Théodore Botrel a rendu célèbre cette cité de caractère, référence emblématique de la Bretagne maritime. Une notoriété par ailleurs due à Pierre Loti et à son immortel Pêcheurs d'Islande, racontant avec force l'épopée de ces marins bretons qui appareillaient de Paimpol pour aller pêcher la morue sur les côtes de Terre-Neuve et d'Islande. Deux mille d'entre eux n'en revinrent jamais, quelque cent vingt goélettes ayant fait naufrage lors de ces aventureuses campagnes, qui connurent leur apogée à la fin du XIXe siècle, quand plus de quatre-vingts goélettes s'alignaient dans le port, permettant de passer d'un quai à l'autre en empruntant ce pont de navires. Cette « pêche à Islande » a construit une véritable identité à cette ville où nombre de familles comptent parmi leurs ancêtres un « Islandais ». De la croix des Veuves, où les femmes guettaient les bateaux en retard, à la voûte des chapelles aux ex-voto émouvants, et du mur des Disparus au musée de la Mer, cette époque de la pêche hauturière s'inscrit aussi dans la pierre. Celle aussi des anciennes demeures d'armateurs et du pittoresque « Quartier latin », un écheveau de ruelles où les pêcheurs se retrouvaient, passant d'un bistrot à l'autre. Typique aussi, à deux pas du port, qui a la particularité d'être ancré en ville, la place du Martray est celle où Loti – qui y habita – situa la maison de son héroïne, Gaud. C'est là que se déploient le mardi matin les étals d'un des plus vivants marchés de la contrée. Mais si la pêche demeure, l'activité s'est essentiellement tournée vers la plaisance et le tourisme.

OFFICE DE TOURISME GUINGAMP – BAIE DE PAIMPOL
Place de la République
✆ 02 96 20 83 16
www.guingamp-paimpol.com
tourisme@guingamp-paimpol.com
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 16h30 à 18h30. Offre de courts séjours week-end à l'office. Programme de visites commentées.


© LAËTITIA STEMETZ

Free-Mousse, sculpture de Kito, en vacances à Paimpol en 2018.

Tout près du port, cet office de tourisme a pris cette année une dimension nouvelle en fusionnant avec le pays de Guingamp, représentant désormais 57 communes. L'équipe dynamique, vêtue de marinières, vous accueille dans un bâtiment moderne. Elle vous fait découvrir tous les points d'intérêt de Carnoët (vallée des Saints) à l'île de Bréhat en passant par le Trieux. Les communes de l'arrière-pays telles que Lanloup, Plourivo ou Ploubazlannec, pour ne citer qu'elles, possèdent des richesses en termes de patrimoine bâti ou naturel que le passant aurait tort d'ignorer. Sur toute la côte nord, la mer et la terre se confondent : les marins terre-neuvas étaient aussi des paysans, cette réalité a modelé le pays. Pour mieux vous éclairer sur les richesses et finesses du pays, sollicitez le personnel à l'accueil, qui saura vous guider vers ce qui peut vous intéresser : l'estuaire du Trieux (avec une formule bateau et locomotive à vapeur avec le Passeur du Trieux et la Vapeur du Trieux), les randonnées autour de Paimpol, les activités sportives, l'agenda culturel, la découverte du patrimoine naturel… A noter que l'office dispose d'une borne de wi-fi gratuit. La boutique propose divers ouvrages dédiés à la randonnée. N'hésitez pas à venir réserver également vos billets pour les vedettes de Bréhat, pour partir en balade sur un vieux gréement ou assister à un concert. L'office de tourisme Paimpol-Goëlo vous apportera multiples conseils tout au long de votre séjour.

LA VAPEUR DU TRIEUX

Avenue du Général-de-Gaulle
✆ 02 96 20 52 06
www.vapeurdutrieux.com

Fermé du 16 septembre au 30 avril. Adulte : 23 € (aller / retour avec halte). Enfant (de 4 à 13 ans) : 16 € (aller / retour avec halte). Aller simple sans halte : adulte : 15 €, enfant : 9 €. Chèque Vacances. Départ de la gare de Paimpol. Restauration (à proximité des gares de départ et d'arrivée).

Le train à vapeur circule sur une authentique voie entre Paimpol et Pontrieux. Le charme d'antan opère entre manoirs, forêts et ponts. Le voyage est chaque jour différent puisqu'il est rythmé par diverses animations : contes, magiciens, sculpteurs de ballons, spectacles… L'ambiance surannée du train et de la locomotive provoque un certain attendrissement, semblable à celui que l'on éprouverait en retrouvant de vieilles photos. Une fois dans le train, on observe depuis le wagon l'exceptionnel estuaire du Trieux avant de circuler entre la rivière et le massif boisé de Penhoat-Lancerf. Sur les bords du Trieux, on fait une halte de 30 minutes à la Maison de l'Estuaire dans le manoir de Traou Nez, qui fut le théâtre de la tragique affaire Seznec, jamais élucidée. Après avoir observé, sur l'autre rive, le manoir de la Roche-Jagu, on arrive à la gare de Pontrieux, au bord de l'eau, à proximité du port de plaisance. On vous conseille de visiter cette petite Cité de Caractère, la ville aux lavoirs comme on la surnomme. Si vous prenez l'aller simple, il est possible de combiner le retour en navire à bord du *Passeur du Trieux*.

Points d'intérêt

ABBAYE MARITIME DE BEAUPORT ★★

Route de Kérity
✆ 02 96 55 18 58

Ouvert tous les jours sauf fermetures annuelles (mi-novembre à mi-décembre, janvier et février). Mars, octobre et novembre (sauf vacances de la Toussaint) : 14h-18h. Avril à juin + vacances de la Toussaint : 10h30-12h30 et 14h-18h. De juillet à septembre : 10h30-19h. Vacances de Noël : 15h-19h30 (fermé les 24, 25 et 31 décembre et le 1er janvier). Adulte : 6 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Tarif réduit : 3,50 €. Forfait famille : 16 € (2 adultes et 2 enfants).

L'un des plus importants ensembles d'architecture religieuse conservés en Bretagne, fondé par le comte Alain de Goëlo en 1202. Classée Monument historique en 1862, l'abbaye de Beauport a été acquise en 1992 par le Conservatoire du littoral. Le nom « Beauport », ou « Bellus Portus », explicite parfaitement l'exceptionnelle dimension littorale de l'abbaye. Elle fut successivement un centre d'accueil des pèlerins en route vers Saint-

Jacques-de-Compostelle, et un centre de commerce et d'économie maritimes. Six siècles durant, les chanoines ont construit et aménagé ce domaine, doté d'une architecture remarquable, et agrémenté de roses, de figuiers et de vergers. Aujourd'hui, un cru artisanal de cidre et de jus de pomme est fabriqué à partir des pommes du site. Bordée par des prés salés, l'abbaye est située à proximité d'un port abrité. Des animations sont organisées tout au long de l'année : expositions, spectacles, concerts, mises en lumière, rencontres scientifiques…

FORÊT DE PENHOAT-LANCERF
Plourivo
www.conservatoire-du-littoral.fr

Propriété du Conservatoire du Littoral depuis 1982, le massif de Penhoat-Lancerf est le plus grand massif forestier littoral de Bretagne Nord. C'est un plateau de 600 hectares dont l'altitude se situe aux alentours de 90 mètres, autrefois constitué de landes. C'est au XIXe siècle qu'il faut planter des pins maritimes, destinés à la fourniture de poteaux à l'Angleterre pour ses houillères. Il domine l'estuaire de la rivière maritime du Trieux en suivant ses méandres. Rythmée par la mouvance des marées et la fixité du continent, la forêt de Penhoat-Lancerf offre un paysage des plus singuliers. On y rencontre de nombreux animaux, dont des renards et des chevreuils ainsi que de nombreux oiseaux. De Coat Ermit, belvédère situé au faîte d'une pente rocheuse, apparaît le château de la Roche Jagu, témoin d'un long passé durant lequel les rias profondes étaient des voies de passage très convoitées par les hommes. Au lieu-dit Traou Nez se tient un manoir qui fut le lieu d'une tragédie dite de l'affaire Seznec. C'est aujourd'hui une maison de la nature. Elle est le siège de nombreuses animations et d'exposition à propos de l'histoire locale. Pour vos balades, les sentiers pédestres démarrent de ce point.

MUSÉE DE LA MER
11, rue de Labenne
✆ 02 96 22 02 19
www.museemerpaimpol.fr
musee-mer@ville-paimpol.fr

Fermé de la fin des vacances de Toussaint à mi-avril. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 14h à 18h30. Gratuit jusqu'à 18 ans (ainsi que pour étudiants et demandeurs d'emploi). Adulte : 4,10 €. Groupe (20 personnes) : 3,10 €.

Installé dans une ancienne sécherie de morue du XIXe siècle, ce musée consacré au monde maritime est utile autant pour les marins qui verront quelques curiosités que pour ceux qui ne connaissent ni cet environnement, ni son histoire. Elle est faite d'épopées et de tragédies, écrite par des personnages exceptionnels, comme le Commandant Charcot ou les anonymes des goélettes morutières, qui allaient en Islande dans le froid et le vent hurlant pour pêcher en doris (petites embarcations à avirons) le poisson tant convoité. Vous verrez aussi un espace consacré aux navires marchands et à leur historique, indispensable pour ne pas prendre un porte-container pour un pétrolier ou un paquebot.



© PHILIPPE GUERSAN - AUTHOR'S IMAGE



Le port de Paimpol.

PLACE DU MARTRAY

Cette jolie place a été repavée en 2016 et dispose désormais d'un stationnement limité. La sculpture centrale de Jean Divry s'illumine au fur et à mesure que vous l'approchez tels des battements de cœur plus intenses. Profitez de vous garer sur le parking du Courcy et partez depuis la place du Martray dans dans toutes les belles ruelles avoisinantes. Cette place pavée est bordée de maisons traditionnelles à deux étages, en granit et pierre de taille et ornementées. De nombreuses ruelles partent en étoile de ce lieu central vers l'intérieur de la ville et vers le joli port. Une des maisons fut celle où séjourna temporairement Pierre Loti, elle se distingue par sa tourelle et est située à l'angle de la rue de l'Eglise, l'une des rues les plus anciennes de la ville, avec celle des Huit-Patriotes, étroite et très fréquentée avec de nombreux restaurants, bars et magasins. Examinons la maison caractéristique située au numéro 2 de la place du Martray, qui précise la date de 1581. Elle affiche un décor Renaissance. Deux portes à jambage sculptées sont présentes en façade ; vous pourrez admirer une fenêtre ayant conservé son entourage complet comprenant corniche, pierre de soutien, et fronton de forme triangulaire, et une niche dans laquelle est placée une statue de Saint Louis.

RUE DES HUIT PATRIOTES

La rue des Huit Patriotes, du nom des 8 maquisards tombés le 16 août 1944, est sans aucun doute l'une des plus belles rues du centre historique de Paimpol. Elle vous dévoilera de superbes façades, parfois ornées de statues. La maison de Jézéquel qui se trouve sur la droite en venant de la place du Martray, date de 1570, et offre ses colonnes et ses poutrelles ainsi que des statues à chacun de ses angles, qui s'apparentent à des cariatides ayant comme posture les mains appuyées sur leurs cuisses, genoux fléchis. L'étage de cette maison est soutenu par des colonnes à chapiteau de feuillage. Au XIX[e] siècle, le porche de cet édifice a été bouché afin d'agrandir le rez-de-chaussée. Cette maison abrite une quincaillerie familiale depuis 1886. La rue des Huit Patriotes, c'est également une rue piétonne particulièrement animée, avec de nombreux restaurants, bars et commerces divers.

Le couvert

LE BALTHAZAR

26, rue des Huit-Patriotes ✆ 02 96 20 08 85
http://lebalthazar.fr
contact@lebalthazar.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche à partir de 12h ; du mardi au samedi à partir de 19h. Menu unique à 34,50 € (menu bistrot). Menu enfant : 9,90 €. Plat du jour : 9,50 € (formule du midi (plat + dessert + café) : 12,50 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Le Balthazar, c'est un lieu chaleureux où l'on vient déguster une bonne viande cuite à la braise ou un poisson grillé dans la grande cheminée. Fred et Sandrine attachent beaucoup d'importance à sélectionner de bons produits régionaux, bio autant que possible et frais. Ne passez pas à côté des spécialités grillée de la maison, elles sont gourmandes à souhait : l'épaisse côte de cochon marinée aux épices cajun, le camembert au piment d'Espelette et au thym ou encore le poisson entier à découvrir selon la pêche du jour. La carte propose aussi des plats végétariens. Gardez un place pour le far breton ou l'assiette de fromages bretons. A découvrir encore : la carte des vins et des bières. Nul doute que la convivialité s'invite rapidement à la table hiver comme été. Service très sympathique.

CAFÉ RESTAURANT DU PORT

17, quai Morand ✆ 02 96 20 82 76
www.paimpol-restaurant-du-port.com
restaurantduport@wanadoo.fr

Fermé 3 semaines en janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés le midi et le soir ; le mardi midi. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. En juillet-août : ouvert tous les jours sauf le lundi. Du 1[er] novembre à Pâques : ouvert tous les jours sauf les mardis et mercredis. Le reste de l'année : ouvert tous les jours sauf les mardis soirs et mercredis. Menus de 18 € à 39 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 € (entrée + plat / plat + dessert. Les 3 : 15 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sauf l'été ni sur les weekend de ponts). Chaises bébé. Terrasse.

Le café-restaurant du port, c'est la bonne adresse qui vous offre à la fois la vue sur le port de plaisance et l'assiette qui regorge de fraîcheur ! Dès que les beaux jours arrivent la terrasse (qui est chauffée début avril) offre une halte des plus réjouissantes. Les plateaux de fruits ont une belle place à la carte et se compose pour tous les appétits. Huîtres, langoustines, amandes, palourdes, praires, crabes, bigorneaux… nul doute que le grand large vous ouvre l'appétit ! De belles salades, des viandes – brochettes de rognons de veau, kig sal grillé (lard grillé) –, des poissons – aile de raie aux câpres capucines, lotte à l'armoricaine, aïoli de morue –, complètent entre autres la carte. Ce jour-là, nous avons fait confiance au poisson du jour : un dos de merlu sauce au beurre blanc accompagné de pommes de terre persillées et de courgettes. Servi rapidement, parfaitement cuit et bien assaisonné. Le petit plus, le beurre de baratte Bordier (pour se faire un petit plaisir simple mais tellement bon !) se déguste en 3 parfums : demi-sel, au piment d'Espelette et aux algues sur un pain croustillant. Plancoët fines bulles, bolée de Paimpol ou verre de Sancerre accompagnent à merveille vos plats. Les desserts sont simples mais sont tous faits maison, cela va de la traditionnelle crêpe au sucre à la tarte aux pommes, en passant par la crème caramel. A l'intérieur, le cadre est sympathique avec son comptoir en rotonde, son parquet couleur châtaigne et son lambris noir. Le service est attentif et le rapport qualité-prix vraiment intéressant. Une bonne adresse qu'on recommande depuis des années !

CRÊPERIE LE DUNDEE
9, rue du Quai
✆ 02 96 55 06 76

Fermé du 1er décembre au 31 janvier. Basse saison : ouvert le mardi midi à partir de 12h ; du mercredi au dimanche le midi à partir de 12h et le soir à partir de 19h. Haute saison : du jeudi au mardi le midi à partir de 12h et le soir à partir de 19h. Service continu en juillet-août. Menus de 11,50 € à 21 €. Carte : 19 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. 2 salles dont 1 à l'étage – animaux acceptés.

Située dans une jolie maison pimpante au cœur du quartier piéton, cette crêperie bénéficie d'un emplacement de choix, entourée d'espace et donc de lumière ce qui n'est pas toujours le cas dans cette zone du vieux quartier du port. Vous pourrez choisir la salle du bas ou l'étage, auquel cas les plats seront envoyés par monte-plat et pour certains confectionnés à l'étage. Tables en bois, poutres apparentes, décoration résolument marine avec des affiches de navires anciens pour cet établissement qui vous annonce en page de garde de la carte que galettes et crêpes sont tournées sur place et munies d'une garniture maison. Outre les recettes aux garnitures traditionnelles, vous aurez droit à un grand choix de recettes inventives de galettes aux noms de marins ou de bateaux, à base, pour les plus originales, d'algues (haricots de mer ou dulse) ou d'huîtres chaudes ! Au dessert, des crêpes ou une coupe glacée à choisir dans la carte dédiée. Accueil chaleureux, service très rapide pour une visite en très haute saison et heure de pointe. Une adresse sympathique pour des recettes originales, une référence à Paimpol depuis 24 ans.

LE FUMOIR DE PAIMPOL
22 quai de Kernoa ✆ 06 86 18 16 85
www.lefumoirdepaimpol.bzh

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi de 10h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 19h. Haute saison = vacances scolaires. Carte : 13,50 € environ. (assiette salade et poisson entre 12 € et 15 €). Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Frédéric Ollivier, artisan fumeur, vient d'ouvrir sa boutique dans une de ces anciennes glacières rouge et bleue, d'inspiration islandaise, donnant sur le port de Paimpol. En pénétrant à l'intérieur, le fumet émanant du petit fumoir présent dans la boutique a un effet olfactif immédiat. Salage, lavage, séchage, fumage, maturation… N'hésitez pas à faire part de votre curiosité pour les techniques de fumage dont on vous détaillera les subtilités. Aux beaux jours, vous pourrez découvrir en terrasse la qualité du produit. Après la dégustation, à vous de choisir ce que vos voulez emporter : en poissonnerie, saumon, haddock, maquereaux et autres Saint-Jacques fumés sont proposés, une gamme de 8 recettes est aussi disponible en conserverie. Toujours en recherche de nouveautés, le fumoir de Paimpol travaille avant tout sur la matière première, sans artifices. Vous pourrez également profiter de votre passage pour vous approvisionner au rayon épicerie d'une large gamme de produits locaux, dont ceux de La Paimpolaise.



Le Neptune









23, quai Morand - 22500 PAIMPOL
✆ 02 96 20 53 03

LE NEPTUNE
23, quai Morand ✆ 02 96 20 53 03
restaurant.leneptune@orange.fr

Maître Restaurateur. Fermé 3 semaines en janvier. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 25 € à 40 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée + plat / plat + dessert. – 18 € entrée+plat+dessert). Vin au verre. Chardonnay, Pouilly-Fumé, Viré-Clessé… Possibilité de commandes d'huîtres à emporter. Terrasse.

De la terrasse au deuxième étage, on retrouve les nappes à carreaux rouges et blancs chères au Neptune, un décor en phase avec l'authenticité et la constance que l'on retrouve dans les plats. L'ambiance croisière avec les lampes de table en laiton se fait plus intimiste à l'intérieur. Le restaurant vient d'obtenir en 2018 le titre de Maître Restaurateur. Aucun doute sur le travail réalisé en cuisine, tant les plats sont bien exécutés. Le restaurant, spécialisé dans les poissons et les fruits de mer, fait partie des meilleures adresses paimpolaises. Il faut dire que les parents de la patronne sont producteurs d'huîtres… On cuisine ici les produits, en les respectant et en vous offrant donc des poissons, des Saint-Jacques ou des homards tout simplement grillés. Sauf que justement, cette cuisson ne supporte pas l'erreur et il faut la main pour la réussir. Les poissons sont bien cuisinés. Mention spéciale aux langoustines rôties au tandoori, à la lotte servie avec une purée de coco de Paimpol et à l'entrecôte au beurre maître d'hôtel. On ne boude pas son plaisir pour déguster les desserts. Le service est rapide, l'équipe bien affûtée. Après le repas, la balade sur les quais est juste divine.

LE PENNTY
20, rue des Huit Patriotes ✆ 02 96 55 11 41

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi midi. Menu enfant : 6,90 €. Formule du midi : 11,90 € (galette + salade + crêpe / Moules marinières + frites + crêpe). Terrasse.

Si vous cherchez une bonne crêperie à petits prix, vous êtes au bon endroit. Fabienne prépare de délicieuses crêpes, foi de renard ! Les recettes traditionnelles font la part belle aux produits du terroir : andouille de Guéméné, truite fumée de la Ferme Marine du Trieux, noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, miel de Bretagne, sablés bretons et crêpes dentelle. Rien de tel qu'une bolée de cidre artisanal pour accompagner vos crêpes et galettes. Les moules marinières sont également très généreuses. La saison 2019 ouvrira sur un tout nouveau décor. Bonne humeur et service professionnel.

THÉO JASMIN
5, place Gambetta
✆ 02 96 22 39 90

Fermé du 1er au 7 juillet. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi et les jours fériés de 12h à 14h ; le vendredi et les jours fériés de 19h à 22h. Haute saison : du mardi au samedi et les jours fériés de 19h à 22h ; du mardi au dimanche et les jours fériés le midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menus de 15,90 € à 21,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Plat-dessert : 15.90 €, entrée-plat : 17.50 €, entrée-plat-dessert : 21.50 €.

Plats à la carte entre 14.90 € et 24 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. WC équipés PMR. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Il y a des tables où l'on se dit que le détour en valait la chandelle. Théo Jasmin, un peu excentré de l'attractivité du port, fait partie de ces adresses. Aux commandes de ce bistrot, l'ancien chef étoilé Yoann Péron accompagné de son épouse Emmanuelle en salle font de votre déjeuner un très bon moment avec des propositions à l'ardoise, de belles associations et des cuissons parfaitement maîtrisées. Le soir, Théo Jasmin se fait plus « gastro » et offre de belles soirées en perspective entre petites tables en tête-à-tête et grande tablée. Parmi les atouts du restaurant, on souligne sa cuisine semi-ouverte, sa belle sélection de vins (condrieu 2014, châteauneuf-du-pape 2015, minervois cuvée des chants marins), sa philosophie (membre de l'Euro-Toque, Yoann Péron travaille dans la lignée de Paul Bocuse) et son ambiance chaleureuse entre les tons marron glacé et bleu canard. Le restaurant s'est d'ailleurs agrandi en 2018 et peut désormais accueillir 70 couverts à l'intérieur et vous proposer des plats à emporter. Au menu lors de notre passage : terrine de cochon maison aux petits raisins macérés au calvados ou merlu en ceviche au citron vert et tomates confites et œuf mimosa au crabe, puis saumon rôti, variation autour du chou fleur du Trégor et émulsion acidulée, ou noix de joues de porc mijotées au cidre, pomme de terre Amandine, sauce crémeuse aux lardons… pour un rapport qualité-prix exceptionnel. Les habitués ne s'y trompent pas et les clients de passage se passent le mot : c'est vraiment exquis !

Le gîte

HÔTEL DE LA MARNE***
30, rue de la Marne ✆ 02 96 16 33 41
www.hoteldelamarne-paimpol.fr
hoteldelamarne@orange.fr

Fermé 3 semaines en janvier après les vacances de Noël. Réception de 9h à 21h. 9 chambres. Chambre double de 55 € à 100 € ; chambre triple de 85 € à 95 € ; suite de 90 € à 100 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 8 €. Parking ouvert inclus. Lit bébé : 8 €. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Restauration.
Ne vous arrêtez surtout pas à l'aspect sévère de l'hôtel de la Marne. Bâti dans le style de la région, granit et ardoises, il contraste fortement avec l'accueil convivial que vous y trouverez. Situé à 600 mètres du port de Paimpol, ses chambres calmes mêlant style moderne et traditionnel, bien équipées en TV et wi-fi, vous accueillent pour un repos réparateur. L'hôtel a été entièrement rénové en 2013, les couloirs arborent fièrement du gris et rouge alors que les chambres sont décorées dans des tons plus neutres. Une suite a été créée pour proposer un bel espace à ceux qui le désirent. Le parking privé est appréciable. A noter que l'hôtel possède une très belle table dans une salle cosy et très claire. Vous êtes par ailleurs à un quart d'heure de l'embarcadère qui mène à l'île de Bréhat et entourés de très beaux sites.

HÔTEL LE K'LOYS***
21, quai Morand
✆ 02 96 20 40 01
www.hotel-kloys.com
hotelkloys@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23h (possibilité d'arriver plus tard via code d'accès). 25 chambres (dont 2 PMR). Basse saison : chambre double à partir de 50 € ; suite à partir de 116 €. Haute saison : suite à partir de 200 €. Négociable. Petit déjeuner : 9,50 € (15 € en chambre / Petit déj' express : 9 €). 2 chambres conçues PMR. Animaux acceptés (supplément demandé). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (chez Tonton Guy, L'Islandais, Crêperie L'Escale, Glacier Adam).
L'hôtel Le K'Loys (la maison de Louis) donne directement sur le port de plaisance de Paimpol. Ancienne maison d'armateur, l'établissement conserve de son époque (XVII[e] siècle) de belles boiseries, un escalier et quelques meubles. L'esprit traditionnel et l'ancrage marin n'ont pas été oubliés lors de la rénovation. L'ambiance feutrée avec les rideaux, les tapis, les voiles enveloppe le visiteur de passage d'une douce atmosphère. Chaque chambre est unique et possède son charme. La gamme de prix s'adapte à tous les budgets, de manière à ce que chacun y trouve son compte. A noter que des chambres communicantes ont été créées pour proposer 2 suites. Dans les chambres supérieures ou familiales, une machine Nespresso est mise à disposition. Les chambres standards et économiques offrent une vue sur la vieille ville tandis que les autres permettent de se réveiller face au port. Le petit déjeuner est servi sous la verrière ou en chambre mais, pour les plus pressés, il est désormais possible de prendre un petit-déjeuner express en terrasse. Un établissement qui sait s'adapter pour satisfaire ses clients.

Emplettes

L'ATELIER DE CORENTIN
25, place du Martray
✆ 02 96 22 32 77

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 18h30. Fermé les 3 premières semaines de janvier. Ouvert le dimanche (réservation recommandée pour les brunchs du dimanche). Chèque Restaurant.
Cette nouvelle pâtisserie-salon de thé est une vraie aubaine sur la place du Martray. Sur place ou à emporter, on goûte et on déguste de délicieuses pâtisseries concoctées par le chef pâtissier Corentin Le Calvez. Dans ses voyages – Australie, Nouvelle-Zélande, Inde, Thaïlande, Sri Lanka et Hong Kong -, il a puisé de multiples influences et rapporté de délicieuses recettes. Mais le chef ne manque pas de créativité et l'on peut manger selon le jour des pavlova, des cheesecakes, des éclairs, des choux ou encore de délicieuses galettes paimpolaises. L'été, dégustez aussi des glaces à l'italienne. A noter que le midi, l'atelier de Corentin propose un service brasserie.



LA CALE AUX ÉPICES
6 bis, rue des 8 Patriotes ✆ 06 34 31 03 99
www.lacaleauxepices.com
lacaleauxepices@gmail.com
Ouvert le mardi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h ; le mercredi de 14h30 à 19h ; le jeudi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h.
Si la rue des 8 Patriotes se distingue à Paimpol par son architecture, elle dévoile également de belles boutiques authentiques. La Cale aux épices, c'est un comptoir qui vit sous l'étendard d'une goélette à hunier, symbole des voyages et des périples entrepris pour rapporter les précieuses épices qui révèlent toute la saveur d'un plat. C'est donc un voyage qui vous attend en passant le pas de la porte avec des mélanges créés par la cale aux épices, des currys, une variété considérable de poivres (la grosse tendance) et des sels du monde. Parmi les poivres, on se laisse embarquer par le Voatsyperifery noir, originaire du Madagascar et qui sublime à merveille le magret de canard au miel. Côté épices, partez pour les Antilles avec le colombo, une variété de curry qui n'a pas son pareil pour sublimer le poulet. Essayez le sel rouge de Hawaï pour ensoleiller vos planchas ! La boutique est une vraie merveille.

Autre adresse : 10 rue des Orfèvres, 56000 Vannes

LE CELLIER DU GOËLO
2, rue de l'Eglise ✆ 02 96 20 48 27
www.cellierdugoelo.com
contact@cellierdugoelo.com
Ouvert le lundi de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 10h à 12h15. Basse saison : du mardi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h30 à 19h15. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h30. Paiement à distance et envoi postal. Vins à partir de 5 €. American Express.
Changement de propriétaire (Robert Bozec tire sa révérence et cède sa place à Pascal Rubon) mais pas de cap pour cette belle cave qui a su au fil des ans se bonifier comme le bon vin. A deux pas de la place du Martray, la boutique constitue un bel écrin pour découvrir les 500 références de vins présentés. Et ici le conseil est celui de connaisseurs pointus qui savent vous orienter vers des petits crus surprenants comme de belles maisons de viticulteurs. Chaque année, une poignée d'entre eux fait même le déplacement pour les portes ouvertes le week-end de l'Ascension et le premier week-end de décembre. Au rang « des boissons non laitières » (appellation bretonne des spiritueux), on découvre une bonne centaine de whiskies, des vieux rhums, mais aussi de nombreux armagnacs, cognacs et calvados qui vous permettront également de boire français. Nouveautés : les bières se sont fait une belle place avec 100 références disponibles. Le rayon épicerie ne cesse d'augmenter avec des belles propositions locales, l'occasion de découvrir les pâtes bretonnes Le Ruyet déjà adoptées par les grands chefs, les haricots de mer et la salicorne, les chips 100% sarrasin (la Crousty'breizh), les délices marins à tartiner de la Paimpolaise conserverie, les caramels au beurre salé Lambr1…). C'est aussi l'occasion de se réapprovisionner en thé (Palais des thés, Jardin de Gaïa bio). Une adresse épicurienne comme on aime !

LE HANGAR
8, rue de Penvern ✆ 09 77 93 01 62
www.le-hangar-22.fr
contact@le-hangar-22.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.
Si vous avez envie d'acheter des produits locaux de qualité, avec un grand choix de produits de saison, ne manquez pas cette épicerie où vous trouverez aussi bien fruits et légumes que charcuterie et épicerie fine, ainsi que des cosmétiques marins. Le magasin, un ancien hangar à céréales bien réhabilité, travaille en collaboration avec plus de 150 producteurs en direct (cela leur assure une juste rémunération). Galettes, pain, viandes, fromages, fruits et légumes permettent de faire ses courses quotidiennes. On aime aussi beaucoup les produits tartinables, les galettes et cookies salés, les bonnes bières de la région, les jus artisanaux. De quoi se constituer un bon pique-nique ou un apéro breton savoureux. Futé : un petit coin pour les enfants a été aménagé.

VERGLASS°
Place de Verdun ✆ 02 96 55 15 32
www.verglass.fr
verglass22@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Ouvert le dimanche (en période scolaire, horaires fluctuant).
Cette boutique un peu à l'écart du centre-ville est un véritable atelier d'art, celui de deux souffleurs de verre, animés par une même passion. Toutes les créations sont réalisées sur place dans l'atelier au centre de la boutique. Il est très agréable de pouvoir cheminer dans ce bel espace et découvrir ces petits et grands objets : petits animaux à suspendre, décoration de jardin, mais aussi verres, carafes, vases, bijoux… mis en scène sur des étagères en bois brut. On ressent un profond respect de la matière. Derrière ces belles créations, se trouvent deux personnalités : Julie-Anne Johnson et Eric Lemarié. Tous deux ont travaillé aux Verreries de Bréhat, chacun possède son univers. On vous invite à découvrir leurs pièces uniques comme leurs petits objets aux couleurs translucides.

Dans les environs

Lézardrieux

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE PRESQU'ÎLE DE LÉZARDRIEUX**
9, Kérantour
Pleudaniel ✆ 02 96 22 16 45
www.bretagne-cotedegranitrose.com

Basse saison : ouvert du lundi au mercredi et le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le jeudi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Basse saison : septembre et vacances scolaires.
L'office du tourisme a fusionné avec celui de Trégor. Les bureaux d'information touristique sont un passage non pas obligé mais fortement conseillé si vous souhaitez obtenir des conseils personnalisés sur l'organisation et le déroulement de votre séjour dans la région. Vous y trouverez une documentation abondante ainsi qu'un personnel compétent qui saura vous donner les meilleurs plans, adresses et tuyaux pour un séjour en adéquation avec vos attentes et votre budget. Un service de billetterie vous permet de prendre vos places à bord des vedettes des 7 Iles ou du passeur du Trieux. A noter : l'office de tourisme a également un point d'accueil à Pleubian.

■ **PONT SUSPENDU**
Le pont suspendu de Lézardrieux a été construit entre 1833 et 1840, il a ouvert à la circulation le 10 juin 1840 et sa vocation première était de remplacer les bacs reliant les deux rives du Trieux.
Ce premier ouvrage, montrant des signes de fatigue, fut remanié à partir de 1922. En 1925, d'après les plans de l'ingénieur français Gaston Leinekugel Le Cocq, un pont plus moderne et plus sûr remplaça l'ancien sans toutefois interrompre la circulation pendant les travaux (le principe fut de construire le nouveau tablier sous l'ancien et une fois l'ouvrage terminé, l'ancien tablier en bois fut démonté). Le premier pont mesurait 152 mètres de long pour 4,2 mètres de large et le tablier en sapin était soutenu par des câbles d'acier. Le pont actuel mesure 160 mètres de long et 11 mètres de large. C'est un pont métallique suspendu utilisant la technique du haubanage. De 1988 à 1993, l'ouvrage a bénéficié d'importants travaux de rénovation entrepris par le Conseil Régional des Côtes d'Armor. Cet ouvrage est remarquable pour sa qualité architecturale.

AUBERGE DU TRIEUX
1, impasse du Four Neuf
✆ 02 96 20 10 70
www.auberge-du-trieux.com
contact@auberge-du-trieux.com
Maître Restaurateur. Fermé les 2 semaines suivant les vacances de la Toussaint et de février. Basse saison : ouvert du vendredi au lundi et les jours fériés le midi et le soir ; le mardi midi. Haute saison : du jeudi au mardi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22,50 € à 68 €. Carte : 20 € environ (pour un plat). Menu enfant : 8,95 € (13,35 € (de 8 à 14 ans)). Formule ardoise le midi du lundi au vendredi : 13 € et 16 €. Vin au verre. Plateau de fruits de mer : 38 € par personne. Ormeaux : 15.5 l'unité, 29,80 € les deux, 42 € les trois. Homard : prix entre 40 et 45 € selon les cours. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Lorsqu'on arrive de Paimpol et qu'on passe le viaduc pour aller vers le port de plaisance, on est tout près de l'Auberge du Trieux. Dans cette très belle longère dans le style du pays, pierres apparentes et toit en ardoise, à la décoration plus lumineuse et harmonisée depuis que le restaurant à fêté ses 20 ans en 2016, se niche une des places fortes de la gastronomie de la région. Ici le chef Maudez, labellisé Maître-Restaurateur en 2010, travaille les produits du terroir dans le respect de la tradition tout en cultivant originalité et parfois exotisme. Le mendiant de foie gras et son moelleux amande ou le saumon du chef en habit d'hiver crumble au blé noir sont des entrées dont l'intensité des saveurs nous ont surpris. Le chapon aux champignons et jus au vin jaune nous a aussi beaucoup plu. La carte évolue régulièrement et offre toujours autant de plaisir à chaque saison. La soupe de poisson est à emporter les vendredis d'été. Et pour ceux qui profite de la région hors saison (d'octobre à mars), n'hésitez pas à vous inscrire à un cours de cuisine pour à votre tour bluffer vos convives. Une très belle adresse !

■ **CRÊPERIE DU MOULIN À MER**
1, rue du Moulin à Mer ✆ 02 96 20 19 49
Basse saison : ouvert le week-end le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Haute saison : de Pâques au 15 septembre et vacances scolaires, l'hiver, certains vendredis soir sur réservation. Carte : 16 € environ.
Ici vous pourrez déguster un repas gastronomique de crêpes et de galettes dans le cadre authentique d'un majestueux manoir du XVII[e] siècle sans vous ruiner. Vous ne regretterez pas de vous être lancé sur la D 20 qui court de Lézardrieux à Lanmodez pour trouver sur votre droite cette crêperie qui se remarque aisément. Depuis 26 ans, les propriétaires ont acquis une renommée dans la région grâce à leur savoir-faire maison. Les crêpes et galettes qu'on vous sert sont réalisées devant vous sur 4 grandes galetières. Vous pourrez savourer des galettes simples, aux préparations maison, campagnardes ou super complètes. Vous fondrez en savourant la Chèvre chaud et lard fumé ou la Super Moulin à Mer (œuf, jambon, fromage, courgettes, poivrons, aubergines, tomates, oignons). Vous apprécierez en plus de les déguster auprès des deux grandes cheminées qui confèrent à la salle une atmosphère particulièrement chaleureuse.

■ **LE LITTORAL****
8, rue Saint-Christophe ✆ 02 96 20 10 59
www.hotel-lelittoral.com
lelittoral.lezardrieux@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21. 15 chambres. Chambre double 50 € ; chambre triple 60 €. Petit déjeuner : 6,80 €. Parking. Animaux acceptés (sur demande préalable). Wi-fi gratuit.
Dans le petit bourg tranquille de Lézardrieux, à l'embouchure du Trieux, vous trouverez ce petit hôtel familial (facilement reconnaissable à ses stores jaunes) où il fait bon séjourner sans se ruiner. Situé à 700 mètres du port de plaisance et à moins de six kilomètres de Paimpol, il constitue une excellente base pour visiter cette région des Côtes-d'Armor, une des plus belles de Bretagne. Les chambres sont très propres et spacieuses et offrent une vue sur la rivière ou le jardin.

Toutes les salles de bains viennent d'être rénovées. Vous apprécierez d'aller flâner au bord de la rivière, pour vos excursions, vous n'êtes qu'à une dizaine de kilomètres de l'embarcadère pour l'archipel de Bréhat. Les plages de Bonne-Nouvelle ou de Pors-Guyon sont à cinq minutes en voiture. Et si vous randonnez, c'est l'étape incontournable pour fouler le GR34.

■ **LAN CARADEC**
6, rue des Perdrix ✆ 02 96 20 10 25
www.lan-caradec.com
lan.caradec@gmail.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres (+ un gîte). Chambre simple 70 € ; chambre double 90 € ; chambre triple de 110 € à 120 € ; suite de 130 € à 200 €. À la demande. Petit déjeuner inclus (pas dans le gîte). Parking (accueil vélo). Prêt de lit parapluie, accueil gratuit jusqu'à 2 ans. Accueil en français, anglais, néerlandais, espagnol et allemand. Gîte de 280 € à 499 € la semaine. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Les chiens peuvent rester à l'extérieur. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes sur réservation de 30 à 40 €). GR34 à proximité. Accès direct à la mer depuis la propriété.
Perché sur les hauteurs de Lézardrieux, Lan Caradec est une belle propriété du XIXe siècle qui accueillent 4 chambres d'hôtes. Un gîte jouxte la maison pour des séjours à la semaine. La vue sur le Trieux est époustouflante. Chaque chambre bénéficie d'un balcon plein sud avec la vue sur mer. Prenez le temps d'explorer le petit bois et ses abords côtiers et pourquoi pas de vous baigner face à la plage où Georges Brassens avait ses habitudes. Autour de cette demeure au charme d'antan, chèvres, cochons d'Inde, poules, font la joie des petits et grands. Les familles y trouvent d'ailleurs un accueil personnalisé puisque chaque chambre se module en fonction du nombre d'hôtes. Bleue, rose, jaune, abricot, ardoise : chacune des chambres très spacieuses possède sa propre identité. Mobilier ancien et hauteur sous plafond vous plongent dans l'authenticité. Une authenticité que l'on retrouve au petit matin lors du petit déjeuner où sont servis des spécialités locales maison : far breton, yaourts, confitures en plus des traditionnels boissons chaudes, jus de pommes, pain et fromages. Fulbert et Ariadne, couple franco-néerlandais, prennent soin d'adapter le service en fonction de chacun. N'hésitez donc pas à préciser si vous souhaitez pour le petit-déjeuner ou pour la table d'hôtes un repas sans gluten, sans lactose ou encore végétarien. Autour de Lézardrieux, vous n'aurez pas le temps de vous ennuyer entre les escapades sur l'île de Bréhat, la découverte de la côte de Granit rose et les randonnées à pied ou à vélo sur ses sentiers sauvages et préservés.

Lanleff

■ **TEMPLE DE LANLEFF**
Le Bourg
lanleff-temple.fr/visite-du-temple
templedelanleff@gmail.com
En accès libre toute l'année. Visites guidées sur réservation pour les groupes. CB et chèques non acceptés. Visite guidée (contacter l'association par mail). Restauration (en saison).
Ce curieux édifice en grès rose de style roman primitif, est un vrai mystère. Il s'agirait d'une ancienne église du XIe siècle. Son plan à type de double circulaire concentrique agrémenté d'un déambulatoire, est très rare, ressemblant à l'église de Sainte-Croix à Quimperlé et au Saint-Sépulcre de Jérusalem. De ses ruines subsistent douze arcades majestueuses et le déambulatoire courant autour de la rotonde. A voir également les chapiteaux naïvement sculptés d'animaux et de petits personnages. Le décor est planté pour une légende bretonne : une sorcière cupide y aurait vendu son nouveau-né au diable pour 12 pièces d'or. Elle se brûla en voulant les attraper, les laissant s'incruster au fond de la fontaine de l'église, où on peut encore les apercevoir… L'association Le Temple de Lanleff, qui s'évertue à approfondir les connaissances liées au temple, propose des visites commentées. Ne manquez pas les animations estivales autour du temple : sentiers de randonnée, illuminations à la tombée de la nuit pour découvrir le temple sous un autre jour, et initiations à la danse bretonne gratuites tous les jeudis en été.

Pleubian

■ **SILLON DE TALBERT** ★
Cordon littoral ✆ 02 96 22 92 17
www.tourismebretagne.com
Cette curiosité géologique classée au patrimoine mondial de l'Unesco est aujourd'hui une réserve naturelle qui fera aussi bien le bonheur des randonneurs que des amateurs de pêche à pied. Située sur la presqu'île de Lézardrieux, cette langue de sable de trois kilomètres de long a été créée par le travail d'érosion des deux rivières adjacentes, le Jaudy et le Trieux. Vous pourrez y observer de nombreux oiseaux, et remplir votre seau de palourdes, de praires ou d'étrilles. Le sillon se trouvant à l'abri de la marée, vous pourrez vous y promener à toute heure, en comptant deux heures pour faire l'aller-retour.

■ **CAMPING PORT LA CHAÎNE******
Chemin du Camping ✆ 02 96 22 92 38
www.portlachaine.com
info@portlachaine.com
Ouvert de début avril à mi septembre. Terrain de 5 ha. 142 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Emplacement (avec 6 A) de 10,50 € à 14,50 €. Emplacement de 6,60 € à 10,70 €. 2 personnes de 9 € à 14 €. 50 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 248 € à 952 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3,20 €). Wi-fi payant. Animations. Piscine ouverte d'avril à septembre.
Dormir avec le doux son des flots dans les oreilles, c'est ce dont vous avez rêvé toute l'année. Port la Chaîne vous permet de concrétiser ce rêve. De nombreux emplacements avec vue sur mer vous accueillent et vous permettent de contempler le large, à moins que vous ne préfériez une petite bronzette sur la plage en accès direct. De nombreuses activités sont possibles, dont la randonnée sur le GR 34, qui borde le terrain, ou la pêche, à pied ou en bateau, car le camping dispose de mouillages. Si les jours sont moins beaux, une piscine

couverte et chauffée vous permet de passer le temps agréablement. Une aire de jeux est également à la disposition des enfants, pour lesquels des animations sont prévues en juillet et en août.

Pléhédel

MATHIEU KERGOURLAY – RESTAURANT DE BOISGELIN NOUVEAU

Château de Boisgelin ✆ 02 96 22 37 67
www.mathieu-kergourlay.com
contact@mathieu-kergourlay.com

Fermé du 16 décembre au 26 janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Haute saison : du jeudi au mardi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 75 € (le soir). Formule du midi : 20 € (du lundi au vendredi pour 2 plats (26 € pour 3 plats)). Menu enfant à 10 € (entrée – plat) ou 15 € (entrée – plat – dessert – boisson). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

L'ancien chef étoilé du Manoir de Lan Kerrelec, Mathieu Kergourlay et son épouse Marine ont investi et rénové les lieux avec goût et talent pour ouvrir les portes de leur restaurant à l'été 2018. Parce que l'on déguste d'abord avec les yeux, luxe, calme et gastronomie sont magnifiquement réunis pour faire papillonner vos pupilles autant que vos papilles. Vous trouverez dans vos assiettes des produits issus de circuits courts voire directement puisés dans le potager du château. Si la carte est renouvelée 2 fois par saison, vous aurez du nouveau tous les midis avec le menu du marché. Le menu plaisir fait swinguer les saveurs de saison avec des mets délicats : foie gras, tartare d'algues, truffes, noix de Saint-Jacques, Colvert cet automne. Un vent de modernité souffle sur le château dans cette magnifique salle qui ne manque pas d'identité. Après le déjeuner, nul doute que vous serez tentés de prolonger l'émerveillement en exerçant votre swing sur le parcours de golf du domaine ou son *practice*, profitant ainsi du calme verdoyant des terres du Goëlo.

MATHIEU KERGOURLAY – HÔTEL DE BOISGELIN***
Château de Boisgelin
✆ 02 96 22 37 67
www.mathieu-kergourlay.com
contact@mathieu-kergourlay.com

Fermé du 15 décembre au 26 janvier. Accueil jusqu'à 21h (possibilité d'arriver plus tard sur demande). 14 chambres. Chambre double de 69 € à 78 €. Demi-pension : 50 € (par personne dîner 3 plats + petit déjeuner). Petit déjeuner : 15 €. Lit supplémentaire : 25 € (dans certaines chambres). Lit bébé disponible gratuitement sur demande. Animaux acceptés (10 €). Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration (formule du midi à partir de 20 €). Golf.

C'est dans le cadre exceptionnel du château de Boisgelin que Marine Kergourlay a subtilement aménagé les 14 chambres de cet hôtel. Classique, confort, supérieure ou familiale, chacune des chambres vous offre soit la vue sur la cour du château soit sur le *green* de son golf, si ce n'est les deux à la fois. Les salles de bains toutes rénovées se sont parées de marbre blanc et de belles robinetteries antiques. Les moquettes épaisses et douces mettent en valeur les meubles d'époque.

Quelques portraits des aïeux ornent l'escalier dans un agencement très contemporain. Après une bonne nuit de sommeil, le petit déjeuner qui vous attend va vous ragaillardir car ici la cuisine est affaire de chef : madeleines et cookies maison, saumon fumé maison, fromages bretons, pain et viennoiseries du village sont servis dans la petite salle du fond très lumineuse. Séjourner en ces lieux, c'est assurément s'offrir une parenthèse de luxe et de sérénité. Les 450 hectares du domaine vous offriront largement de quoi alterner vos parcours de golf avec quelques balades dans la forêt classée zone naturel d'intérêt faunistique et floristique. Gageons que le charme le disputera à l'envoûtement !



Ploubazlanec

LES VEDETTES DE BRÉHAT
6, route de l'Embarcadère
✆ 02 96 55 79 50
www.vedettesdebrehat.com
Ouvert toute l'année. Départ pour Bréhat toutes les heures d'avril à septembre. Hors saison, 8 départs par jour. Baie de Paimpol et remontée du Trieux : deux croisières par mois en haute saison. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 10,30 € (tarif aller-retour pour traversée directe). Enfant (de 4 à 11 ans) : 8,80 €. Animaux tenus en laisse : gratuit. Vélo : 15 €. Tour de l'île, adultes : 15 €. Remontée de la Rivière du Trieux, Adultes : 23 €. Croisière en baie de Paimpol : Adultes 18 €. Chèque Vacances. Selon la marée accès délicat aux quais d'embarquement. Visite guidée. Grand parking (gardé jour et nuit de Pâques à septembre) de 250 places à l'Arcouest.
Les Vedettes de Bréhat assurent l'aller-retour avec l'archipel de Bréhat, grâce à une flotte de 5 navires accueillant 189 à 255 passagers. Mais ne croyez pas vous embarquer pour une longue traversée : Il vous faudra 10 minutes pour atteindre votre destination. Arrivé aussi vite, vous aurez tout loisir pour découvrir la merveilleuse île aux fleurs, emprunter ses chemins sinueux et fleuris et découvrir ses jolies criques. Vous pourrez aussi très judicieusement faire le choix de compléter votre périple par un tour de l'île, très spectaculaire, proposé par Les Vedettes de Bréhat (45 minutes). Elles vous proposent aussi un programme d'excursions dont la magique remontée de l'estuaire du Trieux (compter 4 heures). Autre possibilité : une croisière en baie de Paimpol d'environ 1h30, à la découverte de l'anse de Beauport, des falaises de Plouézec, et de la baie du Launay. A noter que Les Vedettes vous emmènent également en balade vers Bréhat à partir d'Erquy, Binic et Saint-Quay Portrieux.

MILMARIN
16, rue de la Résistance
✆ 02 96 55 49 34
milmarin@gp3a.bzh
Basse saison : ouvert du mercredi au vendredi et le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du dimanche au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : 1er juillet-31 août. Basse saison : 1er avril-30 juin, 1er septembre-31 octobre et petites vacances. De novembre à mars (hors vacances scolaires) : mercredi, vendredi et dimanche 10h-12h30 et 14h-17h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 11 ans) : 3,20 € (+ étudiants et demandeurs d'emploi). Groupe (10 personnes) : 3,20 €.
Amoureux de la mer et de la marine marchande, ce centre culturel, nouvellement inauguré, va attirer toute votre attention. Il réunit en son sein une belle exposition permanente sur la marine marchande, un pôle d'accueil touristique, un fonds de recherche et d'archives ainsi que le musée Mémoires d'Islande (arrivé dernièrement). Bon à savoir : le centre de documentation réunit pas moins de 5 000 documents, il a été constitué par un ancien officier de la Marine Marchande Roger Courland qui lui a donné son nom, il est accessible sur rendez-vous. Le musée retrace la vie d'un marin, de sa formation au quotidien sur le bateau, et présente les différents navires. La visite est vraiment adaptée à tous les publics grâce à des témoignages audiovisuels, des espaces interactifs avec tablettes tactiles et des ateliers manuels. Cerise sur le gâteau, la visite se termine sur une belle expérience immersive en enfilant un casque de réalité virtuelle. C'est bluffant ! Le centre culturel va plus loin en organisant des conférences et diverses animations sur les enjeux de la mondialisation et les répercutions sur le monde marin afin de sensibiliser la société sur ces thématiques. Enfin, Milmarin assure un relais d'informations touristiques et vous conseille sur les immanquables des environs.

PORS-EVEN
Ce petit village de pêcheurs, hameau de Ploubazlanec, est imprégné de l'aventure islandaise. La croix des Veuves, calvaire érigé à la pointe de la Trinité, constitue un promontoire où les femmes pouvaient scruter l'horizon en espérant y voir au loin les goélettes de leurs époux de retour d'Islande. La jolie chapelle de Perros-Hamon constitue un autre édifice remarquable. Les petites maisons basses du village, tournées vers le sud et protégées du vent, ainsi que de nombreux ex-voto, racontent le passé tragique des habitants d'antan, dont la vie était rythmée par les départs et les arrivées des goélettes. Aujourd'hui, Pors-Even constitue un port de pêche et d'ostréiculture toujours actif, même si les bateaux à moteur ont remplacé ceux à voile. L'endroit est charmant, encore préservé du tourisme des stations balnéaires voisines. On y découvrira quelques résidences secondaires bénéficiant de la tranquillité qui règne en ces lieux.

TOUR DE KERROC'H
Au sommet de la butte Krec'h Mahaf ou Mazé, en d'autres termes Mathieu, on embrasse une vue magnifique sur la baie de Paimpol. D'où l'idée de l'abbé Guennou au XIXe siècle, d'y ériger une statue de Marie toute simple. Ses espérances furent largement dépassées avec la construction de cette tour de granit insolite, sur laquelle fut érigée originellement une statue de sainte Anne, puis, plus tard, celle de la Vierge et de saint Joseph avec l'enfant Jésus. On peut observer l'existence d'une croix en vermeil qui fut offerte par Monseigneur David au maire de Ploubazlanec qui légua la tour appartenant à sa famille. La tour de Kerroc'h est depuis son existence l'emblème de la ville.

CHARLOTTE Ô CRÊPES
5, rue du Général-de-Gaulle
✆ 09 51 24 83 42
charlotteocrepes@gmail.com
Congés annuels de mi-janvier à mi-mars. Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche de 12h à 13h et de 19h à 20h. Haute saison : du vendredi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h. 7/7jours pendant l'été et les vacances scolaires. Carte : 20 € environ. Chèque Restaurant. Terrasse. Salon de thé.
Cette crêperie-salon de thé fait partie des adresses immanquables qui renouvellent le genre ! Charlotte et Jean-Marie ont agrandi l'espace en ajoutant une véranda face à la mer pour faire plus d'heureux. Les galettes et

crêpes sont copieuses, originales et tellement savoureuses. Elles sont joliment présentées et préparées à base de produits frais et locaux. Les produits de saison sont à l'honneur et les garnitures évoluent au fil des saisons. On se laisse tenter par les suggestions qui rivalisent de gourmandise : galette avec tartare de truite fumée à la menthe, boudin noir et champignons, crêpe façon tarte Tatin, à la confiture de tomate verte ou de fraise et sésame. Et vous n'êtes plus qu'à quelques minutes de l'embarcadère pour l'île de Bréhat et du GR34.

MOULERIE LE MÉE – PORS EVEN
Le Port – Pors Even
✆ 06 07 60 25 27
Ouvert de mi-juin à mi-septembre. Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Moules-frites : 11,50 €. Huîtres chaudes : 10 € les 6, 19 € les 12. CB non acceptée. Terrasse.
La réputation de ce producteur d'huîtres de la baie de Paimpol et de moules n'est plus à faire. On vous transmet le bon tuyau comme on le ferait à des bons amis. La salle de dégustation se situe à 20 mètres de la mer. La réservation est fortement conseillée. L'ambiance est bon enfant et les assiettes très copieuses ! L'esprit cabane de pêcheur et la fraîcheur des produits attirent tout un petit monde d'habitués et de touristes en quête de bons produits. Vous l'aurez compris, le rapport qualité-prix est imbattable ! Et s'il vous reste une place, il y a des crêpes au dessert. Jetez un œil au petit film qui passe et montre le travail de l'entreprise familiale.

HÔTEL LES AGAPANTHES***
1, rue Adrien-Rebours
✆ 02 96 55 89 06
www.hotel-les-agapanthes.com
contact@hotel-les-agapanthes.com

Citotel. Qualité Tourisme. Fermé du 15 janvier au 10 mars et du 1er au 7 octobre. Accueil jusqu'à 20h30 (pensez à prévenir lors d'arrivée tardive). 20 chambres (nuitée à partir de 59 € en chambre confort et 99 € en chambre supérieure). Petit déjeuner : 12 €. Lit enfant 5 €. Coffret à 110 € en chambre supérieure pour deux personnes avec apéros offerts. American Express. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi. Tv satellite. Jardin et terrasse. Pub-salon de thé « La Parenthèse » de 11h à 20h.
Perché sur les hauteurs de Ploubazlanec, cet hôtel offre une belle vue sur la mer et jouit d'une situation idéale pour partir à la découverte de l'île de Bréhat. L'espace paysagé, imaginé par Laurent, invite à la détente. A l'image des extérieurs, l'hôtel est aménagé avec raffinement. Les 20 chambres, décorées par Nathalie avec beaucoup de goût, offrent une vue soit sur la place du village, soit sur le jardin, soit sur la mer. Mention spéciale à la suite Pierre Loti pour sa jolie verrière et son invitation au voyage. Rappelons que nous nous trouvons ici au pays des pêcheurs d'Islande, célébrés dans son roman éponyme par Pierre Loti. L'espace petit déjeuner se transforme au fil de la journée en pub-salon de thé et devient La Parenthèse. Bar à huîtres, planches apéro, cocktails, pâtisseries et glaces artisanales sont à déguster à partir de 11h. Dès l'été 2019, vous pourrez prolonger la détente dans le nouvel espace dédié aux massages. Réservez encore votre vélo électrique pour sillonner les environs. Pour les piétons, l'hôtel se propose de venir vous chercher à la gare de Paimpol ou à l'embarcadère de l'Arcouest. Une belle escale à coup sûr !

Ploëzal

DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE LA ROCHE JAGU
✆ 02 96 95 62 35
www.larochejagu.fr
chateaudelarochejagu@cotesdarmor.fr
Depuis Pontrieux, D 787 en direction de Lézadrieux.
Fermé du 1er octobre au 4 mai. Ouvert pendant les vacances scolaires de la Toussaint et de Noël. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Ouverture du château et de l'exposition temporaire « Voyage dans les contes du monde » pendant les vacances de Noël et de Toussaint (14h – 17h), puis de la mi mai au 30 septembre 2018. Haute saison : juillet / août. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Gratuité pour l'exposition permanente « Si la Roche Jagu m'était contée » en rez-de-chaussée du château. Tarif famille à 13 € pour 2 adultes et 2 enfants. Jardin Remarquable. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.



Dans le pays du Trégor, au nord-ouest des Côtes-d'Armor, le domaine de la Roche Jagu déploie 30 hectares de jardin autour d'un château dont la construction remonte au XV[e] siècle. Forteresse historique dans la fonction était de surveiller le Trieux qui coule en contrebas, le château est classé monument historique, et ses jardins sont reconnus « jardins remarquables ». Au premier étage, le château accueille des expositions temporaires consacrées à l'art ou à l'histoire, ainsi qu'une bibliothèque. Le rez-de-chaussée est en accès libre. A travers un parcours interactif, vous pourrez en apprendre davantage sur l'histoire du château et vous faire une idée de la façon dont on vivait au Moyen Âge. A l'arrière du château, vous profiterez d'une vue spectaculaire donnant sur les méandres de la rivière et les collines boisées alentour. Pendant votre visite, ne manquez pas les jardins de plantes médicinales : au printemps et en été, vous apprécierez la promenade au milieu des couleurs et des parfums des dizaines de variétés de plantes, tout en apprenant à les reconnaître.

Plouézec

■ **CHEZ TONTON**
49, route de Bréhec
✆ 02 96 22 64 89
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi à partir de 10h et le soir jusqu´à 23h. Ouvert toute la journée. Carte : 26 € environ. Menu enfant : 9,80 €. Terrasse.
Chez Tonton, c'est le bon petit resto où le verbe est haut et l'assiette, bien copieuse ! Ici pas de chichis mais plutôt des « qu'est-ce que je te sers ma chérie ? » A 50 mètres de la plage de Bréhec, ce sont les vacances qui s'invitent tout d'abord à votre table. On se prélasse en terrasse et on danse à la Paillote. Mais on vient aussi Chez Tonton pour manger sa bonne cuisine : huîtres de Paimpol, choucroute de la mer, cotriade bretonne, brochette marinée… Chaque jour, des suggestions viennent enrichir la carte avec des plats plein de fraîcheur. Les amateurs de moules pourront également choisir entre la recette marinière, bretonne ou curry. Le service est dynamique et l'humour potache de rigueur. C'est une véritable institution dans le coin ! L'ambiance bistrot est familiale et chaleureuse. Un lieu qui nous donne envie de revenir chaque année.

Pontrieux

■ **OFFICE DE TOURISME**
Maison de la Tour Eiffel
Place Yves-Le-Trocquer ✆ 02 96 95 14 03
www.tourisme-pontrieux-communaute.com
Horaires printemps-automne : du lundi au vendredi : 9h30 à 12h30 et 14h à 17h30, samedi : 9h30 à 12h, dimanche : 12h à 17h30. Sauf 1er avril au 26 mai et du 18 septembre au 30 septembre : du lundi au vendredi : 9h à 12h30. Juillet-août : du lundi au samedi : 9h30 à 13h30 et 14h30 à 17h30, dimanche : 12h à 17h30. Fermé d'octobre à mars.
Vous ne pouvez manquez l'office de tourisme de Pontrieux, on ne voit que lui sur la très belle place Yves le Trocquer. Il prend place en effet au rez-de-chaussée de la Maison Tour Eiffel, du XV[e] siècle dont l'architecture à pans de bois est vraiment très spectaculaire. Le personnel, compétent et accueillant vous renseignera, non seulement sur les visites à ne pas manquer, les balades à faire, par exemple, le long du Trieux, les événements et fêtes qui sont nombreux en saison ou les bonnes tables du coin.

■ **PROMENADE EN BARQUE À LA DÉCOUVERTE DES LAVOIRS**
place de la Liberté
BP 73 ✆ 02 96 95 60 31
www.ville-pontrieux22.fr
ville-de-pontrieux@wanadoo.fr
De mi-juin à mi-septembre. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 11h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Juillet et août : nocturnes tous les mercredis, vendredis et dimanches. Adulte : 4 € (capacité d'une barque : 8 personnes). Enfant : 2,50 € (jusqu'à 11 ans). Visite guidée.
Voilà une autre façon de visiter Pontrieux, côté rivière. Au cours de cette promenade en barque (dotée d'un moteur électrique ultra silencieux), d'une durée de 20 minutes environ, qui vous conduira du centre-ville vers le port, vous admirerez du côté de sa face cachée, le patrimoine bâti exceptionnel de ce port, autrefois très riche, considérablement actif jusqu'au XIX[e] siècle. On y exportait de la toile de lin, produite dans le pays, dont on se servait presque exclusivement pour fabriquer les voiles des bateaux d'Europe. Vous admirerez, à cette occasion, la cinquantaine de lavoirs récemment restaurés. Chaque maison bourgeoise en possédait un.



■ **LE PASSEUR DU TRIEUX**
24, rue de l'Eperonnerie
✆ 06 21 07 30 72
www.lepasseurdutrieux.com
contact@lepasseurdutrieux.com
Ouvert du 30 mars au 31 octobre. Se renseigner pour le planning des balades qui varie en fonction des marées. RDV 15 min avant l'heure d'embarquement. Adulte : 18,50 €. Enfant (jusqu'à 10 ans) : 15,50 €. Tarif famille (2 adultes et 2 enfants de moins de 10 ans) : 61 €. Chèque Vacances. Visite guidée (balades commentées). Restauration (pique-nique à bord : 7 € par personne).
Depuis 2013 le tourisme nautique s'est enrichi d'une nouvelle activité dans le Trégor (rive gauche du Trieux) et le Goëlo (rive droite). Au départ de Lézardrieux ou de Pontrieux, Le Passeur du Trieux, ancien chalutier en bois, vous embarque pour de belles balades commentées sur les eaux calmes du Trieux. A bord de ce navire vert et blanc, une carte illustrée indique les points de visites intéressants. Des jumelles vous sont prêtées afin d'observer la faune et la flore. Petits et grands apprécient de pouvoir reconnaître les différents oiseaux marins (héron cendré, goéland argenté, spatule blanche…) représentés sur les panneaux explicatifs du bateau. Un moquette antidérapante au sol et des plaids à disposition complètent votre confort à bord. Prévoyez néanmoins de bien vous couvrir. Le capitaine de marine marchande, Sébastien Peillet, commente tout au long du parcours les lieux rencontrés : la maison de Georges Brassens, Traou Nez le manoir de l'affaire Seznec, les moulins à marée, le passage de l'écluse, le château de la Roche Jagu, le passage sous le pont de Lézardrieux ou encore le phare de la Croix… 4 balades sont proposées. Comptez 2 heures pour la balade de la rivière du Trieux qui rejoint Pontrieux à Lézardrieux (retour en bus) comme pour celle de l'estuaire du Trieux qui se fait au départ de Lézardrieux et vous conduit jusqu'au phare de la Croix. Pour les balades du midi, il est possible de pique-niquer à bord (galette-saucisse, crêpe caramel au beurre salée et cidre ou cola). Nouveauté : en 2019 le Passeur du Trieux et le Passeur An Trev ne seront plus, dorénavant le Passeur Braz (capacité de 58 personnes) vous transportera. A ne pas manquer.

■ **CLUB NAUTIQUE PONTRIVIEN**
36, rue du Port
✆ 02 96 95 17 20
canoe-kayak-pontrieux.fr
clubkayakpontrieux@wanadoo.fr
Fermé durant les vacances de Noël. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h. Hors saison, prendre rendez-vous avec le responsable. Location kayak, 1h : 9 €. Cours particulier, 1 h : 25 €. Stage 5 jours : 70 €. Rando estuaire du Trieux : 25 €. Kayak de mer, rando de 2 à 5 jour, de 195 à 470 €. Sorties à la journée : 45 €. CB non acceptée. Chèque Vacances..
Le kayak de rivière ou de mer dans l'embouchure du Trieux et l'archipel de Bréhat, c'est le must du genre en Bretagne avec les randos dans le golfe du Morbihan. Que vous soyez expérimenté ou béotien, un moniteur diplômé d'Etat vous accompagnera si vous n'êtes pas amariné et vous pilotera lors des sorties en mer, surtout si vous n'avez pas l'habitude des courants de Manche. Descendre l'estuaire du Trieux, un des plus beaux de l'Ouest, silencieusement, au fil de l'eau, en observant les oiseaux est une expérience unique. Diverses balades et randonnées vous sont proposées : estuaire du Trieux, archipel de Bréhat, circuit des deux estuaires, côte des ajoncs, sept îles, circuit des falaises, entre rivière, estuaire et mer. Si vous souhaitez apprendre les bases du kayak en toute sécurité, le club propose également des initiations au port de plaisance de Pontrieux (devant le club nautique) dans un bassin à flot de 7 hectares. Ce club de la Fédération Française de Canoë-Kayak permet donc de satisfaire tous les niveaux et toutes les envies.

PERROS-GUIREC ★★★

Station touristique très fréquentée en été, Perros-Guirec bénéficie du label Station nautique, fait partie des Stations Nouvelle-Vague regroupées autour d'une charte d'accueil et d'animations, et a obtenu le label Kid, décerné pour la qualité de l'accueil qu'elle réserve aux enfants. Son nom vient de Pen-Ros – le sommet du tertre -, car la ville est bâtie sur un promontoire rocheux, et de Guirec, un abbé gallois qui évangélisa le pays, sans doute au VII[e] siècle. Les premières traces d'occupation humaine sur le site de Perros remontent au paléolithique moyen. Plus tard, au III[e] siècle, les Romains y édifient quelques fortins. Perros-Guirec devient une paroisse au XII[e] siècle, lorsque Pleumeur-Bodou est démembrée du fait de la forte croissance démographique. A partir de 1885, le tourisme commence à se développer. La station voit d'ailleurs la visite d'Anatole Le Braz, Charles Le Goffic, Mathurin Méheut ou encore Maxime Maufra. Aujourd'hui, elle possède un des plus grands ports de plaisance de la côte nord et est devenue une station balnéaire haut de gamme. La ville se décompose en deux quartiers distants, le port et le centre-ville, auxquels s'ajoutent les plages de Trestrignel et de Trestraou. Tous ces points méritent une visite, pour leur ambiance et leurs particularités. Pour qui apprécie les routes et chemins côtiers, les abords de Perros-Guirec, avec la corniche bretonne, vers Trégastel et Trébeurden, sont splendides.

■ **OFFICE DE TOURISME**
21, place de l'Hôtel de Ville
✆ 02 96 23 21 15
www.perros-guirec.com
infos@perros-guirec.com
♿
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 16h à 19h. De novembre à mars, l'office de tourisme ferme à 18h.

Pour pouvoir idéalement profiter des richesses de Perros-Guirec, vous serez bien inspiré de vous rendre, dès votre arrivée à l'office de tourisme, place de l'Hôtel-de-Ville. Il est classé catégorie I. Les informations diffusées et les conseils dispensés sont d'excellente qualité. Labellisée Station Kid, cette destination permet aux enfants de pratiquer des activités calibrées pour leur âge, tandis que les parents s'adonnent aux leurs. Vous pourrez y chercher des cartes de randonnées à effectuer, le sentier des douaniers étant époustouflant au hasard de Ploumanac'h. Agence réceptive très dynamique, vous pouvez acheter à l'office un package week-end sur un thème donné ou profiter d'une de ses visites guidées (balades contées, découverte de l'estran…).

■ **ARMOR NAVIGATION**
Plage du Trestraou
Gare maritime ✆ 02 96 91 10 00
www.armor-navigation.com/fr
accueil@armor-navigation.com
Départs quotidiens (matin et après-midi) d'avril à septembre. Planning des départs disponibles le samedi pour la semaine suivante. Départs ponctuels en mars et octobre et durant les vacances scolaires hivernales. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 18 € (+ escale Île aux Moines : 21,50 €). Enfant (de 4 à 12 ans) : 12 € (+ escale Île aux Moines : 14,50 €). Pêche en mer : 45 €.
Embarquez depuis la plage de Trestraou à Perros-Guirrec vers les Sept-Îles ! La traversée proposée par les vedettes d'Armor Navigation est aussi agréable qu'enrichissante. Les marins-guides sélectionnés connaissent tout sur le bout des doigts, tant dans le domaine de la navigation que dans celui de la faune. Armor Navigation est d'ailleurs partenaire de la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO). Classé réserve naturelle nationale depuis 1976, l'archipel des Sept-îles au large de Ploumanac'h abritent 12 différentes espèces d'oiseaux marins dont le spectaculaire fou de Bassan, à l'envergure étonnante et le joli macareux au bec si caractéristique. Ce ne sont pas moins de 23 000 couples d'oiseaux marins qui vivent dans cette réserve naturelle. A eux s'ajoutent également une colonie de phoques gris (une quarantaine) ainsi qu'un veau marin. Excepté sur l'île aux Moines (on précise qu'il s'agit d'une toute petite île inhabitée qui fait partie des Sept-îles, à ne pas confondre avec l'île aux Moines du Morbihan), le débarquement est interdit. La seule façon d'approcher ces oiseaux est donc d'emprunter les vedettes. Bon à savoir : Armor Navigation organise également des promenades en mer vers Bréhat ou le Cap Fréhel. Depuis le port d'Erquy, partez en balade vers le Cap Fréhel et Fort la Latte. Des excursions sont également proposées jusqu'à Saint-Cast-le-Guildo. De là, avec la compagnie Corsaire, il est possible de poursuivre vers Saint-Malo pour sillonner toute la côte d'Emeraude. Pêcheurs en herbe, vous pourrez embarquer pour une partie de pêche en mer, soit l'équipage vous prête le matériel de pêche, soit vous apportez le vôtre. Et à vous, maquereaux, lieux, daurades, tacauds et autres rougets… Une expérience fantastique !

Points d'intérêt

■ **L'ARCHIPEL DES SEPT-ÎLES**
✆ 02 96 23 21 15
Voir page 80.

■ **CHAPELLE NOTRE-DAME DE LA CLARTÉ** ★
La Clarté
Ouvert toute l'année. De 9h à 19h. Pardon le 15 août. Visites guidées gratuites en juillet-août, tous les lundis à 15h30.
La chapelle est dédiée à la Vierge Marie. L'édifice, de style ogival flamboyant, est en granit rose, et a été construit en 1445 par Roland IV, également fondateur de la collégiale de Tonquédec. A l'intérieur, vous découvrirez un étrange bénitier datant du XV[e] siècle, sculpté de visages mauresques. Le chemin de croix, de style moderne, est l'œuvre de Maurice Denis, peintre initiateur du mouvement symboliste, qui séjourna à Perros-Guirec. De nuit, la chapelle est superbement éclairée. Des visites guidées gratuites sont assurées en été par l'association pour la recherche et la sauvegarde des sites archéologiques du Trégor (Arssat).

■ **PARC DES SCULPTURES**
Carrefour de Ploumanac'h
Voir page 81.

■ **SENTIER DES DOUANIERS** ★★
Non, ce sentier n'est pas une particularité de Perros-Guirec. Il a été créé en 1791 pour lutter contre la contrebande et il jalonne toute la côte bretonne. Il est devenu le fameux GR 34. La portion qui relie Perros-Guirec à Ploumanac'h est particulièrement exceptionnelle. Pour en prendre plein la vue, partez de la plage de Trestaou et admirez pendant 2 heures 30 environ, le temps de l'aller-retour (soit 7 km), le chaos d'amas rocheux granitiques. Cette partie du sentier a l'avantage d'être carrossable pour les poussettes et les fauteuils roulants. A Ploumanac'h, la Maison du Littoral retrace l'histoire de ce chemin côtier. Elle propose également à la vente (2 €) un petit livret pour décrypter les richesses géologiques et patrimoniales de cette portion, l'une des plus impressionnantes de la côte de Granit rose.

Le couvert

■ **LE BLEU MARIN**
71, rue Anatole-le-Braz
✆ 02 96 23 11 86
Voir page 81.

■ **LA COTRIADE**
174, place Saint-Guirec
Ploumanac'h
✆ 02 96 91 40 80
www.hotel-duparc-perros.com
contact@hotel-duparc-perros.com
Maître Restaurateur. Logis (3 cocottes). Fermé du 5 janvier au 8 février inclus. D'avril à fin septembre : ouvert tous les jours, de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30. Basse saison : ouvert du vendredi soir au mercredi soir. Accueil des groupes jusqu'à 80 personnes. Menus de 20 € à 55 €. Formule du midi : 16 € (entrée-plat-dessert). Animaux non acceptés.
Proche de la plage de Saint-Guirec à Ploumanac'h, ce restaurant, qui fait partie de l'hôtel du Parc, est une valeur sûre. Entièrement rénové en 2016, il offre un cadre sobre et paisible, avec des teintes claires parsemées de touches



de vert. Ses menus, qui font la part belle aux produits de la mer, sont composés pour que chacun y trouve son compte, tant pour les mets que pour le prix. Parmi les indétrônables de la carte, qui change trois fois par an : la cotriade du pêcheur, une version bretonne de la bouillabaisse, qui a donné son nom à l'établissement. En entrée, goûtez aussi la « véritable soupe de poisson » et concluez en dessert par un crumble pommes-poires au cidre fermier.

■ **CRÊPERIE LES FLOTS**
11 bis, rue Anatole Le Braz
✆ **02 96 23 04 83**
Voir page 81.

■ **L'EMBARCADÈRE**
18, bd Thalassa
✆ **02 96 91 25 80**
Voir page 81.

■ **LA MAISON DE MARIE**
24, rue Gabriel Vicaire
✆ **02 96 49 05 96**
www.lamaisondemarie-laclarte.bzh
contact@lamaisondemarie-laclarte.bzh

Maîtres Cuisiniers de France. Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h. Ouvert le samedi soir en saison. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 17 €. Vin au verre.
La Maison de Marie, permet de redécouvrir la cuisine de Daniel Jaguin dans un cadre chic et décontracté et offre une belle tranche de bistronomie locale. On passe la porte de cette belle demeure en granit rose pour apprécier en fin de matinée ou dans l'après-midi la douceur d'une pâtisserie avec un thé, un café ou un de ces vieux alcools oubliés qui ressurgissent avec nostalgie. Le petit salon confortable et cosy avec ses jolies tables en chêne clair fait face au restaurant. Moins feutrée, la salle s'offre toujours autant de clarté. Mais l'on vient surtout à la Maison de Marie pour profiter d'une cuisine délicieuse, généreuse et respectueuse du produit. La carte propose une sélection réduite de 3 plats, 3 entrées, 3 desserts qui évoluent chaque mois avec des suggestions ce qui permet de retrouver quelques classiques de la maison comme le homard, le ris de veau, les coquilles Saint-Jacques ou encore les incontournables baba au rhum et Paris-Brest. La maîtrise parfaite des cuissons, les saveurs délicates sublimées et le plaisir de pouvoir échanger quelques mots avec le chef signe un beau retour.

Le gîte

CASTEL BEAU SITE****
137, rue Saint-Guirec
✆ **02 96 91 40 87**
www.castelbeausite.com
infos@castelbeausite.com

Accueil jusqu'à minuit. 32 chambres (dont 3 suites). Chambre double de 119 € à 239 € ; suite de 299 € à 459 €. Petit déjeuner : 12 € (20 € en buffet). Animaux acceptés (supplément 15 € ; sauf restaurant). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (la Table de mon père : menus à 48 € et 62 € ; formules snacking, de 12h à 15h, toute l'année : entrée-plat 24 €). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Cabine de soins (sur réservation). Location de vélos électriques : 10 € la journée.
Le Castel Beau Site est une imposante bâtisse, nichée au bord de la plage de Saint-Guirec à Ploumanac'h. Construite en 1928, réquisitionnée pendant la guerre par les Allemands, elle a ensuite été la propriété de l'armée, accueillant notamment des familles de militaires pour les vacances. L'établissement est depuis 2002 un hôtel-restaurant luxueux qui offre une parenthèse exquise face à la plage de Saint-Guirec et ses célèbres rochers de granit rose. L'environnement est exceptionnel au même titre que la table qui propose des plats gourmets, une très belle cave à vin et un bar à champagne dans une salle cosy et chaleureuse. Pour des séjours avec soins et privatisation du bain à remous extérieur, jetez un coup d'œil sur les offres disponibles sur le site Internet ! L'établissement propose aussi, tous les midis, des formules *snacking* à des prix abordables.



■ **HÔTEL KER MOR*****
38, rue du Maréchal-Foch
✆ **02 96 23 14 19**
Voir page 83.

■ **VILLA LES HYDRANGÉAS*****
53, boulevard Georges Clemenceau
✆ **02 96 23 22 94**
Voir page 83.

Loisirs

■ **PERROZ SURF SCHOOL**
Plage de Trestraou
✆ **06 17 18 20 55**
www.pss.bzh
ecole-de-surf@pss.bzh
Fermé de début novembre aux vacances de Pâques (sauf vacances de Noël). Séances et stages tous les jours pendant les vacances scolaires (sauf vacances de février). En dehors, séances à la demande. Surf : 45 € la séance de 2h (40 € pour les 4-8 ans), 140 à 160 € le stage (5 séances de 2h). Stand-up paddle : 40 € la balade (2h). Kayak : 30 € la balade (2h). Location (pour 1h) : planche de surf 8 €, stand up paddle et kayak 12 €, combinaison 6 €.
Double champion de France de *stand-up paddle*, multi-primé, l'enfant du pays Alexis Deniel a ouvert en 2006 une école de surf sur la plage de Trestraou, celle de ses premières armes. La Perroz Surf School (PSS de son petit nom) propose des séances et des stages tous les jours, à toutes les vacances scolaires (sauf celles de février), en fonction des heures de marée et des conditions météo. Le spot, qui contentera aussi les plus aguerris, est propice aux néophytes, accessible et sécurisant : ici, pas de courants traîtres, de roches dangereuses ou de vagues qui cassent loin du bord. Vous pourrez vous initier le temps d'une ou trois séances, ou même sur toute une semaine. Même les plus petits peuvent s'essayer à la glisse : PSS propose un « jardin des vagues », dès 4 ans. Des surfs trips d'une journée sont aussi organisés, direction le spot finistérien mythique de La Torche. Enfin, PSS propose aussi des balades, accessibles à tous, le long de la côte de Granit rose, en *stand-up paddle* ou en kayak, encadrées par un moniteur.

Sorties

■ **LA CHAUMIÈRE**
19, rue du Général de Gaulle
✆ **02 96 23 20 56**
Voir page 83.

Emplettes

■ **L'ATELIER FERMIER**
127, boulevard de la Corniche
✆ **02 96 13 17 20**
www.latelierfermier.bzh
Ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 19h.
Depuis le bourg de Perros-Guirec, prenez la direction de Ploumanac'h, vous ne pouvez pas manquer L'Atelier Fermier sur votre gauche. Ouvert 7 jours sur 7, c'est une escale qui permet de s'approvisionner en bons produits pour son marché quotidien comme pour trouver des produits d'épicerie fine ou encore des cosmétiques de la mer. La boutique de producteurs et artisans locaux est très bien agencée et permet de repérer facilement les différents espaces. Et derrière ce bel écrin, on retrouve un véritable engagement au service du bien manger. Les fruits et légumes frais proviennent du maraîcher de la famille, la plupart des produits sont bio. Le pain, la charcuterie, la crèmerie, les viandes, les poissons sont tous issus de producteurs locaux du département et la qualité est au rendez-vous. Jetez un œil au corner bien-être, les produits cosmétiques marins bio fabriqués à Perros-Guirec offrent un excellent rapport qualité-prix.

■ **LE POMPON**
11, rue du Maréchal Leclerc
✆ **09 82 44 44 34**
www.pompon-de-brest.fr
touchezlepompon@gmail.com
Ouvert le mardi de 14h30 à 19h ; le mercredi et le jeudi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h ; le vendredi et le samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.
Le cœur de ville de Perros-Guirec fourmille de petites adresses où il fait bon s'arrêter. Pour une gourmandise à déguster sans complexe, la chocolaterie de Pierre Le Petitcorps en est une ! Remarquée en 2014 avec son titre de meilleure spécialité de France pour son Pompon, la boutique s'est taillée une belle réputation avec cette spécialité chocolatée au cœur coulant au caramel au

beurre salé recouverte d'une fine coque de chocolat noir, et présentée dans une belle boîte en forme de batchi – le traditionnel bonnet de la Marine française avec son pompon rouge. Les chocolats sont fins et délicieux. A noter qu'une nouvelle boutique a ouvert en 2018 à Paimpol.

Autres adresses : 11 bis rue de l'église – Paimpol • 93 rue de Siam – Brest

PERROZ SEA SIDE NOUVEAU
Plage de Trestraou
30, boulevard Thalassa
✆ 06 26 10 09 13
www.pss.bzh
pss@pss.bzh

Basse saison : ouvert le mercredi et le jeudi de 14h à 21h ; le vendredi de 14h à 0h ; le samedi de 10h à 1h ; le dimanche de 10h à 22h. Haute saison (de mi-juin à mi-septembre) : ouvert tous les jours de 10h à minuit. Fermé de la Toussaint à Pâques (sauf vacances de Noël). Expresso 1,80 €, demi-douzaine d'huîtres 9 €, plancha mixte 18 €, petit déjeuner 10 ou 12 €.

A deux pas de la plage de Trestraou, la bande d'amis de la Perroz surf school a ouvert en avril 2018 un tout nouveau lieu : le *concept store* Perroz Sea Side (PSS), mi-boutique mi-café, empreint de l'univers surf. Grands voyageurs, ils ont ramené de leurs pérégrinations de beaux articles d'artisanat hawaïen, marocain ou encore californien. Sans oublier pour autant la production bretonne, avec la jeune marque de lingerie Gang de fesses, les chocolats et cafés morlaisiens Grain de Sail, ou encore la ligne de casquettes et marinières PSS, développée en partenariat avec Armor Lux. Le store PSS est aussi l'unique distributeur en Europe des planches de surf Album. Dans la partie *coffee shop*, toute de bois clair et brut, on peut déguster des thés et boissons au café bio, des milkshakes, des jus de fruits, etc. Le lieu se prête aussi à un apéro ou un verre en soirée, avec sa grande terrasse et son panel de cocktails, bières et vins du monde, à siroter accompagnés de planches ou d'huîtres. Des concerts et autres animations sont régulièrement organisés. Le dimanche et l'été, on peut même venir y prendre un bon et sain petit déjeuner, à base de yaourts, céréales et fruits.

VENT D'OUEST
5, boulevard Aristide Briand
✆ 02 96 13 38 06

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h30 à 12h30.

Dans cette boutique-galerie, on trouve des créations et produits artisanaux bretons qui sont le fruit d'un beau travail de créativité. Dans des univers hétéroclites, on parcourt la boutique entre verrerie, toiles, sacs en voiles de bateau recyclées, étagères-poissons, coussins, carterie, luminaires… Spécialité de la maison : les Glenn road, silhouettes de paysages bretons, découpées dans des plaques d'acier rouillées à l'eau de mer puis cirées. Faites un tour !

Dans les environs

Pleumeur-Bodou ★★

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE
11, rue des Chardons
✆ 02 96 23 91 47
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com

Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Toute l'année, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30, le samedi de 9h30 à 12h30. Location de vélos électriques : 10 € la journée, 55 € la semaine. Billetterie. Boutique.

Située entre terre et mer, Pleumeur-Bodou est une commune authentique et contrastée. Bien sûr, on vient ici pour profiter du littoral et de ses magnifiques paysages, jamais les mêmes en raison de l'amplitude des marées. Mais on aurait tort de négliger l'intérieur, qui comprend de nombreux sentiers de randonnée, dont vous trouverez ici les cartes et descriptifs, ainsi que châteaux et chapelles. Demandez où se trouvent les divines landes littorales de Bringwiller : vous irez y faire un tour avant de visiter le Planétarium ou le Radôme, monument historique, première antenne destinée aux liaisons intercontinentales via le satellite Telstar, en 1962. Ne ratez pas non plus l'île Grande et ses paysages variés, entre marais, dunes et carrières de granits. Un sentier balisé de 7 km en fait le tour, en 2 heures 30 environ. L'île, reliée au continent par un petit pont de pierre, abrite aussi la station de la LPO.

BOIS DE LAN AR WAREMM

Accès libre. Circuit vélo, circuit rando.

Cette jeune forêt, de près de 300 hectares, constitue un endroit véritablement enchanteur. Elle représente le massif forestier le plus vaste du Trégor littoral. Son nom français signifie : landes à garennes. De nombreux sentiers serpentent au milieu de la végétation sauvage parfois surprenante, toujours luxuriante. Elle y héberge des chevreuils, lapins, écureuils et bon nombre d'oiseaux. De nombreux sentiers y ont été aménagés : circuit VTT, circuit familial à vélo, sentier d'interprétation, chemin équestre…

CITÉ DES TÉLÉCOMS ★
Parc du Radôme
✆ 02 96 46 63 80
www.cite-telecoms.com

Qualité Tourisme. Fermé en janvier. D'avril à juin et septembre : ouvert du lundi au vendredi, de 10h à 18h, et le week-end de 14h à 18h ; juillet-août : tous les jours de 10h à 19h ; vacances scolaires : tous les jours (sauf samedi), de 14h à 18h. Groupes : sur réservation, toute l'année. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 12 à 17 ans) : 6 €. Tarif réduit (handicapés, chômeurs, étudiants) : 6 €. Senior (plus de 65 ans) : 7,50 €. Famille (2 adultes + 2 jeunes) : 24 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Boutique. Animations.

Quand l'histoire a rendez-vous avec l'avenir des télécommunications, cela donne un lieu insolite à découvrir absolument : la Cité des télécoms de Pleumeur-Bodou. Vous verrez de loin l'immense boule blanche de 50 m de haut, qui abrite une gigantesque « antenne-cornet » de 340 tonnes. Appelée Radôme, classée aux Monuments historiques, c'est grâce à elle que, le 11 juillet 1962, les premières images télévisées en direct des Etats-Unis ont pu être captées par satellite ! Le musée attenant propose de retracer le parcours des inventeurs qui ont écrit 150 années de télécommunications. Ouvert en 1991, ce lieu original vous promet de fascinants spectacles. L'espace des expositions permanentes doit être entièrement revu pour cette saison 2019 : il comptera désormais une expo sur l'univers du sans fil, une autre sur les réseaux de communication. Un show immersif retracera l'histoire des télécoms, du XVIII[e] siècle à nos jours. Une nouvelle salle présentera une collection d'étonnants téléphones. Quant à l'expo temporaire, elle portera en 2019 et 2020 sur la voix et s'annonce très interactive. De nombreuses animations sont organisées.

■ PLANÉTARIUM DE BRETAGNE ★★

Parc du Radôme ✆ 02 96 15 80 30
www.planetarium-bretagne.bzh
contact@planetarium-bretagne.bzh

Fermé du 6 janvier au 3 février. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires, selon les groupes en dehors. Horaires et programmes : sur répondeur 24h/24 (02 96 15 80 32). Adulte : 7,50 €. Senior (plus de 65 ans) : 6,75 €. Réduit (enfant de 5 à 17 ans, étudiant, demandeur d'emploi) : 6 €. 2 adultes + 2 enfants : 21 € (enfant supplémentaire : 3 €). Ateliers fusée à eau, tous les mardis et jeudis en juillet et août (6 €). Stages d'astronomie 8-14 ans en février et octobre, sur 3 après-midi (60 €). Boutique.

On projette ici le plus beau ciel étoilé numérique d'Europe, d'une qualité exceptionnelle, grâce au nouveau système installé en 2011. Le Planétarium de Bretagne, aujourd'hui à la pointe de la technologie existante, a fait beaucoup de chemin depuis que le Palais de la Découverte de Paris en faisait don en 1983 à la commune de Trégastel. Elle réalisa cet équipement avec huit communes dont Pleumeur-Bodou, site d'implantation logique, non loin du Radôme. Le Planétarium propose différents spectacles projetés, où on vous expliquera par le menu le fonctionnement du système solaire, des galaxies, de la matière noire et tout ce qui a trait aux planètes et aux étoiles. Mais aussi le crépuscule des dinosaures, les saisons et les marées… 2019 sera placé sous le signe d'Apollo 11, à l'occasion des 50 ans de la mission, qui vit les premiers pas de l'homme sur la lune. Quatre événements sur ce thème sont organisés dans l'année. Sans oublier la nuit des Etoiles, la fête de la Science ou Halloween, qui donnent lieu à diverses animations.

■ STATION LPO DE L'ILE-GRANDE

✆ 02 96 91 91 40 – www.sept-iles.lpo.fr
ile-grande@lpo.fr

Fermeture d'octobre à mars pour les visites individuelles (sauf vacances scolaires) Groupes : sur rendez-vous. En juillet-août, ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h, le weekend de 14h30 à 19h ; en juin, septembre et pendant les vacances scolaires, ouvert tous les jours de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 3 à 18 ans) : 3 € (valable aussi pour les personnes en situation de handicap, les étudiants et les demandeurs d'emploi). Groupe, sur rendez-vous (minimum 25 personnes) : adulte 3,50 € ; moins de 18 ans 1,70 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (visite commentée des expositions, sorties nature, sorties en bateau aux Sept-Iles). Boutique. Animations.

Depuis cinquante ans, la Bretagne subit des marées noires. Le pétrole des Torrey Canyon, Amoco Cadiz, Tanio et autres Erika, est venu engluer à mort des centaines d'oiseaux marins dont certains appartenaient à des espèces en danger comme le macareux moine. La station LPO (pour Ligue de Protection des Oiseaux) de l'Ile Grande a recueilli les oiseaux en détresse de la région et continue de soigner ceux qui en ont besoin (environ 1 000 par an). Le centre de soins est interdit d'accès au public, mais des caméras installées dans l'espace exposition permettent de suivre son activité. Cet espace renseigne aussi, de façon ludique et interactive, sur l'écosystème des Sept-Iles : les oiseaux, bien sûr, mais aussi les richesses du monde sous-marin et de l'estran. Une caméra installée sur l'île Rouzic permet d'observer en direct la colonie de fous de Bassan qui y nichent, de janvier à octobre. Des sorties nature sont organisées toute l'année.

L'AUBERGE DE CREC'H BEC

25, route du Radôme
✆ 07 81 21 73 61

Fermé de début novembre à début avril. Pendant les vacances scolaires, ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le lundi. Hors vacances, ouvert du jeudi au dimanche, midi et soir. Réservation recommandée. Menu unique à 17 € (13,50 € entrée-plat ou plat-dessert). Menu enfant : 6 €. Plat du jour 10 €, galette de 6 à 9 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations.

Voilà une adresse insolite et champêtre : l'Auberge de Crec'h bec est installée dans un ancien corps de ferme, situé au pied du Radôme. Ce domaine verdoyant de 3 hectares était à l'abandon depuis l'installation de la grande boule blanche, dans les années 1960. Jusqu'à ce qu'Orange ne décide de revendre les terres en 2015. Gildas, un jeune artiste, a monté un projet qui mêle culture et restauration. La petite longère au toit de tuiles rouges a été entièrement retapée, déplafonnée et percée de grandes baies vitrées, dont l'une qui donne sur le Radôme. L'endroit est chaleureux et plein de couleurs. Au fond, un espace enfant a été aménagé sur une estrade, avec coussins, livres et jeux. Chaque jour, l'ardoise varie, avec toujours 2 entrées, 2 plats (dont un végétarien) et 2 desserts. La carte fixe propose galettes, crêpes, planches de fromages et de charcuterie, tartines, salades et desserts. Les jeunes patrons sélectionnent leurs producteurs avec soin, dans le riche vivier local. La charcuterie, notamment, est savoureuse. Des événements en tous genres sont régulièrement organisés : fest-noz, concerts, expos, etc. L'été, des chapiteaux sont dressés dans le jardin et les concerts se font hebdomadaires.

Des repas perchés sont aussi proposés, ainsi que de la grimpe d'arbres. Le lieu est encore appelé à se développer au fil des ans.

■ **CONTRE VENTS ET MARÉES**
5, rue des Plages
Landrellec
✆ 02 96 23 43 78
contre-vents-et-marees@orange.fr
Fermé de mi-novembre à début mars. Ouvert du lundi soir au dimanche midi, de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30. Fermé le mercredi. Mars, octobre et novembre (sauf vacances scolaires) : du vendredi midi au dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9,90 € (7,70 € pour les moins de 6 ans). Carte de 4,70 à 17 €. Chèque Vacances. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Non, vous ne pouvez pas louper ça ! C'est l'un des endroits dont on se souvient longtemps après y être venu. Dans les intérieurs de la presqu'île de Landrellec, vous franchissez une barrière de propriété ornée d'informations diverses gravées sur des planches de bois. Depuis la plage, située à 200 mètres, vous pourrez remonter le sentier et passer par le jardin pour accéder à la très jolie salle où trône une belle cheminée. Vous y serez accueilli de la façon la plus sympathique. Vous êtes ici pour manger des crêpes, mais commencez donc par les huîtres de Landrellec. Il sera toujours assez tôt pour déguster une galette, soit très marine comme la Scombrine aux rillettes de maquereau, algue brune et tomate, ou très terroir comme l'Andouillette avec andouille, sauce moutarde, emmenthal et pommes de terre. C'est copieux et délicieux. Vous ne pourrez avaler toute la carte, mais terminez donc par du froment, comme la crêpe pomme caramélisée soupçon cannelle. Mon conseil : venez un vendredi soir, en octobre ou en mars, déguster un sacré kig ha farz : on est presque dans le pays d'origine de ce régal breton.

■ **GOLF HÔTEL DE SAINT-SAMSON*****
Route du Golf
✆ 02 96 23 87 34
www.golfhotel-saint-samson.com
contact@golfhotel22.fr
Fermé du 15 novembre au 15 mars. Le golf et le bar restent ouverts toute l'année. 50 chambres. Chambre simple de 60 € à 95 € ; chambre double de 70 € à 120 € ; chambre triple de 99 € à 135 €. Demi-pension : 25 €. Petit déjeuner buffet : 11 € (6 € enfant à partir de 10 ans). 2 chambres aménagées pour les PMR. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus à 15 ou 18 € ; enfant 12 € ; à la carte en été. Repas de groupe sur demande toute l'année). Tv satellite, Canal +. Piscine extérieure ouverte du 15 juin au 15 septembre. Parcours 18 trous : 60 € (45 € pour les clients de l'hôtel).
Autour des greens d'un magnifique golf de 18 trous, à quelques encablures de la mer, on trouve ce superbe établissement appartenant à la chaîne Brit Hotel, labellisé 3 étoiles. Que vous soyez golfeur ou simplement randonneur ou touriste, c'est l'endroit idéal pour se reposer, se détendre et prendre un bon bol d'air. Dans une des cinquante chambres (dont la plupart sont rénovées), vous passez des nuits réparatrices à l'abri du bruit, tout en restant branché grâce au wi-fi et à la télévision toutes chaînes. Le GR 34 est à moins de 2 km et vous êtes également proche des plages. En rentrant, attablez-vous à l'excellent restaurant de l'établissement. Formule demi-pension attractive.

Saint-Quay-Perros

■ **MANOIR DES PETITES BRETONNES**
3, voie dite de Lan Creis
✆ 06 84 68 22 11
www.manoirdespetitesbretonnes.com
Ouvert toute l'année. Possibilité de week-end et courts séjours. Gite 2 personnes de 390 € à 630 € Gite 5 personnes de 490 € à 995 € selon saison. Restauration (brunch / pique-nique / plateau de fruits de mer / raclette à la bougie). Location de vélos électriques.
Une immersion bretonne commence par des belles pierres et des hortensias. On se laisse d'emblée charmer par le décor romanesque de cette ancienne propriété du XVII[e] siècle qui a été rénovée avec un goût prononcé pour les jolies choses. Les 8 gîtes répondent aux doux prénoms féminins de Léonie, Madeleine, Violette… et l'on se dit que les héroïnes de la comtesse de Ségur auraient pu en faire de jolies bêtises ici. Idéal pour un week-end ou une semaine entière, le Manoir offre un cadre bucolique (chaque gîte possède son petit jardin) et des prestations personnalisées (raclette à la bougie, panier apéritif au champagne, plateau de fruits de mer…) pour s'offrir une belle parenthèse hors du temps.

Trébeurden

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Place Crec'h Héry ✆ 02 96 23 51 64
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com
Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. D'avril à juin et septembre : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, et les jours fériés de 10h à 13h ; d'octobre à mars : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Nuitée sur l'île Milliau : 21 € par personne, 79 à 150 € pour un gîte entier. Location de vélos électriques : 10€ la journée, 55€ la semaine. Billetterie. Boutique.
Trébeurden est une destination qui offre un choix très diversifié. De nombreux chemins font découvrir, sur 15 km de côtes, des falaises, des dunes, des marais, des landes. La station dispose de belles plages de sable fin, exposées plein sud, comme celle de Pors Mabo. Elle n'est pas avare en pierres antiques, puisqu'on y recense sept menhirs, un dolmen et deux allées couvertes. Trébeurden est aussi réputé pour sa vie nocturne bouillonnante. Au bureau d'information touristique, vous trouverez les horaires conseillés pour le passage à pied vers l'île Milliau. Il gère aussi la location des trois gîtes d'étape de la petite île sauvage, rénovés dans un ancien corps de ferme du XVI[e] siècle.

MARAIS DU QUELLEN

Accès libre. Visites guidées par l'atelier Terra Maris (06 50 63 10 13).

Derrière la plage de Goas-Trez, se déploie sur 22 hectares un marais d'eau douce d'une grande richesse, abritant des oiseaux d'eau, telles les fauvettes des marais, grèbes, foulques ou sarcelles, mais aussi de belles fougères et autres plantes. Sur une partie du site, pâturent des chevaux camarguais. Le marais du Quellen s'est formé dans un vallon descendant vers la mer au cours des deux derniers millénaires. La limite des rivages avait été repoussée dans les anses à la dernière glaciation, lesquelles se sont comblées progressivement grâce au sable arraché des îlots voisins. Deux épis se sont alors formés, que le ruisseau du vallon franchissait, et que les tempêtes rompaient régulièrement. La baie de Goas Trez s'est refermée au cours du XVIII[e] siècle pour former un marais d'eau douce en arrière de la dune, avec un plan d'eau de près de 7 ha. En 1978, le naufrage du pétrolier Amoco Cadiz provoque une forte marée noire dans le marais et une prise de conscience de l'intérêt écologique du site. Désormais propriété du Conseil départemental, le marais a repris vie. Un parcours de découverte de 2 km a été aménagé, en partie sur pilotis, avec des stations d'observation de la vie animale et végétale du site.

ÎLE MILLIAU ★★

Exposition permanente. Visites guidées (renseignements auprès du bureau d'information touristique).

Elle s'est constituée dans le granit rose, vieux de quelque 300 millions d'années (ce qui en fait l'une des plus jeunes roches granitiques armoricaines !). On y trouve une flore exceptionnelle, avec pas moins de 280 espèces botaniques recensées. Dès le néolithique, sa position stratégique en fit un lieu privilégié pour les populations primitives, comme en témoigne l'allée couverte. Au Moyen Age, une ferme est établie sur le site. Les bâtiments qui subistent ont été retapés et servent aujourd'hui de gîte d'étape, loué du printemps à l'automne. En 1791, l'île est vendue à des privés. Au début du XX[e] siècle, l'actrice Lucie Jourdan, dernière compagne d'Aristide Briand, y bâtit une villa, où elle donne de grandes fêtes mondaines. Tombée en ruines, le Conservatoire du Littoral, propriétaire de l'île depuis 1984, la fait détruire en 2009. A noter que l'île est accessible uniquement à marée basse. Il est indispensable de consulter les horaires de passage à pied, disponibles à l'office de tourisme, et il est fortement déconseillé de traverser lorsque le passage est partiellement recouvert.

POINTE DE BIHIT ★

C'est l'un des endroits les plus élevés de la côte, offrant un magnifique point de vue sur le littoral alentour : quand le temps le permet, on peut distinguer le clocher de Saint-Pol-de-Léon et la côte finistérienne. Tout comme la petite île à sa gauche (l'île Mignonne), la pointe de Bihit est formée d'une roche très ancienne, âgée de quelque 2 milliards d'années. Grise et tranchante, elle diffère complètement de la roche rose et ronde qui forme l'île Milliau, sa voisine orientale. Vous pourrez poursuivre votre balade en vous rendant sur la plage de sable fin de Pors Mabo.

MANOIR DE LAN KERELLEC

Allée centrale de Lan Kerellec
✆ 02 96 15 00 00
www.lankerellec.com
info@lankerellec.com

Relais & Châteaux. Fermé de début novembre à mi-mars. Ouvert tous les jours le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Ouvert aussi le jeudi midi en juillet-août. Menus de 60 € à 94 €. Menu enfant : 20 €. Formule du midi : 25 € (entrée-plat ou plat-dessert ; 30 € les 3 plats). Chambre double de 280 à 510 €, lit supplémentaire 43 €, petit-déjeuner 22 €. Une seule chambre double accessible aux fauteuils roulants, de plain-pied, avec douche spécialement aménagée, belle vue mer, prix : 367 à 458 €.

Au milieu d'un jardin arboré se tient ce très bel édifice, sur les hauteurs de Trébeurden. L'accès à ce merveilleux endroit vous met déjà dans l'ambiance, mais vous n'avez encore rien vu. Sous l'imposante charpente en coque de bateau renversée, vous découvrez la cuisine gastronomique et créative du jeune chef Anthony Avoine. La carte courte change régulièrement et fait la part belle aux produits frais et régionaux. Parmi les signatures de la maison : la langoustine au beurre maître d'hôtel, le homard rôti et sa sauce au beurre de truffe blanche et, en dessert, le millefeuille de crêpes croustillantes. Tout un poème… Pour prolonger le plaisir, réservez une chambre face à la mer, dans ce beau manoir. Toutes les chambres en rez-de-jardin viennent d'être rénovées et bénéficient désormais d'une terrasse.

TI AL LANNEC

14, allée de Mezo Guen
✆ 02 96 15 01 01
www.tiallannec.com
contact@tiallannec.com

Fermé de mi-novembre à début mars. Ouvert tous les jours, midi et soir, en haute et en basse saison. Menus de 48 € à 80 € (soir). Menu enfant : 18 € (26 € de 9 à 13 ans). Vin au verre. 27 chambres (215 à 400 €) et 6 suites (255 à 531 €). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Le restaurant Ti Al Lannec (la Maison de la Lande en breton) jouit d'une situation remarquable. Juché sur les hauteurs de Trebeurden et surplombant la mer, il offre un cadre à la fois cosy et élégant. Le lieu vous séduira par son calme et son atmosphère feutrée, qui donnent l'impression que le temps est suspendu. Cette prestigieuse demeure bourgeoise du début du XX[e] siècle fait partie de ces lieux qui ont une âme. La vue sublime que la grande salle du restaurant offre sur la mer, les pins maritimes centenaires et les chapelets d'île au loin finira de vous enchanter. Les mets raffinés et de grande qualité, que le chef Dominique Lanos propose, combleront les palais les plus délicats. Vous apprécierez le choix entre produits de la terre et de la mer (foie gras maison, filet de canette, turbot rôti ou encore coquilles Saint-Jacques), qu'il associe avec finesse et authenticité avec des produits toujours frais et du terroir. Pour finir, optez pour le dessert emblématique de l'établissement :



© JEAN-PHILIPPE DELISLE – ADOBE STOCK

Trebeurden.

la « tentation de l'écureuil », un biscuit noisette praliné, légèrement caramélisé. Pour accompagner ces plats, laissez-vous guider par le sommelier sur la carte des vins qui compte près de 400 références ! A noter que la carte évolue 5 ou 6 fois dans l'année. Et, pour satisfaire une clientèle plus large, des snacks (salades, grillades, club sandwichs) complètent l'offre, le midi.

■ LA TOURELLE DES ROCHES BLANCHES

45, rue de Trozoul
✆ 02 96 23 62 73

Fermé du 1er décembre à fin février. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h30. Haute saison : du jeudi au mardi de 12h15 à 14h et de 19h15 à 21h30. Menus de 18 € à 38 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Voici un restaurant spécialisé dans les produits de la mer (et qui est même membre de la Confrérie de la coquille Saint-Jacques !), qui offre une vue panoramique sur les îles et le port. Vous apprécierez l'agencement de la salle avec des tables espacées permettant de ne pas participer aux conversations des voisins malgré vous. Idéalement, vous viendrez consommer ici des fruits de mer et des poissons : huîtres, langoustines, homard, filet de saint-pierre, merlu, cabillaud… entre autres. Le point commun : tout est ultra-frais. Pour les amateurs de viande, vous y trouverez également votre compte avec foie gras, agneau, ris de veau et filet de bœuf, entre autres. La cuisine est fine, les desserts maison ne dépareillent pas. Très bonne adresse. Seul bémol, et qui n'est pas du fait de l'établissement : la vue directe sur la Potinière, ancien bar-restaurant aujourd'hui en ruine et qui défigure les abords du front de mer.

■ LE PAVILLON DE LA PLAGE

NOUVEAU

2, rue de Pors Termen
✆ 02 96 05 54 65
www.hotel-trebeurden-plage.com/fr
contact@pavillon-plage.com

Fermé de mi-novembre à mi-décembre et de début janvier à début mars. Accueil jusqu'à 20h. 20 chambres (dont une suite familiale). Chambre double de 77 € à 190 € ; suite de 165 € à 225 €. Petit déjeuner : 13 € (6,50 € enfant). Lit supplémentaire : 20 €. Parking : 10 € (sur réservation). American Express, Chèque Vacances. 1 chambre accessible PMR. Animaux acceptés (15 €). Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant.

Cette élégante bâtisse du début XXe surplombe la plage de Pors Termen. De l'ancien hôtel, les nouveaux propriétaires n'ont gardé que les murs extérieurs. A l'intérieur, tout a été refait de fond en comble, dans un style contemporain qui respecte le cachet du bâtiment originel : béton brut, parquet, mobilier moderne, tons blancs, noirs et bleus… Devenu le Pavillon de la Plage, c'est un hôtel élégant, sobre et lumineux, où il fait bon se prélasser. Les fenêtres offrent une vue incroyable, sur l'île Milliau et le port de plaisance d'un côté, la presqu'île de Lan Kerellec de l'autre. Orientées à l'ouest, elles permettent de profiter des couchers de soleil. Les 20 chambres, toutes différentes, sont toutes dotées d'une vue mer (dont 4 latérales). L'agréable salle du petit déjeuner, qui fait aussi bar, comporte une grande cheminée. Dans l'espace bien-être, vous trouverez une petite piscine et un bain bouillonnant. Vous pouvez aussi accéder directement à la plage… par le sous-sol ! Des douches y ont été aménagées, pour les retours ensablés. Un confort supplémentaire.

Trégastel

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

Place Sainte-Anne
✆ 02 96 15 38 38
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année : en juillet-août, du lundi au samedi de 9h30 à 19h, dimanche et jours fériés de 10h à 13h ; d'avril à juin et septembre, du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, et les jours fériés de 10h à 13h ; d'octobre à mars, du lundi. Location de vélos électriques : 10€ la journée, 55€ la semaine. Billetterie. Boutique.

Pour profiter pleinement de Trégastel et ses environs, allez directement à l'office de tourisme. Car, si la région est riche, il n'est pas toujours aisé de s'y retrouver dans le dédale de la commune. Habitée depuis la préhistoire, la ville compte plusieurs monuments mégalithiques ainsi qu'un certain nombre de chapelles et calvaires d'un grand intérêt. Mais ce sont bien sûr les sites naturels d'une grande beauté qui ont forgé la renommée de la station, en particulier les spectaculaires chaos rocheux de l'île Renote. Bénéficiez de la billetterie à tarifs préférentiels pour réserver vos places à l'aquarium ou au parc du Radôme et à de nombreuses autres activités de loisirs. Et louez des vélos à assistance électrique pour vos balades sur la côte !

CALVAIRE

Bourg
A 400 m au sud de l'église, dans le bourg.

Ce calvaire à l'aspect assez inhabituel a été construit en 1872 par l'abbé Bouget, qui édifia également la statue du Père Eternel, au-dessus de l'actuel aquarium marin. L'autel est surmonté d'une pietà et le chemin en spirale conduit à plusieurs niches qui comportent des statues, des petits oratoires et des plaques de marbres portant des sentences en langue bretonne. La première statue qui jalonne le parcours représente un paysan agenouillé tenant une bêche et un chapeau, la deuxième saint Joseph portant l'Enfant Jésus, la troisième saint Laurent et la quatrième, située au sommet, face au nord, saint François-Xavier. Une curiosité qui vaut le coup d'œil !

CHÂTEAU DE COSTAÉRÈS

Le magnifique château de Costaérès est niché dans un écrin non moins superbe. Il se dresse sur son îlot, sur une terre verdoyante parsemée de roches roses chaotiques, au milieu des flots. En partie construit en 1892 par l'ingénieur polonais Bruno Abdank Abakanovitch, il s'agit d'un gros manoir de style néo-médiéval, caractéristique des grandes maisons de villégiature de la fin du XIXe siècle sur la Côte de Granit rose. L'édifice, à volumétrie complexe issue de plusieurs agrandissements, est réalisé en granit rose issu des carrières de La Clarté, quartier de Perros-Guirec. Le toit est en ardoise. Son aménagement intérieur aurait été conçu avec le bois de récupération d'un bateau échoué. Bien visible depuis la plage de Tourony, le château de Costaérès est à l'affiche de nombreuses cartes postales prisées des vacanciers.

ÎLE RENOTE

Autrefois accessible uniquement à marée basse, cette île est devenue presqu'île en 1885, du fait de la construction d'une chaussée la reliant au continent. On peut y accéder en suivant le sentiers des Douaniers, qui permet de découvrir une végétation de pins maritimes, probablement importés du Canada à la fin du siècle dernier. Une allée couverte est également là pour rappeler que le site était déjà investi deux millénaires plus tôt. Quant aux chaos granitiques, ils accompagnent le promeneur du gouffre jusqu'au château de Costaérès.

PLAGES DE TRÉGASTEL

Les deux principales plages de Trégastel sont la Grève blanche et la plage du Coz-Pors. Plage de sable fin, la première permet de s'adonner à de nombreuses activités nautiques. Quant à Coz-Pors, avec ses rochers de granit rose sculptés par les éléments, c'est un endroit magique. Cette belle plage est également équipée d'un fauteuil roulant tout-terrain qui permet l'accès à l'eau des personnes à mobilité réduite. Interdites aux animaux du 15 juin au 15 septembre, elles sont toutes les deux surveillées en juillet et août.

© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE



Château de Costaérès.

■ **BAR AR GALL**
3, rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 96 15 95 58

Fermé de mi-novembre à mi-décembre. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Fermé le mercredi soir. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 14 € (entrée-plat ou plat-dessert ; 15,50 € pour entrée-plat-dessert). Menu spécial à 37 € pour 2 : huîtres, demi-homard rôti au beurre, dessert. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Bar.

Lorsqu'on pousse la porte du bar Ar Gall, on va de surprise en surprise. Le comptoir imposant laisse penser qu'il s'agit avant tout d'un bar mais, passées les tables de l'entrée, plantées dans un décor marin (gravures, maquettes de bateaux…), on change de scène et la verrière qui sépare les deux pièces ouvre sur une autre salle résolument moderne, décorée sur le thème du cinéma. Yannick et Maria, les propriétaires, ont choisi de donner une seconde vie à cet endroit, qui n'était autre que la salle de cinéma de Trégastel, dans les années 1950 ! Vous pourrez d'ailleurs admirer l'authentique et imposant appareil de projection 16 mm de l'époque, très bien conservé et trônant au milieu des tables. Derrière les projecteurs, le chef vous concocte ses spécialités avec des produits toujours frais et de saison. Il propose tous les jours à l'ardoise une viande (bœuf bourguignon, osso buco…) ou un poisson parfaitement assaisonné (duo de la mer en gratin, saint-jacques, filet mignon…). C'est copieux, délicieux et le service est à la hauteur de ce qu'il y a dans l'assiette. Ambiance bistrot. Grand choix de vins au verre. Réservation recommandée midi et soir.

ROSTRENEN ★

C'est la capitale du Kreiz Breizh, territoire au goût d'Irlande au cœur de la Bretagne. Rostrenen contient des termes bretons, roz et draenen, signifiant colline et ronce. Si vous n'êtes pas breton et que vous voulez éviter de passer pour un plouc – mot d'origine bretonne –, ne prononcez pas rostrenène, mais rostrenain en français et rostrenn en breton. Mis à part cette considération linguistique, la ville vaut un petit arrêt, voire une halte prolongée. C'est une cité animée, sur l'axe Rennes-Brest qui visite toute la Bretagne intérieure. Le site fut occupé par les Romains jusqu'au III[e] siècle, mais la ville ne fut fondée qu'au IX[e] siècle, lorsque fut édifié le château de Rostrenen. Les guerres de la Ligue seront fatales pour la forteresse. Assiégée par les troupes du duc de Mercœur, elle est incendiée et détruite. Il n'en reste que des ruines, que Henri IV ordonne de démolir en 1604.

■ **OFFICE DE TOURISME DU KREIZ BREIZH**
6, rue Abbé Gibert ✆ 02 96 29 02 72
www.tourismekreizbreizh.com
office@tourismekb.com

Accueil vélo. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Boutique (produits du terroir et livres). Billetterie. Vente carte de pêche. Location kit géocaching : 10 € la journée. Label Tourisme & Handicap. Prêt de fauteuils roulants, livret de visite en braille, boucle audio.

S'il y a un endroit que l'on ne peut laisser de côté, lorsqu'on visite le Kreiz Breizh, c'est son office de tourisme. En effet, nombreuses sont les richesses touristiques du pays, encore faut-il les identifier. Un certain nombre de points d'intérêts concerne le canal de Nantes à Brest, mais beaucoup d'autres sites naturels comme les landes de Locarn, les gorges du Corong et de Toul Goulic méritent une visite. Ce territoire bocager, parsemé de vallées, de landes, de chaos et de forêts, offre de belles randonnées. Pour les pêcheurs, les plans d'eau ne manquent pas. Le patrimoine bâti n'est pas en reste, avec notamment l'abbaye de Bon-Repos ou l'enclos paroissial de Kergrist-Moëlou. A noter que l'office a créé deux circuits de géocaching, façon ludique de découvrir les richesses du territoire : l'un emmène dans la vallée de Faoudel, l'autre dans les landes de Lan Bern, réserve naturelle au bord du canal. Il est possible de louer un kit comportant un GPS, une paire de jumelles, une loupe, etc.

Le couvert

■ **LE BISTROT QUI COZ**
3, place du Bourg Coz ✆ 02 96 29 10 71
lebistrotquicoz@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 20h45. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 15,50 € (entrée-plat-dessert, en semaine uniquement). Le soir et le samedi midi, 3 menus sont proposés à 17,50 €, 26,50 € et 33 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Lorsque deux passionnés de cuisine se rencontrent, le résultat est forcément séduisant. Ici, le décor comme l'assiette sont peaufinés, avec un souci du détail qui en dit long sur l'amour que les propriétaires portent à leur métier. Guillaume Ollivaux maîtrise l'art de sublimer les saveurs classiques du terroir. Le secret de cette réussite : des produits frais, de qualité, locaux, bio le plus souvent, de saison systématiquement, qu'il cuisine avec sa touche d'originalité. Le résultat est une cuisine maison très originale et raffinée. Exemple de formule du midi (revue chaque semaine) : panna cotta parmesan/jambon sec, suivie d'une blanquette de saumon aux légumes et riz sauvage et, en dessert, un moelleux aux amandes, crème vanille mandarine. La carte, elle, change à chaque saison. Vous apprécierez également le cadre à la fois cosy et décontracté du lieu et l'accueil très sympathique de Meggy, la compagne de Guillaume. Forte de son expérience et de sa mention complémentaire en sommellerie, elle vous dispensera de bons conseils sur les vins, servis ici à la bouteille mais aussi au verre et en carafe.

Dans les environs

Canihuel

AUBERGE LE PÉLINEC
2, Le Pélinec ✆ 02 96 29 50 77
lepelinec@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. D'avril à fin septembre, ouvert le soir sur réservation. Menus de 20 € à 45 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 14 € (en semaine). Accueil des groupes (jusqu'à 70 personnes, sur réservation). Chaises bébé. Vente à emporter.

Heureusement, le parcours pour y arriver est fléché, parce qu'il ne faut surtout pas manquer ça ! Au bord du barrage du très agréable étang du Pélinec, se tient cette maison, traditionnelle à tous points de vue. Vous vous y régalerez d'une cuisine de saison, qui travaille aussi bien les produits du terroir que ceux de la mer : escalopine de ris de veau au Xérès, salade de homard et de langoustines, duo de bar et de saint-pierre au coulis de crustacés, etc. Vous l'aurez bien sûr remarqué, la cuisine gastronomique et traditionnelle ne manque pas d'inventivité et la justesse des préparations mérite largement le détour. Bon appétit !

LE PETIT MOULIN DE KERSIGALEC
Kersigalec ✆ 02 96 29 04 21
petit-moulin.chez-alice.fr
a.le.mehaute1@libertysurf.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 5 personnes (2 chambres). De 280 € à 510 € la semaine selon saison. Lit bébé à disposition. Les lits sont faits à l'arrivée et le linge (de table et de toilette) est fourni. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, sèche-linge.

Ce gîte niché au cœur des terres bretonnes recèle des atouts formidables. C'est l'endroit rêvé pour se ressourcer et faire une pause à l'écart du tumulte de la vie quotidienne ! Amoureux de la nature et en quête de sérénité, vous serez séduits par cette propriété de 5 000 m² totalement indépendante et close. La présence d'un petit plan d'eau avec une barque à disposition enchantera les petits comme les grands. Vous pourrez pêcher ou juste vous reposer au bord de cet étang propice à la détente et à la flânerie. Vous apprécierez aussi, dans ce gîte en pierre de 63 m² très bien équipé, le confort de sa cheminée, avec le bois mis gracieusement à votre disposition par les très sympathiques propriétaires. Tout l'intérieur a été refait au printemps 2018, dans un style contemporain, offrant une belle clarté. L'autre atout majeur du lieu est sa position géographique idéale pour rayonner dans toute la Bretagne et accéder à l'ensemble de ses côtes en une heure de trajet. Mais des trésors vous tendent aussi les bras à quelques kilomètres, comme la très belle abbaye cistercienne de Bon Repos à Saint-Gelven ou la spectaculaire Vallée des Saints à Carnoët.

Carnoët

LA VALLÉE DES SAINTS
Quénéquillec
✆ 02 96 91 62 26
www.lavalleedessaints.com

Ouvert toute l'année. Accès libre et gratuit 24h/24 et 7j/7. Boutique ouverte tous les jours : 11h-18h30 de mai à septembre ; 10h-17h30 d'octobre à avril. Gratuit. Pour les personnes en fauteuil roulant, un chemin (Attention : chemin de terre, non goudronné) fait le tour du site et permet de découvrir une bonne partie des statues qui composent la Vallée des Saints. Visite guidée (pendant les vacances scolaires : 5 € par adulte et 2,50 € tarif réduit). Boutique. Groupes : visite guidée toute l'année sur réservation.

« L'Île de Pâques de Bretagne », comme certains la surnomment, a vu le jour en 2008, lorsque le projet un peu fou de rassembler des statues de granit des saints bretons sur la colline de Carnoët est lancé. Depuis, chaque année, une dizaine de nouvelles statues sont créées et viennent peupler les herbes folles battues par les vents de la Vallée des Saints. Aujourd'hui, on en dénombre pas moins de cent et l'ambition de l'association est d'en implanter 900 supplémentaires ! Le site a attiré 337 000 visiteurs en 2017 ! La promenade autour de ces colosses de pierre est très agréable et instructive, et la vue depuis la colline sur toute la vallée vaut vraiment le coup d'œil. Un guide pour en savoir plus sur le site, les saints, leur histoire et les sculpteurs, est vendu dans la boutique. Nous vous conseillons aussi les visites guidées et les jeux de pistes à faire avec les enfants. Enfin, tous les ans, de mai à octobre, il vous est possible d'assister aux chantiers de sculpture. Chaque chantier s'échelonne sur une durée de 30 jours et voit la création de 5 à 7 nouvelles sculptures. Pensez à prévoir une tenue appropriée : des chaussures tout terrain (quand il a plu, c'est boueux) et un bon coupe-vent. En juillet 2018, un espace restauration rapide ouvrira sur le site.


© LAETITIA SITEMETZ

La Vallée des Saints.

Gouarec

LE KOST AR C'HOAT

11, rue au Lin
✆ 02 96 24 99 97
Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 12 € (et 14.70 € pour trois plats).
Kost ar c'hoat, c'est le nom d'une danse bretonne très entraînante, mais c'est aussi le nom de cet établissement qui se trouve à l'intérieur du bourg, dans un magnifique décor de granit. On vous sert une cuisine traditionnelle ou des pizzas selon votre humeur et le temps dont vous disposez. Les menus changent constamment, et ceux du midi sont agrémentés de vin, cidre ou limonade.

VÉLORAIL DU KREIZ BREIZH NOUVEAU

Gare
✆ 07 89 40 72 61
https://velorail.bzh
contact@velorail.bzh
Ouvert du 6 avril au 31 octobre 2019. Juillet-août : tous les jours, de 11h à 17h. Basse saison : week-ends et jours fériés, de 11h à 17h. 25 € le vélorail (jusqu'à 4 personnes). Chèque Vacances. Siège bébé disponible (sur réservation).
Au croisement de la bicyclette et du train, il y a… le vélorail ! L'association du chemin de fer de Bon-Repos a lancé cette nouvelle activité, en juillet 2018. Une façon de redonner vie à cette ligne du réseau breton, fermée en 1967. Le tronçon relie l'ancienne gare de Gouarec à la halte de l'abbaye de Bon-Repos, soit 4,2 km (aller), parcourus en 1 heure environ. Les dix vélorails partent tous ensemble, à heure fixe. Sur chacun d'entre eux, deux personnes pédalent, tandis que les deux autres peuvent se prélasser à l'arrière tout en admirant le paysage : la voie suit en partie le canal de Nantes à Brest et passe au pied des landes de Liscuis. A la gare de Gouarec, vous pourrez admirer du vieux matériel roulant, retapé ou en cours : après le vélorail, l'association, qui rassemble des mordus de chemins de fer, a pour projet de remettre un train d'époque sur les rails.

Lescouët-Gouarec

LE REFUGE DES LOUPS DE COAT FUR

Coat-Fur
✆ 06 12 26 32 41
http://refugedesloups.org
refugedesloups@gmail.com
Ouvert d'avril à septembre les samedis, dimanches et jours fériés, de 14h à 18h ; en juillet et août, du mercredi au dimanche, de 14h à 18h. Visites possibles entre septembre et avril pour les groupes uniquement, sur réservation. Adulte : 8 €. Enfant : 5 € (moins de 15 ans). Matinée du soigneur : 80 €. CB non acceptée. Chiens interdits sur le site.
Des loups en Bretagne ? Il y en a… Au refuge de Coat Fur, à Lescouët-Gouarec ! Lancé par une association en 2006, le lieu a d'abord accueilli des daims, avant de commencer à recueillir des loups, issus de zoos, de cirques ou encore du trafic animalier. Ils sont aujourd'hui 16 à 20 à vivre au sein du refuge, partenaire de la fondation Brigitte-Bardot. Attention, Coat Fur n'est pas un parc ou un zoo. Comprenez que les loups ne peuvent être observés que de loin, pour les laisser vivre comme en milieu naturel. La patience est aussi de mise : si vous effectuez le parcours indiqué rapidement, vous ne les verrez pas. Alors, prenez votre temps. La récompense, hypnotisante, d'apercevoir, même à une vingtaine de mètres et caché dans les fourrés, un loup, vaut bien ces efforts, croyez-nous. Tout un parcours pédagogique a été aménagé et, outre les loups, vous pourrez observer des cerfs, des daims et deux drôles de cochons ! Le refuge, aménagé au cœur d'un magnifique coin de campagne, vallonné et boisé, comporte également une grande buvette couverte, qui abrite des dîners aux chandelles, chaque vendredi soir d'été (sur réservation). Principale nouveauté mise en place pour cette saison 2019 : la possibilité de dormir sur place, dans une yourte aménagée.

Locarn

LES GORGES DU CORONG

Depuis Locarn, prendre la D20 en direction de Saint-Nicodème.
Non loin de Locarn, les gorges du Corong sont remarquables en raison du chaos rocheux, créé selon la légende par des cailloux que le géant Boudédé aurait ôté de ses chaussures. Pour accéder directement au site, optez pour le parking du Corong, au nord-est du circuit. Il ne vous restera plus qu'à descendre le sentier pour admirer les gorges et le chaos et avec un peu de chance, vous apercevrez des loutres ! Si vous souhaitez agrémenter votre visite d'une balade dans les landes, prenez le sentier de découverte qui démarre au parking du Quélénec, sur la route de Saint-Nicodème. Dernière option, le parking du Guellec à l'ouest, non loin de Duault, qui vous conduira en aval des gorges, juste au niveau du chaos rocheux. Si vous effectuez tout le circuit, comptez au moins deux heures de marche, pour 6,5 km de distance. Pour vous repérer, suivez le balisage en forme de busard. Attention cependant au niveau du chaos : vous n'aurez d'autre choix que de clopiner sur les rochers pour traverser et retrouver le sentier, ce qui peut s'avérer un peu délicat.

LANDES DE LOCARN

Elles s'étendent sur 350 hectares et constituent un des plus vastes landiers bretons. Huit kilomètres de sentier y ont été aménagés pour vous permettre de découvrir la riche palette de couleurs et les senteurs exceptionnelles qui s'en dégagent, tout en protégeant le site. Le paysage est modelé par les ajoncs et les bruyères qui alternent avec les sphaignes des tourbières. Ça et là, quelques menhirs, témoins éternels d'une très ancienne occupation du lieu, sont survolés par le busard Saint-Martin. Les sentiers pédestres des landes peuvent constituer un joli préambule aux Gorges du Corong, situées non loin de là et accessibles par un circuit balisé. A la tombée de la nuit, gare aux korrigans !

Plélauff

■ **MILIN RUZ**
16, Le Bout du Pont ✆ 02 96 24 82 95
www.milin-ruz.bzh
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h et le soir de 19h à 21h. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 12 € (plat + dessert).
Au pied du canal de Nantes à Brest, Milin Ruz (le Moulin Rouge en Breton) est la bonne petite adresse pour bien manger à petits prix. Un plat du jour avec dessert, des crêpes salées et sucrées ou encore une pizza vous rempliront la panse avant de repartir marcher. Ici, on cuisine et on favorise les produits locaux voire bio pour le cidre, les légumes et le fromage de chèvre. Pour ceux qui aiment les saveurs épicées, on vous conseille la pizza Pik-Pik avec maroilles, chorizo, champignons et piment d'Espelette. Côté crêpes de blé noir, nous ne saurions que trop vous conseiller celle garnie d'andouille et de pommes cuites. Un délice du terroir. Les crêpes bien beurrées sont gourmandes à souhait et les glaces artisanales Terres Bleues de Cléguérec savoureuses ! Direction le comptoir pour un bon rhum. Jeux de société, petites tables en bois, étagères de bouquins, tableaux cubiques, sculpture centrale en fer forgé : Milin Ruz fait partie de ces adresses atypiques dont on raffole.

Saint-Gelven

■ **ABBAYE DE BON-REPOS** ★
Bon-Repos ✆ 02 96 24 82 20
www.bon-repos.com
abbaye.bon-repos@wanadoo.fr
Fermé du 1er novembre au 31 mars. Ouvert pendant les vacances de Noël, sauf 25 décembre et 1er janvier. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Juillet-août : tous les jours de 10h à 19h. Noël : de 15h à 19h30. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 € (7 € avec la visite guidée). Enfant (de 8 à 16 ans) : 2,50 €. Groupe : 4 € (famille (2 adultes + 3 enfants) : 13 €). Visites toute l'année pour les groupes sur réservation. Chèque Vacances. Rez-de-chaussée accessible aux PMR. Visite guidée (une fois par jour en juillet-août ; à la demande pour les groupes). Boutique. Tablettes avec réalité augmentée à disposition.
Quel cadre exceptionnel pour l'abbaye cistercienne de Bon-Repos, aujourd'hui au bord du Blavet canalisé. Et quelle bonne surprise pour le randonneur qui tombe, au détour du halage, sur ce grandiose ensemble architectural. Depuis 1986, une association de bénévoles, aidée par les collectivités et sous les instructions avisées de l'architecte des Bâtiments de France, s'emploie à restaurer ce chef-d'œuvre, qui fut vendu comme bien national au cours de la révolution française et tomba à l'abandon. Les tablettes numériques, dotées d'une application de réalité augmentée, permettent de replonger au XVIIIe siècle, l'âge d'or de l'abbaye : le cloître avec son bassin de recueil des eaux de pluie, l'église abbatiale, la cuisine, les riches appartements de l'abbé renaissent sous vos yeux. Les explications mettent aussi en valeur le chantier colossal mené depuis 30 ans. Aujourd'hui propriété du Département, l'abbaye accueille aussi des résidences, des spectacles, des expositions d'art contemporain, etc. L'été, ne manquez pas le son et lumière ! Impressionnant et féerique, avec des projections lumineuses et des effets pyrotechniques grandioses sur le mur de l'abbaye, ce spectacle en 8 scènes, d'une durée de 2 heures, a lieu chaque année fin juillet-début août, tous les soirs pendant une semaine.

Saint-Nicolas-du-Pélem

■ **MUSÉE DE L'ÉCOLE** ★
Bothoa ✆ 02 96 29 73 95
www.musee-ecole-bothoa.com
musee.ecole.bothoa@wanadoo.fr
Vacances d'été, de Pâques et de la Toussaint : ouvert tous les jours (sauf lundi), de 14h à 18h. Mai et juin : ouvert le dimanche après-midi. Pour les groupes, ouvert toute l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4,50 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 2,50 €. Journée de l'écolier (3e jeudi de juillet et d'août) : 12 € adulte, 9 € enfant. Certificat d'études : 5 €. Accès PMR (sauf étage). Visite guidée. Animations.
C'était comment l'école en 1930 ? La salle de classe, la cour de récréation, la maison de la maîtresse… Ici, tout est d'époque ! Assis aux pupitres de la classe, retrouvez le plaisir de l'écriture à la plume. Découvrez le logement de fonction de la première maîtresse tel qu'il était dans les années 1930. Cerceau, billes, corde à sauter… : la grande cour, avec ses tilleuls, vous invite à jouer. L'école de Bothoa reprend vie au cours des visites, des animations et des événements proposés durant l'année : dictées à la plume (les mardis à 15h), journées de l'écolier (avec leçon de morale, soupe au pain-beurre, etc.), ateliers découverte… Une exposition différente est présentée tous les ans. En 2019, elle sera consacrée au certificat d'études. Un véritable voyage dans le temps !

SAINT-BRIEUC ★★

Capitale des Côtes-d'Armor, ville natale des écrivains Louis Guilloux et Villiers de l'Isle-Adam, la ville est rythmée par trois vallées : Gouët, Gouédic et Douvenant. Ce qui lui confère une topographie très originale et a donné lieu à la construction de multiples ouvrages d'art, signés pour beaucoup par l'ingénieur Harel de la Noë : ponts, viaducs et autres boulevards suspendus. La plus peuplée des cités costarmoricaines connaît une vie culturelle assez dense et possède plusieurs bâtiments historiques dignes d'intérêt, comme la cathédrale Saint-Etienne et l'hôtel des Ducs de Bretagne. Située entre terre et mer, la ville bénéficie d'un riche terroir, mis en valeur dans ses nombreux restaurants de qualité. La baie de Saint-Brieuc est aussi marquée par ses marées, à l'amplitude exceptionnelle : dans l'anse d'Yffiniac, la mer peut descendre sur plus de 7 km. A chaque marée, le paysage est remodelé et modifié. Le fond de la baie, haut lieu ornithologique, est classé réserve naturelle depuis 1998.

■ **OFFICE DE TOURISME DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC**
2, Quater, rue des Lycéens Martyrs
✆ 02 96 33 32 50
www.baiedesaintbrieuc.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Fermé le lundi matin en dehors des vacances scolaires. Fermé les 1er mai, 11 novembre, 25 décembre et 1er janvier. Visites guidées (sur inscription) : 5 €, gratuit pour les moins de 12 ans.
Déménagé en 2018, l'office de tourisme de la baie de Saint-Brieuc dispose désormais d'un vaste espace, flambant neuf : vous pouvez feuilleter les brochures, tranquillement installés dans un grand pouf imitation granit. L'équipe vous renseignera sur les points d'intérêt à découvrir dans le secteur, mais aussi sur les animations, les hébergements, etc. L'office organise également des visites guidées, sur le cœur de ville et le port du Légué, mais aussi sur le patrimoine industriel (biscuiterie Brieuc, fabrique de pinceaux Léonard, etc.). Il anime aussi un très bon réseau de *greeters*, ces habitants qui emmènent les visiteurs à la découverte de leur territoire. Enfin, l'office a édité d'excellents petits fascicules, baptisés « patrimoine en poche » : des parcours à suivre en toute autonomie, sur les traces de l'écrivain Louis Guilloux ou encore à la découverte des bâtiments Art déco, des belvédères, etc. Des « balades en poche », à faire dans la campagne et le littoral environnants, existent aussi.

Pour s'y rendre

■ **PORT DU LÉGUÉ DE SAINT-BRIEUC**
Bureau du Port – Carré Rosengart
16, quai Armez ✆ 02 96 77 49 85
legue.plaisance@cotesdarmor.cci.fr
Sanitaires, borne WIFI, location de vélos, distributeur de billets, commerce de proximité.
Entièrement modernisé et aménagé, le port du Légué dispose de 265 postes à quai ou sur catway et de 150 places à sec. Les bateaux de passage peuvent s'amarrer le long du quai, en face de la maison des plaisanciers. Sur place, de nombreux services vous sont proposés : eau, électricité à quai, sanitaires, téléphone public, borne wi-fi, restauration, distributeur de billets, petits commerces, zone de manutention, location de vélos…

Points d'intérêt

■ **ECOTONE NATURE**
✆ 07 83 93 25 32
www.ecotone-nature.fr
info@ecotone-nature.fr
Sorties d'avril à novembre pour les individuels, toute l'année pour les groupes (sur demande). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 5 €.
La baie de Saint-Brieuc regorge de richesses naturelles. Pour en profiter au maximum, optez pour une sortie avec Ecotone nature : dans les chaos du Gouët, dans la forêt de Plédran, dans le gigantesque estran du fond de baie, au coucher du soleil… Quel que soit votre choix, Nicolas, guide nature passionné, vous aidera à décrypter l'environnement et vous apprendra à aiguiser votre sens de l'observation. Ainsi, la sortie dans les dunes d'Hillion, sur les traces de minuscules mygales enfouies dans le sable, s'apparente à une enquête. Sur l'estran, tout en cheminant jusqu'à la mer et aux bouchots, vous apprendrez à différencier les mouettes des goélands, à repérer les traces de l'activité humaine, à prêter attention aux bernard-l'hermite dans les flaques ou aux petits tas de sable laissés par les vers arénicoles… Des sorties instructives, au cœur de lieux splendides.

■ **PORT DU LÉGUÉ** ★
Situé à l'embouchure du Gouët et de son affluent le Gouédic, le port de plaisance mais aussi de pêche du Légué a connu de belles évolutions ces dernières années en termes d'aménagement. Il est désormais agréable de s'y promener parmi les maisons d'armateurs du XVIIIe siècle, le phare de la Pointe-à-l'Aigle, les petits commerces, les cafés et l'atelier de poterie installé dans une maison de maître, sur la rive plérinaise. Une des attractions du port est aussi le vieux gréement Le Grand Léjon, reproduction d'un lougre typique de la baie, que vous pourrez admirer à quai. Sur la rive briochine, le Carré Rosengart, ancienne fonderie entièrement réhabilitée, mérite aussi la visite. Il abrite des boutiques et accueille régulièrement expos et animations. Plus en aval, le port de commerce a aussi son charme, avec son aire de carénage, son élévateur géant, son entrepôt recouvert de fresques street art, ses bateaux de pêche et ses cargos qui viennent décharger à marée haute… On peut accéder au Légué depuis le parc de la Villa Rohannec'h, qui offre un magnifique point de vue sur le port et sur toute l'embouchure, jusqu'à la tour de Cesson.

Monuments

■ **CATHÉDRALE SAINT-ETIENNE** ★★
Place du Général-de-Gaulle
Ouverte tous les jours, de 10h à 18h.
Edifiée à partir du XIIIe siècle, la cathédrale, située sur d'anciens marécages, a été construite en partie sur pilotis. Le monument actuel est un mélange de styles : bâti au fil du temps et de l'histoire, il a été achevé au XVIIIe siècle. C'est l'une des rares églises fortifiées de Bretagne. La « grande dame de pierre », comme la surnommait l'écrivain Louis Guilloux, reflète ainsi l'histoire de la ville. Assiégée, incendiée, la cathédrale connaîtra bien des avatars au cours du XIVe siècle, pendant les guerres de succession qui frappent la Bretagne. Sa remise en état et son extension s'étalent tout le long du XVe. La cathédrale est à nouveau pillée pendant les guerres religieuses de la Ligue (1589-1598). A l'intérieur, ne manquez pas le bassin des fonts baptismaux (XVe), ainsi que le retable-autel de l'Annonciation, dans la chapelle du Saint-Sacrement, chef-d'œuvre d'art baroque du sculpteur trégorois Yves Corlay (XVIIIe). Le grand orgue Cavaillé-Coll, de 1848, prend place dans un magnifique buffet datant de 1540. La cathédrale bénéficie depuis 2009 d'un important programme de travaux, qui doit s'achever courant 2019 avec la nef.

Les pierres sont nettoyées pour retrouver leur blancheur et les joints de ciment sont remplacés par des joints traditionnels à la chaux. La chapelle axiale a été restituée telle qu'elle était au XIXe : très colorée. Les voûtes bleues étoilées côtoient des piliers repeints de motifs à fleurs ou en spirales. Tout comme le chœur, elle est assurément accessible au public.

CHAPELLE ART DÉCO – MAISON SAINT-YVES

81, rue Mathurin Méheut ✆ 02 96 68 13 40
maisonsaintyves@diocese22.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Gratuit. Visite guidée (le mardi et le jeudi, à 15h, pendant les vacances scolaires).

Ouverte à la visite depuis l'été 2017, la chapelle de la Maison Saint-Yves est un vrai bijou, à ne pas manquer. Sise dans l'ancien séminaire, devenu siège du diocèse et entièrement rénové, cette étonnante église construite dans les années 1920 par Georges-Robert Lefort mêle le style Art déco et les influences des Seiz Breur, mouvement qui entendait moderniser l'art breton. Les tons ocre et rose qui dominent font rayonner l'endroit, surmonté d'un beau plafond de bois peint. Les motifs géométriques sont légion, comme dans le chemin de croix, abstrait, ou sur le carrelage, qui mêle des formes en noir et blanc et des mosaïques bleu-vert rappelant le triskel. Des artichauts stylisés ornent les têtes de pilier des bancs, autre référence bretonne. La chapelle recèle également plusieurs mosaïques du célèbre Odorico : chapiteaux des piliers, rosaces derrière le maître-autel, etc. Notez que le cloître attenant et le jardin intérieur sont eux aussi ouverts aux visiteurs.

MAISON DU RIBAULT

1, place au Lin

L'hôtel du Ribault se trouve sur une place située en plein cœur de l'ancienne ville, à proximité de la place Louis Guilloux. Il s'agit d'une imposante maison à encorbellement, décorée par des visages sculptés et des guirlandes végétales, et qui dispose d'un pignon sur rue. C'est l'une des plus anciennes maisons à pans de bois de la ville, datant du XVe siècle. D'autres valent le détour, dans les parages. Notamment l'hôtel des Ducs de Bretagne, rue Fardel. Cette bâtisse du XVIe siècle était une auberge réputée. La façade Renaissance compte 16 gueules de lion et, tout en haut, trône un griffon, l'emblème de Saint-Brieuc. C'est une demeure privée mais, au rez-de-chaussée, vous pourrez profiter d'une exposition sur le patrimoine de la ville.

Le couvert

BRASSERIE BREI'Z

Centre commercial Les Champs
1, jardin Allende ✆ 02 96 77 27 54
www.breiz-brasserie.fr
thierrymartin5559@hotmail.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermé le 24 décembre au soir et le 25. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Service continu l'été. Menus de 25 € à 39 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 9,90 € (et menus à 11,90 et 15,90 € le midi en semaine). Moules de bouchot : 13,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Arrimée au centre commercial Les Champs, au cœur de Saint-Brieuc, la brasserie Brei'Z offre un large choix de plats, aussi bien tournés vers la mer que le terroir. Avec pour *leitmotiv* la recherche de bons produits, frais et locaux. On citera notamment l'andouille ficelle de l'Argoat, le boudin bio ou encore la brochette de langoustines. Le traditionnel kig ha farz (sorte de pot-au-feu breton) est ici décliné en version poisson, et même homard. La carte met aussi à l'honneur les abats : joue de bœuf, rognons, foie de veau, etc. Salades, burgers et moules de bouchot (en saison) complètent le panel. On recommande par exemple l'une des ardoises, baptisées chacune du nom d'un fournisseur de l'établissement. On a opté pour celle de Dimitri, le mareyeur : rouget, cabillaud et lieu jaune, agrémentés de goûteux légumes poêlés, de crudités et d'une sélection de fromages. Le tartare de bœuf, assaisonné avec finesse, vaut aussi le coup. Le restaurant dispose d'une vaste terrasse, qui donne sur le jardin Allende. De grandes voiles bleues, tendues par des mâts de bateau, offrent un peu d'ombre et insufflent un air marin. De même que la déco, où dominent les tonalités bleues et blanches. Une brasserie couleur locale, bien ancrée dans son territoire.

LA CANTINE ÉPHÉMÈRE

2, quai Armez ✆ 06 76 12 71 64
la.cantine.ephemere@gmail.com

Ouvert du 2 mai à fin septembre. Ouvert tous les midis en mai, plus les soirs de semaine en juin. Du 21 juin au 10 septembre, ouvert tous les jours, midi et soir. Réservation recommandée. Carte : 17 € environ. (10 € plat, 13 € entrée + plat ou plat + dessert, 16 € entrée + plat + dessert). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

C'est le rendez-vous des beaux jours. Chaque année, depuis 2013, Luc Louail et son équipe déploient leur restaurant mobile sur les quais du Légué : cuisine en containers, grandes tablées et bancs en bois, installés sur un plancher et abrités sous une toile. Un concept qui favorise les rencontres, le temps d'un repas. La Cantine éphémère sert une cuisine traditionnelle, mâtinée de saveurs du monde, glanées par le patron au fil de ses voyages. Au choix, chaque midi, 2-3 entrées, 4-5 desserts et trois plats (viande, poisson et végétarien) : veau marengo, curry de légumes, lieu noir et sa fondue de poireaux… Le soir s'ajoutent quelques spécialités comme le burger, le moules-frites et le magret de canard. Le tout avec des produits frais, pour la plupart bio et locaux. Un gros travail de réduction des déchets est aussi mené et des concerts sont organisés très régulièrement. Un vrai lieu de vie !

CARAMEL ET COMPAGNIE

3, boulevard Carnot ✆ 02 96 74 30 74
carameletcompagnie22@gmail.com

Fermé au mois d'août et une semaine en février. Ouvert le mardi de 9h à 14h30 ; du mercredi au vendredi de 9h à 14h30 et de 18h à 22h ; le samedi de 18h à 22h. Formule du midi : 15 €. Pizzas de 9 € à 12,50 €. Chèque Restaurant. Végan-friendly.

Derrière la gare, c'est une escale haute en couleur que vous réservent Gaëlle et Christophe. Le restaurant-pizzeria avec sa cuisine semi-ouverte, son bar et ses expos d'artistes nous plonge dans une atmosphère chaleureuse. Les petits plats et les suggestions (plat du jour, plat végétarien) évoluent au rythme des saisons avec des produits frais, bio et locaux. On retrouve la même philosophie dans les vins, les cidres (Le P'tit Fausset), les bières, (Britt, La P'tite Biniouz), les jus et les colas : tout est bio et accessible. Parmi les spécialités de la maison, on est sûr de retrouver le magret de canard au caramel d'épices et l'andouillette. Les pizzas, quant à elles, sont délicieuses et généreuses avec des originalités comme la iodée garnie d'algues et de légumes de saison. Bon à savoir : le restaurant fait aussi cave à vins bio et naturels, et vend son propre caramel.

■ CRÊPERIE DES PROMENADES

18, rue des Promenades ✆ 02 96 33 23 65
www.creperie-des-promenades.fr
creperiepromenades@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h30 ; le vendredi et le samedi de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 16,50 €. Carte : 16 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter de crêpes et galettes natures à emporter (sur commande).

Voici une petite crêperie sympathique, située au cœur de Saint-Brieuc. Ici, on mise sur la qualité, avec des produits frais, de saison, issus d'agriculteurs bio et locaux, notamment pour la farine de blé noir. La cuisine ouverte embaume la salle de délicieux fumets. Au sein d'une carte faisant évidemment la part belle aux galettes et crêpes, vous apprécierez aussi le burger bio, classique ou au saumon, ou encore les glaces traditionnelles. L'originalité à ne pas manquer, pour les plus curieux : les galettes aux algues, nommément dulse, nori, laitue de mer. Autre spécialité de la maison : la gaufre au blé noir, une façon différente de déguster le sarrasin (osez l'andouille, chèvre, pomme, salade ou bien la saumon bio, chèvre, crème ciboulette). Et chaque deuxième jeudi du mois, d'octobre à avril, on peut savourer un authentique kig ha farz.

■ LA CROIX BLANCHE

61, rue de Genève ✆ 02 96 33 16 97
www.restaurant-lacroixblanche.fr
lacroixblanche.rouxel@gmail.com

♿

Fermé aux vacances de février et trois semaines en août. Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 14h et de 19h30 à 21h ; le dimanche de 12h15 à 14h. Menus de 24 € à 92 €. Carte : 60 € environ. Formule du midi : 20 €. Formules pour les repas de groupes, réunions, séminaires. American Express. Jardin. Terrasse.

Les frères Geoffrey et Quentin Rouxel et leur équipe vous accueillent dans ce restaurant gastronomique, qui allie tradition et notes contemporaines. Les cartes et menus évoluent au fil des saisons et du marché. Les amateurs de cuisine de la mer seront particulièrement séduits : homard breton, lotte rôtie au fenouil, saumon fumé mi-cuit, tartare de maquereau fumé au concombre…



Revenons sur terre avec un ris de veau et tartare d'œuf, un faux-filet au chèvre frais ou un carré d'agneau. Une belle table, dans un cadre élégant, où le plaisir se prolonge dans le joli parc paysager, à l'arrière du restaurant.

■ L'AIR DU TEMPS

4, rue de Gouët ✆ 02 96 68 58 40
www.airdutemps.fr
contact@airdutemps.fr

Fermé pendant les vacances de février, les deux premières semaines des vacances d'été et deux semaines à la Toussaint. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 17 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17,90 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Ouvert depuis 2006, L'Air du temps s'est inscrit dans le paysage des très bons restaurants briochins. Les clés de la réussite ? Un astucieux dosage entre simplicité et convivialité, modernité et tradition. En plein centre-ville, à deux pas des hôtels, l'établissement propose une cuisine originale de type bistrot, à base de produits frais, souvent locaux, servie en cocotte. La carte change à chaque saison. Au menu, par exemple : ormeaux de la baie et risotto de sarrasin, filet mignon aux cocos de Paimpol et au chorizo, mirabelles pochées à la verveine, etc. La carte des vins (160 références) vaut le détour. Excellent rapport qualité/prix.

AUX PESKED

59, rue du Légué ✆ 02 96 33 34 65
www.auxpesked.com
contact@auxpesked.com

♿

Fermé du 2 au 8 janvier et du 25 juillet au 13 août. Ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h30 ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 54 € à 95 €. Carte : 90 € environ. Formule du midi : 28 € (plat-dessert ; 32 € les trois plats ; en semaine uniquement). Menu végétarien, 50€. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Aux Pesked rayonne dans la baie de Saint-Brieuc comme un beau diamant. De son promontoire, le restaurant domine la vallée du Gouët, que l'on admire depuis la terrasse ou les grandes baies vitrées. C'est derrière une belle architecture que cette étonnante maison étoilée révèle tout son savoir-faire. Mathieu Aumont, à la tête d'Aux Pesked (qui signifie poissons, en breton) depuis 2002, avec sa compagne Sophie, sublime à merveille les produits de la baie de Saint-Brieuc : ormeaux, coquilles Saint-Jacques, mais aussi légumes et herbes aromatiques… Le menu change chaque mois. Pour vous donner une idée de ce que vous pourrez y déguster, citons par exemple l'ormeau roi au poivre de verveine, avec chou Bok Choy, chou Kale, jus de crevette grises et radis verts. Ou encore le jambon cuit à l'os, avec champignons des bois, oignon de Roscoff et jus à la sobrassada. Les mises en bouche et mignardises sont surprenantes. Autre bon point : la cave propose de belles références de vins, laissez-vous conseiller. Côté ambiance, chaque table possède son espace, dans ce décor moderne et très personnel aux accents des années 1960. Un savoureux moment, qui offre un rapport qualité/prix bluffant au déjeuner.

RESTAURANT ZEN
9, boulevard Carnot ✆ 02 96 94 04 76
www.restaurant-zen22.fr
thierrymartin5559@hotmail.com
Ouvert du mardi au samedi. Menus de 19 € à 39 € (menu araignée et homard à 79 €). Plat du jour : 11 € (entrée + plat ou plat + dessert : 16 €). Menu spécial Retraités à 17,50 €. Accueil des groupes. Parking privé de 30 places.
Le Zen, comme on le surnomme, est né de la rencontre entre deux cultures, deux gastronomies délicates (la Bretagne et l'Asie du Sud-Est). Situé à proximité de la gare de Saint-Brieuc, le restaurant offre une parenthèse hors du temps dans ce merveilleux décor qui nous plonge directement en Asie. Avec ses tables en bois de suar de Bali et ses vraies lianes de Java, c'est un véritable hymne à la sérénité. Il faut dire que le Zen porte bien son nom. Préparez-vous dans l'assiette à vivre un beau voyage. Le nôtre a commencé avec une araignée de mer décortiquée et parfumée de coriandre et de poivre du Népal, d'un coulis de carapace et de perles iodées et s'est poursuivi avec un lieu jaune poêlé servi dans une soupe de fenouil, tomates et nuôc mâm. On est revenu déjeuner en semaine pour goûter le canard au chaudron cuit dans un bouillon d'épices : délicieux ! Et pour le dessert, on vous recommande le feuilleté de fruits rouges avec son coulis exotique et son sorbet litchi rose. La cave à vin du chef Thierry Martin mérite aussi d'être soulignée. Sélectionnée avec soin, une liste de vins à prix unique vous permet de découvrir les régions et les couleurs (Petit Chablis, Château Latour Saint-Honoré bio, Lyssac Saint-Emilion, Collioure…). Au travers de cette ode de saveurs, on se dit que la cuisine, quand elle est aussi bien maîtrisée, nous transporte très très loin… Une très belle adresse qui sait se faire accessible.

Y'A SKIFF
12, rue Saint-Gilles ✆ 02 96 68 67 70
http://yaskiff.bzh/ – yaskiff@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi le soir de 18h à 23h (dernier service à 21h30) ; du mardi au samedi le midi de 11h à 14h. Menu unique à 17,60 € (entrée-plat-dessert, midi et soir). Carte : 35 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 14,20 € (entrée-plat ou plat-dessert ; plat seul : 11 €). Bar à vins. Epicerie fine.
D'abord une épicerie, puis un bar avec son comptoir, ses vinyles au mur et ses lumières tamisées, et enfin, tout au fond, la salle de restaurant, claire et moderne : le Y'a Skiff rassemble trois lieux en un. Côté restauration, Olivier et Séverine, le couple à la tête de l'établissement, portent une attention particulière à la sélection de leurs produits, frais, locaux, souvent bio et de saison. Ils sont au cœur de la cuisine, à l'esprit bistrot. On l'a vérifié avec un filet de tacaud et son écrasé de pommes de terre, simple et savoureux. En formule, les propositions à l'ardoise changent chaque semaine, avec deux entrées, plats et desserts. Tandis qu'à la carte, qui varie au gré des saisons et des envies du chef, le burger, le cœur de rumsteak et le *fish and chips* restent inamovibles. Doté d'une partie bar, l'établissement propose un grand choix de vins, produits en bio ou biodynamie pour la plupart. Et si l'un d'entre eux vous a plu, vous pouvez repartir avec : ils sont vendus dans les rayons d'épicerie, à l'entrée. Le lieu s'anime

© LAETITIA STEMMETZ



Les halles Georges-Brassens, Saint-Brieuc.

régulièrement de concerts et DJ sets. Comme disent les ouvriers de l'arsenal de Brest : ici, pour passer un bon moment, « y'a skiff » !

Le gîte

■ **EDGAR*****
15, rue Jouallan ✆ 02 96 60 27 27
www.hotel-edgar.fr
resa@hotel-edgar.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 28 chambres (dont 2 grandes suites et 2 junior suites). Chambre simple 78 € ; chambre double 90 € ; suite de 104 € à 160 €. Petit déjeuner : 12 € (en chambre : + 2 €). Parking : 10 € (7 places, sur réservation). Prêt de lit bébé gratuit. Chambre familiale 4 personnes (sur réservation) : 160 €. Soirée étape (en semaine) : 106 €. American Express. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restauration (fermé le week-end). Canal +.

Cette malouinière, qui a longtemps abrité le commissariat de police, s'est transformée en hôtel en 2010. Prêtez l'œil : ici, pas de grande enseigne mais 5 lettres manuscrites sont juchées au sommet de ce bel édifice : Edgar. L'hôtel jouit d'un joli design et d'un emplacement exceptionnel en plein cœur de ville, au pied du théâtre La Passerelle et de la place du marché (mercredi et samedi) ! Doté de 28 chambres, il offre un beau confort : moquette chocolat au sol, petit bureau, coffre-fort, TV écran plat avec Canal+ et Beln Sport, douche à l'italienne ou baignoire, produits de cosmétiques marines Algotherm. Selon les chambres, les volumes offrent plus ou moins de place et c'est la même chose pour les salles de bain. Une note de poésie vous accueille dans chaque chambre, avec cette petite litanie manuscrite au mur qui laisse rêveur, comme : « Fais de ta vie un rêve et d'un rêve, une réalité », d'Antoine de Saint-Exupéry. La clientèle d'affaires de la semaine laisse place aux touristes urbains le week-end et l'été. Pour ceux qui recherchent une atmosphère particulière, chic et cosy. A noter que le restaurant, ouvert en semaine seulement, offre un cadre lounge et de très bon goût, sous une belle verrière.

■ **NOVOTEL SAINT BRIEUC CENTRE GARE******
7, esplanade Georges Pompidou
✆ 02 57 67 08 88 – hb0l8@accor.com

90 chambres (dont 6 avec baignoires). Chambre double à partir de 92 €. Parking : 7 € (pour 24h). Garde d'enfants. Animaux acceptés (15€). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant L'Amiral). Piscine ouverte de 6h30 à 22h30.

L'ancienne caserne Charner abrite désormais un hôtel 4 étoiles géré par le groupe Accor. En sortant de la gare, prenez à droite le boulevard Charner, l'hôtel se situe à 2 minutes à pied. Sa façade imposante, mise en perspective avec l'esplanade gazonnée, fait détourner plus d'un regard. A l'intérieur, le voyage se poursuit avec la même admiration. Le standing est à la hauteur des attentes : les chambres offrent de beaux volumes et un design de caractère avec des fresques crépusculaires et l'empreinte industrielle de l'ancienne caserne. Les lieux de détente et de restauration (bar, restaurant, cave à vin) offrent de belles prestations avec des clins d'œil locaux. La piscine intérieure chauffée (nage à contre-courant) et la salle de fitness (ouverte 24h/24) permettent d'allier séjour et détente pour pouvoir explorer toutes les curiosités de la Bretagne Nord, de la Côte d'Emeraude à la Côte de Granit Rose.

Sorties

Salons de thés

■ **COCOTTE ET MOUSTACHE**
9, place du Martray ✆ 02 96 62 07 30

Ouvert du mardi au vendredi de 11h30 à 18h ; le samedi de 11h à 18h. Formule plat + dessert 11,70 €. Terrasse.

Bien situé dans le cœur de ville, Cocotte et Moustache est à la fois une petite cantine, un comptoir de thé et un salon de thé à l'humour *so british*. Au menu pour le déjeuner, des bonnes soupes, des tartes salées, des bagels et un plat du jour, à accompagner d'un thé glacé maison, d'une bière locale ou d'un smoothie bio qui change chaque semaine. La formule, qui comporte toujours une option végétarienne, propose de poursuivre avec une pâtisserie anglaise ou un cheesecake cru, l'une des spécialités de la maison. Le chocolat à l'ancienne offre l'occasion de faire une pause gourmande au goûter. Parmi la gamme d'une vingtaine de thés, signés la Compagnie Coloniale, nous choisissons le thé de Noël aux cerises et amandes, divinement parfumé. La bâtisse, tout en longueur, est agrémentée d'une jolie terrasse à l'arrière. On adore la déco, jeune et vintage, et les petites références à la reine d'Angleterre. Les cocottes en papier donnent beaucoup de poésie au lieu qui, d'ailleurs, organise régulièrement des ateliers origami ou autres loisirs créatifs. Un antidote contre la morosité !

Bars, pubs

■ **LE 1701**
23, rue du Maréchal Foch ✆ 02 96 61 59 94

Fermé 2 semaines en janvier et 3 semaines en été. Ouvert du mercredi au samedi de 10h à 1h ; le dimanche de 11h à 1h. Salades et bruschettas de 8 à 11 €, plats de 9 à 15 €. Terrasse. Brunch (le dimanche, de 12h à 15h).

Comme son nom l'indique, ce sympathique petit bistrot-brasserie, tout en longueur, occupe une maison à pans de bois qui date de… 1701 ! Repris par un jeune couple en 2017, c'est un endroit convivial, assez festif le soir, où se croisent tous les âges. Les apéros peuvent facilement tourner au dîner, ou les repas se prolonger autour d'un verre. A midi comme le soir, vous pouvez y manger un burger, une salade, des lasagnes ou une *bruschetta*. La petite carte propose aussi une viande, un poisson et un plat végétarien. Tout est fait maison. Pour agrémenter le moment, vous pouvez piocher dans les nombreux jeux de société mis à disposition. Le dimanche, c'est brunch et, chaque premier mercredi du mois, un *blind test* – pointu – est organisé. L'établissement dispose aussi d'une agréable terrasse suspendue, à l'arrière.

Emplettes

Panier gourmand

■ **JOHANN DUBOIS CHOCOLATIER**
9, rue du Général-Leclerc ✆ 02 96 61 09 04
www.duboischocolatier.com
contact@duboischocolatier.com
Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h30 à 19h. Boutique en ligne.
Cet artisan chocolatier breton est un véritable joaillier. D'ailleurs, sa petite boutique au cœur de Saint-Brieuc a des allures de bijouterie. Parmi les bouchées de chocolat, mention spéciale pour le Grand Léjon, sa création multi-récompensée. Les pralinés sont exquis. Les ganaches sont assorties de parfums exotiques intenses – citron vert, poire, vanille et noix de pécan – ou de parfums classiques révélés – vanille, noisette, framboise, pistache. Le terroir breton est présent par petites touches de caramel, de crêpe dentelle, de fleur de sel ou encore de crumble de sarrasin. Citons encore les bulles au caramel, les guimauves, les gâteaux de voyage « Lingots », la pâte à tartiner pur praliné, les confitures et les tablettes de chocolat (testez la pétillante « Alice »). Toute l'année, des nouveautés sont concoctées, au gré des fêtes et des événements marquants.

◗ **Autre adresse :** 15 rue de la Ferronnerie – Dinan ✆ 02 96 84 15 41

Marchés

■ **MARCHÉ**
Centre-ville
Tous les samedis, de 8h à 13h30.
Véritable institution briochine, le marché du samedi matin, qui s'étend de la place de la Résistance jusqu'à la cathédrale, fait la part belle aux nombreux producteurs locaux : légumes, fromages, beurre, yaourts, pain, viandes… Mareyeurs, bouchers, fleuristes et autres vendeurs de textiles complètent le tableau, bigarré. Sans oublier, bien sûr, les nombreux camions de galettes, dont l'incontournable galette-saucisse. Pour un déjeuner sur le pouce, les pizzas berbères et les böreks turcs offrent de bonnes alternatives. Un marché, plus réduit, se tient aussi le mercredi.

Dans les environs

Hillion

■ **LA MAISON DE LA BAIE**
Site de l'Etoile ✆ 02 96 32 27 98
maisondelabaie@saintbrieuc-agglo.fr
♿
Fermé aux vacances de Noël et les 1er et 11 novembre. Basse saison : ouvert le mercredi, le vendredi et le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h30 à 18h30 ; le week-end et les jours fériés de 13h30 à 18h30. En juin et septembre, ouvert aussi le jeudi de 14h à 18h. Aux vacances de la Toussaint, ouvert tous les jours (sauf samedi), de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Entrée au musée : 4 € adulte, 2,50 € enfant et réduit. Sortie nature : 6 € à 10 € adulte, 3 € à 7 € enfant et réduit. Location de studios : 36 € la nuit. Livrets de visite en gros caractère ou en braille. Accueil enfants (livret-jeux). Boutique.
Cette maison, nichée au cœur de la réserve naturelle de la baie de Saint-Brieuc, est un lieu incontournable pour ceux qui désirent en connaître les richesses. Chaque hiver, ces 1 140 hectares de site protégés sont le refuge de plus de 35 000 oiseaux, migrateurs venus de Scandinavie ou de Sibérie, comme l'emblématique bernache cravant. Ici, à marée basse, la mer peut se retirer sur plus de 7 km, c'est l'une des amplitudes de marée les plus importantes au monde. L'équipe de médiateurs organise tout au long de l'année des sorties, à la découverte des oiseaux, bien sûr, mais aussi des parcs à moules, de la vie dans la vase ou dans les dunes, etc. A l'intérieur de la Maison, le musée est composé de sept espaces, qui s'attachent chacun à décrire un des milieux naturels de la baie et les espèces qui y vivent : falaises, dunes, marais, vasière, etc. A cela s'ajoutent des expositions temporaires, à l'intérieur mais aussi dans le parc extérieur.

■ **LA CASCADE**
4, rue des Ponts-Neufs ✆ 02 96 32 82 20
www.restaurant-lacascade-22.fr
la.cascade.jamme@wanadoo.fr
♿
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 18h30 à 23h. Haute saison : du mercredi au samedi de 18h30 à 23h ; du mercredi au dimanche de 12h à 14h. Menus de 38 € à 52 €. Formule du midi : 18 € (entrée + plat ou plat + dessert. 24 € pour entrée+plat+dessert). American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes.
Ne cherchez pas ce restaurant dans le centre d'Hillion mais demandez plutôt l'étang des Ponts Neufs sur la route qui mène au Val André. Il est là au bord de l'eau depuis des lustres. Selon les époques, ce fut formidable puis très moyen. Aujourd'hui grâce à Gilles Jamme, la Cascade reprend sa place dans le peloton de tête des bonnes tables de la région de Saint-Brieuc. Pour s'en convaincre, il suffit de goûter en entrée les Saint-Jacques de la baie, risotto d'épeautre au fenouil et citron vert puis le filet de lieu jaune au beurre d'algues, compotée de poireau et châtaignes en plat de résistance. Une délicieuse cuisine de saison, agrémentée de fleurs comestibles et d'herbes aromatiques cueillies dans le potager du restaurant ! Bref, une très bonne cuisine, inventive et soignée, à prix abordable pour la qualité. Le restaurant est membre de l'association Rock'n'Toques, qui participe tous les ans au festival Art Rock de Saint-Brieuc.

Plélo

■ **FERME-AUBERGE LE CHAR A BANCS**
Moulin de la ville Geffroy ✆ 02 96 74 13 63
charabanc@wanadoo.fr
Fermé de mi-novembre à mi-février. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Avril, mai, juin et septembre : du vendredi soir au dimanche midi. D'octobre à mi-novembre et de mi-février à fin mars : samedi soir

et dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Potée : 17,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (en semaine ou le week-end, sur réservation. Accueil de séminaires). Chaises bébé. Terrasse. Boutique.

Le Char à bancs, c'est une institution qui se rapproche tout doucement du demi-siècle. Les 3 sœurs Lamour font vivre cette belle propriété familiale avec beaucoup d'entrain. Et comme toutes les fermes-auberges, ici on cuisine tout d'abord les bons produits de la ferme (légumes, saucisses, lard, palette…), et les producteurs locaux sont là pour tout le reste (le fromage de chèvre, la farine de blé noir, le lait ribot, le pain, l'andouille, le café, la coquille Saint-Jacques, le whisky et on en passe !). On vient au Char à bancs pour manger une bonne potée cuite pendant 5 heures dans une marmite en fonte dans la cheminée, c'est une tradition qui ne compte plus les années (47 ans au dernier compteur). Ceux pour qui ce plat reste une énigme se réjouiront de savoir qu'il se compose de choux, de pommes de terre, d'ail et de divers aromates, et bien sûr de viande de porc. Aux galettes et crêpes, servies depuis toujours, s'ajoutent maintenant le burger de la vallée et un plat du jour. A découvrir encore : les desserts de Louise, notamment son riz au lait ou son tiramisu breton. L'environnement est époustouflant : dans cette ancienne minoterie, on traverse les époques. Même si l'esprit brocante domine, avec des objets improbables qu'on croyait disparus, l'établissement fait peau neuve et dévoile une toute nouvelle véranda, façon serre industrielle. Après le repas, direction la vallée, pour une balade au milieu des prairies, en bateau à pédales, à dos de poney Shetland, ou bien dans les filets du Parcabout. Un petit coin de paradis, dont on peut repartir avec un souvenir : la boutique propose les produits de la ferme (cidre, jus de pomme, confiture, miel) et des articles déco.

■ PARCABOUT HISSE ET HO !

Moulin de la ville Geffroy
✆ 06 75 03 13 42
www.hisse-et-ho.fr
gwezbout@gmail.com

Fermé de mi-novembre à mi-février. Ouvert tous les jours en juillet et août, de 11h à 19h ; tous les jours de 14h à 18h pendant les vacances scolaires ; tous les week-ends de 14h à 18h. Entrée : 12 €. Enfant : 10 €. Groupe à partir de 10 personnes : 9 € adulte, 7 € enfant. Chèque Vacances.

Voici un parcours très amusant, pour aborder les hauteurs des arbres avec plaisir. Le parc, situé dans la vallée du Char à bancs, s'adresse à un public familial : tous les âges sont bienvenus ! Contrairement aux parcours acrobatiques avec mousquetons, ici on évolue librement dans des filets de type catamaran, clos, disposés à une hauteur entre 6 et 12 mètres, tendus entre 47 arbres. On peut ainsi se promener dans les airs, se laisser tomber dans les solides cordages ou faire des roulades en toute sécurité. Et, pourquoi pas, se lancer dans une partie de foot aérienne. Prévoyez une tenue adaptée : chaussures de sport et vêtements souples. Les enfants de moins de 4 ans doivent être accompagnés d'un adulte, en cas de forte affluence. Côté pratique : des casiers sont disponibles sur place. Parfait pour se défouler, après une bonne potée au Char à bancs.

Plérin

■ POINTE DU ROSELIER

D'ici, le panorama est superbe. Depuis la pointe du Roselier, vous aurez un point de vue imprenable sur la baie de Saint-Brieuc : jusqu'au cap Fréhel à votre droite et, à votre gauche, jusqu'à Saint-Quay-Portrieux. Ancienne position défensive, on peut encore y admirer un four à boulets, datant de 1794, et un corps de garde. La pointe accueille également un monument dédié aux « péris en mer ». Le Roselier peut être le point de départ de belles balades. Une boucle, longue de 8,3 km, suit la côte jusqu'à Martin-Plage, où vous quitterez la mer pour suivre le cours d'eau du Bachelet. Vous y rencontrerez chapelles, fontaines et lavoirs avant de retrouver l'océan à Saint-Laurent-de-la-Mer. De là, vous reprendrez le GR34 pour retrouver la pointe. Comptez 2 heures pour ce circuit facile.

◗ **Fiche rando** à télécharger sur www.ville-plerin.fr ou à retirer à l'office de tourisme de Saint-Brieuc.

■ PLAGE DES ROSAIRES

Boulevard de la Côte d'Emeraude

♿

Prêt de fauteuils adaptés aux PMR (réservation possible au 02 96 79 81 80). Baignade surveillée l'été. Parcours santé.

Longue bande de sable fin, s'étirant sur plus de 2 km, la plage des Rosaires est une plage populaire et animée, avec son manège et ses restaurants. Les Briochins s'y pressent dès que les beaux jours arrivent, pour une baignade, un pique-nique ou un apéro. Cette vaste étendue se prête aussi très bien à la pratique sportive : *beach rugby*, *ultimate* ou raquettes… Il est agréable de flâner sur la digue, qui borde la plage sur 1 km. La station balnéaire s'est développée au début du XXe siècle, à l'initiative de l'industriel Lucien Rosengart et de son ami architecte Paul Marteroy qui, les premiers, y ont bâti des villas. D'autres ont fleuri, toutes dans le même style. Ces « rosariennes » en pierre ne manquent pas de charme, avec leurs tourelles, leurs pignons de bois et leurs bow-windows. L'été, une ligne de bus relie Saint-Brieuc aux Rosaires.

■ BLINSKAYA

Port du Légué
21, place Jean Jaurès ✆ 09 52 22 62 22
www.blinskaya.fr – blinskaya22@gmail.com

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 13,80 €. Assiette découverte : 21,90 €. Boutique.

Dans ce petit restaurant caché du port du Légué, il fait bon s'aventurer pour découvrir la cuisine d'Olga, originaire de Saint-Petersbourg. Sa spécialité : les poissons fumés et marinés maison servis avec des blinis chauds et moelleux et quelques petits légumes. L'artisanat et la gastronomie russe sont mis en avant dans la boutique-épicerie. Avec une quinzaine de couverts, il est préférable de réserver. Les produits sont de très belle qualité. L'assiette découverte permet de goûter toutes les saveurs du flétan, de l'esturgeon fumé à chaud (80°), du saumon label rouge fumé à froid (28°), de la truite, du thon… Les petits pains d'épices en dessert vous resteront longtemps en mémoire. N'oublions pas que nous sommes dans un restaurant russe, une sélection de vodkas de renom vous est suggérée.

LVT – LA VIEILLE TOUR
75, rue de la Tour
✆ 02 96 33 10 30
www.la-vieille-tour.com
lvt@la-vieille-tour.com
Fermé du 1er au 11 janvier, 2 semaines en février et les 2 premières semaines de septembre. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 48 € à 79 €. Menu enfant : 18 € (3 plats : 22 €). Formule du midi : 26 € (entrée-plat, en semaine uniquement ; 3 plats : 34 €). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Vente à emporter.
LVT, ou La Vieille Tour pour les plus anciens, fourmille de créativité. Un vent inspiré souffle l'audace dans la cuisine de Nicolas Adam. Si le chef est un fin technicien, il est aussi animé par une créativité décomplexée et un goût esthétique très sûr. Dans le registre de la terre (magret de canard laqué, mousseline de pommes de terre fumées) ou de la mer (coquilles Saint-Jacques snackées, mousseline de panais et cèpes), il n'a pas son pareil pour sublimer les bons produits. La signature de la maison est la légèreté. Jusqu'aux desserts, toujours dans la séduction. Le cadre a été entièrement revu en 2018 : la façade de pierre, devenue noire, est parée d'une silhouette de la (vieille) tour de Cesson, qui veille sur les lieux depuis la rive d'en face. A l'intérieur, le noir et blanc dominent une déco moderne et épurée, concoctée par Solange Adam, toujours aussi souriante et accueillante. Une adresse incontournable.

LE WEST COAST
11, boulevard du Roi-d'Ys
✆ 02 96 58 07 53
www.lewestcoast.fr
resto@lewestcoast.fr
♿
Fermé en novembre et en janvier. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. De mi-septembre à mi-juin : fermé le mardi soir et le mercredi. Menu unique à 31 €. Menu enfant : 10,50 €. Plat du jour : 12,50 € (avec vin au verre. 17 € avec le café gourmand). Parking gratuit à proximité. After beach musicaux. Surf bar de mi-juin à fin août. Terrasse. 40 couverts à l'intérieur et 25 à l'extérieur.
A quelques encablures de la plage des Rosaires, le West Coast observe son rythme de croisière toute l'année en servant une cuisine bistronomique de belle facture. L'été, le surf bar avec ses moules-frites et son ambiance musicale fait carton plein. Parmi les nouveautés à noter cette année : une carte qui évolue davantage, avec 4 changements dans l'année et la création d'un potager d'herbes aromatiques qui parfument les bons petits plats du chef Laurent Hautemulle. On ne saurait que trop vous conseiller de commencer votre repas avec quelques tapas à partager et un délicieux cocktail maison rhum, basilic, citron vert et jus de pommes par exemple. Au détour des saisons, la lotte se parfume d'épices douces, les huîtres de Paimpol se dégustent avec un petit vinaigre à l'échalote et les glaces artisanales d'Eric Elien, se veulent un peu notre madeleine de Proust. Le cadre est idyllique : maison rosarienne, terrasse avec vue sur mer et service attentionné mené par Margaux et son équipe. Un établissement qui vaut le détour !

CENTRE NAUTIQUE DE PLÉRIN
Esplanade Éric Tabarly ✆ 02 96 74 65 11
www.cnplerin.com
info@cnplerin.fr
Fermé aux vacances de Noël. Stages pendant les vacances de printemps, été, automne (dès 3 ans) : 122 à 217 € la demi-journée. Séance de sauvetage côtier à 20 € (1h30), longe-côte à 13 €. Location de kayak de 14 à 17 €, paddle à 17 € (1h). Location de planche à voile de 17 à 32 €, bateau à moteur de 50 à 83 €, bateau collectif de 42 à 75 €, catamaran de 32 à 81 € (1h30).. Combinaison fournie pour tous les stages.
Profitez de la baie de Saint-Brieuc sur l'eau, que vous soyez débutant ou expert des activités nautiques. Le Centre nautique de Plérin propose pendant les vacances de printemps, d'été et d'automne des stages pour tous les âges : enfant à partir de 3 ans, ados et adultes. Initiez-vous au catamaran, au kayak ou au *paddle*, ou bien louez simplement des embarcations, pour une balade entre amis ou en famille. Possibilité de s'inscrire directement sur le site Internet du centre. A noter : de septembre à juin, les mercredis, vendredis et samedis, le centre propose aussi des randonnées aquatiques, une bonne façon de profiter du paysage tout en développant sa musculature. Autre nouveauté à signaler : les séances de sauvetage côtier, très en vogue.

MAR'MOUSSE
Le Légué
25, rue Adolphe Le Bail ✆ 02 96 42 41 94
kav@marmousse.bzh
♿
Ouvert toute l'année. Le mercredi de 11h à 21h ; du jeudi au samedi de 11h à 22h ; le dimanche de 10h à 21h. Chèques non acceptés. Wi-fi. Terrasse.
La Bretagne compte une bonne centaine de brasseries. Pour goûter la production régionale, le Mar'mousse est l'endroit idéal, à la fois cave et bar à bières 100 % bretonnes. Deux jeunes frères briochins, Mathias et Tudwal, sont à l'origine de ce beau lieu, aménagé dans un ancien entrepôt au bord du Légué. C'est peu dire que l'offre est vaste : plus de 600 références sont proposées en bouteille et une dizaine à la pression, avec une rotation constante. L'équipe saura vous guider dans votre choix, en fonction de vos préférences. L'endroit a conservé son charme industriel, avec ses murs de pierre, ses poutres métalliques et sa grande porte en tôle repeinte en orange. En bas, vous vous installerez sur des tabourets de bar, autour d'un mange-debout. A l'étage, un espace plus cosy a été aménagé, avec des fauteuils en toile ou en palettes et des jeux à disposition. La petite terrasse à l'avant, qui donne sur le Légué, est particulièrement agréable aux beaux jours. Des concerts et autres événements sont régulièrement organisés. Défenseurs de la culture bretonne, les deux frères ont tout affiché en deux langues. De quoi repartir, outre les bières, avec quelques nouveaux mots dans votre besace.

MARGUERITE
15, place de la Résistance
✆ 02 96 65 81 78
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h30 à 19h30. Planches apéro à partir de 3,50 € par personne.

En 2017, le chef étoilé Mathieu Aumont, qui officie au restaurant Aux Pesked, s'associe à François Charroy, patron de l'Eau Rouge, pour créer une boutique d'épicerie fine doublée d'une fromagerie. Située juste à côté de l'Eau Rouge, Marguerite propose un assortiment de bons fromages fermiers artisanaux au lait cru, affinés chez un maître fromager lyonnais. On recommande le pecorino, le reblochon, le mothais-sur-feuille ou encore le beurre de Froment de Léon (une race de vache qui produit un lait riche en bêta carotène) ou le beurre au café idéal avec les fromages à pâte persillée. Le mieux est encore de commander une planche apéro « fromages et charcuterie ». Au fond de la boutique, l'épicerie fine regorge de produits artisanaux, souvent biologiques, comme le thé, les jus de fruit, les pickles, les chocolats, et bien d'autres. L'accueil est très sympathique.

Quintin

BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE QUINTIN
6, place 1830
✆ 02 96 74 01 51
tourismequintin.com
accueil@tourismequintin.com
Basse saison : ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 13h. Haute saison : 7 juillet au 31 août 2018.
Désormais rattaché à l'office de tourisme et des congrès de la baie de Saint-Brieuc, le bureau de Quintin vous accueille chaleureusement toute l'année pour un conseil personnalisé de votre séjour : hébergement, restauration, activités et loisirs. Petite Cité de Caractère, Quintin recèle de richesses architecturales (15 monuments classés ou inscrits). Un circuit permet de découvrir son histoire en parcourant le cœur de ville : du Moyen Age (des fortifications et une porte existent encore) à la période florissante des XVII[e] et XVIII[e] siècles, lorsque la ville était un centre important de la manufacture des toiles Bretagne, ce qu'attestent de beaux hôtels particuliers de négociants toiliers. Enfin, 10 circuits de randonnée pédestre, équestre ou à vélo sont possible alentours. Ne manquez pas celui des Chaos du Gouët, un des sites « phare » des environs !

CHÂTEAU DE QUINTIN
Place 1830 ✆ 02 96 74 94 79
www.chateaudequintin.fr
chateaudequintin@club-internet.fr
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En avril, mai, juin et septembre : tous les jours, de 14h à 17h30. En dehors de ces mois, tous les jours sur réservation. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 6 € (étudiants et groupes : 5 €). Enfant (de 8 à 14 ans) : 3 €. Restauration (toute l'année pour les groupes de 15 à 130, sur réservation). Dîner aux chandelles : 25 €.
Fondé en 1227 par Henri de Penthièvre, devenu Henri d'Avaugour, le domaine de Quintin n'a cessé depuis d'appartenir à ses descendants ou parents. Il est aujourd'hui la demeure de la famille de Bagneux. Le domaine est constitué de deux châteaux. Le premier, qui surplombe l'étang, a été construit à partir de 1640 par la famille Goyon-La Moussaye, qui souhaitait en faire un bastion du protestantisme en Bretagne. Ce qui lui vaut des entraves : l'édifice reste inachevé et un nouveau bâtiment est aménagé, au XVIII[e], à partir des communs et des écuries. C'est cette partie qui est aujourd'hui habitée et qui s'ouvre au public. Les visites sont réalisées par les propriétaires, ce qui leur confère un aspect d'autant plus personnel. Le restaurant le Potager, dans les anciennes écuries, accueille des dîners aux chandelles, tous les samedis d'été, suivis d'une visite à la lueur des bougies. D'autres soirées thématiques sont organisées : *murder parties*, soirées quizz, etc. L'exposition sur les arts de la table déploie une belle collection et sa dimension ludique intéresse petits et grands. La famille de Bagneux mène un vaste projet de restauration, toujours en cours : le château et ses jardins ne cesseront de s'embellir avec le temps !


© KINGPHOTO - ADOBE STOCK

Ville de Quintin.

Les chaos du Gouët, une balade ressourçante !

Pour découvrir les chaos du Gouët, dont les formations rocheuses étranges portent des noms tout aussi mystérieux (« sauts-de-loups », « marmite de la vierge », ou encore « chaise du diable »), rendez-vous à la chapelle Sainte-Anne, à quelques kilomètres au sud de Saint-Brieuc. Partez pour un circuit de 10,4 km le long de la rivière du Gouët et découvrez les énormes amas rocheux constitués par le passage de la rivière. Le granit se pare de mousse vert tendre et l'eau ruisselle entre les roches et crée divers remous et petites cascades. La balade, qui peut se faire dans des versions raccourcies, est très vivifiante. Prévoyez de bonnes chaussures pour sillonner les sentiers. Café de pays et location de kayaks à proximité (Renseignements au Couleur Café à Plaine-Haute 02 96 64 17 81 ou sur www.couleurcafe22.fr)

Téléchargez le circuit en PDF sur www.mairie-plaintel.fr

■ **LA FABRIQUE – ATELIER DU LIN**
1, rue des degrés
✆ 07 85 38 40 96
maisondutisserandquintin.com
lafabrique@quintin.fr

Fermeture annuelle : octobre et vacances de Noël. Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 14h à 17h30. Ouverture du 1er juin au 30 septembre. Le reste de l'année : sur réservation. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 4,60 €. Enfant (de 12 à 17 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Réduction si vous avez visité le château de Quintin. Tarif famille : 10,10 € (2 adultes + 2enfants payants). Ateliers à partir de 3,50 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (à 14 h 30, 15 h 30 et 16 h 30).

HÔTEL- RESTAURANT DU COMMERCE
2, rue Rochonen
✆ 02 96 74 94 67
www.hotelducommerce-quintin.com
contact@hotelducommerce-quintin.com
Logis (2 cocottes). Fermé 3 semaines en février. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Fermé le vendredi soir en hiver. Menus de 18 € à 25 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée + plat + dessert). Hôtel : chambre double de 68 € à 80 €, lit supplémentaire 10 €, petit-déjeuner 7 €. Animaux acceptés (pas de supplément). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Si vous ne trouvez pas l'hôtel-restaurant du Commerce à Quintin, il suffit de demander à un habitant. Cette vénérable institution, ancien relais de poste, a été reprise en 2017 par Nathalie et Thierry. La salle de restauration est tout à fait étonnante : lambris sombre et bois sculpté, blason breton au-dessus de la cheminée, plaque foyère ornée d'hermines, fenêtres en vitrail. Le menu change en fonction des arrivages et le chef aime tout particulièrement travailler le poisson : bar farci au thym, pavé de lieu jaune en croûte de basilic, carpaccio de Saint-Jacques, etc. Des plats de type brasserie sont aussi proposés, comme le *fish and chips* ou le tartare de bœuf. A l'étage, l'hôtel, labellisé 2 cheminées aux Logis de France, compte 11 chambres. Désormais, les clients ont aussi à leur disposition un bar et une terrasse.

Trégomeur

■ **ZOOPARC DE TREGOMEUR**
1, Moulin de Richard
✆ 02 96 79 01 07
www.zoo-tregomeur.com
contact@zoo-tregomeur.com
Ouvert tous les jours, du 1er avril au 30 septembre, de 10h à 19h. D'octobre à mars, ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Ouvert tous les après-midis en mars, de 13h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : de 15,5 à 17,3 €. Enfant (3 à 12 ans) : de 10,5 à 12,2 €. Soigneur d'un jour : 100 € (à partir de 12 ans) ; enfant 8 à 11 ans, accompagné d'un adulte, 160 €. Escape game : 100 € (3 à 5 personnes, sur réservation). Chèque Vacances. Restauration. Boutique. Aires de jeux.
Créé en 1960, ce zoo-parc consacré à la faune asiatique a été repris en 2003 par le Département. D'énormes travaux ont été nécessaires pour métamorphoser le zoo. Il a fallu aménager 6 km de sentiers de découverte et voiries, 300 m de passerelles de bois suspendues, plus de 10 ponts et une trentaine d'abris pour les animaux ; planter 2 500 arbres, 500 arbustes, 2 000 bambous, 2 500 plantes grimpantes, 3 000 plantes aquatiques et, enfin, semer 3 ha de pelouse et d'espaces fleuris ! Il en résulte un très beau parc, agréable et dépaysant, où vous découvrirez plus de 50 espèces animales, dont certaines menacées ou en voie de disparition : petit panda roux de Chine, panthère des neiges, tigre de Sibérie, ours malais, primates, etc. Depuis 2017, le parc accueille également trois lionnes d'Asie, une mère et ses deux filles. Vous verrez aussi des pélicans frisés, des flamants roses, des bantengs (sortes de bovins) et une ferme thaï. Seule exception à l'Asie : les lémuriens.

Ces établissements sont les coups de cœur du Petit Futé !

SAINT-CAST-LE-GUILDO ★★

Saint-Cast tire son nom de la présence d'une chapelle consacrée à un personnage nommé Cast ou Cado venu fonder son monastère ici. Le Guildo a reçu son nom de deux mots bretons : *goez ledou*, qui se traduisent par « les élargissements de la rivière », c'est-à-dire « embouchure ». La station balnéaire se construit étape par étape dans la deuxième moitié du XIXe siècle, après la construction de la ligne du chemin de fer Paris-Brest (1858) quand Lamballe est à… dix heures de Paris ! Quand même ! Quelques cabanes et tentes de bains sont alors installées dans les Mielles. Alfred Marinier, artiste peintre frappé par la beauté de Saint-Cast, achète tous les terrains disponibles à la pointe de la Garde et fait construire l'hôtel de la Plage. Il incite ses amis à construire également. Entre les deux guerres, la station se modernise pour accueillir près de 15 000 estivants par an, dans 25 hôtels et 11 pensions de familles. Classée station balnéaire en 1969, Saint-Cast s'est uni – trois ans plus tard – au bourg de Notre-Dame du Guildo, situé sur la rive de l'Arguenon, devenant ainsi la commune de Saint-Cast-le-Guildo.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place du Général-de-Gaulle ✆ 02 96 41 81 52
www.saintcastleguildo.fr
officetourisme@saincastleguildo.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 3h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Fermé le mardi matin de janvier à mars, hors vacances scolaires.
L'office de tourisme de Saint-Cast bénéficie du label Qualité Tourisme, et il est ouvert toute l'année. Sur place, vous trouverez un personnel compétent à même de vous renseigner sur l'offre d'hébergement, les activités touristiques, les balades, les manifestations se tenant dans la région. N'hésitez pas à le consulter pour profiter au mieux de votre séjour, et à parcourir l'abondante documentation à votre disposition. L'office propose aussi des visites guidées de la ville de Saint-Cast, ainsi que du port et du château du Guildo. Vous pourrez également partir à la découverte de la culture des coquillages et de la pêche à pied.

Points d'intérêt

■ **ÎLOT DE LA COLOMBIÈRE**
L'îlot se trouve au nord de la pointe de Saint-Jacut-de-la-Mer et s'étend sur 280 mètres de long. On peut y accéder à pied à marée basse, mais de façon réglementée suite à la création d'un site ornithologique qui accueille une colonie de sternes, et à la création d'une zone de protection spéciale en ce lieu. L'îlot a été l'objet d'une exploitation de granit et on pense que le donjon de Fort-la-Latte a probablement été construit avec la roche extraite de l'îlot de la Colombière au XIVe siècle. Ce dont on est sûr, c'est que la célèbre porte Saint-Vincent de Saint-Malo provient du granit de l'îlot. Ce granit est reconnu de très grande qualité. C'est en 1791 que l'îlot est vendu comme bien national. A la fin du XIXe siècle et jusqu'en 1909, l'exploitation de granit continue pour les besoins de Saint-Malo. De 1984 à 1986, des fouilles ont permis de mettre au jour un village gaulois du Ier siècle avant Jésus-Christ, ainsi qu'un atelier de brouilleurs de sel. Des monnaies coriosolites ont également été retrouvées sur ce site. Une tour fortifiée de 1697 signale l'îlot.

■ **PLAGES DE SAINT-CAST-LE-GUILDO**
✆ 02 96 41 81 52
www.saintcastleguildo.fr
officetourisme@saintcastleguildo.fr
A Saint-Cast, les plagistes sont rois ! Que vous soyez branchés vaste plage balnéaire (centre-ville / Les Mielles), davantage tentés par un cadre moins urbain (Pen-Guen et son golf entre la pointe de la Garde et celle du Bay) ou adaptes des criques plus confidentielles (entre les pointes de l'Isle, de la Corbière et du Châtelet), la station familiale de Saint-Cast a de quoi accéder à vos lubies de sable fin.

Le couvert

■ **LE BONHEUR EST DANS LE BLÉ**
17, rue du duc d'Aiguillon ✆ 02 96 81 03 99
www.lebonheurestdansleble.com
Fermé du 8 janvier au 15 février et du 11 novembre au 20 décembre. Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule : 15 € (et 25 €). Terrasse.
Elle n'a pas de vue sur le front de mer mais se trouve à 100 mètres de la croisette. Cette bonne crêperie à la déco contemporaine prépare ses galettes minute à partir d'une farine bretonne bio et fait la part belle aux produits locaux. Une des spécialités à découvrir : les galettes garnies de poissons fumés (haddock, saumon…) du fumoir de Saint-Cast. Croustillantes, beurrées à souhait et bien garnies, elles sont délicieuses. Dégustez-les avec une bolée de cidre, un jus de pomme artisanal ou la bonne bière bretonne des Bonnets Rouges. Les becs sucrées se régaleront des crêpes à la confiture de Raphaël fabriquée près de Saint-Malo. Pomme-framboise, orange, myrtille, il y en a pour tous les goûts. Petite terrasse bien agréable.

■ **LES HALLES**
21, rue du Duc-d'Aiguillon ✆ 02 96 41 65 01
bridgetdelahaut@gmail.com
Ouverture d'avril à la Toussaint. Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Fermé les jeudi et vendredi en basse saison. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 31,50 €. Formule du midi : 15,50 € (entrée, plat ou plat, dessert). Chaises bébé. Terrasse.
Restaurant à la décoration contemporaine, très chaleureuse et dans l'esprit du voyage… située dans la rue piétonne à 50 m de la plage, cet établissement avec terrasse et véranda travaille la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc : en salade ou brochettes géantes et surtout à la plancha. Vous pourrez également opter pour des brochettes de viande et de poisson servies dans une potence, des moules et des huîtres, de belles et copieuses salades repas et toujours des suggestions à l'ardoise. Il y a de l'audace dans la cuisine du chef. Le design inspiré par l'Asie est la seconde nature des plats. Ne pas rater le bouillon thaï et sa brochette de homard.

■ **LE TRUC BIDULE**
10, boulevard Duponchel
✆ 02 96 41 83 05
Fermé de mi-décembre à mi-janvier. Basse saison : ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 25 € (entrée + plat + dessert. 21,50 pour 2 plats). Menu enfant : demi portion = demi tarif. Terrasse.
Ici le dicton, c'est « Good Food, Good soul », on mange de bons produits locaux dans une bonne ambiance. Et parce qu'on ne commence jamais assez tôt les bonnes habitudes alimentaires, les enfants mangent comme les grands (mais en demi-portion). Tous les producteurs, dont certains travaillent en bio, sont affichés sur la carte, il y en a quasiment une trentaine. Le Truc Bidule est une ode aux saveurs d'ici et d'ailleurs : d'ici, avec les huîtres chaudes à la crème de morilles, le burger campagnard, son andouille et son Darley (un fromage du coin). D'ailleurs, avec ses samossas de bœuf aux épices cajuns, ses nems amandine-rhubarbe… On enchaîne le repas avec une petite sieste sur la plage à 200 mètres.

Le gîte

■ **HÔTEL LES ARCADES*****
15, rue du Duc-d'Aiguillon
✆ 02 96 41 80 50
www.hotels-saint-cast.com
lesarcades0614@orange.fr
Fermé du 15 novembre au 15 mars. 32 chambres. Basse saison : chambre double de 45 € à 55 €. Haute saison : chambre triple de 55 € à 75 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 € (enfant : 5 €). Lit supplémentaire : 13 €. Chambres avec vue mer à 65 et 75 €. Offre spéciale pour les golfeurs de Pen Guen (petit déjeuner offert !). Chèque Vacances. Animaux acceptés (chats ou chiens de petite taille, 5 € la nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (2 salles). Terrasse. Ascenseur. Tv satellite.
Idéalement situé au cœur de la station balnéaire classée, à 100 m de la plage (dans une rue piétonne), cet hôtel vous accueille dans une ambiance familiale avec la garantie d'un excellent déroulement de votre séjour. Quelques chambres ont vue sur mer. Des prix très raisonnables, et la possibilité de déjeuner ou dîner au restaurant grâce à une formule tout aussi attractive, et des suggestions quotidiennes à l'ardoise.

Campings

■ **CAMPING DE PEN-GUEN*****
Avenue de Pen-Guen
✆ 02 96 41 92 18
www.camping-penguen.com
campingpen-guen@orange.fr
Fermé du 1er octobre au 31 mars. Accueil jusqu'à 19h30 (18h hors saison). Terrain de 5 ha. 300 emplacements (entre 95 et 150 m2). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,50 € à 16,70 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 350 € à 690 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (tenus en laisse et avec vaccinations à jour). Wi-fi payant. Un camion passe plusieurs fois par semaine l'été, pizzas fraîches, poulet frites ou poulet rôti. Aire de baignade naturelle unique en Bretagne. Point chaud (pain et viennoiseries en haute saison). Golf à proximité.
Sur la côte d'Emeraude, à deux pas de la mer et du golf de Saint-Cast se trouve le camping de Pen-Guen. La curiosité de ce camping ? Sa belle aire de baignade naturelle, un lagon d'eau douce cristalline ceinturé de sable blanc, chauffé naturellement avec des températures avoisinant les 25 °C en plein été. Unique en Bretagne ! Tout près, la plage de Pen Guen ravira ceux qui préfèrent l'eau de mer. Après les belles après-midis baignade et bronzette, les journées de visites et d'excursions, vous pouvez participer aux animations organisées par le camping : soirées loto, chants marins ou encore soirées dansantes. En journée, les enfants profitent des animations régulières. Côté hébergement, mobil-homes et roulottes côtoient les emplacements pour les tentes. Bon à savoir : les camping-cars sont acceptés. C'est l'endroit idéal pour visiter les villes médiévales de Dinan ou de Saint-Malo. Et, dans la foulée, pourquoi ne pas pousser jusqu'au Mont Saint-Michel ?

© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE



La plage de Saint-Cast-le-Guildo.

Matignon, 57 rue de Varenne

Qui sait que l'hôtel de Matignon, la résidence officielle et le lieu de travail du Premier ministre à Paris, doit son nom à Jacques Gouyon, seigneur de Matignon ? Au XVIII[e], le prince de Tingry, maréchal de France, propriétaire de l'hôtel Matignon a vu un peu grand. Il doit vendre le domaine à Jacques Gouyon qui achève les travaux en 1725, offre l'hôtel à son fils et sa belle-fille comme résidence parisienne. Elle a appartenu plus tard à plusieurs familles aristocratiques (dont les Montmorency), à une danseuse et un banquier. Au cours des siècles, Matignon a été « échangé » deux fois avant d'être mis sous séquestre pendant la Première Guerre (comme bien ennemi). L'hôtel de Matignon a été racheté par l'Etat en 1922 et a toujours gardé ce nom.

Loisirs

CENTRE NAUTIQUE DE SAINT-CAST
Point Passion Plage
Grande Plage, près de la Garde
✆ 02 96 41 86 42
www.centre-nautique-saint-cast.fr
contact@centre-nautique-saint-cast.fr
Le centre natique au port d'Armor est ouvert toute l'année. Le point « passion plage » est ouvert sur la grande plage en juillet et août. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Pendant les vacances de Pâques et de la Toussaint, tous les jours de 14h à 18h sur réservation.
Le centre nautique dispose de deux emplacements : à l'année au port, comprenant le bureau administratif, le club-house, le bar, les vestiaires et les sanitaires. En saison, vous vous rendrez au Point Passion Plage, près de la Garde (dit PPP). Au pied des pontons, on trouve les activités Habitables et Voilier Traditionnel, lieu idéal pour organiser des régates habitables grâce au grand parking jouxtant les pontons. L'équipement est complet, pour les petits et grands : optimistes, catamarans adultes et enfants, dériveurs doubles et solos, planches à voile et paddles. Des cours ont lieu toute l'année et, l'été, plusieurs types de stages sont organisés à la semaine.

Autre adresse : toute l'année, au port.

Sorties

LES THÉS D'EMMA
13, rue de la Feuillade ✆ 02 96 41 88 21
www.lesthesdemma.com
lesthesdemma@orange.fr
Ouvert de 15h à 19h. Ouvert tous les jours pendant les vacances et tous les week-ends hors vacances de Pâques à la Toussaint.
Petit paradis terrestre perché au-dessus du port de St-Cast. Dans un cadre sublime, dépaysant (tournez la tête et vous vous retrouvez face à une statue balinaise), Joëlle, Patrick et Emma vous accueille dans leur jardin (ou dans leur salon en cas de météo capricieuse) pour un moment de pur bonheur. Thés de Bali, d'Inde ou du Kenya, ici il est question de partage et de découverte. Les gâteaux divins évoquent un parfait *tea time* à l'anglaise, tout est fait maison et avec un vrai amour des bonnes choses. Et pour emporter avec vous un peu de ce petit paradis, ramenez donc quelques-unes de ces exquises confitures. Une merveille !

Emplettes

Marchés

Toute l'année : au Guildo place de l'église Notre-Dame du Guildo, le mardi ; à Saint-Cast place Anatole le Braz, le vendredi.
En saison (du 15 juin au 15 septembre) : place du marché des Mielles, le lundi ; rue Jacques-Cartier (artisanat, terroir, produits bio) en nocturne le jeudi (17h à 23h30) ; nocturne le vendredi (17h à 20h30) à la Ferme des Landes.

Dans les environs

Matignon

LA FERMETTE
L'Hôpital
✆ 02 96 41 00 95
www.restaurant-la-fermette.fr
restaurantlafermette@orange.fr
Maîtres Cuisiniers de France. Fermé 2 semaines autour des vacances de février et de la Toussaint. Basse saison : ouvert le lundi et le mardi le midi ; du jeudi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Haute saison : du jeudi au mardi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 48 € environ (+ suggestions). Formule du midi : 19 € (du lundi au vendredi hors jours fériés). Vin au verre. Formule à 36 € (entrée – plat ou plat – dessert), 42 € entrée – plat – dessert. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Parking.
Aurore et Thierry Blandin vous accueillent à la Fermette, un charmant restaurant situé à la sortie de Matignon en direction de Dinard. Tous les produits sont d'une fraîcheur remarquable et issus du terroir local, mitonnés avec amour par un chef – Maître Cuisinier de France depuis 2013 - qui a fait ses classes à Paris (au Jules Verne, le restaurant de la Tour Eiffel, ou chez Le Divellec aux Invalides). Tartare de bar et homard breton, croquants du jardinier, vinaigrette aux épices de Madagascar, pétales de truffe noire ; marmite de ris de veau et langoustines, graines de moutarde ou encore l'incontournable planche de La Fermette et son coulis aux morilles sont un petit aperçu des plats de haut vol de sa composition. Réjouissant ! Assez rare pour être souligné : la maison accepte les chiens.

SAINT-QUAY-PORTRIEUX ★★

Le berceau de Saint-Quay-Portrieux est le village de Kertugal, « la demeure des Gaulois » en langue bretonne. C'est autour de la petite anse appelée aujourd'hui « Fontaine Saint-Quay » que se concentrait l'activité de cette population de marins et de paysans. De là, ils commerçaient avec l'Angleterre ou l'Irlande. Depuis le XVIII[e] siècle, Saint-Quay-Portrieux est le point de départ de goélettes pour la grande pêche. Apparu avec le développement des bains de mer au début du XX[e] siècle, le tourisme, tirant profit d'un littoral pittoresque et de la présence de plusieurs plages, a transformé Saint-Quay-Portrieux en station balnéaire. Composé d'un port d'échouage et d'un port en eau profonde, le sixième port de pêche français est aussi un lieu privilégié de la plaisance. A noter que le comité des pêches de Saint-Quay organise – en avril – une fête de la Coquille Saint-Jacques. Au large, le phare de l'île Harbour marque l'archipel des roches de Saint-Quay. En face sur la rive, le sémaphore, édifié en 1860 et modernisé en 1986, domine la mer par 100 m d'altitude. Par temps clair la vue découvre toute la baie de Saint-Brieuc, du cap d'Erquy à Bréhat.

■ **OFFICE DE TOURISME**
17 bis, rue Jeanne d'Arc ✆ 02 96 70 40 64
www.saintquayportrieux.com
tourisme@saintquayportrieux.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h. Fermé mardi après-midi et jeudi matin hors vacances scolaires.
L'office de tourisme de Saint-Quay vous accueille à bras ouverts pour vous donner les renseignements dont vous avez besoin, vous loger et pratiquer les activités de votre choix durant votre séjour. Qu'il s'agisse de visites culturelles, de balades, de points d'intérêts divers, de manifestations et autres événements, vous aurez accès à un personnel apte à vous renseigner et à une abondante documentation. Des visites guidées sont organisées avec pour thématiques : la pêche à la coquille Saint-Jacques (sur le port d'Armor) ou l'histoire de la grande pêche et des peintres impressionnistes (ancien port). L'office de tourisme propose également un service de billetterie pour des balades nautiques, des sorties nature, ou encore des activités d'aquarelle lors de balades sur la côte. Une billetterie transports (SNCF, transport local et régional) est aussi disponible.

Points d'intérêt

■ **STÈLE DU VIKING** ★
Sur le GR 34 (sentier douanier)
à 500 m du port d'Armor.
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Face à l'île de la Comtesse et près de la table d'orientation, une plaque commémore le drame du Viking. Le 5 avril 1943, un équipage de 19 jeunes gens tenta de rejoindre les Forces françaises libres en Angleterre à bord du Viking, l'un des plus grands bateaux du port, alors désarmé, long de 8 à 9 mètres et équipé d'un moteur de 40 CV. Cependant, après une défection de dernière minute, aucun d'eux n'avait une connaissance suffisante dans l'art de la navigation. Les conditions étaient précaires, le temps se gâtait, l'état de la mer ne cessait d'empirer, quand le Viking longea la côte de Guernesey occupée par les nazis qui, bien vite, arraisonnèrent un équipage découragé, transi et affamé. Emprisonnés dans l'île, ils furent transférés dans la prison de Saint-Brieuc, puis dans celle de Fresnes, avant de rejoindre les camps de déportation d'où quinze d'entre eux ne revinrent pas. Une autre stèle située sur sur le GR34, à proximité du sémaphore, rend hommage au commandant Malbert, célèbre Quinocéen, qui, avec son remorqueur L'Iroise, sauva plus de cinquante navires et deux mille vies humaines. Son histoire inspira Roger Vercel pour son livre *Remorques* duquel fut tiré le film avec Jean Gabin.

Le couvert

LES COCHONS FLINGUEURS
Place de la Plage ✆ 02 96 70 73 51
www.lescochonsflingueurs.fr
lescochonsstquay@gmail.com
Fermé du 3 novembre au 15 mars. Ouvert pendant les vacances de noël. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 1h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 2h. Réservation recommandée. Entre 13 € et 23 €, galettes à partir de 8 €. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Animations. Concerts.
Cet établissement a ouvert en mai 2013 dans un endroit privilégié : au bord du chemin des douaniers, juste au-dessus de la piscine de mer et du casino. Un point de vue exceptionnel pour la terrasse au-dessus de la mer. Entrez dans le jardin-patio, tout de bois et palissades et prenez place au choix dans le vaste espace. Une superbe ambiance autant à l'extérieur qu'à l'intérieur. Il faut dire que Les Cochons Flingueurs, c'est la nouvelle entreprise de 3 vieux amis dont 2 dirigent également Le Tagarin à Etables-sur-Mer. Le principe ? Des produits frais et de qualité du plus proche terroir : la viande par exemple, vient de Lanvollon, le cidre d'Etables… La carte est très bien fournie et permet de satisfaire tous les appétits : des viandes (entrecôtes, filet maison, burger…), des huîtres, des cochonnailles, des galettes, des crêpes, des salades composées, et d'autres spécialités tout à fait délicieuses et exotiques comme le tataki de thon, purée d'avocat, wasabi ou les coquillages farcis façon thaïe, le tout parfaitement assaisonné. L'été, et même en arrière-saison, de nombreux concerts sont donnés en soirée. On recommande vivement !

■ **LA PASSERELLE**
Esplanade du Port d'Armor ✆ 02 96 70 94 76
www.brasserie-la-passerelle.fr
vmehaute22@gmail.com
Basse saison : ouvert du vendredi au mardi et les jours fériés de 12h à 23h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 12h à 23h. Réservation recommandée.

Carte : 22 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,90 € (entrée + plat / plat + dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 20 personnes sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Parking gratuit.
Repris début 2018 par Vincent Méhauté la salle de ce restaurant à l'ambiance cosy a été entièrement refaite. La belle vue panoramique sur le port est magnifique depuis la terrasse de 60 couverts mais c'est loin d'être le seul atout de la brasserie. C'est une cuisine traditionnelle que l'on sert ici mais que l'on ne s'y trompe pas, tout est cuisiné et bien préparé. Tartares, carpaccios, noix de Saint-Jacques, coquillages farcis maison, moules de bouchot (en saison), andouillette à la ficelle artisanale d'Argoat grillée : on apprécie la fraîcheur des produits. Une valeur sûre en matière de brasserie ! L'établissement se transforme dorénavant en bar salon de thé l'après-midi.

■ **LES PLAISANCIERS**
Esplanade du Port ✆ 02 96 70 49 21

Fermé du 22 décembre au 7 janvier. Basse saison : ouvert du lundi au samedi le midi. Haute saison : tous les jours de 9h à 22h30. Haute saison en juillet et août. Menu unique à 19 €. Menu enfant : 8,50 € (avec une entrée surprise). Formule : 12,50 € (entrée + plat + dessert (14.5 € les weekends et jours fériés)). Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Située sur l'esplanade du nouveau port de plaisance, cette agréable brasserie, avec son immense et plaisante terrasse face au port, vous offrira un superbe panorama sur le bassin profond, notamment si vous vous installez sur la terrasse couverte. On y propose une cuisine classique de brasserie avec bien sûr une orientation mer, et donc des moules, assiettes de fruits de mer, aile de raie aux câpres, mousse au chocolat maison, grillades (à toute heure). A souligner : une belle carte de glaces. Ambiance aussi dynamique que sympathique et bon rapport qualité-prix.

■ **LE TARTAN**
3, place Saint-Roch
✆ 02 96 65 29 72 – www.letartan.com

Fermé 4 semaines entre fin septembre et octobre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 17 € environ. Menu enfant : 8 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Accès wi-fi.
Quittez donc les abords immédiats du port et du casino pour vous diriger vers Paimpol, vous tomberez sur la petite place Saint-Roch où se tient ce coquet petit établissement. C'est dans une maison en pierre de taille que vous vous installez confortablement dans une jolie salle dégageant une ambiance d'intimité et de convivialité, d'autant plus que vous êtes accueilli d'une manière particulièrement aimable. On vous propose ici une cuisine entièrement élaborée grâce à des produits frais, bref, de la cuisine maison et moderne. Une assiette de foie gras maison si vous êtes terroir ou une assiette de crevettes roses en entrée, puis la brochette de poulet aux pommes sauce cidre et pommes ou la poêlée de Saint-Jacques au beurre blanc, devraient largement vous contenter. Mais vous pouvez aussi opter pour un carpaccio de bœuf ou de Saint-Jacques. Les desserts sont à l'image du reste de la carte, simples et efficaces. La tarte fine aux pommes et son caramel au beurre salé vous ravira et vous vous féliciterez que des établissements de ce type, moderne, sympa, offrent des plats simples et excellents, tout en regrettant qu'ils ne soient pas plus répandus.

Le gîte

■ **KER MOOR******
Rue du Président Le Sénécal ✆ 02 96 70 52 22
www.ker-moor.com
hotelkermoor@orange.fr

Relais du Silence. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h30. 27 chambres (dont certaines avec vue sur mer et terrasse privée). De 88 € à 235 € ; studio / appartement de 599 € à 1 079 € la semaine. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14,80 €. Lit supplémentaire : 21 €. Parking : 3 € (vidéo-surveillé). Lit bébé gratuit. Hébergement gratuit pour les enfants de moins de dix ans. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (12,50 €). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Accès business center gratuit. Tv satellite, Canal +. Excursions (location vélo : 4 € la demi-journée, 7 €/jour et vélo électrique : 10€/ demi-journée, 15/jour. Départ croisière vers l'île de Bréhat).
Dominant l'île de la Comtesse, longé par le sentier des Douaniers, cet hôtel offre une vue incomparable sur la baie, les plages et les ports de Saint-Quay-Portrieux, pays de la coquille Saint-Jacques. Vous aimerez profiter des différentes activités nautiques, du chemin des douaniers à perte de vue (GR 34) ou encore du riche patrimoine de ce pays Goëlo. Le Ker Moor dispose de 27 chambres orientées sud-est avec vue panoramique sur la mer et pour certaines d'entre elles, une terrasse privée où vous pourrez prendre votre petit-déjeuner en contemplant le lever du soleil. Toutes les chambres disposent d'un bon confort (salle de bains avec douche ou baignoire, télévision, Canal+, Beln Sport, wi-fi, plateau de courtoisie).

Campings

■ **CAMPING BELLEVUE*****
68, boulevard du Littoral ✆ 02 96 70 41 84
www.campingbellevue.net
info@campingbellevue.net

Fermé du 16 septembre au 29 avril. Terrain de 5 ha. 149 emplacements (de 90 à 120 m2). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat / peu incliné / vallonné. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,70 € à 21,70 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 290 € à 650 € la semaine. Tarif mobile-home à la semaine, selon saison et emplacement. Acompte de réservation : 25 % du séjour. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi gratuit. Boutique + dépôt de pain quotidien. Randonnées sur le GR34 au bas du camping. Barbecue autorisé.

Sur un promontoire surplombant la mer au nord du bourg, ce camping bien équipé vous accueille pour des vacances marines. Le panorama est époustouflant. Et il est bon de noter que le camping dispose d'un accès direct à la mer, une petite crique bien sympathique. Si vous n'avez ni caravane ni tente, vous pouvez opter pour l'option mobil-home. Ces derniers sont confortables et bien équipés et comportent bien sûr sanitaires et salle de bains. La cuisine pourvue d'accessoires et de vaisselle vous permet de préparer vos repas sur place, source d'économie. Pensez à prévoir votre linge de lit. Le camping créé par la famille de l'actuel gérant en 1958 cultive une vision traditionnelle ou repos et nature sont les maîtres-mots. Terrains de volley et de boules bretonnes vous offrent un cadre des plus sauvages. Les enfants apprécieront la piscine chauffée – comme les plus grands d'ailleurs – et les deux aires de jeux. Tout près des plages, bains de mer et de soleil sont au programme et le soir, vous apprécierez une balade sur les quais animés du port pour terminer en beauté vos journées.

Emplettes

Marchés

Marchés tous les lundis matin quai Robert Richet ; tous les vendredis matin, rue Jeanne-d'Arc, près de l'église.

Dans les environs

Binic-Etables-sur-Mer

■ **OFFICE DE TOURISME**
6, place le Pomellec ✆ 02 96 73 60 12
www.besurmer-tourisme.com
info@besurmer-tourisme.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h et jusqu´à 1h. Fermé le mardi matin et jeudi après-midi en basse saison, ainsi que le samedi entre la Toussaint et les vacances de février. Point wi-fi. Billetterie pour Bréhat et les îles anglo-normandes, croisières catamarans et vieux gréement, espace jeux enfant, vente de tickets de bus. Visite guidée du port sur les Terre-Neuvas + visite enfant sur la station balnéaire des Godelins. Accueil en langue des signe.
Les portes vous sont largement ouvertes dans cet office de tourisme. Vous trouverez ici une documentation très complète sur toutes les opportunités qui se présentent à vous pour effectuer un séjour des plus profitables. Nautisme, balades en mer, équitation ou golf, activités pour les enfants n'auront plus de secrets pour vous. Le personnel d'accueil, très qualifié, vous renseignera également sur les fêtes et manifestations locales, dont la fameuse Morue en Fête qui se tient tous les ans au mois de mai. L'office organise également en saison des visites guidées, dont un *food tour* vous permettant de découvrir l'histoire locale à travers les produits des producteurs ou restaurateurs, et des safaris-nature (champignons en automne et sorties sur l'estran). Des chasses au trésors et jeux d'aventures sont aussi proposés en kit, pour vous faire jouer aux aventuriers en autonomie.

■ **PLAGES DE BINIC-ETABLES-SUR-MER**
✆ 02 96 73 39 90
www.besurmer-tourisme.com
info@besurmer-tourisme.com

CB et chèques non acceptés. Sauf plage du corps de garde.
Cinq plages vous attendent à Binic-Etables-sur-Mer. La plage de l'Avant-port, avec ses cabines en bois vert, à laquelle on accède par un passage entre deux gros rochers ; la plage de la Banche, la plus grande est équipée d'une piscine d'eau de mer et d'une pataugeoire ; la plage du Corps de garde, la plus sauvage ; la plage des Godelins, étendue et familiale ; et la plage du Moulin offrant le plus de loisirs ainsi que deux restaurants pieds dans l'eau.

■ **CAFÉ LIBRAIRIE LE TAGARIN**
15, rue Pasteur ✆ 02 96 65 47 35
www.cafelibrairie-letagarin.fr
contact@cafelibrairie-letagarin.fr

Fermé en janvier. Basse saison : ouvert le mercredi et le jeudi de 11h à 19h ; le vendredi et le samedi de 11h à 21h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 19h. Haute saison : du mardi au jeudi de 11h à 19h ; le vendredi et le samedi de 11h à 22h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 19h. Réservation recommandée. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 7 €. Tous les midis : plat du jour (12 €), assiette de tapas (10 €), tartes salées, planches charcuterie, fromage ou mixte (8 €), huîtres. En été, plancha au jardin les vendredis et samedis soirs. Le brunch : servi le dimanche de 10h à 12h30 : 12 €. Accueil des groupes (15 personnes maximum). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique. Animations.
Situé entre Binic et Saint Quay Portrieux, « le Café Librairie Le Tagarin » propose des collations dans un établissement original. La nouvelle propriétaire a renouvelé le concept pour que les clients puissent à la fois se rassasier au bistro et s'abreuver de livres jeunesses ou voyages. Les produits sont frais et locaux, les gâteaux sont maison et les glaces concoctées par un artisan bio. Des événements culturels et artistiques y sont fréquemment organisés. Concerts, théâtre, rencontres d'auteurs, ateliers d'écritures, ou encore des soirées ludiques sous formes d'activités pour enfants vous sont proposés tout au long de l'année.

■ **CRÊPERIE LES EMBRUNS**
3, place de la Cloche ✆ 02 96 73 36 39
www.creperielesembrunsbinic.fr

Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert tous les jours de 11h30 à 22h. Fermé le dimanche soir hors vacances scolaires et période estivale. Carte : 13 € environ. Caramel au beurre salé maison en vente sur place. Terrasse. Label « Crêperie Gourmande ».
Cette petite crêperie labellisée Crêperie Gourmande se trouve à deux pas du port de plaisance de Binic. Ici vous trouverez de bonnes galettes préparées avec de la farine de blé noir bretonne IGP du Moulin de Ferrand (56) bien garnies avec des produits frais. Les recettes offrent un belle variété des plus classiques aux plus originales : faites un petit tour à la campagne avec la galette andouille de Guémené et pommes confites au cidre ou jetez-vous dans les mailles du filet avec une galette garnie de Saint-Jacques et d'une brunoise de légumes. Les crêpes à la farine de froment bio, nappées de confitures maison ne manquent pas de gourmandise,

on vous recommande la crème de pain d'épices c'est un délice. Les fournisseurs sont locaux pour de nombreux produits : bières Philomenn de Tréguier, glace artisanales Eric Elien, lait ribot de Plessala… A goûter absolument pour les adeptes de spécialités très locales : la galette et son lait ribot fermier ! La cuisine semi-ouverte embaume toute la salle. C'est délicieux et les prix sont très corrects.

LE FACE À LA MER
8, boulevard Clemenceau
✆ 02 56 44 28 42 – www.lefacealamer.fr
restaurant@lefacealamer.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Bistrot ouvert de mai à fin octobre : les lundi, mardi et du vendredi au dimanche midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 59 €. Menu enfant : 18 €. Formule du midi : 18 € (à 22 € pour 3 plats (sauf dimanche)). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Terrasse l'été.
Mon premier est une valeur sûre pour les fins gourmets qui se dirigent au restaurant à l'étage, mon deuxième est un bistrot avec de délicieuses cocottes au rez-de-chaussée et mon tout se trouve face à la mer ! Vous avez trouvé ? Il s'agit bien de la cuisine du chef Christophe Landier, amoureux des bons produits de la côte bretonne et soucieux de partager avec le plus grand nombre ces délices. Deux options s'offrent à vous, vous l'aurez compris. Ici, la lotte est rôtie au colombo ; le lapin se déguste au miel et romarin ; le suprême de volaille et foie gras est servi en brochette et le homard se révèle croustillant et parfumé au safran « 150 ». On aime aussi la simplicité des cocottes servies au bistrot ouvert de mai à octobre, pleines de saveurs et cuisinées amoureusement. Pour ne rien gâcher, le paysage de carte postale offre une palette de nuances dont on ne se lasse pas à chacune de nos visites.

LA MAISON DE LÉA
Quai de Courcy ✆ 02 96 73 61 91
Fermé entre la fin des vacances de Toussaint et mi-janvier. Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h ; le dimanche de 12h à 23h. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Face au port de plaisance, la terrasse en bois précède la cour intérieure et offre un joli patio abrité. Cette agréable maison est à la fois une crêperie-restaurant et un bar-glacier-salon de thé. L'ambiance est plus bistrot au rez-de-chaussée et à l'étage, un peu plus cosy. On s'y sent comme chez soi. Deux autres terrasses panoramiques à l'étage offrent un bol d'air. La cuisine est simple et traditionnelle, et d'une fraîcheur absolue. Commencez par prendre un petit chouchen en apéritif pour vous mettre en jambe. Parmi les spécialités de Léa, on a tout particulièrement apprécié le marmiton de Saint-Jacques, sauce safranée de fruits de mer et sa julienne de légumes. La maison fait d'excellentes galettes, des tartines, des salades repas (périgourdine, bretonne, exotique), des moules au cidre, au gorgonzola, mais on trouve aussi les classiques marinières. S'il vous reste une petite place, le croquant de chocolat avec ses zestes d'orange et son coulis de fruit est délicieux. On aime aussi s'attarder pour profiter d'un bon thé Dammann Frères l'après-midi, d'une coupe de glaces artisanales (Glacier des Alpes) ou une crêpe Césarine par exemple (boule vanille, chocolat chaud, caramel au beurre salé, chantilly).

LA TABLE DE JULES NOUVEAU
4, quai Surcouff ✆ 02 96 73 71 92
Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le dimanche de 12h à 16h. Menu unique à 26 €. Formule du midi : 18 € (entrée + plat / plat + dessert : 15 €).
Ce nouveau restaurant se trouve au bout du port en direction de la plage. Et oui, soyez curieux pour pousser la promenade sur les quais un peu plus loin et découvrir la Table de Jules. De leur séjour suisse, Fiona et Brice conservent cette sensibilité écologique quasiment innée chez nos amis transalpins et qu'on retrouve dans l'agencement du restaurant jusque dans les cartes des menus rédigées sur papier recyclé. Les menus évoluent au fil des saisons pour ne proposer que du frais. Une des spécialités de la maison, l'entrecôte de viande maturée 60 jours, fait déjà des émules. Le chef travaille un maximum de produits locaux : andouille de Guéméné, pêche du Guilvinec… La carte des desserts est créative. A découvrir !

GLAMPING TERRE & MER****
Rue de la Ville Rouxel ✆ 02 96 70 61 57
www.glamping-terre-mer.fr
infos@glamping-terre-mer.fr
Fermé du 6 novembre au 29 mars. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 5,5 ha. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Parking hors emplacements. Chalets de 319 € à 861 € la semaine. Possibilité de réserver des hébergements pour 2 nuitées (sauf en juillet et août : location uniquement à la semaine). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Wi-fi : forfait de 5 heures offert par séjour, gratuit au bar. Bain bouillonnant.
Le glamping, pour glamour et camping, est un concept du tourisme de plein air qui associe le confort et la nature. Ici, pas d'emplacement pour les tentes, vous profitez du confort des cottages, bungalows, chalets ou cabanes *lodges*. Des tipis « sanitarisés » feront aussi leur apparition en 2019. Pour privilégier le calme et la nature, la circulation dans le domaine est réservée aux piétons et vélos, vous laissez donc votre véhicule sur le parking du domaine puis, après présentation à la réception, vous serez accompagné en golfette : elle prendra vos bagages et vous serez acheminé à votre hébergement à quelques encablures seulement d'une plage de sable fin. Le glamping se situe à proximité du centre d'un joli petit village et de nombreuses activités sportives et de loisirs (circuits de randonnée pédestre dont le fameux GR34, équitation, tennis et voile à 1 km, golf à 6 km, pêche…). Les propriétaires viennent de rénover et d'aménager de belles infrastructures qui rendront votre séjour des plus agréables : aire de jeux flambant neuve, buanderie, bar avec billard, mini golf, un kota grill, une tente fitness, une tente de location de vélo ainsi qu'une piscine couverte et une pataugeoire avec bain à remous. Des services de dépôt de pain frais et viennoiseries à l'épicerie, des paniers petit déjeuner livrés le matin, des plats de traiteur à emporter vous sont aussi proposés. Ici, tout est fait pour vous offrir une parenthèse de sérénité dans un cadre 100 % nature.


© UGO BOSCOLO

MAESTRO CROISIÈRES
Quai Jean Bart ✆ 06 86 34 19 89
www.maestrocroisieres.wifeo.com
maestro.croisieres@wanadoo.fr
Bus ligne 1 Tibus en provenance de Paimpol ou de Saint-Brieuc.

Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end. Haute saison : tous les jours et les jours fériés. De 40€ à 95€ par personne selon la formule choisie (découverte, détente, sunset, journée complète). Enfants : demi tarif de 4 à 12 ans et gratuit pour les moins de 4 ans. Sorties organisées à partir de 4 personnes minimum. Jusqu'à 12 personnes, voire 14 s'il s'agit d'un groupe constitué. CB non acceptée. Chèque Vacances. Catamaran Foutaine Pajot 15 places.

Vous souhaitez goûter aux douceurs d'une échappée belle en mer ? Maestro Croisières vous propose de découvrir les charmes sauvages de la côte depuis son superbe et spacieux catamaran à voile. Olivier, le skipper, a mis de côté son passé de régatier pour vous emmener en balade. Vous pourrez ainsi découvrir les falaises de Plouha, sillonner jusqu'au phare de l'île Harbour, vous évader à Bréhat ou au cap Fréhel, ou caboter autour des îles de Saint-Quay. De bon matin, pour un goûter en mer, le temps d'un apéritif ou toute une journée, à vous de choisir la formule qui vous conviendra. N'hésitez pas à faire part de vos envies pour une excursion sur mesure. Départ possible de Saint-Quay-Portrieux ou de Binic, selon ce qui vous arrange.

L'ATELIER
15, Quai Jean Bart
✆ 02 96 93 18 10

Fermé du 24 au 30 janvier, du 15 au 21 juin et du 16 au 31 novembre. Ouvert du mardi au jeudi de 7h30 à 21h30 ; le vendredi et le samedi de 7h30 à 22h30 ; le dimanche de 9h à 20h. Café à 1 € le matin jusqu'à 10h. Terrasse. Restauration.

En ouvrant ce « bar à vin et à manger » sur le port de Binic juste avant Noël 2017, René-Jacques et Delphine Bullio tenaient sûrement à nous faire un cadeau. Lui, ancien menuisier, a mis ses propres mains à contribution pour ce qui reste son « dernier chantier ». Le résultat est conforme à nos attentes : du bois pour la chaleur, un joli éclairage et une déco simple où se décline le logo filiforme de l'Atelier. 19 vins, d'un excellent choix, vous sont servis au verre pour accompagner les planches de fromage ou de saucisson, les huîtres du sillon de Talbert (famille Lucas), les tartinades de crustacés ou les charcuteries de la ferme Ker Leo Braz (à Pontivy). Côté bulles, vous trouverez le cidre Cellier de Boël et la très locale bière Uncle. Les Bullio, qui vous servent par ailleurs leur pâtisseries maison, se sont aussi amusé à étiqueter une malicieuse « Binic ta bière ». Ils peuvent même pousser le talent jusqu'à la restauration, si vous êtes suffisamment nombreux et que vous le leur demandez avec un peu d'avance.

CHEZ VICTOIRE
38, rue Joffre
✆ 02 96 74 24 07
chezvictoire22@gmail.com

Ouvert du jeudi au samedi de 12h à 18h ; le dimanche de 11h à 18h. Brunch : 16,90 €. Formules en semaine : plat : 11,90 €, plat + dessert : 14,80 €, menu enfant : 9,50 €. Terrasse.

A deux pas du port de Binic, il fait bon de faire un break dans ce nouveau salon de thé-tarterie que ce soit pour casser la croûte, prendre un thé ou une infusion bio (18 variétés) ou encore un thé glacé maison, un cidre bio, un café crème ou un chocolat chaud bio. Vous l'aurez compris, Chez Victoire, on cultive le goût des petits plats maison : tartes salées et petits plats à l'ardoise, kouign-amann, cheesecake, mousse au chocolat, crumble… On a beaucoup aimé la citronnade maison citron vert-gingembre. Le dimanche, rendez-vous pour le brunch avec boisson chaude, blinis au sarrasin, jambon de

Bayonne, fromage, œufs à la coque, salade de fruits pour accompagner dignement le traditionnel pain-beurre-confiture. Ce n'est pas très grand mais c'est très convivial et décoré avec beaucoup de goût. Un vent de jeunesse sur Binic !

■ **BRASSERIE UNCLE**
17, rue Duguesclin
✆ 06 83 03 17 77
www.brasserie-uncle.com
info@brasserie-uncle.com
Ouvert du jeudi au samedi de 16h à 19h.
Boire une bonne bière de caractère, ça fait aussi voyager, croyez-nous ! Cette jeune brasserie bretonne a un talent certain. Dans un ancien hangar à bateau, elle produit ses bières à partir d'une quinzaine de houblons et d'une dizaine de malts d'orge et de blé (ce sont les infos qu'ils nous ont communiquées). On trouve leur Tagarin Ale et leur IPA dans plusieurs caves et bars du coin. Les tontons ont mis une bonne dose d'humour et de convivialité dans leur recette, c'est la première chose qu'on goûte, ensuite viennent la puissance de ses arômes, son corps houblonné et robuste. Pas étonnant que leur IPA ait remporté la médaille d'or au concours des bières bretonnes de Terralies 2018 !

■ **LE CORNER DU CHAR À BANCS – POISSON VERT** NOUVEAU
15, quai Jean-Bart
✆ 02 96 74 13 63
Ouvert le mardi de 14h30 à 19h ; du mercredi au dimanche de 10h30 à 12h et de 14h30 à 19h.
Face à la capitainerie, on découvre le nouveau Corner du Char à Bancs, connu aussi sous le nom de Poisson vert. Ceux qui connaissent le Char à Bancs à Plélo, sa ferme-auberge et sa brocante, sont heureux de trouver la boutique de Binic ouverte à l'année. On se plaît à dénicher des objets marins, des sacs de pique-nique, des petites valisettes pour enfants, de la vaisselle de tradition *vintage*, des chapeaux et des vêtements marins, des jolis coussins, des bracelets, des foulards ou encore de délicieux produits tartinables et des soupes de poisson signés la Conserverie paimpolaise. On aime, car ça fourmille de petits prix.

Pléguien

■ **ALGUES ARMORIQUE**
1 Kerlan- Zone d'activités du Pônlo
✆ 06 85 98 64 89
www.algues-armorique.com
contact@algues-armorique.com
Au rond-point du Lucotel, prendre direction Plouha, le magasin se trouve à 500 m.
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 12h. Boutique fermée la première quinzaine de novembre (présence sur les salons).
Accros à la spiruline, au kombu ou à la laitue de mer : la boutique de l'entreprise Algues Armorique vient d'emménager à cette nouvelle adresse pour offrir un plus grand espace de convivialité à ses clients et aux touristes passionnés des algues. Vous pourrez bien sûr acheter des algues alimentaires sous toutes ses formes (déshydratées, en poudre, en pâte, en préparation culinaire, etc.) mais la nouvelle boutique se veut avant tout un lieu d'échanges et de découvertes. Ainsi, de mars à septembre, à chaque grande marée, le responsable propose des animations « découverte des algues » : départ de la boutique pour une séance d'étude et d'observation des algues dans leur milieu (groupe de 25 personnes maximum) puis retour au magasin pour un atelier culinaire autour des algues. Le programme des animations (tributaires des jours et heures des marées) est consultable sur le blog accessible depuis le site Internet. Nouveauté pour 2018 : pour répondre à un intérêt croissant des touristes pour l'univers des algues, qui viennent de loin pour les observer et les consommer, le responsable propose 3 emplacements pour camping-cars gracieusement mis à disposition des visiteurs.

Plouha ★★

■ **CHAPELLE DE KERMARIA AN ISKUIT** ★
Kermaria
Visite guidée (du 1er juin au 30 septembre, de 9h à 12h et de 14h à 19h).
La chapelle date du XIIIe siècle. Agrandie au XVe siècle, elle fut de nouveau modifiée aux XVIIe et XVIIIe siècles. Le porche sud abrite les statues des apôtres. La danse macabre, représentée sur une bande peinte de chaque côté des murs de la nef, est une œuvre rarissime d'art macabre moyenâgeux. Datées du XVe siècle, ces fresques mettent en scène quarante-sept personnages symbolisant toutes les couches sociales. Pape, roi, laboureur et cordelier figurent dans cette danse de la mort.

■ **POINTE DE PLOUHA** ★
Ouvert toute l'année.
La pointe est accessible par le sentier des Douaniers, qui vous réserve une magnifique promenade, aux couleurs inoubliables dans un environnement naturel préservé. Paradis des oiseaux et des parapentistes, les falaises de Plouha sont les plus hautes de Bretagne : de là-haut, vous aurez une vue imprenable sur la baie de Saint-Brieuc, sur les plages, criques, îlots et pointes qui entrelacent la mer. Ne manquez pas le port de Gwin Zégal, l'un des derniers mouillages aménagés sur des troncs d'arbres plantés dans le sable avec leurs racines, à la manière des vikings. Attention tout de même à certains sentiers dont les pans s'effondrent.

■ **LA TERRASSE DE KERAVEL**
Domaine de Keravel
La Trinité
✆ 09 71 20 17 78
www.restaurant-keravel.com
reservation@restaurant-keravel.com
♿
Fermé du 1er au 15 janvier et du 15 au 30 novembre. Midi et soir. Réservation recommandée. Menu unique à 30 € (entrée, plat, dessert). Pas de menu enfant mais des portions adaptées. Vin au verre. Plat du mois à 15 €. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Salle billard et baby-foot accessible.

Un week-end Randonnée partagée pour se ressourcer entre terre et mer

Le temps d'un week-end, l'office de tourisme des Falaises d'Armor vous propose de partir à la rencontre d'un territoire breton entre Armor (mer) et Argoat (terre). Mais pas n'importe comment… Vous aimez la randonnée et vous aimez la partager ? Conçu pour un groupe de 8 personnes de divers horizons, le programme promet rencontres, partage et découvertes. Vous arrivez le vendredi soir en gare de Saint-Brieuc ou de Guimgamp, on vous récupère et vous offre un verre de bienvenue. Le samedi matin, première randonnée pédestre autour de la chapelle Saint-Jacques à Tréméven (très facile, 5,8 km). La randonnée permet de tisser des liens avec les autres marcheurs. Cécile, votre guide vous attend à votre arrivée pour vous apporter quelques informations. Après un bon pique-nique fourni, vous repartez pour le circuit de la danse macabre (facile, 9,8 km) entre bocage, lavoirs, fontaines, ponctué par la visite de la chapelle Kermaria an Iskuit et sa célèbre fresque *Danse macabre*. Hébergement, repas de produits locaux et soirée entre amis sont concoctés sur mesure pour vous. Le dimanche, une randonnée (difficile, 15 km) depuis la plage Bonaparte à Plouha vous attend pour vous faire découvrir le littoral préservé de la côte du Goëlo. Cécile vous contera l'évasion des aviateurs tombés en territoire occupé sous la Résistance. Nul doute que de ce week-end vous reviendrez avec des paysages plein les yeux, et que vous aurez fait de belles rencontres. Le séjour touchant à sa fin, on vous raccompagne à la gare et on vous souhaite de pouvoir revenir découvrir d'autres sentiers.

Le Domaine de Keravel, connu pour ses espaces de réception et ses gîtes, dévoile une nouvelle facette avec son restaurant baptisé la Terrasse. Niché dans un parc de 5 hectares, près des plus hautes falaises de Bretagne (104 m), le restaurant s'offre une belle entrée et nous accueille dans une salle où se confondent à merveille l'ancien et le contemporain dans une déco pleine de fraîcheur à l'image de sa cuisine. Belle hauteur sous plafond, petites tables style bistrot parisien, chaises et fauteuils dépareillés, cheminée en marbre et belle terrasse plantent le décor. En cuisine, le chef Gaspard Leborgne renouvelle chaque semaine une carte réduite composée de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts. Notre déjeuner : tartare de cabillaud aux fruits de la passion, médaillon de lotte rôti, sauce poivron et chorizo puis tartelette aux noix, caramel au beurre salé. Keravel nous offre une parenthèse hors du temps où l'on renoue naturellement avec le goût des bons produits et l'on savoure le plaisir d'une balade fantasmatique entre les portiques d'église qui jalonnent le parc.

CENTRE NAUTIQUE DE BRÉHEC
58, route de la Corniche
✆ 02 96 22 62 66
canga2.wix.com/cnbrehec
cnbrehec@orange.fr
Ouvert toute l'année. De 10h à 12h30 et de 14h à 16h30. Horaires des stages.
Pour les plus petits, c'est « coques de noix et rigolades assurées » ! En Optimists, seul ou à deux. Pour les « pré-ados » qui débutent, c'est plutôt le Funboat, mi-catamaran et mi-dériveur. Pour les « pré-ados » expérimentés et jusqu'à 94 ans, c'est catamaran, dériveur ou planche à voile… On peut aussi s'initier au kayak ! Vous l'avez compris, quel que soit votre âge ou votre niveau, le centre propose tout un panel d'activités. Le Spot nautique (location surveillée) est ouvert les mercredis et samedis de mai à octobre hors vacances et du lundi au vendredi pendant les vacances scolaires. Pour les dates de stages, mieux vaut se renseigner par mail.

TRÉGUIER ★★

Le val Trécor entre dans l'histoire au VIe siècle avec le moine gallois Tugdual. Il y fonde un monastère, d'abord nommé Landreger. Le moine, investi de fonctions épiscopales par le roi Childebert Ier aux environs de 540, est à l'origine de l'évêché de Tréguier. C'est ainsi que la ville deviendra une étape obligée du Tro Breiz, le pèlerinage aux sept saints fondateurs bretons. L'agglomération va rapidement se développer autour de ce cœur religieux. En 880, la ville est détruite par les Normands. Elle ne se relèvera de ses ruines qu'un siècle plus tard, à l'instigation de Gratias, successeur de Tugdual, qui fera reconstruire la cathédrale. Puis la guerre de Succession vient frapper de nouveau Tréguier. Seule la cathédrale sera épargnée par les rudes batailles. Dès le XIVe siècle, Tréguier devient une ville hautement culturelle, attirant de nombreux artistes, sculpteurs, verriers, peintres et autres. Elle est parmi les premières villes de France à imprimer des livres, en 1485, après l'invention de Gutenberg. Au XVIe siècle, la cité subit les affres de la guerre de la Ligue. Elle est ravagée entre 1589 et 1592. La cathédrale va ensuite subir les conséquences de la Révolution au XVIIIe siècle, suite à la persécution des religieuses et à la mise à sac des monuments religieux en 1794. Le XIXe siècle voit le retour de la prospérité dans la cité. Les cultures de primeurs, l'activité portuaire y seront pour beaucoup. Aujourd'hui, la cathédrale, que l'on considère comme l'une des plus belles de Bretagne, se dresse au cœur de la cité, comme pour rappeler le poids des années et de l'histoire. La capitale du Trégor a su conserver intacte son architecture de ville médiévale. Les façades de ses maisons sont le témoin du temps et suggèrent au promeneur de s'attarder dans ses ruelles. Patrie de saint Yves, patron des avocats, un pardon réputé est organisé chaque troisième dimanche de mai.

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Port de plaisance ✆ 02 96 92 22 33
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Location de vélos électriques : 10 € la journée, 55 € la semaine.
Il est situé en bas de la vieille ville, sur le quai du Jaudy et près du port de plaisance. Dans ce pays où les richesses patrimoniales abondent, des conseils avisés sont toujours les bienvenus et c'est ici que vous les trouverez, auprès d'un personnel formé à répondre à vos demandes et capable à tout moment de vous renseigner. De plus, les festivités traditionnelles sont nombreuses en saison et les points d'accueil touristiques actualisent régulièrement les programmes de ces manifestations locales. Le bureau, qui dispose d'une petite boutique, propose aussi un service de billetterie et loue des vélos à assistance électrique. Deux autres bureaux vous reçoivent à proximité, à Penvénan et Plougrescant. Un relais d'information touristique est également présent à la Roche-Derrien, Petite Cité de caractère.

Points d'intérêt

■ **CATHÉDRALE SAINT-TUGDUAL** ★★
Place du Martray ✆ 02 96 92 30 51
www.bretagne-cotedegranitrose.com
Visite libre toute l'année. Visites guidées (gratuites) en été, sur réservation en dehors (02 96 92 30 51 ou 06 10 70 04 55). Cloître : entrée à 2 €, réduit à 1,50 €, gratuit pour les moins de 12 ans.
La cathédrale de Tréguier est dédiée à saint Tugdual, l'un des 7 saints fondateurs de Bretagne. Si la concurrence n'était pas si sévère dans la région, on pourrait dire qu'il s'agit d'un des 3 ou 4 plus beaux édifices religieux de Bretagne, caractérisé par la sobriété voire l'austérité bretonne : du granit gris et rose présent partout, il possède cependant une grâce, une clarté – par exemple, dans les arcades du cloître qui font descendre la lumière –, que l'on rencontre plutôt en Bourgogne. Sa construction s'est échelonnée sur 3 siècles : du XII[e] au XV[e] siècles. De l'édifice roman subsiste la tour d'Hastings. La nef et le chœur gothiques datent de 1339 et 1400. Il est possible d'entrevoir la statue de saint Yves datant du XV[e] siècle. Elle se trouve dans le transept, où l'on peut également découvrir une superbe verrière. Elle possède des orgues du XVII[e] siècle et un cloître de style gothique flamboyant, formé de galeries ouvertes sur 46 arcades. Ce dernier, construit de 1450 à 1468, abrite le tombeau de plusieurs défenseurs et religieux de la cité épiscopale, dont Jean V, duc de Bretagne, et saint Yves de Kermartin, patron des avocats. De très belles expositions d'art contemporain sont présentées chaque année, dans le cloître d'avril à novembre.

■ **MUSÉE ERNEST RENAN** ★
20, rue Ernest Renan
✆ 02 96 92 45 63
www.maison-ernest-renan.fr
maisonrenan@monuments-nationaux.fr

Fermé du 1[er] octobre au 31 mars. Fermé le 1[er] janvier, 1[er] mai, 1[er] et 11 novembre, 25 décembre. D'octobre à mars, ouvert pour les groupes, sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 25 ans (et pour les demandeurs d'emploi, enseignants, etc). Adulte : 3,50 € (réduit 3,30 €). Groupe (20 personnes) : 3,30 €. Chèque Vacances. Carnet de visite adapté aux malvoyants. Possibilité de visite commentée selon la saison. Boutique. Jardin.
Ernest Renan naquit en 1823 dans cette maison aujourd'hui transformée en musée, et y vécut jusqu'à l'âge de 15 ans. Construite au XVII[e] siècle, la demeure présente une belle architecture à pans de bois, ainsi qu'une façade arrière en granit et un toit en ardoises. Elle est classée Monument Historique depuis 1944 et labellisée « Maison des Illustres ». C'est en 1947 qu'elle est transformée en musée, à la gloire du célèbre écrivain et érudit du XIX[e] siècle, qui revendiqua le droit de critiquer la religion. Dans cette maison restaurée, vous pourrez découvrir, au fil des différentes pièces, les étapes de la vie d'Ernest Renan, avec de nombreux documents et objets d'époque pour illustrer ce parcours chronologique : sa chambre d'écolier, la reconstitution de son cabinet au Collège de France… La présence de l'homme de lettres dans la ville est également signalée par la statue de la place du Martray, inaugurée en 1903 dans un climat tendu, qui voit la séparation de l'Eglise et de l'Etat.

Le couvert

■ **LE 5**
5, rue Ernest-Renan
✆ 02 96 92 41 70
Fermé de janvier à mars. D'avril à fin septembre, ouvert tous les jours, midi et soir. En novembre-décembre, ouvert du vendredi soir au dimanche soir. Réservation impérative. Menu unique à 30 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 20 € (entrée-plat ou plat-dessert). Vin au verre.
A deux pas de la cathédrale et environ 200 mètres du port, ce restaurant à l'atmosphère intimiste et *feng shui* propose une carte réduite de quatre-cinq choix pour l'entrée, le plat principal et le dessert. On y déguste une cuisine créative et raffinée composée de produits à la fraîcheur irréprochable : bœuf Black Angus, poularde cuite sous vide, tartare de saumon… Les assiettes servies étonnent par leur présentation élégante et délicate, et les saveurs subtiles qui s'équilibrent parfaitement. Gaël Hardé, le propriétaire et le chef, a choisi de privilégier la qualité à la quantité : pensez à réserver avant de vous présenter ! Le plus du restaurant ? Un excellent rapport qualité-prix, un service très rapide et un emplacement idéal au cœur de la ville de Tréguier.

Retrouvez l'index général en fin de guide

■ **AUBERGE DU TRÉGOR**
3, rue Saint-Yves
✆ 02 96 92 32 34
www.aubergedutregor.com
laurence.turpault@wanadoo.fr

Fermé des vacances de Noël à mi-janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Ouvert le dimanche midi, ainsi que le soir en juillet-août. Menus de 21 € à 29,50 €. Formule du midi : 10,50 € (plat-dessert). Chèque Vacances. WC non accessibles aux PMR. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes).
Tout près de la cathédrale Saint-Tugdual, vous manqueriez quelque chose en ne faisant pas une halte rue Saint-Yves, à l'Auberge du Trégor. En effet, cet établissement, au cadre sympathique et à l'accueil fort chaleureux, comblera les amoureux de la cuisine de terroir. Ici, on cuisine de l'ultra-frais et les plats sont préparés avec beaucoup de minutie. Pour débuter votre repas, vous pourrez opter pour un foie gras maison ou une salade de chèvre, puis vous poursuivrez avec un délicieux gratin de morue à la paimpolaise ou bien avec une cuisse de canard confit. Espérons qu'il vous reste une place pour le dessert, pour que vous ne repartiez pas sans avoir goûté le fameux farz buan aux pommes, servi tiède, avec sa sauce caramel (la spécialité de la maison, réclamée par les habitués) ou le crémeux chocolat à la faisselle (sans gluten). Et comme on ne peut tout goûter et que la carte change deux fois par an, vous songerez en sortant qu'il vous faudra revenir régulièrement.

■ **RESTAURANT AIGUE-MARINE**
Port de plaisance
5, rue Marcelin-Bethelot ✆ 02 96 92 97 00
aiguemarine@aiguemarine.fr

Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Fermé de mi-novembre à mi-mars. Ouvert du mardi au samedi, de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menus de 49 € à 93 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 21 € (mise en bouche, plat et dessert ; 25 € avec un verre de vin et un café en plus). Menu végétarien : 37 €. American Express. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Face au port de plaisance, ce restaurant étoilé, situé au rez-de-chaussée de l'hôtel éponyme, plonge le visiteur dans une atmosphère feutrée – moquette et nappage blanc – parsemée de touches contemporaines : abat-jour design en forme de méduses, sculptures de poissons en bois flotté, fauteuils club confortables… Les larges ouvertures donnant sur le port apportent une belle luminosité dans la pièce. A la tête de la brigade, le chef Stanislas Laisney (second pendant 10 ans) booste la créativité et propose une carte qui privilégie les produits de la mer et qui se renouvelle toutes les 3 semaines, au fil des saisons. Lors de notre passage, c'est un filet de saint-pierre cuisiné avec des brocolis en branche et des notes de verveine qui a émoustillé nos papilles. Pas de titre pompeux à la carte, notre menu s'est poursuivi avec un dessert structuré et travaillé avec des mûres, de la mélisse, de la citronnelle et du chocolat blanc. Une belle émotion gustative avant de repartir sillonner le Trégor.

■ **TY BRAISE**
3, rue Marcelin Berthelot
✆ 02 96 92 20 77

Fermé la première semaine de juillet et de mi-novembre au 1er décembre. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le mardi midi. Réservation recommandée. Menus de 17,90 € à 31,50 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8,90 € (jusqu'à 12 ans). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé.
Tout près du port, ce restaurant qui s'est spécialisé dans la cuisson au feu de bois séduit par la qualité de son service et par sa carte qui privilégie les produits locaux et bio. Un menu du jour est disponible à l'ardoise, ainsi que les terrines et veloutés du moment, préparés avec des produits de saison. Le plus du restaurant, c'est le poisson du marché, qui varie chaque semaine selon les arrivages. Les amoureux de fruits de mer trouveront également leur compte avec des huîtres ou des cassolettes de Saint-Jacques en saison, et les amateurs de viande se régaleront avec une entrecôte ou un jarret de porc confit au cidre. A noter : une bonne cave avec des vins AOP parmi des vins de Loire, de Bordeaux, du Sud-Ouest, de Bourgogne et de la vallée du Rhône pour accompagner vos plats.

Le gîte

■ **LE SAINT-YVES****
4, rue Colvestre
✆ 02 96 92 33 49
www.lesaintyvestreguier.com
lesaintyvestreguier@gmail.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h30. 8 chambres. Chambre double de 60 € à 65 € ; chambre triple de 65 € à 73 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit parapluie à disposition. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Vente (artisanat breton). Local vélo. Billard, jeux et coin bibliothèque au bar.
Niché au pied de la cathédrale, le Saint-Yves est idéalement situé pour parcourir à pied les ruelles de la petite cité de caractère. Cyril et Lydie Raoux vous accueillent dans ce petit hôtel au cachet fou, avec son escalier à vis en granit du XVe siècle, qui permet de desservir toutes les chambres sur trois niveaux. Par contre, si vous avez des problèmes de mobilité ou des difficultés respiratoires, optez pour un autre hébergement. L'accès de l'hôtel s'effectue en journée par le bar, qui ne manque pas de convivialité (billard, jeux en bois, cocktails maison, concert une fois par mois de musique jazzy, swing, blues). Refaites à neuf, les chambres sont aménagées avec beaucoup de goût. Il faut préciser que Lydie est une ancienne décoratrice d'intérieur et qu'elle aime chiner des meubles anciens, les patiner et leur donner un nouvel éclat. Nouveauté : vous pourrez acheter des articles de décoration exposés dans la salle du bar et réalisés par des artistes bretons. Au petit déjeuner, boissons chaudes (thés bretons Baronny's et vrai café de percolateur), jus d'orange, viennoiseries, pain, beurre et confitures (laitages sur demande) vous attendent. Par beau temps, il est encore plus agréable de le prendre sur la terrasse au calme, côté jardin.

Chambres d'hôtes

CHAMBRES D'HÔTES TARA
Guy et Malou Arhant
31, rue Ernest Renan ✆ 02 96 92 15 28
www.chambrestaratreguier.com
marielouise.arhant@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre simple 58 € ; chambre double 68 € ; chambre triple 88 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Chambre quadruple : 102 €. Chèque Vacances. 1 chambre accessible PMR. Wi-fi gratuit. Kitchenette et barbecue à disposition.
Situées dans une belle maison à pan de bois datant du XVI[e] siècle, les chambres d'hôtes se trouvent dans une rue qui monte du port vers le bourg de Tréguier. Les chambres possèdent le charme de l'ancien et sont équipées de mobilier rustique de belle facture. C'est dans un univers celtique que vous débarquez, chacune des chambres répondant à un nom de village ou d'île de la côte ouest irlandaise. L'accueil des propriétaires, Guy et Malou, fait partie des gros atouts de cette maison. Leurs hôtes ont à leur disposition une petite cuisine et une salle à manger. Vous apprécierez également de profiter du grand jardin bucolique, entièrement clos de murs en pierres, pour prendre vos repas ou vous détendre lors des belles journées ensoleillées.

Sorties

LE BEL AUJOURD'HUI
19, rue Ernest Renan ✆ 02 96 92 20 24
librairie-lebelaujourdhui@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. En juillet-août et pendant les vacances de Noël, ouvert tous les jours de 10h à 19h.
En remontant la rue Ernest-Renan, presque tout en haut, arrêtez-vous dans ce chaleureux café-librairie. Après avoir parcouru les rayonnages richement garnis en livres de toutes sortes, vous pourrez y boire un bon thé, un café ou un chocolat chaud, tous bio. Ou bien optez pour une tisane des Herbes vagabondes, cultivées à Ploëzal, une commune voisine. Craquez aussi pour les gâteaux faits maison : pains d'épices, brownies et autres gourmandises. La salle à l'arrière accueille régulièrement des rencontres, des conférences, des concerts et toutes sortes de petits spectacles.

Emplettes

BRASSERIE TOUKEN
Parc Sainte-Catherine
✆ 02 96 92 24 52
www.philomenn.com
info@philomenn.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Dégustation et vente directe.
Impossible de séjourner dans le Trégor sans avoir goûté au moins une fois la Philomenn, véritable institution dans le pays. Cette marque de bière tire nom de l'arrière-grand-mère de Bertrand Salomon, le créateur de la brasserie. Quant aux bouteilles, elles sont à l'effigie de sa grand-mère Marie-Louise, coiffée du traditionnel touken, qui a donné son nom à l'entreprise. Bénéficiant d'une fabrication artisanale, avec des orges bio et locaux, la Philomenn se décline en version rousse (notre préférée), stout, blonde tourbée, blanche et triple, sans compter les quatre spéciales mises au point chaque année. Pour faire votre choix, n'hésitez pas à vous rendre dans les locaux de la brasserie, qui a investi les anciens ateliers du chemin de fer, au bord du Jaudy. Ce bel entrepôt de briques a été totalement rénové et un vaste espace dégustation y a été aménagé, avec vue sur les cuves.

CO.PER MARINE
Pont Canada
✆ 02 96 92 35 72
www.coper-marine.com
mall.francoise@wanadoo.fr
D'avril à mi-septembre : ouvert du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Du 13 juillet au 25 août : tous les jours de 9h30 à 19h. Basse saison : du lundi au samedi, de 9h à 12h15 et de 13h45 à 18h30.
Vous êtes venu à Tréguier les mains dans les poches ? Pas de problème. A la Co.Per Marine, on vous transforme en marin en un tournemain. Marinières, vareuses, bonnets de mer et docksides, bottes Aigle et cirés Guy Cotten… Vous voilà prêt à affronter la haute mer avec style. Mais il faut aussi s'équiper pour la pêche ! Dans ce domaine, on est dans une véritable caverne d'Ali-Baba. Lignes, cannes, moulinets, casiers et leurres n'attendent que vous. Votre bateau a besoin d'un lifting ? Vous trouverez sans problème anti-fouling et accastillage. Ce magasin indépendant de trois étages, installé depuis 1972 dans un ancien moulin à marée, dégage une atmosphère à la fois joliment surannée et indémodable.



© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE

Maison natale d'Ernest Renan.

■ **FÉLICITÉ ET PERPÉTUE** NOUVEAU
6, rue de la Chalotais
✆ **06 17 84 31 08**
Ouvert le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; du jeudi au samedi de 14h à 19h.
C'est une délicieuse mercerie *vintage*, au nom de rosier. Pascaline propose ici à la vente une partie de sa collection de tissus anciens, chinés depuis 40 ans un peu partout, notamment en Grande-Bretagne. On y trouve aussi des vieux patrons, des jolis boutons, des toiles de lin inusables et toutes sortes de pièces de dentelles faites à la main : tout ce qu'il faut pour se lancer dans la création de coussins, de sacs ou de vêtements uniques et indémodables.

■ **MADAME MOUSS'TACHE**
26, rue Colvestre
✆ **02 96 40 27 47**
www.madame-mouss-tache.fr
contact@madame-mouss-tache.fr
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 20h. Horaires étendus en été.
Cette sympathique cave-épicerie-bar, située à deux pas de la place du Martray, vous accueille toute l'année dans un cadre rétro atypique et chaleureux. Dans l'espace bar, décoré d'un vélo suspendu et de coupures de vieux journaux, vous pourrez déguster un thé ou opter pour l'excellent chocolat chaud maison. Ou bien, à l'heure de l'apéro, vous attabler autour d'une bière ou d'un bon verre de vin, accompagnés d'une planche de charcuterie. Dans l'arrière-boutique, vous trouverez une cave à bières bien approvisionnée, vous laissant le choix parmi une vaste gamme de bières artisanales en provenance de toute la Bretagne, complétée de bières belges. Des thés bio, rillettes de poisson, spiritueux et jus de fruits complètent l'offre. Des apéros concerts de jazz manouche ou de rock sont régulièrement organisés.

■ **POISSONNERIE MOULINET**
2, rue Renan
✆ **02 96 92 30 27**
Haute saison : ouvert tous les jours. De juin à septembre. Araignée ou tourteau, mayonnaise maison : 13 €.
Il y a des adresses qu'on se plaît à recommander à ses bons amis, la poissonnerie Moulinet en fait partie. Pour déguster un bon plateau de fruits de mer ou une soupe de poisson en toute simplicité pour un excellent rapport qualité-prix, vous êtes au bon endroit. La poissonnerie dispose de deux salles de dégustation très convoitées. Ici tout est frais, si la pêche n'a pas été fructueuse, vous ne trouverez pas certains poissons ! L'étal est fort bien présenté. Langoustines, araignées, tourteaux, bigorneaux, praires, crevettes, huîtres, homards et poissons frais vous donnent un aperçu de la pêche bretonne. Pour ceux qui veulent cuisiner à la maison, Jean-Pierre Moulinet vous conseille sur les cuissons et vous glisse aussi quelques recettes. Si la poissonnerie est ouverte toute l'année, les dégustations sur place ne se font qu'en période estivale. Excellent accueil.

Dans les environs

La Roche-Derrien ★

■ **RELAIS D'INFORMATION TOURISTIQUE**
Mairie
Place du Pouliet
✆ **02 96 91 36 31**
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com
Juillet-août : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h, samedi et dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. De septembre à juin : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h (fermé le jeudi après-midi).
Au cœur de cette Petite Cité de Caractère, non loin de la très belle place du Martray où sont encore présentes plusieurs maisons à pans de bois, vous trouvez ce relais d'information touristique. Entre Armor et Argoat, (pays de la mer et pays intérieur), les richesses touristiques et patrimoniales sont nombreuses, encore faut-il pouvoir les trouver, au détour des villages et des chemins, sans se perdre. Un personnel compétent est à votre disposition pour vous indiquer également les réjouissances et festivités qui foisonnent en saison dans la région.

■ **CHEZ RICO**
4, place du Martray
✆ **02 96 15 83 62**
♿
Ouvert toute l'année. Basse saison : le mercredi et le jeudi de 12h à 14h ; du vendredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 21h30. En juillet-août et pendant les vacances scolaires, ouvert tous les jours midi et soir, sauf le lundi. Carte : 12 € environ. 6 € la galette complète. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter : hamburgers, galettes et crêpes nature.
Contre toute attente, ce ne sont pas des spécialités italiennes qui vous seront proposées Chez Rico, alias Eric Offret et sa compagne Tina, mais de délicieuses galettes et crêpes bretonnes à prix tout doux, et ce depuis 2012. L'établissement est situé sur la place principale du bourg et dispose d'une terrasse en bois bien agréable. Une salle petite mais cosy, surmontée d'un étage, vous accueillent à l'intérieur. Eric tenait autrefois un bar et s'est reconverti comme crêpier : cela lui va à merveille. Outre quelques spécialités, telle la galette à la sardine, vous aurez également accès à d'autres plats, type brochettes de Saint-Jacques, omelettes, entrecôtes et hamburgers frites. Un établissement sympathique, au bon rapport qualité-prix.

■ **EN APAR' THÉ**
1, place de l'Église
✆ **06 50 45 40 03**
paul.bonifay7@gmail.com
4 chambres. Chambre double 50 €. Petit déjeuner : 5 €. Lit bébé, chaise haute, baignoire bébé. Salon de thé, bar, brocante et petite restauration au rez-de-chaussée.

Au cœur de la petite cité de caractère de la Roche-Derrien, cette grande maison du XIXe siècle accueille 4 chambres d'hôtes, meublées avec du mobilier rustique. La décoration plus contemporaine et le travail sur la luminosité les rendent claires, spacieuses et très agréables. Mais ce qu'il faut savoir c'est qu'au-delà des chambres d'hôtes, l'établissement fait aussi salon de thé et brocante. Un lieu atypique, où il règne une atmosphère bohème et où il est très agréable de s'arrêter faire une pause et contempler le panorama bucolique.

Minihy-Tréguier

HÔTEL KASTELL DINEC'H***
Route de Lannion ✆ 02 96 92 92 92
www.kastelldinech.com
accueil@kastelldinech.com

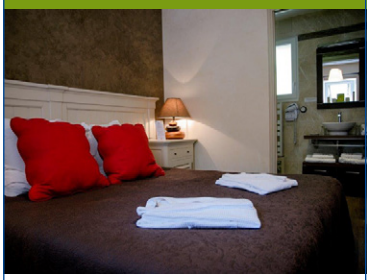
Accueil vélo. Logis (2 cheminées). Fermé du 17 décembre au 11 mars. 16 chambres (dont 1 suite familiale jusqu'à 5 personnes). Chambre double de 65 € à 115 € ; chambre triple de 115 € à 135 € ; suite de 170 € à 210 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14 € (10 € pour les enfants jusqu'à 10 ans. Gratuit les moins de 3 ans). Parking inclus. Lit bébé : gratuit (sur réservation). Label Nature Silence, Vélo Rando Moto, Etape Rando Bretagne, Logis de caractère. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Restauration (dîner « Table gourmande » (2 cocottes) sur réservation : 29 € (entrée + plat + dessert + café/infusion)). Presse numérique gratuite.

Au milieu des arbres centenaires, le manoir de Kastell Dinec'h vous accueille pour un séjour de détente dont vous vous souviendrez. La nature s'épanouit sur 5 000 m² de jardin arboré et procure une incroyable sensation de sérénité. Les chambres mêlent le charme d'un ancien manoir fermier du XVIIe siècle à celui des beaux matériaux utilisés pour les rénovations successives. La décoration est subtilement personnalisée et votre sommeil réparateur ne sera troublé que par le chant des oiseaux. Vos hôtes Laurence et Dominique Meurillon savent recevoir, ils vous offriront une mine d'informations pour découvrir le pays. Randonneurs et autres hôtes, sachez qu'un solide petit déjeuner vous attend à votre réveil. Buffet à volonté sucré-salé, où fromages et miel, charcuteries et confitures, brioches maison, riz au lait, pain aux noix compose un pur moment de bonheur et de gourmandise. Et il faut bien une telle entrée en matière pour une journée de riche visite dans ce pays où nature et patrimoine sont d'une exceptionnelle générosité. A noter que l'on peut vous préparer un panier pique-nique sur demande. Un petit sentier de 2 km au bas de l'hôtel permet de rejoindre Tréguier, c'est très agréable à faire avant de partir sur d'autres itinéraires. De retour, c'est sans hésiter que vous gagnerez la table gourmande réservée la veille qui vous servira des plats composés de produits de la mer comme du riche terroir local – l'établissement fait partie de la Route des Saveurs, qui fait valoir un réseau de producteurs locaux d'excellence sur le Trégor-Goëlo. Un dernier plongeon dans la piscine chauffée (de mai à septembre) avant de partir… et le bonheur est absolu !

KASTELL dinec'h
HÔTEL ★★★ TRÉGUIER
Hôtel de Charme
et de Caractère







Lieu-Dit « Le Castel »
22220 MINIHY-TREGUIER
02 96 92 92 92
accueil@kastelldinech.com
www.kastelldinech.com



■ **CHEZ TY KOUIGN**
6, Pont Losquet ✆ 02 96 13 72 63
https://cheztykouign.bzh
Ouvert tous les jours de 10h à 20h. Parking privé face à la boutique.
Amateurs de bons produits bretons, c'est ici qu'il faut venir ! La recette du kouign amann maison a d'abord conquis tous les locaux qui s'approvisionnent sur les marchés du coin depuis 10 ans : de Trégastel à Paimpol en passant par Penvenan ou encore Tréguier. L'histoire familiale continue avec l'ouverture de la boutique en 2017 sur cet axe passant. Avec votre kouign amann, garnissez votre panier de délicieuses gourmandises locales. Le chouchenn de la cave du Dragon rouge fait des émules ici comme sur les belles tables de l'Empire du Milieu. Les caramels L'Ambr1 du confiseur et caramélier breton ont ce petit quelque chose en plus que les autres n'ont pas. Les bières Philomenn, Uncle, Terenez sont toutes brassées dans la région. Le cidre de Kernivinen, la conserverie de la Paimpolaise et bien d'autres producteurs locaux sont réunis dans cette belle épicerie. Philippe Mordeles, son épouse ou sa fille se feront encore un plaisir de vous faire déguster l'excellent whisky Glann ar Mor, car ici on prend le temps de discuter avec vous. Une boutique qui rayonne de bonne humeur !

Penvénan

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE**
13, place de l'Eglise
✆ 02 96 92 81 09
www.bretagne-cotedegranitrose.com
contact@bretagne-cotedegranitrose.com
Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. D'avril à septembre, ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, le samedi de 9h30 à 12h30, les jours fériés de 10h à 13h. Fermé d'octobre à mars. Location de vélos électriques : 10€ la journée, 55€ la semaine.

La côte d'Ajoncs s'étend entre l'est de Perros-Guirec et Tréguier. Sans être aussi connue que la côte de Granit rose, sa voisine, elle recèle pourtant bien des trésors, comme son chapelet d'îlots, le petit port pittoresque de Buguélès ou encore Port-Blanc-en-Penvénan, où habita Anatole le Braz, auteur de la *Légende de la Mort*, un recueil d'histoires et de croyances populaires qu'il avait collectées aux alentours. Pour profiter de ce pays sublime, encore faut-il être guidé, tant en matière de plages et de baignades qu'en matière de restaurants et d'hébergements, dont certains sont enclavés à l'intérieur du territoire. Vous serez accueillis aimablement et avec expertise par un personnel pour qui la contrée n'a pas de secrets.

■ **JARDIN DE PELLINEC**
1, Lieudit Pellinec
✆ 02 96 92 82 11
http://le-jardin-de-pellinec.fr
gj.pellinec@orange.fr
Jardin remarquable. 1er prix Bonpland 2008. Ouvert tous les dimanches, de début mai à fin août, de 14h à 19h (dernière entrée à 18h). Adulte : 10 €. Enfant : 5 € (et étudiants).
Dans ce jardin semblant tout droit venu des terres australes, Gérard Jean a endossé les habits d'un Robinson Crusoé pour planter une oasis baignée par les eaux du Gulf Stream. Mais tandis que sur son île de Speranza l'aventurier était la proie d'une nature hostile, Gérard semble bénéficier de courants favorables. Dans la veine des botanistes voyageurs du XVIIIe siècle, Gérard – par ailleurs illustrateur – a dessiné un jardin qui vous emmènera d'un continent à l'autre, au gré des paysages composés par le jardin exotique, le jardin d'iris du Japon – remodelé l'hiver dernier – ou encore le jardin austral, planté de fougères arborescentes. Le jardin de 4 hectares est entouré d'une forêt qui le protège des embruns. L'une des parties borde la mer. Là, un incroyable *Agave franzosinii* capte toute l'attention. Ce plantureux sujet a fait un long voyage depuis les Seychelles alors qu'il n'était qu'un minuscule rejet. Et le voilà, dix ans plus tard, dardant ses glaives bleus à près de trois mètres au-dessus de l'émeraude de la pelouse. La palette végétale du jardin

du Pellinec comprend aussi de nombreuses fleurs, qui s'épanouissent autour de l'étang aux nymphéas, de la splendide allée aux rhododendrons, du jardin anglais ou de la prairie aux trente variétés de magnolias. Une très belle promenade vous attend et l'on comprend pourquoi le jardin a été élu 4e jardin préféré des Français en 2014.

■ ROCHER DE LA SENTINELLE

7, rue de la Sentinelle

En bordure de la côte au nord-ouest de Tréguier direction Port-Blanc, vous trouverez ce rocher qui a la particularité d'être surmonté d'une guérite, reconstruite après destruction au début du XXe siècle sur l'idée du folkloriste Théodore Botrel. Deux statues furent à cette occasion adjointes, l'une de Notre Dame de la Mer et l'autre de saint Tugdual. Comme l'on peut s'en douter, elle servait à surveiller la mer, avec son chapelet de petites îles de la baie, d'où pouvaient surgir des ennemis embarqués. Au pied du rocher, on peut d'ailleurs découvrir une ancienne poudrière. Le rocher de la Sentinelle fait face au rocher du Voleur et entre les deux se trouve une petite plage pittoresque depuis laquelle on a une vue imprenable sur les îles et la côte d'Ajoncs, avec ses formations granitiques déchiquetées. Un bon point de départ pour partir en balade ou aller à la pêche à pied !

■ LES EMBRUNS

22, rue André-Chevrillon ✆ 02 96 92 68 70

Fermé de la Toussaint à Pâques (ouverture pendant les vacances de Noël). Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le mardi. Carte : 20 € environ. Chèque Vacances. Chaises bébé. Terrasse.

Cette crêperie a tout pour plaire : tout d'abord, une vue exceptionnelle sur la mer et Port-Blanc, même depuis la salle du restaurant. Ensuite, les galettes et crêpes sont excellentes et proposent des garnitures variées, souvent originales. Comme la Normande : une galette au camembert, raisin, pommes et jambon sec, accompagnée d'une boule de glace… au camembert ! Grâce à une carte privilégiant les produits de saison, le menu varie selon les périodes de l'année, et la fraîcheur des produits est garantie. Parmi les spécialités de la maison aussi : les wraps bretons, avec de la galette, bien sûr ! L'ambiance conviviale vous réchauffera le cœur après une balade en bord de mer, sous les embruns. Pensez à réserver pour obtenir une table offrant la meilleure vue possible sur l'inoubliable panorama.

■ GRAND HÔTEL DE PORT-BLANC

1, boulevard de la Mer ✆ 02 96 92 66 52
www.grandhotelportblanc.com
legrandhoteldeportblanc@gmail.com

Fermé de novembre à mars. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Moules – frites : 15 €.

La vue depuis le Grand Hôtel de Port blanc ne manque pas de poésie. Qu'il est agréable de s'attabler à la terrasse de ce petit coin de paradis perdu ! Face aux voiliers, aux îlots et au rocher de la Sentinelle, le Grand Hôtel n'a pas qu'un panorama à offrir mais on doit bien reconnaître qu'on passerait des heures à profiter de cette vue. On y vient pour manger un bon poisson, une bourriche d'huîtres, des moules ou encore un bonne entrecôte grillée dans cet établissement qui fonctionne comme un électron libre sur



ce petit bout de côte. La cuisine est de qualité, le service familial et arrangeant. Les chambres rénovées offrent confort et repos pour profiter un peu plus longuement des plaisirs de cette côte sauvage : randonnée sur le GR34, pique-nique sur l'île aux Femmes, farniente sur la plage des Dunes… Bon à savoir : l'hôtel propose des paniers pique-nique.

■ RESTAURANT LES DUNES

16, rue des Dunes ✆ 02 96 43 15 07
www.les-dunes-port-blanc.fr
contact@les-dunes-port-blanc.fr

♿

Fermé en janvier et aux vacances de Noël. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi, le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 20 € à 35 €. Formule du midi : 12,50 € (du lundi au samedi). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Parking privé.

Le leitmotiv de l'établissement familial : allier art et tradition. Dans cette perspective, la cuisine de Romain Le Tual (qui a travaillé pendant 10 ans au Castel Beau Site de Ploumanac'h), secondé par sa sœur, révèle le meilleur des produits de saison, et en particulier des produits de la mer issus de la pêche locale. Elle offre une belle générosité dans l'assiette et une finesse d'exécution. Une petite mise en bouche est offerte pour patienter avant de démarrer le florilège des plaisirs gourmands. La carte est volontairement restreinte, avec une ardoise qui varie au moins toutes les deux semaines. De mai à septembre, on y trouve à coups sûrs du homard frais. Les ravioles de homard ou de crabe figurent aussi parmi les spécialités de la maison. En dessert, le nougat glacé est un incontournable, à goûter de toute urgence. La présentation des plats est très soignée. A deux pas des dunes de Port-Blanc, le restaurant nous a également séduits avec son cadre contemporain, sa grande baie qui s'ouvre sur le jardin verdoyant et sa terrasse en bois. A noter que l'étage permet de créer une ambiance très conviviale pour les groupes. Une adresse surprenante.

■ **LES HAUTS DE PORT BLANC*****
12 bis, rue Keranscoualc'h ✆ 02 96 92 86 72
www.portblanc.com
contact@portblanc.com

Accueil vélo. Fermé du 1er octobre au 31 mars. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 3,5 ha. 123 emplacements. Mobil-homes pour 6 personnes de 100 € à 120 € la semaine ; mobil-homes pour 4 personnes de 50 € à 65 € ; mobil-homes pour 2 personnes de 40 € à 55 €. Emplacement 2 personnes : 17 à 20 € la nuit (20 à 23 pour les emplacements de 200 m²). Tente trek pour 2 personnes : 30 € la nuit. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi : 1 € par jour. Bain bouillonnant, sauna. Spa : 15 € par personne et par heure. Location de vélos traditionnels (2 €/jour) ou électriques (20 €/jour).
Michel et Isabelle seront heureux de vous accueillir dans ce camping très qualitatif, situé à 500 m des commerces du bourg et à 2 km de la plage de Port-Blanc. Vous résiderez ici soit dans votre tente ou votre caravane, soit dans des mobil-homes récents. Deux tentes trek, équipées de lits et raccordées à l'électricité, sont aussi proposées. Le camping et les espaces fleuris et arborés sont bien entretenus. Les emplacements sont de taille variée, certains faisant plus de 200 m² ! Vous passerez un moment de détente assurée, dans le calme et la tranquillité. En effet, ici, pas de soirées agitées, mais des animations en journée : jeux bretons, promenades à pied, balades contées… Le camping est aussi doté d'une piscine (avec une partie couverte et une partie extérieure chauffée), d'un *city* stade et de tables de ping-pong. Mais également d'un spa, aménagé dans un chalet dédié et privatisable à l'heure, avec bain bouillonnant et sauna. Il est possible de programmer des massages, sur rendez-vous.

Plougrescant

■ **CHAPELLE SAINT-GONÉRY**
Hent Sant Gonéry

En juillet-août, ouverte tous les jours de 10h à 11h30 et de 15h30 à 18h. Le reste de l'année, ouverte sur demande, entre 15h30 et 17h30 (par téléphone, 02 96 92 03 36). Visites guidées gratuites.
En passant dans le bourg de Plougrescant, cette chapelle intrigue immédiatement, avec son clocheton de plomb qui penche d'un côté. Les Amis de la chapelle, qui assurent des visites guidées gratuites, vous dévoileront le secret de cette singularité. Ce n'est pas la seule raison de s'y intéresser : elle est exceptionnelle à plusieurs points de vue. Classée aux Monuments historiques, la chapelle Saint-Gonéry a bénéficié ces dernières années d'une restauration complète, qui se termine tout juste. A l'intérieur, vous découvrirez des plafonds peints incroyablement bien conservés, datant de la fin du XVe siècle et représentant des scènes bibliques : la création du soleil et de la lune, le péché originel, la Cène, etc. Au fond, la partie la plus ancienne de l'édifice, datant du XIe siècle, était un oratoire dédié à Gonéry, le saint populaire local. Le chœur abrite un retable en bois peint et le tombeau monumental de Guillaume de Halegoët, évêque de Tréguier au XVIe siècle. A l'extérieur, le calvaire servait de chaire au prêtre lors des célébrations extérieures, quand la chapelle se faisait trop petite. L'enclos, classé lui aussi, comporte un if remarquable, vieux de plus de 300 ans.

MAISON DU LITTORAL
Site du Gouffre ✆ 02 96 92 58 35
maisondulittoral@lannion-tregor.com

De mi-juin à mi-septembre, ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h (en juillet-août, ouvert aussi le samedi et le dimanche). Ouvert aux vacances de Pâques et de la Toussaint, du lundi au vendredi, de 14h à 17h. Gratuit. Sorties : 3 € adulte, 1 € pour les 13-18 ans et gratuit moins de 13 ans. Boutique.
Ancienne bergerie, située au cœur du site du Gouffre, la petite Maison du Littoral accueille des expositions temporaires et délivre des explications sur la faune et la flore locales, sur la formation géologique du site, etc. Des ouvrages, en vente dans l'espace boutique, permettent de creuser le sujet. Des sorties sont régulièrement organisées, à la découverte de l'estran, des oiseaux, des papillons et autres insectes, des algues, des sons de la côte, etc. Ludiques, elles durent 2 à 3 heures. Elles sont parfois organisées au crépuscule ou en nocturne, pour observer les rapaces ou les chauves-souris. C'est vivifiant d'apprendre au grand air. Enfilez vos bottes ou vos chaussures de marche et prévoyez une tenue adaptée à la météo.

■ **POINTE DE PLOUGRESCANT**

Découpée, bordée de récifs et hérissée de grands blocs de granit, la pointe de Plougrescant mérite le détour. La très célèbre maison entre les rochers de Castel Meur ne manque pas de laisser chaque visiteur interloqué et admiratif devant cette curiosité, dont l'image a fait le tour du monde. La propriété est privée et toute représentation commerciale est interdite depuis que des touristes peu scrupuleux causèrent des dégâts sur le site. Une barrière y condamne l'accès. Tout près, se trouve le Gouffre, impressionnante faille entre deux rochers. Lors de grands vents, les vagues déferlent puissamment entre les rochers de granit et créent un spectacle des plus impressionnants. En partant du bourg de Plougrescant, il est possible de faire une jolie balade à pied, où vous verrez d'autres maisons blotties contre d'impressionnantes masses granitiques.

LA MAISON BLEUE
21, rue Saint-Gonéry ✆ 02 96 43 95 88
www.lamaisonbleue.bzh
restaurant@lamaisonbleue.bzh

Fermé du 10 janvier au 8 février. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 4 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Voilà un endroit qui porte bien son nom, puisqu'on s'y sent comme à la maison. Dans cette bâtisse de pierre totalement rénovée, située en plein bourg, Florence et François-Xavier réservent un accueil naturel et chaleureux. La pièce principale a des airs de salle à manger, avec sa cuisine ouverte, son coin cheminée, son piano, ses livres et ses jeux à disposition. Un tourne-disque diffuse de la musique des années 1970-1980, de Léonard Cohen à Souchon. Tout est à la carte, écrite à la craie sur une grande ardoise murale. Restreinte et originale, elle change régulièrement : on y trouve toujours un *bowl*, un burger,

une gaufre salée (baptisée la Parigote), déclinés sous différentes saveurs, ainsi qu'une viande et un poisson. Tout est fait maison, sauf les glaces (du malouin Sanchez), les frites et les pâtes. Les produits sont de saison, au maximum locaux. Aux beaux jours, on peut manger dehors, sur la pelouse ou la terrasse en bois. Tout pour passer un bon moment.

■ **MANOIR DE KERGREC'H**
15, Hent Kergrec'h ✆ 02 96 92 59 13
www.manoirdekergrech.com
contact@manoirdekergrech.com

Fermé de la Toussaint à Pâques. Accueil jusqu'à 19h. 11 chambres. Chambre double de 128 € à 190 € ; chambre triple 198 € ; suite 295 €. Petit déjeuner : 16 €. Lit supplémentaire : 50 €. Parking ouvert (parking privé). Deux duplex pour 4 personnes : 245 à 265 €. Animaux acceptés (sur demande). Wi-fi gratuit. Service de ménage.
Cet ancien manoir breton construit au XVII[e] siècle se tient sur un terrain de 30 hectares et surplombe le bord de mer, situé à 500 mètres de là. Il a ouvert en 2013 après deux ans de travaux soigneux, à base de matériaux traditionnels. Onze chambres, suites et duplex vous sont proposés, décorés dans un mélange de mobilier ancien et de tons modernes. Le must : accéder directement à la mer en traversant le parc et en empruntant l'ancienne allée charretière. Vous poursuivrez votre balade sur le fameux GR34 qui offre à cet endroit des paysages à couper le souffle. Bon confort et séjour de grande qualité au manoir, jardin agréable, en constante évolution grâce aux soins du propriétaire de l'établissement.

■ **PLOUGRESCANT KAYAK DE MER**
Beg ar Vilin ✆ 02 96 91 51 48
www.kayak-roche-derrien.fr
kayakrochederrien@gmail.com

Ouvert tous les jours en été, sur demande au printemps et à l'automne. Réservation impérative. Randonnées : 25 € la demi-journée (2h sur l'eau), 35 € avec pique-nique (non fourni). Forfaits 3, 4 ou 5 randos. En juillet et août, stage multisupports 8-15 ans (5 séances) : 70 €. Location de stand-up paddle et kayaks (à la Roche-Derrien) : 15 € les 2h.
Le club de la Roche-Derrien canoë-kayak, qui existe depuis près de 40 ans, dispose de deux bases : l'une dans l'estuaire du Jaudy, à la Roche-Derrien, l'autre en bord de mer à Plougrescant. Cette base dédiée au kayak de mer, ouverte tous les jours en été, mais aussi au printemps et à l'automne sur demande, programme chaque jour, en juillet et août, deux randonnées encadrées (9h30 et 14h), à la découverte des beautés de la côte : l'archipel préservé de l'île d'Er et son petit lagon, l'île Loaven, riche en faune et en flore, les parcs à huîtres, le site du Gouffre pour les plus aguerris… Une fois par semaine, une rando avec pique-nique dans le lagon est organisée. Différentes virées sur le Jaudy sont aussi possibles. Le club propose également des balades en *stand up paddle*, dans la baie ou dans l'estuaire. Pour ceux qui voudraient évoluer en autonomie, les deux types d'embarcation sont disponibles à la location, sur le site de la Roche-Derrien.

▸ **Autre adresse :** La Roche-Derrien (les Prajou)

Plouguiel

■ **JARDIN DU KESTELLIC**
Manoir du Kestellic
www.kestellic.fr
lekestellic@gmail.com

Jardin remarquable. Avril, mai, juin et septembre : le mercredi et le dimanche de 14h à 18h. De juillet à août : toute la semaine sauf le samedi, de 14h à 18h. Ouvert toute l'année sur rendez-vous pour les groupes, avec possibilité de visite guidée (8 €/personne). Adulte : 8,50 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 4,50 €. Accès difficile aux personnes à mobilité réduite. Concours annuel de dessin pour les enfants en juin. Animations. Chiens non admis.
C'est un jardin exotique de 7 hectares, classé Jardin Remarquable parmi une poignée d'autres dans le département des Côtes d'Armor. Sur les terres d'un joli manoir breton classé Monument historique, en pente abrupte et en arc-de-cercle, les jardins, surplombant le Jaudy et Tréguier, dévalent le terrain de granit rose parcouru de chemins sinueux, agrémentés de bassins, vasques, cascades et autres ruisseaux. Dans cet environnement très protégé, on découvre de nombreuses plantes exotiques et luxuriantes – pas moins de 1 800 espèces – en provenance d'Australie, Nouvelle-Zélande, Californie, Taïwan, Argentine, Bolivie, Afrique, Népal, Himalaya mais aussi des plantes méditerranéennes, et un grand nombre d'érables japonais. Il faut dire que le créateur de ce jardin est un ancien propriétaire du manoir, grand navigateur de son état. Une promenade enchanteresse pleine de couleurs, de senteurs et de sons harmonieux entre chant d'oiseaux et clapotis de ruisseaux…

■ **LA CABANE À HUÎTRES**
16 rue du Port
✆ 02 96 92 57 88

Ouvert du mardi au dimanche de 11h30 à 14h et de 17h30 à 21h. Assiettes de 10 à 14 €. Terrasse.
Pour profiter de ce coin de paradis avec une bourriche d'huîtres servies avec une petit vinaigre à l'échalote, du pain-beurre et un bon verre de vin, direction La Roche Jaune, un lieu-dit à l'embouchure de l'estuaire de Tréguier. Chaque été, on revient s'installer sur les tables en bois, regarder les voiliers et déguster les huîtres de la production familiale Percevault, ostréiculteurs depuis 4 générations. Pas de panique pour ceux qui ne sont pas amateurs de cette aventure gustative, des verrines de poissons et autres crustacés ainsi qu'une bonne tranche de pâté Hénaff accompagnée d'une bolée de cidre vous attendent. Une délicieuse pause couleur locale !

■ **LE MERLE MOQUEUR**
33, rue du Centre
✆ 02 96 11 84 50

Ouvert de 12h à 13h15 et de 19h30 à 21h, du jeudi midi au mardi midi (fermé le dimanche soir, sauf juillet-août). De mi novembre à mi-février, ouvert du jeudi midi au dimanche midi. Menus de 17 € à 27 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 15 € (entrée-plat ou plat-dessert). Chèque Vacances. Accueil des groupes (12 personnes maximum). Chaises bébé. Terrasse.

Situé un peu au-dessus du port de la Roche jaune, le Merle moqueur est une adresse surprenante. Si d'extérieur, le restaurant ne paye pas de mine, l'ambiance à l'intérieur s'avère chaleureuse, avec ses lambris, sa cheminée, ses meubles comme à la maison et son coin jeux pour les enfants. Les tables sont bien espacées, pour préserver l'intimité de chacune. On y mange une cuisine française traditionnelle, concoctée à partis de produits frais, locaux, bio si possible et toujours goûteux. Bœuf bourguignon, lapin à la moutarde, noix de joue de porc… Le Merle moqueur se plaît à remettre au goût du jour des plats quelque peu tombés en désuétude. En été, place aux viandes et aux poissons grillés. La carte est resserrée : trois entrées et trois plats qui varient régulièrement, selon les saisons, et un plat qui change quotidiennement, en fonction des arrivages. Quelques propositions type brasserie complètent la carte. Les assiettes sont très joliment dressées, décorées de légumes cultivés sur place. Un régal pour les yeux et les papilles. Réservation fortement recommandée le week-end.

Trédarzec

JARDINS DE KERDALO
Kerdalo ✆ 02 96 92 35 94
www.lesjardinsdekerdalo.com
kerdalo@wanadoo.fr
Pour les coordonnées GPS, enregistrer « les Jardins de Kerdalo » et non « Kerdalo ».
Jardin remarquable. Ouvert toute l'année sur demande et selon la météo. De juillet à mi-septembre : tous les après-midis de 14h à 18h (sauf le dimanche). En avril, mai, juin et septembre : tous les lundis et samedis de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8,50 €. Enfant : 5 €. Animaux et poussettes interdits.
Les Jardins de Kerdalo sont classés Jardin remarquable depuis 2005 et inscrits à l'inventaire des Monuments historiques depuis 2007. Jardins paysagers à l'anglaise, ils ont été créés en 1965 par le peintre Peter Wolkonsky sur les terres d'une ancienne ferme située au-dessus du Jaudy. Depuis 1977, c'est sa fille qui a pris le relais et s'occupe avec son mari de ces jardins s'étendant sur 18 hectares. Ils descendent en pente douce et vallonnée vers le Jaudy. Comme des touches de peinture, on y trouve différentes palettes de couleurs selon les zones. On peut découvrir tout d'abord au-dessus du manoir des terrasses à l'italienne comportant des essences exotiques. Puis des terrasses parsemées de fleurs, et du gazon fin anglais du plus pur style, bordé de galets. L'inévitable bassin est bien présent, de forme rectangulaire. Pagode, cascades, grotte décorée de visages humains en coquillages, et une vue imprenable sur Tréguier : voilà autant de surprises à découvrir dans ce lieu enchanteur, qui possède plus de 5 000 espèces de plantes, dont certaines d'origine très exotique et parfois très rares.

L'ABRI DES BARGES
Le Moulin du Carpont
✆ 02 96 40 04 04
www.abridesbarges.com

Fermé de mi-novembre à fin mars. En avril, mai, juin et septembre, ouvert du jeudi soir au dimanche soir. En juillet-août, ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le mardi et le mercredi midi. Réservation recommandée. Carte : 45 € environ. Jardin. Terrasse.
La situation de l'Abri des barges est assez exceptionnelle (pour ne pas dire magique), puisque l'établissement est implanté sur le site de l'ancien moulin à marée du Carpont, juste au bord de l'eau. Ancienne étable du XVI[e] siècle réhabilitée avec beaucoup de goût, le restaurant – très convivial – accueille des artistes (peintres, sculpteurs, photographes) pour une exposition temporaire qui dure la saison. Le restaurant, isolé au bord de l'estuaire du Jaudy, a des allures de bout du monde. Avec ses grandes baies vitrées, il offre un paysage de carte postale. Si le cadre est sauvage et reposant, la cuisine, quant à elle, se fait inventive et dévoile toutes ses richesses dans les plats de poissons, les coquillages et les crustacés. Le chef Christian Adam donne la priorité aux producteurs locaux et à la pêche des ligneurs. La démarche est militante et gourmande. Les prix se justifient par la qualité et la fraîcheur des mets et ils varient aussi en fonction des cours de la criée. Les spécialités de la maison sont les beignets d'huîtres, très aérien, le turbot et le homard grillé. A découvrir, en dessert : la crème brûlée en dessert, tendrement régressive, ou encore la glace au lait ribot. Une adresse qu'on aurait presque envie de garder pour nous, jalousement.

Balade hors des sentiers battus à Pouldouran

Tout au fond de l'estuaire du Jaudy, dans l'anse du Bizien, se niche ce bourg paisible au charme bucolique, qui réserve de jolies promenades. A marée basse, elles vous emmèneront le long de la ria, refuge de nombreux oiseaux de mer, entre champs et prés salés. Attention, les chemins, recouverts à marée haute, peuvent être boueux. Plongez aussi à l'intérieur des terres, à la découverte des chemins creux et des talus, parfois très profonds, parfois murés de pierre. D'ailleurs, ne manquez pas de faire un tour à la Maison des talus, sur la place du bourg (en accès libre) : vous y trouverez toutes les explications sur le rôle et l'histoire de cet élément typique du bocage breton. Allez aussi voir, dans l'anse de Gwenored, les trois routoirs à lin. Ces bassins de pierre servaient à faire macérer le lin, pour en récupérer plus facilement la fibre. Ils témoignent du temps où la plante faisait la fortune du Trégor. Pouldouran compte moins de 200 habitants, mais affiche un beau dynamisme. En juillet-août, la petite commune accueille un marché de producteurs locaux, tous les jeudis de 17h à 21h. Le bourg est aussi animé par son café, Le Bizien, qui organise toutes sortes d'événements : soirée Halloween, concerts, etc. Si vous avez un petit creux, au retour des chemins, arrêtez-vous donc croquer un panini ! Puis allez chiner dans la brocante voisine, l'Oiseau bleu, spécialisée dans la vaisselle et les tissus anciens.

FINISTÈRE



Quimper.

© PERESANZ – SHUTTERSTOCK.COM



Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Avril 2011


Nationale 4 voies
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
Côtes-d'Armor
Finistère
Morbihan
Vers Perros-Guirec
Vers St-Brieuc, Rennes
Vers Guingamp
Vers Rennes
Vers Gourin
Vers Lorient
Vers Lorient
Ile de Batz
Roscoff
Le Diben
Primel-Trégastel
St-Pol-de-Léon
Plougasnou
St-Jean-du-Doigt
Locquirec
Carantec
Guimaëc
Plestin-les-Grèves
Henvic
Mespaul
Plouzéoc'h
Lanmeur
Locquénolé
Taulé
Plouégat-Guérand
Garlan
Plouégat-Moysan
Guiclan
Morlaix
Plouigneau
Plourin-lès-Morlaix
le Ponthou
St-Thégonnec
Plougonven
Botsorhel
Guerlesquin
Pleyber-Christ
Guimiliau
Lanneäou
Plounéour-Ménez
Roc'h Trévezel
Bolazec
Commana
Scrignac
Berrien
La Feuillée
Huelgoat
Forêt de Fréau
Brennilis
Réservoir de St-Michel
St-Rivoal
Locmaria-Berrien
Poullaouen
Loqueffret
St-Herbot
Carhaix-Plouguer
Brasparts
Plouyé
Collorec
le Cloître-Pleyben
Kergloff
Plonévez-du-Faou
Pleyben
Landeleau
Cleden-Poher
Lennon
Châteauneuf-du-Faou
Spézet
St-Hernin
Motreff
Aulne
Gouézec
St-Thois
St-Goazec
Croas-Brenn
Laz
Trégourez
Leuhan
Edern
Langolen
Coray
Landudal
Coadry
Odet
Scaër
Tourc'h
Elliant
Rosporden
Querrien
St-Thurien
Roches-du-Diable
Locunolé
Bannalec
Melgven
le Trévoux
Mellac
Tréméven
Arzano
Pont-Aven
St-Jean
Quimperlé
Trégunc
Névez
Kerdruc
Riec-sur-Bélon
Trévignon
Port-Manech
Moëlan-sur-Mer
Clohars-Carnoet
Raguenès-Plage
Langlazic
Doëlan
le Pouldu

FINISTÈRE

AUDIERNE

Le port d'Audierne serait apparu à l'époque gallo-romaine puisqu'il semble qu'un port dénommé « Vindana Portus » ait existé à l'emplacement du port actuel. C'est grâce au développement des pêcheries et des sècheries que la ville, créée au Moyen Age, connu une longue période de prospérité aux XV[e] et XVI[e] siècles. Le talent des « pilotes » d'Audierne est réputé. C'est ainsi que les navires marchands commerçaient de Gibraltar aux pays scandinaves. La ville se densifia alors du XIX[e] jusque dans les années 1960 et prit l'allure si typique des ports bretons, devenant même l'un des deux plus grands ports langoustiers français… Si aujourd'hui l'activité de plaisance semble prédominer, la ville a tout de même su maintenir une activité de port de pêche, et plus particulièrement de pêche côtière haut de gamme avec des poissons nobles et des crustacés. Oui, Audierne est une station balnéaire pleine de charme tant par sa construction en escalier au-dessus de l'estuaire du Goyen que par ses ruelles étroites dans le quartier de l'église. Sans oublier de citer son incontournable et magnifique plage de sable fin de Trescadec qui s'étend jusqu'à la cale de Sainte-Evette… C'est d'ailleurs d'ici que l'on embarque pour l'île de Sein, la « belle du Cap »… Et si vous êtes de passage en juillet, venez donc découvrir la fête du Goémon, une fête champêtre autour de l'activité ancestrale de brûlage du goémon.

■ **OFFICE DE TOURISME**
8, rue Victor-Hugo ✆ 08 09 10 29 10
www.capsizun-tourisme.bzh
office-tourisme@cap-sizun.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 13h. Au printemps et en automne, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert les jours fériés de 9h30 à 13h.
C'est ici l'endroit idéal pour faire le plein d'informations concernant l'offre d'hébergement, les activités, les sites touristiques ainsi que les animations proposées sur le secteur d'Audierne. Outre la documentation abondante mise à votre disposition, vous trouverez à l'Office de Tourisme le personnel compétent pour vous orienter dans vos recherches. Et pour ceux qui souhaitent s'évader sur l'île de Sein, vous trouverez ici des billets pour la traversée.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE MARITIME DU CAP-SIZUN**
Rue Lesné ✆ 02 98 70 27 49
www.museemaritime.fr
musee-maritime0401@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le week-end et les jours fériés de 14h30 à 18h30. Ouvert du 15 juin au 30 septembre. Atelier matelotage le mercredi matin en juillet et août. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 € (3 € pour les étudiants et chômeurs). Boutique.
Petit musée bien étonnant, le musée maritime du Cap Sizun vous propose de découvrir 2 000 ans d'histoire maritime : naufrage et sauvetage en mer, évolution des bateaux de pêche, vie des marins d'hier et d'aujourd'hui, histoire de la pêche locale (thon, langouste, sardine), marine marchande, phares de légende… Le musée a même su reconstituer l'intérieur d'une maison de pêcheur des années 1900 ! A savoir : deux salles d'exposition ont été tout récemment réhabilitées et le musée s'est vu offrir une nouvelle maquette de l'Hermione, le célèbre navire de guerre. Un musée tout à fait passionnant tant par la richesse et la variété d'objets témoins d'autres temps que par ses collections retraçant l'histoire maritime de la région. Pour les amateurs de découvertes, le musée propose des ateliers de matelotage les mercredis matin, en juillet et août. Vous pourrez ainsi apprendre à faire des nœuds marins !

Le couvert

■ **CRÊPERIE AN TEUZAR**
6, quai Camille-Pelletan
✆ 02 98 70 00 46
♿
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi et le dimanche soir. Pas de réservation possible le soir en juillet et en août. Carte : 14 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Parking public.
En 16 ans d'existence An Teuzar s'est taillée une belle réputation bien méritée. Derrière sa petite terrasse en bois qui s'avance sur le quai, face au port, la salle à manger est joyeusement colorée, à la bretonne mais chic. L'ambiance musique du monde ou jazz, le service souriant et efficace, la cuisine ouverte sur la salle : un bel endroit donc ! A propos : An Teuzar peut se traduire en breton par « fondant en bouche ». Et rien n'est plus vrai tant les crêpes, préparées à base de farine biologique, sont savoureuses. Citons en blé noir la Jakes (noix de Saint-Jacques, andouille, pomme, oignon, miel) et en froment la Josette (crème de noix de coco, caramel beurre salé). A remarquer : les crêpes dessert au blé noir comme la Marie (glace pistache, chocolat, noix, amandes) ou l'Anna (confiture de framboise, sorbet framboise, chocolat). Pour ceux qui ne sont pas crêpe ce jour-là les salades ou les omelettes (sur la billig) sont à votre disposition. D'autant que vous pouvez composer votre salade comme une crêpe à votre idée.

■ **LE GOYEN**
Place Jean-Simon ✆ 02 98 70 08 88
www.le-goyen.fr – contact.hotel@le-goyen.fr
♿
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 39 € à 89 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 14 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Véritable institution à Audierne, l'hôtel-restaurant Le Goyen est dirigé par Sonia Vervoitte. Cette imposante demeure donnant sur le port est effectivement une adresse incontournable tant pour son accueil que pour son confort, sa tranquillité et, évidemment, sa cuisine aux saveurs de la mer. Le chef vous propose ainsi des menus dignes d'un gastro : rouget cuit à l'unilatéral, bulbe de fenouil confit, sorbet aux herbes du jardin du Cap et terre d'olive en entrée, pintade juste snackée et croûte d'herbes butternut, sous-bois et châtaignes ou bien retour de nos pêcheurs cuit à la vapeur de thé noir aux agrumes, courge musquée et clémentine en plat, éclair au chocolat lait caramel sauce cacahuète et sa crème glacée en dessert… Sinon, vous pouvez aussi tenter la dégustation du menu homard servi pour deux personnes et décliné en trois services… La carte des vins est également somptueuse. Une institution, on vous dit !

Le gîte

■ **LE GOYEN******
Place Jean-Simon ✆ 02 98 70 08 88
www.le-goyen.fr – contact.hotel@le-goyen.fr
Les Collectionneurs. Restaurateur Pointe Bretagne, Hôtels de charme et de caractère en Bretagne. 20 chambres (et un appartement). Chambre double de 109 € à 215 € ; studio / appartement de 225 € à 255 €. Petit déjeuner : 16 € (6 € pour enfant de 3 à 12 ans). Lit supplémentaire : 30 € (15 € pour enfant de 3 à 12 ans). Lit bébé : gratuit. Soirée étape à 109 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (15 €). Réceptions et mariages. Restauration.
Nommé d'après la rivière qui donne son nom à la ville, ce majesteux hôtel domine le port d'Audierne, « Gwaien » en breton. Ses 21 chambres, avec un appartement familial, ouvrent leurs balcons sur la grande bleue. Certaines sont même dotées d'un salon de détente avec vue sur mer ! Car ici on a « la mer pour invitée permanente »… Pour le plus grand confort de ses clients, Le Goyen propose de nombreux services : terrasse, salon, bar, wi-fi, baby-sitting sur réservation, ainsi qu'un restaurant gastronomique. Le petit déjeuner, très gourmand, est servi sous forme de buffet et se prend dans la salle dédiée, avec vue panoramique sur la mer…

Emplettes

■ **COMPTOIR DE LA MER**
17, quai Jean-Jaurès
✆ 02 98 70 05 37
www.comptoirdelamer.fr
contact@iroise.coop
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h45.
Incontournable des ports maritimes, le Comptoir de la mer est le paradis des amoureux de la belle bleue. Vous y trouverez plusieurs univers : la pêche, la mode, la décoration, le nautisme, l'alimentaire, la cosmétique, la culture et les loisirs. Dans les rayons mode, on retrouve des marques phares telles que St James, Armor Lux, Bermudes, Aigle, Guy Cotten et Hilly Hansen. Vous trouverez également tout ce dont vous avez besoin pour aller à la pêche, notamment les articles des marques Flash Mer et Rappala, ou simplement profiter de la mer comme un vrai marin. Les amateurs de produits du terroir ne sont pas en reste puisqu'une partie du magasin est réservée aux produits locaux. A découvrir sans hésiter.

Dans les environs

Goulien

■ **RÉSERVE DU CAP SIZUN** ★★
Chemin de Kérisit
✆ 02 98 70 13 53
www.reserve-cap-sizun.org
cap-sizun@bretagne-vivante.org
Rendez-vous incontournable pour tous les passionnés de nature et d'ornithologie, la réserve du Cap Sizun vous permettra d'observer les différentes espèces d'oiseaux marins du grand large qui viennent s'y réfugier : mouettes tridactyles, guillemots de Troil, fulmars boréals… Vous pourrez également apercevoir ceux du bord de côte tels les cormorans huppés, les goélands argentés, bruns, marins… Et bien d'autres… C'est par centaines que ceux-ci viennent ici nicher chaque printemps. Certains d'entre eux, malheureusement devenus rarissimes, vivent dans la réserve toute l'année. Futé : la meilleure période pour observer les oiseaux se situe entre avril et mi-juillet. Et pour les autres, des visites guidées sont organisées pendant les vacances scolaires de printemps et d'été.

Pont-Croix

■ **LE MARQUISAT**
Rue de la Prison
✆ 02 98 70 51 86
Ouvert toute l'année. Du mercredi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h et de 15h30 à 18h30.
Bâtie par les seigneurs de Pont-Croix, cette ancienne maison noble date du XVe siècle et abrite un véritable musée du Patrimoine. Le Marquisat, comme on la nomme, présente différentes pièces : le bistrot-épicerie, la pièce bretonne (ou pièce de vie) et l'écurie (pavée de galet de mer) au rez-de-chaussée, la chambre 1900, la chambre des « kiz » (avec costumes et coiffes de Cap Sizun), la chambre de la mémoire (avec photos) et la pièce des expositions (photos, maquettes, peintures) à l'étage. Sans oublier la chambre de la tour qui offre une superbe vue sur la rivière… Pour accéder au premier étage, il faudra emprunter un magnifique escalier en pierre. Un voyage dans le temps apprécié de tous.

BÉNODET ★★

Nom breton : Benoded

Petite ville connue de tous nos contemporains, Bénodet est une « bizarrerie en Finistère ». Voici en effet une bourgade de quelque 3 500 habitants qui, anciennement rurale et très attachée au conservatisme agricole, est finalement devenue par les aléas de l'histoire et sa rencontre avec des personnages de la vie publique, une station balnéaire réputée. Son slogan « Bénodet,. Bonne idée ! » Aucune autre commune côtière du Finistère n'a connu une telle « ascension sociale ». L'immobilier a ainsi envahi les prés et les infrastructures ont fleuri. Le port de plaisance en est l'exemple le plus remarquable. Puis cette enfilade d'hôtels, de restaurants, de campings et le casino ou la Thalasso qui ont attiré et attirent toujours autant les touristes venus profiter du sable et de la côte découpée. Beaucoup sont devenus résidents partiels de cette « station cinq étoiles »…

■ **OFFICE DE TOURISME**
29, avenue de la Mer
✆ 02 98 57 00 14
www.benodet.fr
tourisme@benodet.fr
Basse saison : ouvert de 9h30 à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Du 1er mars au 30 juin et du 1er septembre au 31 octobre et pendant les petites vacances scolaires, ouvert de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h.
Pour faire le plein d'informations touristiques concernant tout le secteur, un petit tour à la Maison du Tourisme de Bénodet s'impose. Ici, la documentation est abondante et le personnel saura vous renseigner en fonction de vos besoins, qu'il s'agisse d'hébergements, de restaurants, ou encore des points d'intérêt à visiter pendant votre séjour. Par ailleurs, l'office de tourisme vous propose des cartes de randonnée (payantes), une billetterie pour les transports en car… Futé : une borne Internet située à l'extérieur de l'office est en accès libre. Vous aurez ainsi accès à pas mal d'informations touristiques à toute heure, même si le bureau est fermé !

■ **VEDETTES DE L'ODET**
2, avenue de l'Odet
✆ 02 98 57 00 58
www.vedettes-odet.com
contact@vedettes-odet.com
Croisières vers les Iles Glénan du 5 juillet au 27 août. Croisières sur l'Odet du 11 juillet au 25 août. Départs vers les Glénan à 10h15 et 14h du mardi au samedi. Adulte : 36 € (aller/retour). Enfant (de 4 à 12 ans) : 18 € (moins de 4 ans : 7 €). Chiens : 7 €. Croisières sur l'Odet : départ de Loctudy à 13h30 du mardi au vendredi. Adulte : 28 €. Enfant de 4 à 12 ans : 17 €. Enfant de moins de 4 ans : 7 €. Chien : 7 €.
Au départ du port de pêche de Loctudy, pour remonter « la plus jolie rivière de France », le bateau des Vedettes de l'Odet longe la côte jusqu'à l'estuaire à Bénodet. La rivière, qui sépare le pays bigouden du pays fouesnantais offre un parcours magnifique entre criques et vieilles demeures, entre aigrettes et hérons, entre arbres et plages. Les îles Glénan ne se trouvent qu'à une heure, voire 1h30, de traversée à bord d'un bateau des Vedettes de l'Odet. Vous pourrez ainsi découvrir sept îles et un chapelet d'îlots : sable blanc et fin, eaux transparentes… Le paysage se donne des allures exotiques.

Autre adresse : Départs également de Loctudy, Quimper, Beg-Meil, La Forêt-Fouesnant, Sainte-Marine et Concarneau

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE DU PERGUET**
En bord de route entre Bénodet et Fouesnant.
Ouvert pendant les vacances scolaires du samedi au lundi de 10h à 13h et de 14h à 18h.
Située au bord de la route entre Bénodet et Fouesnant, la chapelle du Perguet fut l'ancienne église paroissiale de la ville jusqu'en 1878. On peut notamment y découvrir de superbes vitraux redessinés par un artiste coréen : Kim En Joong. Pour ce qui est de son architecture, la partie romane a été édifiée au XIe siècle. Quant au retable et au porche, ils datent du XVe siècle. Le calvaire de la chapelle a quant à lui été restauré en 1989 et représente saint Laurent et sainte Brigitte. A l'origine, l'enclos qui entoure cette église était un ancien cimetière. Le pardon de la chapelle du Perguet a lieu au mois d'août.

■ **MUSÉE DU BORD DE MER – MAISON DU TOURISME** ★
Avenue de la Mer ✆ 02 98 57 00 14
www.benodet.fr – tourisme@benodet.fr
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Gratuit. Boutique.
C'est dans un grand espace de 500 m² que le musée du Bord de mer vous invite à venir découvrir la naissance du tourisme balnéaire. Situé à l'entrée de la ville, à côté de la Maison du Tourisme, le musée retrace ainsi l'ambiance des bains de mer et de la plaisance sur les bords de l'Odet. L'espace de l'exposition permanente se situe à l'étage du musée. C'est là que l'on retrouve les jouets de plage, les photos d'époque, les maquettes, les films ou encore les objets insolites et l'histoire des régates des bateaux sur nos côtes… Le rez-de-chaussée, quant à lui, est réservé aux expositions temporaires. Un musée passionnant et, qui plus est, gratuit !

■ **L'ODET** ★★
En breton, Bénodet signifie « la fin de l'Odet ». Il a pris le nom de cette rivière qui compte parmi les plus belles de la région, et même de France. Depuis sa source, on peut admirer les nombreux châteaux qui se trouvent sur ses rives, tout comme les forêts verdoyantes. Ce n'est pas pour rien que de nombreux écrivains célèbres se sont inspirés de ces décors changeants et envoûtants… Parmi eux : Emile Zola, Madame de Sévigné ou encore Jean de La Fontaine. Le pont de Cornouaille, situé entre Bénodet et Sainte-Marine, offre une vue imprenable sur les derniers hectomètres de la rivière, et son dessin est différent à chaque marée.

Le couvert

L'ALHAMBRA
Corniche de l'Estuaire
✆ 02 98 57 16 00
lalhambra-benodet.fr
Ouvert Des vacances de Pâques à la fin des vacances scolaires de la Toussaint/ fermé tous les mercredi jusqu'à début juillet. Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Ouvert tous les jours en juillet et août. Menus de 29 € à 67 €. Menu enfant : 13 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 19,50 € (entrée, plat, dessert). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Avec un emplacement tel que celui-là, en bord de mer, il y a de quoi faire des envieux, surtout si vous vous installez en terrasse ! L'Alhambra propose une cuisine raffinée en conséquence. Parmi ses spécialités, on retrouve notamment le homard bleu, la langoustine du Guilvinec ou encore les palourdes roses des Glénan farcies maison. Et côté poisson, vous pourrez déguster les médaillons de lotte au safran ou du bar sauvage. Si vous êtes plutôt terre dans les saveurs, vous ne serez pas en reste avec, par exemple, son plat végétarien sans gluten (menu végétarien) ou la fricassée de rognons de veau à l'ancienne… En dessert : cheesecake chocolat blanc et citron vert ou encore un millefeuille de tuiles croustillantes finiront certainement de vous séduire. La déco est chic et moderne, ce qui ajoute au charme de l'Alhambra.

ARMORIC HÔTEL
3, rue de Penfoul
✆ 02 98 57 04 03
www.armoric-benodet.com
contact@armoric-benodet.com
Maître Restaurateur. Ouvert tous les jours, le soir, de Pâques à octobre. Fermé le dimanche en hiver. Vin au verre. Menu à partir de 20 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Parking.

Le restaurant de l'Armoric Hôtel travaille avec des produits frais et de saison. Au menu : soupe de poisson maison, velouté de légumes du moment, émincé de poulet au citron, Saint-Jacques à la plancha, filet de cabillaud avec sa sauce beurre blanc au chouchen, jambonnette de canette farcie au pain d'épices… Sans compter les fruits de mer. Les plats sont raffinés et joliment présentés, renforçant ainsi le charme de ce restaurant. Ce n'est pas pour rien qu'il a d'ailleurs obtenu le titre de Maître Restaurateur en 2009, titre renouvelé en 2014.

Le gîte

ARMORIC HÔTEL***
3, rue de Penfoul ✆ 02 98 57 04 03
www.armoric-benodet.com
Logis (2 cheminées). 30 chambres. Chambre double à partir de 83 € ; suite à partir de 105 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 11 € (enfant : 6 €). Lit supplémentaire : 17 €. Garage : 6 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 € par jour). Wi-fi. Restauration. Tv satellite, Canal +. Parc.
Situé depuis de nombreuses années au cœur de la station balnéaire de Bénodet, l'Armoric Hôtel offre une belle situation à sa clientèle : grand parc arboré, piscine extérieure (avec toit ouvrant) chauffée de Pâques à novembre, belle terrasse ombragée, salon bar avec piano et soirées concerts… L'endroit est propice au dépaysement et au repos. Toutes les chambres de l'établissement, de la Bihan à la Suite Junior, ont été rénovées et disposent de leur propre décoration, d'une TV et de tout le confort nécessaire. Et pour compléter le tableau, l'Armoire Hôtel, ce sont aussi : des équipements haut de gamme, un petit déjeuner composé, entre autre, de gâteaux maison et un restaurant de qualité. Cerise sur le gâteau : l'établissement est situé à quelques minutes des plages et non loin de la thalasso de Bénodet, ce qui vous permettra de profiter au maximum de votre séjour détente…


© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE

Bénodet.

Campings

ESCALE SAINT-GILLES***
Corniche de la mer
✆ 02 98 57 05 37
www.escale-stgilles.fr

La Clef Verte. Ouvert du 4 mai au 15 septembre 2019. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 23 € à 46 €. Mobil-homes de 352,20 € à 1 351 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 € / jour). Aire pour camping-cars. Wi-fi. Restauration. Hammam, bain bouillonnant. Animations.
Situé à seulement quelques mètres de la plage, et face aux îles Glénan, le camping l'Escale Saint-Gilles dispose de nombreux autres atouts pour vous faire succomber à son charme. Il propose notamment des équipements tels qu'un terrain multisport, une alle de fitness, une aire de jeux pour les enfants, un parc aquatique couvert et chauffé avec toboggans, nue pataugeoire, une rivière à courant… Et ce n'est pas tout ! Vous pourrez également aller vous prélasser au spa l'escale bien-être… Quant aux animations, sachez que de nombreuses soirées sont organisées et qu'il y a aussi des clubs enfants. Et si vous voulez vraiment rester pendant tout votre séjour sur place, le camping dispose également d'un bar, d'une épicerie, d'un restaurant et d'un snack. Côté locatif, ce camping 5-étoiles vous propose des mobil-homes de luxe, *cottages* classiques ou encore une gamme résidence toilée.

Emplettes

L'ATELIER DES SAVEURS
5, route du Letty
✆ 02 98 57 01 27
www.atelierdessaveurs.com
contact@atelierdessaveurs.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 14h30 à 18h30. Haute saison : du mardi au samedi de 14h30 à 19h.
Ancien chef reconverti depuis plusieurs années maintenant dans la confection artisanale de délicieuses confitures ainsi que de chutneys, de confits et de mélanges d'épices, Jean-Marie Guilbault a obtenu le titre de Meilleur Confiturier de France en 2011 ! Et pour cause… Dans son atelier, il s'enthousiasme à l'idée de faire ses mélanges et de découvrir des nouvelles saveurs. C'est ensuite dans la boutique située à côté de l'atelier que l'on pourra retrouver toutes ces saveurs réparties en trois gammes : la gamme rose pour tout ce qui est sucré (confitures, gelées de fruits et crèmes à tartiner), la gamme verte pour le côté accompagnement (confits et gelées aromatiques, chutneys) puis enfin la gamme jaune pour toutes les épices. Mention spéciale pour la confiture de pomme, l'une des plus difficile a réaliser, que nous avons testée ! Futé : une boutique en ligne et quelques recettes données sur le site et sur la page Facebook de l'Atelier des Saveurs…

BISCUITERIE FRANÇOIS GARREC
Z.A. de Kergaouen
Route de Fouesnant
✆ 02 98 57 17 17
www.garrec.com
solenn@garrec.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 18h.
Créée en 1964, cela fait désormais cinq générations que la Biscuiterie Garrec travaille dans le respect de la tradition bretonne. Des générations de Garrec qui ont ainsi su préserver des recettes familiales et une fabrication toujours restée artisanale (pesée des pâtes, pliage des crêpes, façonnage des gâteaux…). D'ailleurs, on peut découvrir ces secrets de fabrication si l'on emprunte le couloir de visite et ses grandes vitres qui nous permettent d'avoir une belle vue sur l'atelier. Les visites sont gratuites et sont suivies d'une dégustation ! Le geste est précis aussi bien pour les palets bretons que pour les galettes fines au beurre, les gâteaux bretons nature ou fourrés ou encore les crêpes bretonnes. Il ne vous reste plus qu'à choisir parmi ces gourmandises bretonnes…

Autre adresse : Rond-point de la Baie – La Forêt-Fouesnant ✆ 02 98 56 98 53

BREST MÉTROPOLE ★★★

OFFICE DE TOURISME DE BREST MÉTROPOLE
Place de la Liberté
✆ 02 98 44 24 96
www.brest-metropole-tourisme.fr
contact@brest-metropole-tourisme.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h ; les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h30 ; les jours fériés de 10h à 18h. Fermé le 25 décembre, 1er janvier et 1er mai. Boutique de souvenirs.
Brest est une ville dynamique, riche de bonnes adresses. Une visite à l'office de tourisme s'impose donc lorsque l'on arrive à la cité du Ponant. Situé en plein centre-ville, à quelques pas de la place de la Liberté, il est facile d'accès. Ses conseillères en séjours sont accueillantes et vous guident avec beaucoup de professionnalisme. Vous pouvez y acheter des billets à prix préférentiels pour de nombreux sites et activités : les Musées des Beaux-Arts et de la Marine, les transports vers les îles, la location de vélos pour l'île d'Ouessant, les balades en rade (en saison) ou encore Océanopolis, le célèbre aquarium (vous apprécierez particulièrement les billets coupe-file, non nominatifs et non datés, pour davantage de flexibilité). L'office de tourisme vous propose également divers services : des visites guidées à thème, d'avril à octobre, grâce auxquelles vous pourrez découvrir les merveilles cachées de Brest, des locations de vélos, en juillet et août, pour parcourir la ville en toute tranquillité, et une mise en relation avec des greeters, si vous souhaitez découvrir la ville grâce à ce biais (bénévoles locaux qui offrent des

promenades originales ou qui leur tiennent à cœur). Enfin, l'office met à votre disposition les programmes des salles de spectacles et vous permet d'acheter sur place des billets pour l'événement qui vous tenterait. Vous pourrez même rapporter des souvenirs bretons et brestois, grâce à sa boutique de cadeaux ! A noter : des pass de tram/bus/téléphérique (1 jour ou 3 jours) sont désormais en vente à l'office.

■ **LA RECOUVRANCE**
Quai Éric-Tabarly
✆ 02 98 33 95 40
www.larecouvrance.com
contact@larecouvrance.com
♿
Saison d'avril à octobre. Réservation obligatoire. Sortie à la journée (déjeuner compris) : 100 €/adulte, 51 €/enfant jusqu'à 13 ans. Sortie à la demi-journée : 53 €/adulte, 28 €/enfant jusqu'à 12 ans. Tarif Famille (2 adultes + 2 enfants) : 272 €/sortie à la journée, 146 €/ sortie à la demi-journée. Soirée Sunset (navigation en Rade et apéritif dînatoire), de 19h à 22h30, de fin mai à début août : 73 €. Croisières individuelles. Boutique.
Cette magnifique goélette a été mise à l'eau en grande pompe en juillet 1992, lors de la première fête maritime de la cité du Ponant. Portant le nom du plus vieux et emblématique quartier de Brest, elle est devenue un symbole des fêtes maritimes brestoises. Réplique d'un aviso de 1817, dont le rôle était l'acheminement de courrier, puis la surveillance du commerce sur les côtes africaines et antillaises, ce navire est long de 41,20 m. Propriété de la ville de Brest, il participe aux grands événements nautiques, rassemblements de bateaux du patrimoine et départs des grandes courses océaniques. Monter à bord de ce bateau, c'est toucher du doigt l'histoire, revivre la grande époque de la Marine à voile… le confort en plus ! Vous pourrez opter pour une sortie à la demi-journée, à la journée ou une croisière de 2 à 6 jours (en Iroise ou autour des îles Scilly par exemple). Vous pourrez également vivre une soirée spéciale sur *La Recouvrance*, qui propose, en saison, de naviguer sur la Rade jusqu'au coucher du soleil, tout en dégustant des fruits de mer ! À noter : *La Recouvrance* peut être privatisée, en mer ou à quai, pour des groupes, associations ou entreprises.

Pour s'y rendre

En avion

■ **CHALAIR**
✆ 08 92 70 04 99
www.chalair.eu
reservations@chalair.fr
Cette compagnie aérienne indépendante équipée d'appareils modernes propose plusieurs vols Brest-Bordeaux par jour. La compagnie, qui propose un vol le matin et un autre en fin d'après-midi, est particulièrement adaptée pour les voyages d'affaires. Chalair propose également d'autres destinations tels que Rennes-Bordeaux ou Montpellier (avec escale).

En bateau

■ **COMPAGNIE MARITIME PENN AR BED**
Port de commerce
1er éperon pour Ouessant et Molène
✆ 02 98 80 80 80
www.pennarbed.fr
contact@pennarbed.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés. Toute l'année, départ de Brest et du Conquet vers Ouessant et Molène, et départ d'Audierne vers Sein. En été, départ de Camaret vers Ouessant, Molène et Sein. Possibilité de réserver en ligne. Pass'ports : 64 €/2 personnes, 34 €/personne, 16,70 €/enfant.
Penn-ar-Bed, c'est le point de passage obligé vers les îles finistériennes ! La compagnie maritime offre, en effet, tous les jours de l'année, la possibilité de partir découvrir ou redécouvrir Sein, Molène ou les légendaires terres ouessantines. La traversée peut prendre un peu de temps en partance de Brest, puisque le bateau fait souvent escale au port du Conquet avant de s'avancer plus loin en mer d'Iroise. Il faut alors compter jusqu'à 2 heures 30 de voyage. Mais le jeu en vaut la chandelle ! À bord de l'un des sept navires de la compagnie, pouvant accueillir de 200 à 365 passagers, la vue sur la côte est imprenable et les embruns pour le moins vivifiants ! Une fois sur place, vous pouvez louer un vélo (conseillé à Ouessant) ou partir pour une petite randonnée pédestre pour profiter des paysages et patrimoines uniques. La compagnie propose également des journées organisées (traversée, visites guidées, musées, repas) pour les groupes dès 20 personnes. Futé : Pour gâter vos proches, Penn Ar Bed vous propose des « Pass'Ports », qui sont des bons pour une traversée maritime aller-retour sur l'ensemble des lignes, valables un an.

Pour y circuler

Transports en commun

■ **BIBUS**
33, avenue Clemenceau
✆ 02 98 80 30 30
bibus.contact@keolis.com
♿
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30.
Bibus, c'est 14 lignes de bus, une ligne de tramway et une ligne de téléphérique. Et vous n'utiliserez qu'un seul et même ticket pour ces trois modes de transport urbain ! Il est possible de combiner les tickets Bibus avec ceux du réseau départemental Penn-Ar-Bed, ainsi que ceux du réseau régional Ter Bretagne. Bibus propose également un transport par minibus spécialement équipé, destiné aux personnes à mobilité réduite qui ne peuvent prendre ni le bus ni le tram seules. Pour en bénéficier, contactez le service Accemo au ✆ 02 98 34 42 46. De nombreuses lignes de bus sont par ailleurs équipées d'un système de rampes pour permettre une plus grande facilité d'accès. A savoir : pour connaître les itinéraires, tarifs et horaires, passez à la Boutique Bibus située en centre-ville, consultez le site Internet ou la page Facebook.

Location de voitures

■ **RENT A CAR**
163, route de Gouesnou
✆ 02 98 41 45 05
www.rentacar.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 12h et de 15h à 18h. Ouverture 24h/24 en réservation.
L'agence brestoise de cette enseigne nationale propose une large gamme de véhicules de location : citadine, voiture économique, monospace, minibus, utilitaires, fourgons, camionnettes… il y a tout ce dont vous pourriez avoir besoin. Pour des tarifs relativement bas, vous pourrez alors profiter d'un véhicule le temps d'une journée, ou plus, et choisir le kilométrage adapté à votre utilisation. L'agence est ouverte 24h/24 sur réservation.

Points d'intérêt

■ **MARINA DU CHÂTEAU**
Quai Eric Tabarly ✆ 02 98 33 12 50
www.marinasbrest.fr
chateau@marinasbrest.fr
Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En été, ouvert tous les jours de 8h à 20h. Station ouverte 24h/24. Eau, électricité, sanitaires, carburant, vidange eaux usées, laverie, wi-fi. Adhérente aux réseaux Passeport Escale et Transeurope Marinas.
Brest, qui compte pas loin de 2 300 points d'amarrage, est la troisième place forte de plaisance sur la façade atlantique. La Marina du Château, deuxième port de plaisance de la cité du Ponant, après celui du Moulin Blanc, offre 700 places à flot, dont une centaine réservées à l'usage des plaisanciers de passage, pour des bateaux de toutes tailles. Équipé de pontons flottants et de sanitaires pour les plaisanciers, ce port est également doté d'un équipement complet pour le retraitement des eaux usées mais aussi pour les vidanges et les huiles de moteur. Avec sa situation idéale (près du goulet) et ses larges pontons linéaires de 400 m, le port du château réconcilie la ville avec la mer. Théâtre des animations nautiques de l'agglomération, il est également rythmé par les départs et les arrivées de grandes courses transatlantiques. Vous trouverez le long de cette marina des bars et restaurants appréciés des Brestois et des marins de passage : vous pourrez y flâner et même marcher sur les empreintes, inscrites dans le bronze, des mains des grands navigateurs !

■ **MARINA DU MOULIN BLANC**
Port du Moulin Blanc
✆ 02 98 02 20 02
www.marinasbrest.fr
moulinblanc@marinasbrest.fr
Fermé le 1er janvier et le 25 décembre. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En été, ouvert de 8h à 20h. Eau, électricité, sanitaires, carburant, vidange eaux usées, laverie, wi-fi, cale de carénage. Adhérente aux réseaux Passeport Escale et Transeurope Marinas.
Avec une capacité d'accueil de plus de 1 400 bateaux à flot, dont 150 places réservées aux visiteurs, le port du Moulin Blanc, situé au fond d'une des plus belles rades du monde, est le premier port de plaisance de Bretagne. Il est un lieu incontournable de la ville, avec de nombreux pontons, des chantiers, des parcs d'hivernage, un centre nautique, des magasins d'accastillages, etc. En un mot, la Marina du Moulin Blanc est le lieu de rendez-vous des professionnels et des amateurs du nautisme. Mais pas seulement : de nombreux bars et restaurants s'y sont également implantés. Et une belle promenade vous donnera peut-être l'occasion d'apercevoir au loin un superbe ballet de kayaks, de voiliers ou de navires en tout genre. Considéré comme l'un des plus beaux et des plus attractifs ports de France, il est « le plus bel endroit pour revenir et pour repartir d'un tour du monde », comme l'a si bien dit Olivier de Kersauson.

■ **PLATEAU DES CAPUCINS**
Rive droite de la Penfeld
25, rue de Pontaniou ✆ 02 98 37 36 00
www.capucinsbrest.com
capucins@brest-bma.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Le Plateau des Capucins est au cœur d'un projet de prolongation de l'hyper-centre et de renouvellement urbain du quartier de Recouvrance. Ce nouvel espace d'habitat et d'activités s'articule autour d'un bâtiment cher aux Brestois, empreint d'histoire et de mémoire, qui abritait les ateliers de l'arsenal. Ce bâtiment, ancien couvent dit des Capucins, créé par Vauban en1695 et qui donna son nom au quartier, fut transformé au XIXe siècle en caserne puis en atelier industriel, mené par les ouvriers de la marine. Les Ateliers, dont l'esthétique industrielle a été conservée, abritent désormais un pôle culturel. L'immense médiathèque (qui s'étend sur trois niveaux) est un lieu unique où l'on peut lire, se détendre, échanger mais aussi s'informer et jouer, grâce à des espaces dédiés. Elle est associée à un espace public central qui, lorsqu'il n'accueille pas d'expositions ou de spectacles, se transforme en lieu de balade où se croisent promeneurs, rolleurs, skateboardeurs ou encore danseurs. Les Ateliers accueillent également un espace de coopération dédié aux jeunes entreprises innovantes, le Village. Le centre national des arts de la rue (Le Fourneau), un cinéma, ainsi que de nombreux espaces dédiés à la création artistique sont ainsi amenés à se côtoyer dans les 25 000 m² du bâtiment aspirant à mêler diffusion culturelle, production artistique et industries créatives. Tout proche se trouve la Cité internationale, qui comporte notamment un centre de mobilité internationale, une maison de l'international et des logements pour les chercheurs et doctorants étrangers. Ce quartier est desservi à la fois par le tramway (station Les Capucins de la ligne A) et par le téléphérique de Brest, premier téléphérique urbain à usage de transport en commun en France, qui relie les deux rives de la Penfeld (le bas de la rue de Siam et le Plateau des Capucins).

■ **RUE DE SIAM** ★
Artère emblématique de la cité du Ponant, la rue de Siam s'étire de la place de la Liberté au pont de Recouvrance et doit son nom à la venue du roi de Siam, Narai, le 18 juin

1686. Ayant accosté au port, le souverain, accompagné de ses interprètes et mandarins, emprunta cette voie, les bras chargés de présents, afin de se mettre en route pour Versailles et rencontrer Louis XIV. Les Brestois, éblouis par l'exotisme du spectacle et l'opulence qui s'en dégageait, rebaptisèrent ainsi la rue Saint-Pierre en rue de Siam. Magnifiée par Prévert dans le poème *Barbara* ou encore sublimée par Miossec dans la chanson *Brest*, elle est encore aujourd'hui l'un des lieux de rencontre, de convivialité et de shopping les plus importants de la ville. Les fontaines en granit noir, créations originales de l'artiste internationale Marta Pan, sont devenues célèbres bien au-delà des limites de la ville. Entièrement piétonne et desservie sur toute sa longueur par le tram, c'est avec aisance que l'on profite de ses très nombreuses boutiques. Le bas de la rue, bordé de restaurants, bars, pubs et terrasses, est également très animé, tant le midi qu'en soirée. Au même endroit, la splendide vue sur la Penfeld et son arsenal, ainsi que sur le château et la tour Tanguy, vaut vraiment le détour. Un belvédère a d'ailleurs été aménagé pour profiter du panorama !

RUE JEAN JAURÈS

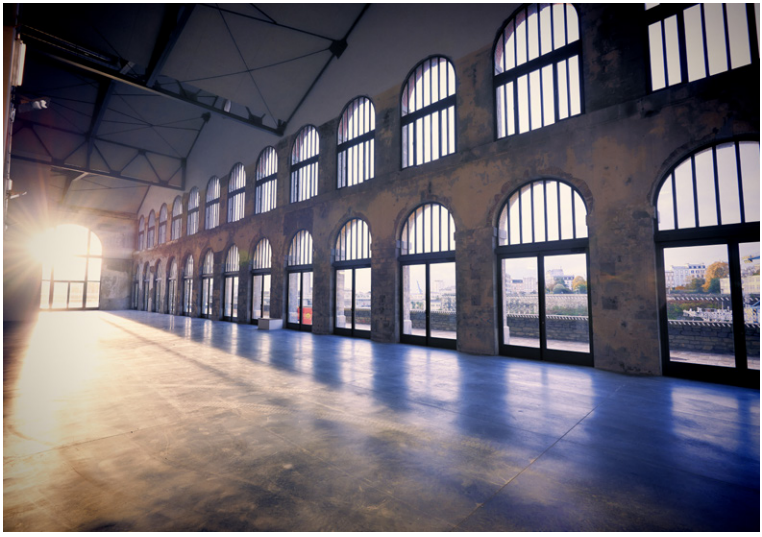
D'abord appelée le Grand Chemin puis la rue de Paris, la rue Jean Jaurès est, avec la rue de Siam, l'une des deux artères les plus commerçantes de la ville de Brest. Reliant la place de la Liberté à la place de Strasbourg, elle est jalonnée de magasins et de deux centres commerciaux, l'Espace Jaurès et Coat ar Gueven. De la mode à la restauration en passant par les banques, les coiffeurs, les bars et les cinémas, on peut facilement y passer sa journée ! Sans oublier de faire un petit détour par la place Guérin et le quartier de Saint-Martin, avec son église et son marché quotidien. Un conseil : profitez du tram, qui dessert la totalité de la rue, de haut en bas, pour vous déplacer…

LE TÉLÉPHÉRIQUE

Bas de Siam
Plateau des Capucins
www.capucinsbrest.com
capucins@brest-bma.fr

Ouvert le lundi de 11h à 20h ; du mardi au samedi de 7h30 à 20h ; le dimanche de 8h30 à 19h.

Pour étoffer son réseau, l'agglomération brestoise a opté pour un transport en commun peu conventionnel : le téléphérique. Et est ainsi devenue la première métropole française dotée d'un téléphérique urbain ! D'une surface de 13 m^2, les deux habitacles, ovales et entièrement vitrés, offrent une vue à 360 degrés sur la ville, la rade, le port, le château, ainsi que la base militaire et le Plateau des Capucins. Les deux cabines, qui peuvent embarquer jusqu'à 60 personnes chacune et fonctionner avec des vents jusqu'à 120 km/h, ne se croisent pas l'une à côté de l'autre mais l'une au-dessus de l'autre. Elles ont également la capacité de s'opacifier à l'approche des habitations. Cependant, avant d'être une attraction touristique, le téléphérique est un mode de transport urbain. Il est en effet intégré au réseau de transport collectif, utilisable avec un titre de transport classique. Son empreinte carbone s'avère limitée, l'émission de CO_2 par km et par passager étant trente fois inférieure à celle d'une voiture et sept fois inférieure à celle d'un bus. Ce pont aérien, à près de 70 m au-dessus du sol, devrait permettre de délester les deux ponts routiers existants (Pont de Recouvrance et Pont de l'Harteloire) et de connecter directement les deux rives de la Penfeld. Les distances sont ainsi largement raccourcies entre le bas de la rue de Siam (rive gauche) et le Plateau des Capucins (rive droite), accessibles en trois minutes seulement par cette nouvelle liaison suspendue.



© REGIS LELIEVRE STUDIO WATT

Plateau des Capucins.

Monuments

CHÂTEAU DE BREST ★★

✆ **02 98 22 12 39**
www.musee-marine.fr
brest@musee-marine.fr

Fermé en janvier, le 1er mai et le 25 décembre. De juillet à septembre : tous les jours de 10h à 18h30. D'octobre à mars : tous les jours de 13h30 à 18h30, sauf le mardi (hors vacances scolaires). Gratuit jusqu'à 26 ans (audioguide : 2 €). Adulte : 6 € (audioguide inclus). Tarif réduit : 4,50 €. Mise à disposition de sièges d'appoint pliants et de porte-bébés. Chèque Vacances. Visite guidée (3,50 €, sur réservation hors saison). Boutique en accès libre.

C'est l'un des derniers châteaux forts au monde encore en activité. Cette forteresse qui dompte l'embouchure de la Penfeld après 17 siècles d'histoire est sans doute le plus vieux témoin de l'édification de la ville de Brest. Castellum romain à l'origine, il est achevé par Vauban au XVIIe siècle. Ayant survécu aux tempêtes comme aux affres du temps, il est classé Monument historique en 1923. Aujourd'hui, il abrite la préfecture maritime, le commandement de la force océanique stratégique, ainsi que l'un des établissements du Musée national de la Marine. Des visites guidées ont lieu dans ses souterrains mais surtout sur ses remparts, de la tour Madeleine au Donjon, en passant par les tours Paradis, d'où la vue sur la rade est imprenable ! Vous pouvez également y admirer diverses œuvres exposées le temps d'expositions temporaires.

LE COURS DAJOT

Le cours doit son nom à Louis-Lazare Dajot, directeur des fortifications de Bretagne en 1768. Lieu de promenade très prisé des familles brestoises, il est bordé d'ormes et surplombe le port de commerce. Allée rectiligne allant jusqu'au château de Brest, il dispose à l'autre extrémité d'un parc de jeux pour les enfants. Vous apprécierez cette balade longue de plus de 500 m, pour l'air du large et la vue sur la rade. C'est l'endroit idéal tant pour apprendre à faire du vélo que pour profiter d'un moment de calme. Vous n'oublierez pas, au passage, de contempler le monument américain et l'immense escalier qui descend vers le port. Futé : un point de vue parfait, bien que bondé, lorsque le feu d'artifice du 14 juillet est tiré depuis le port !

ÉGLISE SAINT-LOUIS

Rue Jean-Macé

Détruite pendant les bombardements de 1944 et reconstruite en 5 ans de 1953 à 1958, l'église Saint-Louis est un monument important de la ville de Brest. Elle est d'ailleurs le plus grand édifice sacré français rebâti après guerre. Son architecture résolument moderne, qui ne s'apparente pas au style des églises bretonnes, a été une volonté partagée du clergé et de la municipalité de l'époque. L'intérieur, très sobre, comporte 11 verrières imposantes, qui représentent des personnages bibliques et laissent entrer la lumière. À l'extérieur, le béton recouvert par des pierres ocres de Logonna-Daoulas donne une teinte dorée à l'église. Véritable originalité, cette œuvre d'art est parfois mal comprise des Brestois et des visiteurs mais interpelle quant à l'histoire de la ville.

ÉGLISE SAINT-MARTIN

Place Maurice-Gillet

Cet édifice fut construit de1869 à 1877. C'est l'architecte Boucher de Perthes (à qui l'on doit la conception de la basilique de Sainte-Anne d'Auray, dans le Morbihan) qui en a établi le plan initial. Le patronage de l'église provient du deuxième prénom du maire en mandat lors de la création de cette nouvelle paroisse de Brest, Hyacinthe Martin Bizet, en 1861. L'église Saint-Martin, comme la plupart des églises brestoises, n'a pas été épargnée lors de la Seconde Guerre mondiale : son imposant clocher-porche a été fortement endommagé, tout comme sa toiture. Elle a toutefois été restaurée à l'identique et a pu retrouver son style néo-roman et néogothique. Plus récemment, à la suite d'une chute de pierres fragilisant le clocher-porche, de nouveaux travaux de restauration ont été effectués, rendant à l'église son panache.

ÉGLISE SAINT-SAUVEUR

Rue de l'Église

Pour voir la plus ancienne église de la ville, il suffit d'aller dans l'un des quartiers historiques, Recouvrance, sur la rive droite de la Penfeld. Marquée par une construction anecdotique, l'église Saint-Sauveur est devenue un élément essentiel du patrimoine architectural religieux de Brest. En 1740, l'entrepreneur qui supervisait alors les travaux avait embauché des « ouvriers du port » spécialisés dans la construction navale et non dans la maçonnerie. Il fallut refaire entièrement l'édifice, qui garda pendant de longues années le surnom de « l'église du temps perdu ». Heureusement, par on ne sait quel aléa de l'histoire et contrairement à d'autres édifices brestois, l'église ne subit que très peu de dommages durant la Seconde Guerre mondiale.

PONT ALBERT-LOUPPE

Reliant les communes de Plougastel-Daoulas et du Relecq-Kerhuon, le pont Albert-Louppe, d'abord appelé pont de Plougastel, fut construit entre 1926 et 1930. A l'époque, il détint le record mondial de portée avec ses trois arches de plus de 186 m, qui firent de lui l'un des plus grands ponts du monde. Depuis quelques années, il est réservé aux piétons, deux-roues et véhicules lents (des parkings de part et d'autre du pont sont à disposition). Un nouveau pont, le pont de l'Iroise, a en effet été construit en 1994 pour remédier à un trafic trop dense. Sur les 888 m de long du pont Albert-Louppe, les piétons peuvent ainsi profiter pleinement de la vue sur la rade, cheveux au vent ! A noter qu'au cours de l'été, à l'occasion des « Pique-Niques Kerhorres », le pont accueille des spectacles d'art de rue le temps d'une journée et d'un pique-nique partagé (pour plus d'informations : www.lefourneau.com).

PONT DE L'IROISE

Construit à partir de 1991 dans un environnement à fortes contraintes comme le vent et la salinité, dans le but d'améliorer les conditions de circulation devenues difficiles sur le pont Albert-Louppe, il a été inauguré en 1994. Son architecture, son élégance et son insertion dans un site classé lui ont valu d'obtenir le prix national des Rubans d'or en 1995. Il possède la troisième plus longue portée principale des ponts à haubans français (longueur

entre deux piliers), derrière le pont de Normandie et le pont de Saint-Nazaire, juste devant le Viaduc de Millau. Pour contempler cette construction de 800 m de long, il vous suffit d'aller sur le pont Albert-Louppe, désormais réservé aux piétons, aux deux-roues et aux véhicules lents, après avoir garé votre voiture sur l'un des parkings prévus à cet effet. Conseil futé : lorsque vous circulez sur le pont de l'Iroise, attention à la vitesse, qui est limitée à 90 km/h (un radar fixe se trouve au bout du pont dans le sens Quimper-Brest) !

■ PONT DE RECOUVRANCE ★★

Achevée en 1954, en remplacement du pont tournant dit « National », détruit pendant la Seconde Guerre mondiale, cette construction, longue de 88 m et dont chaque pylône mesure 70 m de haut, fut longtemps le plus grand pont levant d'Europe. C'est l'un des plus vieux symboles brestois, sujet préféré de tous les photographes et dessinateurs. Ce pont levant domine l'arsenal et le port militaire, et relie la rue de Siam au quartier de Recouvrance. Il sépare les deux rives de la ville ainsi que leurs habitants : les « Yannicks », rive droite, et les « Ti-Zefs », rive gauche. Aujourd'hui, il représente encore toute l'histoire de la construction de la ville, qui, à l'origine, s'était établie autour de la Penfeld. En 2011, grâce aux travaux rendus nécessaires par le passage du tramway, une seconde jeunesse lui a été offerte. Une nouvelle travée mobile, plus longue de cinq mètres, a été posée et des encorbellements permettent aux piétons de bénéficier d'un espace de promenade plus large et sécurisé.

Musées

JARDIN DU CONSERVATOIRE BOTANIQUE NATIONAL DE BREST

Rampe du Stang-Alar
✆ 09 72 55 01 66
www.cbnbrest.fr
animation@cbnbrest.com

Labels Jardin botanique de France et Jardin remarquable. Le jardin est ouvert tous les jours : de 9h à 19h au printemps et en automne, de 9h à 18h en hiver et de 9h à 20h en été. Entrée gratuite. Les serres tropicales sont ouvertes lors des vacances de printemps et d'été, de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 4 €. Visites guidées à thème les mercredi à 11h et jeudis à 11h et 14h30. Gratuit jusqu'à 9 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 5 €. Tarif réduit également pour les demandeurs d'emploi, les personnes percevant les minima sociaux et les personnes handicapées. Ateliers pédagogiques destinés aux scolaires (de la maternelle au lycée) ou visites guidées thématiques destinées aux groupes adultes toute l'année sur réservation.

Fondé en 1975 par le visionnaire Jean-Yves Lesouëf, le Conservatoire botanique national de Brest fut le premier établissement au monde entièrement consacré à la sauvegarde des espèces menacées. Situé dans la partie sud du vallon du Stang-Alar, son jardin s'étend sur 30 hectares et abrite la plus grande concentration de plantes rares de France. Le temps y semble suspendu, l'impression de paix est immédiate. En flânant au gré des chemins, vous apercevrez la rade de Brest, longerez des étangs et découvrirez près de 4 000 espèces différentes de plantes venues du monde entier ! La visite de la serre vous plongera quant à elle dans un univers tropical sur près de 1 000 m². Si vous souhaitez en savoir davantage, optez pour les visites guidées : elles sont riches d'anecdotes amusantes sur l'histoire de ces plantes en voie d'extinction. La plus significative est celle de l'espèce Cylindrocline lorencei, plante de l'île Maurice disparue qui a pu retrouver vie au conservatoire grâce à une graine congelée il y a 35 ans par le fondateur du parc ! Un « musée vert » luxuriant à voir absolument !

FORT MONTBAREY ★★

Allée Bir-Hakeim ✆ 02 98 05 39 46
www.montbarey.fr
fort.montbarey@free.fr

Ouvert au public du mardi au vendredi en après-midi de 14h à 17h. Aussi ouvert ouvert le dimanche après-midi de 14h à 17h. D'autres jours et horaires sont possibles sur rendez-vous pour les groupes (à partir de 10 personnes) et les établissements scolaires. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 9 à 18 ans) : 3 €. Chèque Vacances.

Situé à l'entrée ouest de la ville, le fort Montbarey a été construit à partir de 1777. Louis XVI souhaitait en effet faire de Brest une place imprenable et renforcer les fortifications de la côte finistérienne. Il fut détruit pendant la Seconde Guerre mondiale puis reconstruit. Désormais, il abrite un musée sur l'histoire de la région pendant ce conflit, géré par l'Association du Mémorial des Finistériens. On retrouve notamment, à l'extérieur, un wagon de la déportation. Avec ses cinq salles principales, ses expositions et ses maquettes, le musée dévoile un pan de l'histoire qu'il ne faut pas oublier…

■ MUSÉE DE LA TOUR TANGUY ★

Square Pierre Péron
✆ 08 32 00 80 80
www.brest.fr
contact@brest-metropole.fr
Pour les réservations de groupes :
✆ 02 98 00 84 60

Fermé le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre. Octobre à mai : le mercredi et le jeudi de 14h à 17h, le week-end de 14h à 18h. De juin à septembre : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h. En période de vacances scolaires de la zone Bretagne (hors été) : tous les jours de 14h à 18h. Gratuit. Groupes sur réservation toute l'année.

Située face au château, cette jolie bâtisse, dont l'origine est encore assez trouble, maintient le souvenir ému d'un temps révolu et contraste avec le paysage moderne et industriel bordant la Penfeld. Bâtie sur un bloc de granit, celle que l'on appelle la « Bastille de Quilbignon » ou la « Tour de la Motte Tanguy » occupe une place de choix dans la ville et le cœur des Brestois. En son sein se tient un musée, dont l'entrée est ouverte à tous. Sur deux étages, on y trouve des maquettes, d'immenses dioramas (tableaux peints en relief), des documents officiels de plusieurs époques, des photos et des cartes postales rares, une collection d'armoiries ou encore les plans du vieux Brest avec les fortifications Vauban.

© STEPHAN SZERENETA



Musée de la tour Tanguy et son panorama sur Brest.

© FORTUNÉ PELLICANO



Vallon du Stang-Alar.

© ISAXAR – ISTOCKPHOTO



Château de Brest.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

24, rue Traverse ✆ 02 98 00 87 96
www.musee-brest.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Fermé le dimanche matin, le lundi et les jours fériés, à l'exception des 14 juillet et 15 août. Adulte : 5 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Tarif réduit : 3 € (demandeurs d'emploi et enseignants). Gratuit jusqu'à 25 ans et les premiers dimanches de chaque mois. Activités : 6 € (plein tarif), 4 € (tarif réduit). Visite-atelier pour enfant : 4 €.

Situé en plein centre-ville de Brest, le musée des Beaux-Arts a été détruit en 1941, à l'instar de la plus grande partie de la ville, lors de son bombardement par les forces alliées. Il a rouvert ses portes en 1968 et s'est constitué depuis une collection de près de 10 000 objets. Peintures, sculptures et arts graphiques, objets internationaux ou liés à la culture bretonne se côtoient pour témoigner de l'histoire de l'art de la fin du XVI[e] siècle à nos jours. Les expositions permanentes et temporaires, le plus souvent accompagnées d'un catalogue, se croisent et rythment la vie du musée, qui aime à offrir aux visiteurs un regard sans cesse renouvelé sur ses collections. A noter : le musée dispose également d'une artothèque. Depuis 1983, les résidents brestois peuvent en effet y emprunter des œuvres d'art et faire l'expérience inédite de l' « art chez soi ». Un aperçu des œuvres est disponible dans l'espace dédié situé à droite à l'entrée du musée.

MUSÉE NATIONAL DE LA MARINE DE BREST

Château de Brest ✆ 02 98 22 12 39
www.musee-marine.fr – brest@musee-marine.fr

Qualité Tourisme. Fermé du 1er au 31 janvier, le 1er mai et le 25 décembre. Ouvert tous les jours du 1er avril au 30 septembre de 10h à 18h30. Ouvert tous les jours du 1er octobre au 31 mars de 13h30 à 18h30 sauf le mardi (hors vacances scolaires zone B). Fermeture annuelle janvier et 1er mai. Gratuit jusqu'à 26 ans (- de 26 ans, personnel militaire et civil de la Défense, chômeurs, handicapés). Adulte : 7 € (avec audioguide). Entrée tarif réduit : 5,50 € (passeport Finistère, famille nombreuse) audioguide gratuit. Chèque Vacances. Accès du site difficile pour les personnes à mobilité réduite. Visite guidée. Boutique. Animations.

Au cœur même du château de Brest se trouve le musée de la Marine. Il abrite un patrimoine unique témoignant de la grande aventure navale de l'arsenal de Brest. Associant découvertes en intérieur et en extérieur, la visite du musée permet d'apprécier, outre l'impressionnante architecture des lieux, toute la richesse des collections maritimes. Dans la Tour Madeleine, vous appréhenderez l'histoire et l'évolution du site. Dans le Donjon, vous découvrirez des chefs-d'œuvre de la décoration navale et les grandes heures de la construction navale. Les passionnés d'histoire s'arrêteront sans doute dans l'oratoire qui vit prier Anne de Bretagne et dans lequel sont aujourd'hui présentés quelques documents graphiques à portée religieuse. Quant aux tours Paradis, elles contiennent des ouvrages racontant l'arsenal brestois de la fin du XIX[e] siècle, à l'heure du premier pont enjambant la Penfeld. La visite est, bien entendu, complétée par un nouvel espace dédié à la Marine contemporaine. Tableaux, maquettes, miniatures, documents officiels, descriptifs passionnants… Le musée de la Marine, loin de l'austérité que l'on pourrait attendre d'un tel lieu, est aujourd'hui une escale essentielle !

Balades, flâneries

JARDIN DE L'ACADÉMIE DE MARINE

185, quai Eric Tabarly ✆ 02 98 00 80 80

Ouvert toute l'année. Gratuit.

Plus connu sous le nom de Jardin de l'Académie, il est situé aux abords du château et surplombe la rade de Brest et son domaine militaire. Sa situation est idéale pour rappeler aux visiteurs que l'histoire de Brest est liée à celle de la mer ! On ne se lasse pas de contempler le port de plaisance et ses voiliers, le port de commerce et ses grues, le château, évidemment, ainsi que la vue qu'il nous offre sur la Penfeld et les bateaux de pêche au large, qui semblent s'accorder en un doux ballet rythmé par le vent. Il fait décidément bon flâner et prendre un bon bol d'air marin sur la pelouse de ce jardin… Un lieu qui vaut le détour !

JARDIN DES EXPLORATEURS

3, rue de la Pointe
Quartier de Recouvrance ✆ 02 98 44 24 96

Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 22h. Haute saison de mi-mai à mi-septembre.

A l'abri du mur de la batterie dite du Cavalier, construite entre 1765 et 1766 à l'initiative de l'ingénieur Pierre Filley de la Côte pour renforcer la défense du port militaire, le Jardin des Explorateurs présente une multitude d'espèces botaniques rapportées des quatre coins du monde par des explorateurs et des botanistes partis de Brest au XVIII[e] siècle (Louis Antoine de Bougainville, Jacques Julien Houton de la Billardière, Etienne Raoul, Phillibert Commerson). Ces dernières sont réparties en cinq zones géographiques : Asie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Australie et Amérique du Sud. Des tronçons de bambou fichés dans le sol rappellent aussi que les graines pouvaient être conservées dans le bois creux de cette plante durant de longues expéditions. Implanté dans le quartier de Recouvrance, le jardin offre une vue imprenable sur le château, le port militaire, l'embouchure de la Penfeld et, plus largement, la rade de Brest. Pour en profiter, il suffit d'emprunter la passerelle en belvédère qui le surplombe !

MAISON DE LA FONTAINE

18, rue de l'Église ✆ 02 98 05 45 89
culture-animation@mairie-brest.fr

Ouvert du mardi au samedi de 14h30 à 18h30 ; le mercredi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30. Les matins sur rendez-vous pour les groupes. Fermé les jours fériés et les jours de montage et démontage d'exposition.

Epargnée par les bombes alliées en 1944, la maison de la Fontaine est l'une des plus vieilles bâtisses de la cité du Ponant. Située en plein cœur du quartier de Recouvrance, elle a été achetée par la municipalité en 1980. Elle accueille de nombreuses animations et expositions gratuites, portées par le service culturel de la ville ou l'association des Amis de Recouvrance, à l'origine de sa réhabilitation, en 1992. Quant à son appellation, rien à voir avec un certain poète du XVII[e]. La maison tient son nom de la fontaine qui lui a été accolée, en 1760. Anecdote : la maison fut dès1825 la demeure du plus prestigieux sculpteur que l'arsenal ait connu, Yves Collet. Une exposition permanente lui est d'ailleurs consacrée au sous-sol. À noter que la croix située sur son pignon provient du cimetière des Noyés, qui se trouvait à cette même place jusqu'au XVII[e] siècle.

OCÉANOPOLIS ★★★★
Port de plaisance du Moulin-Blanc
Rue des Cormorans
✆ 02 98 34 40 40
Voir page 60.

RIVES DE PENFELD
A quelques minutes du centre-ville, derrière la base navale, se trouve l'un des poumons verts de Brest. Le site, qui s'articule autour des rives de la rivière qui termine sa course au port, offre de grands espaces naturels, dont un plan d'eau de 15 hectares (qui abritait autrefois les pièces de chêne destinées à la construction navale). Ici, vous pourrez à loisir vous balader au bord de l'eau, faire un jogging, tenter une sortie en rollers, improviser un jeu de ballon dans l'herbe ou vous étendre sur de grandes chaises longues en bois. Des pelouses verdoyantes, des sentiers aménagés ou plus sinueux, sans oublier une aire de jeux moderne mise à la disposition des enfants, vous trouverez de quoi faire plaisir à toute la famille. Vous noterez la présence du Clos de la Recouvrance, une plantation de 400 chênes, frênes, châtaigniers et sapins située en face du bassin de Kervallon, qui visait à remplacer symboliquement les arbres utilisés pour construire la goélette *La Recouvrance*. A savoir : la baignade n'est pas autorisée.

Le couvert

L'ARENA CAFÉ
Port du Château – 195, quai Éric Tabarly
✆ 02 98 03 18 26 – www.arena-cafe.com

Ouvert tous les jours le midi et le soir ; le vendredi et le samedi de 12h à 2h ; le dimanche de 12h à 1h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 6,50 € (jusqu'à 12 ans). Vin au verre. Formule plat/dessert/boisson : Prix du plat + 7 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
C'est LA brasserie sportive de Brest. Les amis et les équipes de clubs sportifs se retrouvent à cette adresse du port du Château pour partager un moment, avec en toile de fond de multiples écrans géants rediffusant du sport en continu. Au mur, des maillots signés des Albatros, l'équipe de hockey brestoise, des trophées et des écharpes. Au plafond, des lustres décorés de dessins d'athlètes. Pas de doute, il y a de l'ambiance ! Mais si l'on vient à l'Arena, c'est aussi pour sa carte alléchante et ses plats copieux : le hamburger Zlatan, la salade Maradona ou encore les fish and chips à partager… En salle devant un match ou en terrasse avec une vue unique sur les voiliers et la rade, on partage une planche de tapas, on boit un verre ou on dîne. Dans tous les cas, on profite ! A l'étage, vue sympathique sur le port de plaisance.

LA BASE
Port du Château – 85, quai Éric-Tabarly
✆ 02 29 05 19 00 – www.labasabrest.com
basabrest@hotmail.fr

Ouvert tous les jours de 12h à 1h. Réservation recommandée. Vin au verre. Brochette de 11 € à 18 €, duo de brochettes de 14 € à 24 €. Brochette enfant 7 €. Accueil des groupes. Terrasse.
La Base est l'un des lieux incontournables de la ville. Vous pourrez y boire un verre ou vous restaurer, c'est une petite pépite qui doit beaucoup à son cadre original. L'enseigne est en effet située dans un ancien entrepôt de la Marine nationale. Du bois, du métal et une verrière illuminant le bar : l'atmosphère industrielle a été conservée et mise en valeur par une décoration contemporaine qui séduit. Avec ses grandes tablées espacées, l'établissement est un endroit idéal pour les repas de groupe, en famille ou entre amis. Petit clin d'œil au port de plaisance en contrebas (que l'on peut admirer de la superbe terrasse), vous pourrez opter sur la carte pour des monocoques, des catamarans ou des trimarans : pas des bateaux mais des brochettes, de viandes et de poissons. Une seule, deux ou trois, composées de poulet, magret de canard, bœuf, porc, lotte, lieu, thon, merlu ou encore de Saint-Jacques. On se régale : la viande est tendre, la sauce crémeuse et l'accompagnement goûteux.

LA BOUTEILLE À LA MER
66, rue Jean Macé ✆ 02 98 44 27 87
labouteillealamer@ymail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 15h ; du mercredi au vendredi de 17h30 à 1h. Plat du jour : 10,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Non loin du téléphérique, ce restaurant est repérable à sa façade rouge. Ici pas de chichi, le patron vous accueille avec le sourire et vous propose trois plats du jour. Simples et différents chaque jour, ils se dégustent entre amis avec un verre de vin. Pour le dessert, deux gourmandises aux choix, une assiette de fromage et des glaces Jampi. Ambiance conviviale et sonore, grandes tablées possibles. A noter : vous pourrez acheter dans cet établissement des billets pour les matchs des Albatros, les hockeyeurs de Brest.

LES COCOTTES
34, rue Jean Macé
✆ 02 56 29 02 04
Ouvert du lundi au vendredi le midi. Ouvert le midi et le soir durant les vacances scolaires. Carte : 17 € environ. Moules 12 € et 13 €. Salades 12 €. Jardin.
Cette crêperie est située en plein centre-ville, dans une rue perpendiculaire à la rue de Siam. Vous serez accueillis dans un cadre joyeux : mur en pierres, lambris blanc et photos de poules. La carte est intéressante : des galettes, élaborées à base de farine bio et de produits du coin, mais pas seulement. Les deux copines qui tiennent cet établissement vous proposent également de vous régaler de moules-frites en été (celles à la crème d'ail sont délicieuses) ou de salades. Vous serez sans aucun doute tenté de faire une infidélité aux galettes appétissantes que vous convoitiez ! Vous ne serez pas déçus, le goût est là ! Le service est rapide et souriant, on peine à quitter la table. Et ce n'est pas Edouard Baer qui dira le contraire, il semble avoir apprécié l'endroit lors d'un récent passage Brest ! Petit plus : un jardin ombragé à l'arrière, à l'ambiance guinguette.

LE COMŒDIA
21, rue d'Aiguillon ✆ 02 30 03 93 44
www.lecomoedia.fr – lecomoedia@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 19h à 21h30. Menu unique à 22,90 €. Plat du jour : 11,90 € (formule du midi. entrée-plat ou plat-dessert : 14,90 € ; entrée-plat-dessert : 17,90 €). Chèque Restaurant.

Situé à quelques pas de la place Wilson et de la rue de Siam, cet établissement fait partie des bonnes adresses du moment. Karell L'Hostis-Leroux, nouvelle directrice de ce restaurant depuis fin août 2016, propose une carte qui fait la part belle aux plats italiens. Le chef propose une cuisine ensoleillée et raffinée à base de produits frais : des viandes (le veau en particulier qui est proposé en escalope milanaise ou à la crème), un choix important de pizzas (goûtez donc la Calabrese), des pâtes, mais aussi des salades et des *antipasti* à partager… Sans oublier ce risotto champignons-poulet qui fait partie des plats incontournables de la maison. Et puis, comment résister au tiramisu que nous préférons dans une présentation classique en part plutôt qu'en verrine et que nous vous conseillons de réserver dès votre commande. Avec sa nouvelle décoration et sa terrasse qui est idéale pour le déjeuner durant les beaux jours, ce restaurant, avec son très bon rapport qualité-prix, est absolument à découvrir ou à redécouvrir a quelques pas de la place Wilson.

LE CRABE MARTEAU
8, quai de la Douane ✆ 02 98 33 38 57
www.crabemarteau.fr

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Carte : 35 € environ. Le Crabe Marteau (tourteau ou araignée de mer de 1 kg) : 23 €. Le croustillant de crabe : de 8 € à 12 €. Le lieu de ligne sur Farz Guen : de 17 € à 22 €. Les prix peuvent varier selon les cours quotidiens des criées. Terrasse.

Au Crabe Marteau, bonne humeur et bonne table vont de pair. Lieu incontournable pour manger les spécialités de la mer d'Iroise, dans une ambiance conviviale. Ici, il ne faut pas avoir peur de cogner le crabe et de porter le bavoir ! Le concept de ce restaurant a fait son nom et sa réputation depuis près de 15 ans : on vous apporte votre crabe (ou tourteau) sur une planche, munie d'un maillet en bois, qui vous sert à décortiquer votre bestiole. On jette les déchets dans le seau posé sur la table, on s'essuie sur son grand bavoir et peu importe si des miettes tombent sur la nappe puisqu'il n'y en a pas, les tables étant recouvertes par des pages de journaux ! N'hésitez pas toutefois à goûter aux autres spécialités de la maison, comme les exceptionnels et très rares ormeaux de Molène, les langoustines ou encore le lieu de ligne… Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre bio et de sauces maison. A noter que ce restaurant est aussi implanté à Lorient, Paris et maintenant Bordeaux !

CRÊPERIE BLÉ NOIR
Vallon du Stang-Alar ✆ 02 98 41 84 66
www.blenoir.com – infos@blenoir.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 21h30. De mi-novembre jusqu'aux vacances scolaires de février : fermé le soir en semaine. Pendant les vacances de Noël : ouvert tous les jours de 12h à 21h30 mais fermé le 24 au soir, le 25 décembre, le 31 décembre au soir et le 1er janvier. Réservation recommandée. Carte : 13,50 € environ. Kig Ha Farz à 13,90 € (jeudi et dimanche d'octobre à avril). Deux formules du midi en semaine. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

A l'occasion d'une promenade au Conservatoire botanique national ou après un passage à Océanopolis, tout proche, n'hésitez pas à découvrir cette crêperie, pour un repas ou un goûter. Au cœur du vallon du Stang Alar, cette chaumière entourée de verdure offre un accueil chaleureux depuis près de 30 ans, que ce soit auprès d'un feu de bois en hiver ou encore en plein air aux beaux jours. Les amateurs de crêpes pourront profiter des spécialités maison ou choisir de composer eux-mêmes leurs crêpes. L'établissement propose également des gratins, des salades et le célèbre Kig Ha Farz, tous les jeudis et dimanches midi, d'octobre à avril (les groupes supérieurs à 10 personnes pourront le déguster tous les jours sur réservation). Les enfants sont les bienvenus et peuvent profiter d'un petit espace jeux aménagé pour eux, de chaises hautes et de rehausseurs, pour que le repas soit une réussite pour tous ! A noter : vous pourrez commander sur place ou par téléphone un lot de 6 ou 12 crêpes, à emporter. Possibilité également d'organiser des événements et de privatiser l'établissement.

Autre adresse : Bois de Kéroual ✆ 02 98 07 57 40

CRÊPERIE DU ROI GRADLON
19, rue Fautras ✆ 02 98 80 17 28

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 12,50 € (et 17,50 €, du mardi au vendredi). Galettes entre 2,80 € et 9 €, crêpes entre 2,80 € et 8,20 €. Chaises bébé. Crêpes froment en vente à emporter.

Située non loin de la rue de Siam, dans une rue calme, cet établissement comblera vos envies de crêpes ! En poussant la porte du Roi Gradlon, vous découvrirez une crêperie charmante, l'une des meilleures de Brest, où la gentillesse de l'équipe rivalise avec la qualité des produits servis. Une fois installé et charmé par le décor sobre et raffiné, vous pourrez choisir de composer vous-même votre galette ou d'arrêter votre choix sur l'une des crêpes succulentes proposées. Vous vous régalerez dans une atmosphère chaleureuse et conviviale ! Pensez à réserver, cette crêperie est très prisée des Brestois comme des touristes.

DEL ARTE
14, place de la Liberté ✆ 02 98 20 10 20
www.delarte.fr – service-clients@delarte.fr

♿

Ouvert du dimanche au jeudi de 11h30 à 15h et de 18h30 à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 15h et de 18h30 à 23h. Menus de 10,90 € à 15,50 €. Menu enfant : 6,50 € (jusqu'à 10 ans). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Situé en plein cœur du centre-ville, sur la place de la Liberté, le restaurant Del Arte bénéficie d'un emplacement idéal. Vous l'apprécierez entre deux séances shopping rue de Siam et rue Jean-Jaurès, pour un déjeuner entre collègues, un repas de groupe ou une soirée en famille. L'établissement est d'ailleurs souvent noir de monde. Il comprend deux salles, au rez-de chaussée et en sous-sol (très *cosy* en bas, ambiance bistrot en haut). Au menu, toute l'Italie : escalope alla Milanese, burger all'Italiana, pièces du boucher, osso buco, salades, carpaccio, sans oublier les pâtes et autres lasagnes, tagliatelles, gnocchis, spaghettis et ravioles… La carte est très riche, d'autant que Del Arte propose également toute une gamme de pizzas. Les enfants sont les bienvenus et ont leur propre menu. Futé : si l'on vient avec son ticket de cinéma, le restaurant offre une remise de 20 % (hors menu).

Autres adresses : Les portes de Brest Guipavas, 105 rue Pierre Jakez Helias, 29490 Guipavas. ✆ 02 98 02 17 01 • Route départementale 788, 29200 Brest. ✆ 02 98 30 28 32.

L'ÉPUISETTE
185, quai Éric-Tabarly ✆ 02 29 63 05 64
www.lepuisette-brest.com
Ouvert tous les jours le midi ; du mardi au samedi le soir. Menus de 25,90 € à 35,90 €. Menu enfant : 9 €. Du lundi au vendredi (le midi uniquement) : plat du jour 11,50 €, formules entrée+plat ou plat+dessert 14,90 €, entrée+plat+dessert 18,90 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Ce restaurant, installé face à la Marina du Château, offre un cadre agréable, où le domaine maritime est omniprésent. Après une large terrasse donnant sur le port et ses bateaux, vous découvrirez une grande salle lumineuse, à la décoration claire et sobre, agrémentée d'alcôves imitant des cabanons de plage. Sur la carte, que vous présentent des hôtesses en marinières, ce sont les crevettes qui dominent : en risotto, en salade et même en hamburger ! Vous trouverez également des poissons et des moules, ainsi que quelques plats de viande. En bref, des assiettes bien présentés, un service souriant malgré l'affluence et une belle vue ! A noter : pensez à réserver.

LES FRÈRES DE LA CÔTE
40, quai de la Douane ✆ 02 98 46 70 14
www.breiz-ile.fr – lesfreresdelacote@orange.fr
Fermé le dimanche et le lundi. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 40 € environ (le midi : 30 €). Deux cartes distinctes pour le midi et le soir.
C'est sous le soleil des Antilles que les frères Philip ont découvert les épices et appris à les cuisiner. Depuis leur retour en Bretagne en 2001, ils ont ouvert un restaurant à Camaret puis, dix ans plus tard, un 2e à Brest ! Pour le plus grand bonheur de papilles à la recherche de nouvelles saveurs. Dans l'assiette par exemple, une tarte tatin au boudin antillais, un velouté de potimarron et ses dés de foie gras, un croustillant de poisson aux épices tandoori, un risotto de poisson aux algues ou un magret de canard à la mangue. Mais l'ardoise changeant cinq ou six fois par an, il faut donc venir régulièrement pour découvrir les recettes cuisinées « à la mode voyage ». Une adresse brestoise qui ne ressemble à aucune autre, avec son décor de bateau ! A noter : Les associés ont également ouvert, rue de Lyon, la boutique Mers & Cie, qui propose notamment les produits à base de rhum Breiz'île et des produits gastronomiques préparés par les Frères de la côte.

LE JARDIN PARTAGÉ NOUVEAU
44, rue de Lyon
✆ 09 83 45 42 16
Ouvert du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Formule du midi : 18 € (entrée/plat ou plat/dessert). Plat du jour : de 13,50 € à 17 €. Voir le calendrier des évènements sur la page Facebook.
Cet établissement à la décoration douce propose une cuisine essentiellement méditerranéenne. Le chef, syrien, élabore des plats traditionnels, peu relevés. Vous aurez le choix tous les jours entre un plat de viande et un plat végétarien, certifiés bio. Les desserts sont simples (salade de fruits frais, panna cotta, etc.). La particularité de ce restaurant est l'engagement de sa propriétaire, Béatrice, qui a souhaité une ambiance « café citoyen » pour ce lieu : elle accueille en effet des conférences, des lectures, des expositions ainsi que des concerts, accompagnés d'un apéritif.

LATITUDE CRÊPE
Port de Commerce
4, quai de la Douane
✆ 02 98 33 10 70
Ouvert toute l'année. Ouvert pendant les vacances scolaires et les jours fériés. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,80 €. Formule du midi : 12,70 € (en semaine et hors vacances scolaires et jours fériés). Kig Ha Farz d'octobre à avril, tous les jeudis et dimanches midi et tous les jours, midi ou soir, à partir de 10 personnes et sur réservation. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Installée quai de la Douane, sur le port de commerce, cette crêperie bénéficie d'un emplacement de choix. Prendre son repas sur la terrasse couverte, face au premier bassin où mouillent la goélette La Recouvrance et le remorqueur de haute mer L'Abeille Bourbon, est un véritable plaisir… L'établissement compte de nombreux habitués, Brestois, touristes et marins de passage. Si la décoration n'est pas traditionnelle, les spécialités tant au blé noir qu'au froment le sont ! Si les galettes proposées ne vous plaisent pas, vous pourrez en composer vous-même. Vous pourrez également déguster des plats délicieux et plus originaux, tels que le Casse croûte du pêcheur ou l'assiette Tonnerre de Brest, vous régaler de salades ou essayer le traditionnel Kig Ha Farz. A noter l'excellent accueil et la gentillesse de nos hôtes, très à l'écoute des petits et des grands. Le Petit Futé ne s'en lasse pas !

L'IMAGINAIRE
23, rue Fautras
✆ 02 98 43 30 13
www.restaurant-imaginaire.fr
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Samedi et dimanche midi uniquement sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 38 € à 65 €. Menu enfant : 19 € (et 24 €). Formule du midi : 22 € (2 plats/verre de vin/café), 27 € (3 plats/verre de vin/café), 40 € (5 plats/verre de vin/café).
Ne vous fiez pas à la devanture toute simple de ce restaurant. Derrière les portes de L'Imaginaire, l'atmosphère est contemporaine, la décoration sobre et chic, pour laisser toute sa place à l'assiette. Ici, pas de carte ni de menu : le midi, vous pouvez choisir 2, 3 ou 5 assiettes, selon le temps dont vous disposez. Vous pouvez même opter pour la surprise de l'entrée au dessert ! Le soir, le repas proposé est plus gastronomique (vous pouvez opter pour 3, 6 ou 9 plats), le service plus cérémonial. Le chef, Romain Pouzadoux, avec beaucoup d'inventivité, assure un mélange de saveurs originales, avec des plats qui changent chaque jour, au gré du marché et des producteurs locaux avec lesquels il travaille. Les plats sont beaux, légers et savoureux. Et le service très souriant et agréable !

LES MARAÎCHERS
7, rue Boussingault
✆ 02 29 62 79 23
jo.oulhen@gmx.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h ; le vendredi de 19h à 22h. Réservation recommandée. Vin au verre. Entrée : 5 €. Plat : 12 €. Dessert : 5 €. Formules entre 9 € et 17 € (entrée+plat, plat+dessert, entrée+plat+dessert,

soupe+dessert, entrée+dessert). Vente à emporter. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Vegan-friendly.
Ce petit restaurant végétarien ferait changer d'avis les plus addicts à la viande ! Dans cet établissement, tenu par un père et son fils, deux plats au choix : l'Assiette Voyage, invitant à la découverte de la cuisine du monde, et l'Assiette des Maraîchers, teintée de notes traditionnelles. Ces plats changent tous les jours, au gré des envies des deux cuistots et du marché de saison. Une soupe est également proposée en automne/hiver, ainsi qu'un buffet d'entrée changeant et quelques desserts. Diverses formules étant proposées, petites et grandes faims seront satisfaites. Les plats sont beaux, succulents et réconfortants, accompagnés d'un sourire ou d'un mot gentil. Bref, courez-y ! A noter : l'établissement propose également ses plats à emporter, à un tarif un brin inférieur à celui des plats servis en salle.

MC GUIGAN'S
9, rue Jean-Marie-Le Bris
✆ 02 98 44 41 69
www.mcguigans.fr
contact@mcguigans.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le samedi de 19h à 22h30. Formule à 11,80 € les midis en semaine et 12,80 € les soirs en semaine. A la carte le week-end.
Ambiance irlandaise garantie ! Sur le port de commerce, face au Parc à chaînes, cet établissement typiquement britannique, en plus d'être un pub et un Bed & Breakfast, propose, dans son restaurant, une formule avec entrée, plat et dessert. Les vendredis et samedis soir, vous pourrez même y goûter le fameux Irish stew ! Dans une ambiance sympathique, côté restauration ou côté bar, en intérieur ou en terrasse, vous apprécierez l'accueil et les plats.

Autre adresse : Restaurant ouvrier (ouvert le midi en semaine), ZA De Mescoden, à Ploudaniel

LES RELAIS D'ALSACE
Taverne Karlsbräu
15, avenue Clemenceau (face au Quartz)
✆ 02 98 80 25 73
www.relais-alsace-taverne-karlsbrau.fr
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 0h. Service continu. Carte : 40 € environ. Formule : 14,50 € (plat du jour/dessert du jour/café/boisson). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Les Relais d'Alsace, incontestablement l'un des établissements les plus fréquentés de Brest. Située en plein centre-ville, en face du Quartz et à mi-chemin entre la gare et la place de la Liberté, cette brasserie ouvre ses portes en continu, sept jours sur sept, avec des horaires avancés dans la soirée. Mais son avantage principal est sans conteste son esprit de grande brasserie traditionnelle. Dans un décor agréable et sobre, on vient s'attabler aux Relais d'Alsace pour déguster des plats authentiques et savoureux. En cuisine, le chef prépare ses assiettes copieuses selon des recettes traditionnelles. Vous hésiterez entre les diverses choucroutes, flammekueches et autres spécialités alsaciennes. Mais pas que, puisque la maison propose également des fruits de mer, des poissons, des viandes grillées et des salades. Et puis les gourmands seront comblés par les propositions de desserts. Ne manquez pas de jeter un œil aux coups de cœur de la carte ! Une fringale en plein après-midi peut aussi être satisfaite et rares sont les établissements qui offrent une telle disponibilité dans leurs horaires d'ouverture, que ce soit pour des repas en tête-à-tête ou pour des groupes. Aux beaux jours, on peut profiter de la terrasse pour déjeuner ou simplement déguster une glace ou une boisson, chaude ou fraîche.

LE REMORKEUR NOUVEAU
2 bis, Quai de la Douane
✆ 02 98 25 08 40
leremorkeur.fr
leremorkeur@gmail.com
Ouvert du lundi au mercredi de 10h à 23h ; du jeudi au samedi de 10h à 1h. Menu enfant : 9 €. Un plat : 13,5 €. Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 18 €. Entré/Plat/Dessert/Café : 28 €.
Cet établissement à la façade bleue est à la fois un restaurant, une cave et un café. Situé sur le port de commerce, quai de la Douane, il fait face à l'Abeille Bourbon, cet autre remorqueur hautement symbolique de Brest. N'hésitez pas à entrer, vous ne ne serez pas déçu ! A l'intérieur, l'industrie navale est partout : banquettes en gilets de sauvetage, carte des côtes lumineuse, bardage en métal façon conteneur, fauteuils en forme de zodiac, suspensions en bouées, bar en forme de proue de remorqueur, etc. Quant à la vue sur le port, elle est de circonstance ! Dans l'assiette, de la recherche, du goût et de l'audace (vous aimerez croquer la tuile à l'encre de seiche, mais attention à vos dents !). Côté vin, la carte est riche de près de 200 références. Ici vous pourrez déguster un verre au cours d'un repas et décider d'acheter une bouteille : spécificité de la maison, elle est vendue sans droit de bouchon ! Et si le personnel qui accompagne le père et la fille propriétaires est en rodage, il n'en reste pas moins sympathique et aux petits soins. A noter : le Remorkeur étant une cave à part entière, vous pourrez passer acheter quelques bouteilles et être conseillé par un sommelier.





LE TOUR DU MONDE
Port de plaisance du Moulin Blanc
✆ 02 98 41 93 65 – www.tourdum.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 1h. Carte : 16 € environ.
Cet établissement, véritable institution brestoise, a été créé en 1993 par Olivier de Kersauzon et ses équipiers. L'imposante bâtisse moderne et sombre domine le port de plaisance du Moulin blanc et était à l'origine le véritable QG des marins du coin. Ici, le service est original, d'une simplicité redoutable : on vient se servir au comptoir, autour de plats basiques (moules-frites, *fish and chips*) et on va s'installer sur de grandes tablées conviviales. Le personnel est fort sympathique, la décoration magnifique avec une vue panoramique sur la rade et l'ambiance chaleureuse. Bref, incontournable !

AUX TOURS DU CHÂTEAU
3, boulevard des Français-Libres
✆ 02 98 80 43 47
www.restaurant-chateau-brest.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 23,50 € à 100 €. Menu enfant : 11,70 €. Formule du midi : 9,50 € (plat du jour), 13 € (entrée/plat ou plat/dessert), 15 € (entrée/plat/dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Ce restaurant se situe dans un cadre privilégié, tout en bas de la rue de Siam, dans un petit espace piétonnier. Vous apprécierez la vue sur le Château, la Penfeld et la tour Tanguy. On peut s'y retrouver pour l'apéritif et déguster un verre de vin, accompagné d'une ardoise de charcuterie et de fromages affinés, d'huîtres ou bien de foie gras. Le chef propose, dans un cadre sobre, une cuisine authentique, avec une présentation plutôt moderne : tartare de saumon et haddock, côte de bœuf, burger à la française (au camembert), filet de bar, etc. En couple, entre collègues, en famille ou en groupe jusqu'à 50 couverts, vous serez accueillis avec le sourire et passerez un bon moment gourmand !

Le gîte

CENTRE DE KERAUDREN
110, rue Ernestine-de-Trémaudan
✆ 02 98 34 66 34
www.centrekeraudren.com
accueil@centrekeraudren.com
Ouvert toute l'année. 45 chambres. Wi-fi.
Situé dans un parc boisé de 12 hectares à l'entrée de Brest, le centre de Keraudren propose d'héberger aussi bien des familles et des groupes que des touristes individuels venant pour un ou plusieurs jours visiter la région. Les 45 chambres, réparties sur deux étages, disposent toutes d'une salle de bains (avec douche, WC et lavabo) et peuvent accueillir de 1 à 4 personnes. L'établissement dispose également de quatre chambres accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour votre séjour, vous aurez le choix entre plusieurs formules : nuit et petit déjeuner, demi-pension ou pension.

CITOTEL DE LA GARE**
2, boulevard Gambetta
✆ 02 98 44 47 01
www.hotelgare.com
info@hotelgare.com
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 34 chambres. De 49 € à 70 € le week-end ; de 59 € à 86 € la semaine. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Garage fermé pour vélos et motos. Wi-fi gratuit.
Cet établissement est proche de tout. Surplombant la gare SNCF, l'Hôtel de la Gare se trouve également à quelques dizaines de mètres de la place de la Liberté et des deux rues principales de la ville et à seulement dix minutes à pied du port de commerce. Et il offre ce que chacun recherche lorsqu'il est en visite en Bretagne : une vue sur la mer depuis sa chambre ! Pour les voyageurs fatigués et chargés de bagages, pour les touristes en quête d'un pied-à-terre avant de partir pour les îles ou dans le cadre d'un voyage d'affaires, cet établissement est une escale pratique et confortable. L'accueil est souriant.

COUETT'HÔTEL
41, rue du Moulin Blanc
✆ +33 2 98 02 55 55
41 chambres. Chambre double de 50 € à 70 €.
Avec ses faux airs de petites maisons attenantes, cet hôtel de bord de mer attire l'œil. Entièrement rénové, il offre, sur deux étages, outre une vue sur la mer et le port de plaisance du Moulin Blanc, des chambres claires, confortables et bien équipées (douche ou baignoire selon les chambres). Vous apprécierez la proximité de la plage, du port de plaisance, des restaurants et cafés donnant sur la mer, du complexe aquatique SpadiumParc ainsi que d'Océanopolis, que vous pourrez rejoindre à pied. L'aéroport est également tout proche, à 8 km seulement, tout comme le centre-ville, à 10 min en voiture environ. Un endroit agréable pour séjourner, bien que l'accueil puisse parfois être un peu froid !



CENTRE DE KERAUDREN
13 salles de réunions • chambres éco et confort • repas self et améliorés
Groupes, individuels, au calme, parc 12 ha, proche voie express, bus, grand parking gratuit
110, Rue Ernestine-de-Trémaudan 29200 Brest
02 98 34 66 34 - accueil@centrekeraudren.com
www.centrekeraudren.com

HÔTEL LE CONTINENTAL****
41, rue Émile-Zola
Square de La Tour d'Auvergne
✆ 02 98 80 50 40 – www.oceaniahotels.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 73 chambres. Chambre double à partir de 67 €; suite à partir de 121 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 20 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Le Continental est situé à deux pas de la rue de Siam, face au square de La Tour d'Auvergne. Le hall de ce prestigieux hôtel, qui a fêté ses 100 ans en 2013, vaut à lui seul qu'on s'y arrête, pour y admirer notamment les grands escaliers et les impressionnants lustres en cristal… Avec son style Art déco, Le Continental, c'est toute une ambiance. Les chambres sont du plus grand confort. Simple et élégant, le charme du « Conti » n'est pas une légende. Cette institution, détruite pendant la guerre et reconstruite à l'identique en 1948, dispose de trois salons pour des réceptions privées ou des séminaires professionnels.

HÔTEL OCÉANIA****
82, rue de Siam ✆ 02 98 80 66 66
www.oceaniahotels.com
oceania.brest@oceaniahotels.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 82 chambres. Chambre double à partir de 72 €. Petit déjeuner buffet : 15 €. Parking. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 20 € par nuit). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (midi et soir). Tv satellite, Canal+. Accès gratuit à la salle de fitness située à 300 m.
L'Hôtel Océania est situé au cœur de la ville, à quelques pas de la place de la Liberté, en pleine rue de Siam et non loin du château. C'est un établissement réputé, idéal pour découvrir tous les aspects de la ville, que vous soyez en voyage d'affaires ou d'agrément. L'hôtel Océania porte haut divers drapeaux, signe d'une clientèle internationale exigeante. Vous bénéficierez d'un cadre serein et confortable. Ses 82 chambres sont modernes et insonorisées, équipées d'une literie de qualité et de douches à l'italienne (voire de baignoires pour certaines). Quant au petit déjeuner, il est résolument breton. A noter : le restaurant de l'hôtel, Le Nautilus, est à votre disposition midi et soir au rez-de-chaussée.

L'AMIRAUTÉ****
41, rue Branda ✆ 02 98 80 84 00
amirautebrest@oceaniahotels.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 84 chambres. De 67 € à 150 €. Petit déjeuner : 15 €. Parking fermé : 10 €. Chambre familiale pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes : à partir de 140 €/nuit. Quatre salles de réunion pour accueillir séminaires et autres réunions. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément de 20 € par nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (du lundi au vendredi). Tv satellite, Canal+.
Situé tout proche de l'artère commerçante Jean Jaurès mais dans une rue parallèle plus tranquille, l'Amirauté porte bien son nom. Alliant élégance et majesté, cet établissement quatre étoiles est parfait pour un séjour tant touristique que professionnel. Les chambres, décorées de façon sobre et chic, sont équipées d'une literie de qualité et sont toutes climatisées, câblées et insonorisées. Les familles apprécieront les chambres communicantes. A proximité, de nombreuses boutiques et restaurants, ainsi que le tramway, qui vous permettra de vous déplacer facilement. A noter : au rez-de-chaussée, le restaurant de l'hôtel fait honneur aux produits locaux et recettes régionales.

LE VAUBAN***
17, avenue Georges-Clemenceau
✆ 02 98 46 06 88 – www.hotelvauban.fr
contact@hotelvauban.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 51 chambres. Chambre double à partir de 70 €; suite à partir de 142 €. Petit déjeuner : 9 € (10 € servi en chambre). Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Salle de spectacle.
Le Vauban, c'est un espace qui regroupe une salle de spectacle, une brasserie et un hôtel. Ce dernier a su conserver son âme d'hôtel mythique, où il fait bon faire une halte lors d'un passage à Brest. Surtout si vous pensez profiter de la salle de spectacle ! Situé en plein cœur du centre-ville, à deux pas de la gare, de la rue de Siam et de la rue Jean-Jaurès, l'hôtel, rénové récemment, propose 51 chambres confortables, avec salle de bain et WC privatifs. Vous pourrez même opter pour une chambre d'artiste, où plusieurs grands noms de la scène musicale française et internationale ont séjourné. Deux chambres sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et certaines ont vue sur la mer. A noter : des tarifs week-ends sont proposés.

Loisirs

GAMES PARK INDOOR
114, boulevard de Plymouth
✆ 02 98 33 00 98
http://gamesparkindoor.fr
gamesparkindoor@gmail.com
Ouvert le mardi et le dimanche de 10h à 20h ; le jeudi de 17h à 20h ; le vendredi de 17h à 22h30 ; le samedi de 10h à 22h30. Moins de 3 ans : 4,50 €. Trois ans et plus : 7 € (gratuit pour les accompagnateurs dans la limite de deux adultes, 2 €/adulte supplémentaire). Laser Game : 6 € (dès 6 ans). Soccer : 4 €/demi-heure. Bubble : 7 €/vingt minutes. Park+Laser Game : 12 €.
Situé proche du centre commercial Brest Iroise, cet espace de jeux couvert s'étend sur 2 000 m². Vous y trouverez des jeux d'arcades, un laser game (400 m² décorés par le graffeur Nazeem !), un terrain de soccer, un espace pour petits, une grande structure gonflable, un parcours voiture, des luges, des trampolines, un espace pour les parents, des billards, etc. De quoi défouler les petites têtes blondes les jours de mauvais temps ! Certaines activités, comme le *laser game* et le soccer, sont à payer en plus de l'entrée.

MYSTERY O'CLOCK – ESCAPE GAME
51, rue Yves Collet
✆ 07 68 21 77 28
www.mystery-oclock.fr
contact@mystery-oclock.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 22h. A partir de 15 €/personne. Jusqu'à 5 joueurs par partie. Heures creuses : avant 18h en semaine. Heures pleines : soir, week-end et jours fériés.
Le principe de l'Escape Game est de réussir à sortir d'une pièce close grâce à la résolution d'énigmes ludiques et scénarisées. Par équipe de 3 à 5 personnes, vous serez plongés dans une atmosphère mystérieuse, dans laquelle vous devrez vous méfier de tout et faire marcher votre sens logique pour résoudre, en une heure, l'enquête que vous aurez choisie. Trois aventures sont proposées à Brest : « Le larcin de Montana Jane », « Nuit d'excès » et « La dernière enquête du commissaire Colbert » (une investigation brestoise). Une version « famille » de la première aventure est proposée (recommandée pour des participants de moins de 15 ans, accompagnés d'au moins un adulte). A faire entre amis ou en famille donc, pour un moment de prise de tête savoureuse ! Pour ceux qui auraient peur de rester coincés, pas de panique, les portes ne sont pas réellement fermées à clef. De plus, le maître du jeu vous supervise pendant toute la durée de votre mission à l'aide de micros et de caméras (rien n'est enregistré toutefois).

RÏNKLA STADIUM
Place Napoléon III
✆ 02 98 03 01 30
www.rinkla-stadium.com
contact@rinkla-stadium.com
Fermé le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre. Ouvert le mercredi de 14h30 à 17h30 ; le jeudi de 20h30 à 22h30 ; le vendredi de 20h30 à 23h30 ; le samedi de 14h30 à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Pendant les vacances scolaires de la zone Bretagne : du lundi au vendredi de 14h30 à 17h30, le samedi de 14h30 à 19h et le dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. En juillet et août : le mercredi de 14h30 à 17h30 et le vendredi de 20h à 23h. Entrée : 8,40 € (avec location de patins), 5,80 € (sans location de patins). Tarif moins de 18 ans, étudiants et demandeurs d'emploi : 7,20 € (avec patins), 4,40 € (sans patins). Pass' Famille : 20,50 € (uniquement les mercredis, dimanches et jours fériés, patins fournis). Restauration.
Le Rïnkla Stadium est une patinoire qui s'étend sur 1 800 m². Vous pourrez y découvrir le patinage, prendre un cours, vous amuser en famille ou vous entraîner. Vous pouvez également venir y supporter les Albatros, la célèbre équipe de hockey brestoise : chaque soirée de match vaut le détour, bonne ambiance garantie ! Une cafétéria vous accueille pendant les heures d'ouverture au public, les matchs de hockey, les spectacles sur glace ou encore les animations. En famille ou entre amis, vous passerez assurément de bons moments : la patinoire propose en effet diverses soirées à thème, des séances dédiées aux plus jeunes (les mercredis après-midi et les dimanches matin, la patinoire se dote d'un « village enfant », avec mise à disposition gratuite de casques et de luges) et offre le petit déjeuner sur la glace chaque 1er dimanche du mois. Et afin de répondre à la demande des patineurs, le Rïnkla Stadium s'est récemment équipé d'un écran géant de 25 m², qui jouxte la piste et diffuse des vidéos sportives en continu. A noter : le Rïnkla Stadium vous propose également d'organiser un anniversaire sur la glace ou de découvrir les coulisses de la patinoire, sur rendez-vous.

SPADIUMPARC
Plage du Moulin Blanc
✆ 02 98 34 34 34
www.spadiumparc.fr
spadiumparc@orange.fr
Ouvert le lundi de 17h à 19h ; le mardi de 12h à 13h30 et de 18h à 23h ; le mercredi et le samedi de 14h30 à 19h ; le jeudi de 17h à 19h30 ; le vendredi de 12h à 13h30 et de 17h30 à 23h ; le dimanche de 10h à 19h. Pendant les vacances scolaires : le lundi, mercredi, jeudi de 12h à 20h, les mardi et vendredi de 12h à 23h, le samedi de 14h à 19h, le dimanche de 10h à 19h. Entrée : 5,30 €. Enfant : 4,30 €. Entrée détente à l'unité (accès aux bassins et à l'espace détente pour les plus de 16 ans) : 13 €. Carte de 10 entrées : 45€ (adulte) et 36,4€ (enfant jusqu'à 15 ans). Gratuit pour les moins de 3 ans. Vestiaire gardé.
C'est une situation rêvée que vous offre le Spadiumparc : une eau à 30 °C et une superbe vue sur la plage du Moulin Blanc. Il ne faut pas hésiter à venir profiter des bienfaits de la piscine, que ce soit pour le seul plaisir de nager, pour vous détendre ou pour jouer avec vos enfants. Le Spadiumparc est composé de plusieurs bassins afin de contenter tout le monde : un bassin petite enfance (pataugeoire et lagune de jeux), un bassin sportif et un bassin loisirs avec rivière à courants rapides et jets massants. Cet établissement dispose également d'un pentagliss, doté de trois immenses toboggans qui raviront les plus grands. Sans oublier l'espace bien-être dans

lequel vous trouverez sauna, hammam de 20 m² et douche scandinave. Pour ceux qui souhaitent prendre des cours, la piscine propose diverses activités.

Détente, forme

■ **NOMADE SPA ET BEAUTÉ**
28, rue Traverse
✆ **02 98 80 06 48**
www.nomade-spa.fr
contact@nomade-spa.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 10h à 18h. Massage : à partir de 35 € (30 minutes). Gommage : 35 € (30 minutes). Soin à partir de 65 € (1 heure). Hammam : à partir de 15 € (30 minutes). Epilation.
Ambiance ethnique chic dans ce centre de beauté situé à deux pas de la rue de Siam. Vous pourrez, au travers de massages du monde, de soins énergisants ou de parenthèses relaxantes, vous abandonner et vous détendre. Cabines indienne, japonaise, polynésienne ou espace humide marocain : tout invite au voyage dans cet établissement : « faites voyager vos sens » ! Lauriane propose également des formules spéciales, comme la privatisation du spa en soirée ou des pauses déjeuner associant un massage et un repas léger. N'hésitez pas !

Sorties

■ **BREST ARÉNA**
140, boulevard de Plymouth
✆ **02 29 00 74 30**
www.brestarena.com
contact@brestarena.fr
♿
Somptueux paquebot échoué en pleine ville de Brest, avec ses lourdes cheminées et son bardage en acier gris métallisé, ce bâtiment est un joli clin d'œil à la ville maritime. Infrastructure évolutive, elle abrite une salle multifonctions dédiée à l'accueil des spectacles, des concerts et des événements sportifs. D'une capacité de 5 058 places, la salle se métamorphose selon la représentation. Brest Aréna offre 6 loges d'artistes, 3 salons de réceptions modulables, 10 vestiaires, 3 espaces de remise en forme et un local antidopage. Car ce « zénith brestois » accueille des compétitions sportives de haut niveau, notamment les tournois et challenges du Brest Bretagne Handball, qui y a élu domicile. Il reçoit également de nombreux artistes, tels Louane, Bigflo et Oli, Maître Gims, les Kids United, Bénabar ou Patrick Bruel, et proposera divers spectacles tels *Le Lac des cygnes* ou *Boléro*. Retrouvez toutes les informations sur le site Internet !

■ **LA CARÈNE**
Port de commerce
30, rue Jean-Marie-Le-Bris
✆ **02 98 46 66 00**
www.lacarene.fr
contact@lacarene.fr
♿
Fermé en août. Vente sur place : le mardi de 16h à 18h, le mercredi de 13h30 à 18h et du jeudi au samedi de 14h à 18h (17h les soirs de concert). Abonnement annuel : 5 € (tarif pour les étudiants inscrits à l'UBO), 10 € (tarif réduit) et 15 € (tarif plein). Tarif abonnement pour les enfants de moins de 12 ans, gratuit pour les moins de 5 ans. Des places de parking PMR sont disponibles à 150 m de la Carène, face à l'hôtel IBIS. Pour les concerts, l'accès PMR, prioritaire, se situe près de l'entrée public. Bus 4 et 22 à proximité.
La Carène, située au port de commerce, est ornée d'une fresque gigantesque. La salle des Musiques Actuelles de Brest, qui valorise le tissu culturel local, a fait appel au collectif brestois PROJET 0.0. pour mettre en scène son énergie. Devenu emblématique de Brest et considéré comme l'une des plus belles salles de concerts de France, cet espace accueille à la fois des artistes locaux et de renommée internationale : Arthur H, Camille, Benjamin Biolay, Miossec, Brigitte, Dominique A, Gaetan Roussel, Jeanne Added et bien d'autres. Avec ses deux salles de concert (la Grande Salle peut accueillir jusqu'à 1 300 personnes et le Club environ 350), un bar ouvert lors des cafés-concerts, un studio d'enregistrement MAO et 6 studios de répétition, ce complexe est un lieu unique, avec une acoustique exceptionnelle. Mais La Carène, c'est aussi des concerts pour jeune public, des challenges musicaux, des artistes en résidence et des propositions d'ateliers pour les scolaires. A noter : d'octobre à juin, La Carène propose les « Midis et demi », un rendez-vous concert-déjeuner gratuit, le premier mercredi du mois, où chacun peut apporter son pique-nique et profiter de la prestation artistique du jour.

Salons de thés

■ **ÉCUME CAFÉ** NOUVEAU
42, rue de Lyon
✆ **06 03 56 29 46**
ecumecafe@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 14h et de 16h à 18h ; le samedi de 10h30 à 18h ; le dimanche de 10h30 à 13h30. Menu déjeuner : 10 € et 11,50 €. Ateliers (les jeudis de 18h15 à 20h15) : 40 € et 50 €.
Ambiance cosy et apaisante dans ce petit café du centre-ville, situé à deux pas des halles Saint-Louis. Un coin salon, avec canapé et fauteuils confortables, vous permet de discuter entre amis, comme à la maison. De petites tables en bois et de hauts tabourets faisant face à la rue participent également à rendre agréables les dégustations. Car ici on ne prend pas simplement un café, on en apprécie le goût et la justesse ! La propriétaire, Laura, est torréfacteur de cafés fins et aime faire partager sa passion pour cet or noir et sa culture. Elle anime d'ailleurs des ateliers découverte au sein du café, les jeudis soir. Mais pas de panique, si vous n'aimez pas le café, pour pourrez vous régaler d'un thé ou autre chocolat, tout en savourant des pâtisseries réalisées par ses soins, à base de produits bio. Simplicité et authenticité ! A noter : vous pourrez y faire une pause déjeuner, l'établissement proposant deux menus incluant une quiche ou un cake, un dessert et une boisson.

■ **LALLEMAND PHILIPPE**
39, rue Traverse
✆ 02 98 44 27 12
www.patisserie-lallemand.fr
contact@patisserie-lallemand.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h15 ; le dimanche et les jours fériés de 8h30 à 12h45.
Dans cet établissement, fondé en 1923, le savoir-faire se transmet depuis trois générations. Pâtisserie haut de gamme, tenue par Philippe Lallemand et sa femme, elle propose également un espace salon de thé cosy et calme, où vous pourrez déguster de délicieuses gourmandises. Mais que choisir ? Un entremets « Tropique » acidulé ou un « Baba au rhum » fondant ? À moins que vous n'optiez pour des « Quartz », spécialités de chocolat maison… Située près de la rue de Siam, cette pâtisserie est, outre le lieu idéal pour offrir à ses invités une touche sucrée de qualité en fin de repas, une halte agréable au cours d'une journée en centre-ville. A noter : Vous pourrez également y déjeuner, l'établissement proposant quelques tartes salées.

■ **REFUGE ROYAL** NOUVEAU
3, rue de la Porte
✆ 06 41 14 95 33
Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 19h. Plat du jour : 7,80 €. Brunch du dimanche : 18 €.
Ce salon de thé à la façade bleu roi est situé tout proche du pont de Recouvrance. En terrasse, vous aurez d'ailleurs le plaisir d'admirer l'édifice, ainsi que les Capucins, à gauche, et le château, à droite. L'accueil est charmant et les gourmandises délicieuses. La décoration est étudiée, on se sent comme à la maison. Vous pourrez grignoter à midi, un plat du jour étant proposé. Lorsque vous faites un tour dans les rues commerçantes du quartier de Siam, n'hésitez pas à passer le pont : l'endroit en vaut la peine. A noter : la propriétaire, engagée, a installé un frigo solidaire devant son établissement.

Bars, pubs

■ **L'ESPANOL** NOUVEAU
156, Quai Eric Tabarly
Port du Château
✆ 02 98 00 59 14
lespanolbartapas@hotmail.com
Ouvert le mardi et le mercredi de 18h à 0h ; du jeudi au samedi de 18h à 1h.
Pour se sentir en vacances au soleil, rien de tel qu'un bar à tapas à l'ambiance chaleureuse ! Assiettes et mosaïques au mur, lustres tressés et colorés : les deux joueuses de handball qui ont ouvert cet établissement, Cléopâtre Darleux et Marta Mangue, ont soigné la décoration ! Les tapas proposés sont classiques mais sympathiques et vous aimerez déguster une sangria face au port du Château. A noter : passion du sport oblige, un écran géant est installé pour profiter des grands événements.

■ **MC GUIGAN'S**
9, rue Jean-Marie-Le Bris
✆ 02 98 44 41 69
www.mcguigans.fr
contact@mcguigans.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 1h ; le samedi de 15h à 1h. Restauration du lundi au vendredi (midi et soir) et le samedi soir. Terrasse. Animations. Concerts.
Véritable institution à Brest, ce pub typiquement irlandais se situe sur le port de commerce. Chez Dan, vous apprécierez l'ambiance anglo-saxonne et la convivialité, que vous optiez pour une pinte en terrasse ou un Irish stew en intérieur. Les amateurs de Guinness, de bière bretonne et de cidre fermier pourront se retrouver pour profiter de l'ambiance du port ou d'un concert de musique traditionnelle celte. A noter : l'établissement vous accueille également dans son Bed & Breakfast.

◗ **Autre adresse :** Restaurant ouvrier (ouvert le midi en semaine), ZA De Mescoden, à Ploudaniel

■ **LA PETITE POÉSIE**
3, place de la Liberté
✆ 02 98 80 21 27
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 22h. Wi-fi. Terrasse. Restauration.
Au cœur du centre-ville, face à la place de la Liberté, un établissement à l'ambiance singulière. Ici, des citations et un portrait de Rimbaud ornent les murs restés bruts, tandis qu'un oiseau mécanique volette au dessus du comptoir grâce à un circuit mécanique d'une grande finesse. Une terrasse permet de profiter des beaux jours. Les Brestois viennent à la Petite Poésie pour discuter et boire un verre dans une ambiance chaleureuse et poétique. A noter : si vous avez envie de grignoter, la maison propose des tapas et des burgers, à des prix abordables.

■ **AUX QUATRE VENTS**
18, quai de la Douane ✆ 02 98 44 42 84
www.les-4-vents.com
fifi@les-4-vents.com
Ouvert tous les jours de 10h à 1h. Restauration (plat du jour : entre 11,50 € et 18 €, formule du midi : 16 €). Wi-fi. Terrasse. Restauration.
Entrer aux Quatre Vents, c'est un peu embarquer sur un navire, celui de Fifi, le sympathique maître des lieux : du bois, des gouvernails, une ambiance maritime, un bar circulaire au centre de la salle… On peut, à toute heure de la journée, siroter un café, un apéro, une bière et, aux heures des repas, déguster la cuisine simple, traditionnelle et savoureuse de l'établissement. Pour la décoration marine, pour l'ambiance, pour y retrouver ses amis ou pour profiter de la terrasse sur le port, on passe toujours un bon moment aux Quatre Vents, une institution au port de commerce !

■ **LE TOUR DU MONDE**
Port de plaisance du Moulin Blanc
✆ 02 98 41 93 65
www.tourdum.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 1h. Le demi Tour Du M' : 2,60 €. Terrasse. Animations. Concerts.
Le Tour du Monde est une véritable institution brestoise, un lieu où jeunes et moins jeunes aiment se retrouver pour boire une bière ou pour manger un morceau. Autour de l'immense bar éclairé par de drôles de bonbonnes multicolores, les grandes tablées facilitent les rencontres tandis que les plus petites seront préférées par ceux recherchant un peu d'intimité. A chaque heure de la journée, l'atmosphère est différente. Si les vendredis et samedis soirs, l'ambiance est à la musique et à la fête, le dimanche midi accueille plutôt les Brestois venant y déjeuner en famille. Ouvert tous les jours et « par tous les temps » comme l'enseigne le revendique elle-même, l'accueil y est sympathique et l'équipe est efficace. Un mur végétal et une immense carte du monde tapissent le fond du restaurant, apportant une touche d'exotisme à ce lieu qui appelle au voyage…

Emplettes

ARMOR-LUX
51, rue de Siam
✆ 02 98 44 68 11
www.armorlux.com
contact@armorlux.com
Ouvert le lundi de 10h à 13h et de 13h30 à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 19h.
Cela fait 75 ans que la marque quimpéroise Armor-Lux, à la renommée internationale, nous habille ! Appréciée pour la qualité irréprochable de ses vêtements mais aussi pour son savoir-faire et sa connotation marine, elle fait partie de l'identité et du patrimoine bretons (on la retrouve d'ailleurs sur quelques-uns des plus grands événements nautiques organisés dans la région). Deux boutiques Armor-Lux sont implantées à Brest, l'une dans la rue de Siam, en plein centre-ville, l'autre dans la zone commerciale de Kergaradec. Toutes deux proposent les différentes collections de vêtements de l'enseigne : les fameuses marinières, ainsi que les cirés, cabans, robes, écharpes, pantalons, bonnets, pulls et autres gilets rayés… Vous y trouverez également une gamme de sous-vêtements et de linge de nuit. Les vêtements, d'inspiration marine, conviennent aussi bien aux vies citadines qu'aux escapades en bord de mer. En cas d'hésitation, vous serez conseillés amicalement.

Autre adresse : 5, rue Gaston-Planté ✆ 02 98 38 06 74.

LE COMPTOIR IRLANDAIS
32, quai de la Douane
✆ 02 98 43 15 15
www.comptoir-irlandais.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. American Express.
Le Comptoir irlandais est situé sur le port de commerce. Vous reconnaîtrez facilement sa devanture verte, qui rappelle sans conteste l'Irlande. Enseigne fondée à Brest en 1987, elle est, outre un incontournable de la ville, une boutique à l'ambiance chaleureuse qui propose une multitude de produits issus des cultures irlandaise et anglaise. Vous y trouverez de tout : gâteaux, marmelades, caramels, peluches, mugs, affiches, bijoux et vêtements, chauds et réconfortants. Sans oublier les impressionnants rayons de thés, de whiskies et de bières : les amateurs vous le diront, la boutique regorge de petites merveilles ! Quelques articles bretons sont également disséminés dans la boutique.

DIALOGUES
Rue de Siam, Parvis Marie-Paul Kermarec
✆ 02 98 44 88 68
www.librairiedialogues.fr
boutique@librairiedialogues.fr
♿
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30. Carte de fidélité (valable dans les quatre établissements Dialogues – Musique, Librairie, Les Enfants et Papeterie ; 5 % de remise ; offres spéciales réservées aux clients).
Cette librairie est un symbole brestois et nord-finistérien : elle est en effet devenue l'une des plus grandes librairies indépendantes de France ! Dialogues propose, dans ses immenses locaux sur deux étages, un véritable voyage. Chacun peut s'assoir confortablement dans un canapé, lire ou recevoir des conseils sur tous les types de littérature. Jeunesse, romans français, étrangers, fantastiques, de science-fiction, polars, bandes dessinées, mangas, guides touristiques et autres ouvrages spécialisés (art, décoration, cuisine, etc.). Vous pourrez également prendre un verre dans l'espace café situé au rez-de-chaussée ! En bref, c'est une librairie accueillante, richement achalandée et en plein centre-ville, ce qui en fait une destination de choix. A noter : Dialogues reçoit tous les ans près de 200 auteurs et artistes français et internationaux.

ESPACE JAURÈS
65, rue Jean-Jaurès
✆ 08 25 16 00 26
www.espacejaures.com
contact@espacejaures.com
♿
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30. Les boutiques ouvrent à 10h.
Dans ce centre commercial situé en plein centre-ville de Brest, au beau milieu de l'artère principale, vous trouverez un grand nombre de magasins répartis sur trois niveaux. Vous y trouverez aussi bien des boutiques de mode que de culture ou de cadeaux, tel la Chaise longue, nouvellement installée. Votre séance shopping sera facilité par divers services proposés par cet espace : un parking couvert de 400 places (dont certaines sont réservées aux personnes à mobilité réduite), des ascenseurs, des escalators, un espace enfants, des toilettes gratuites. Le centre Jaurès regroupe de grandes enseignes de prêt-à-porter hommes, femmes et enfants : H&M, Célio, Vero Moda, Desigual, Comptoir des Cotonniers, Okaïdi, etc. Vous y trouverez également la Fnac, Nature et Découvertes, Du Bruit dans la Cuisine, Tout commence par l'écriture, ainsi que quelques bijouteries comme Agatha ou Histoire d'Or. Franck Provost et The Body Shop complète l'ensemble par une offre beauté. Et pour faire une pause, vous trouverez des cafés (EKB Café et Izee) et un Burger King.

■ **PRINTEMPS**
59, rue Jean-Jaurès ✆ 02 98 44 65 65
www.printemps.com – contact@printemps.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h30.
Dans cette enseigne, hommes et femmes trouveront des articles de prêt-à-porter et des accessoires de qualité. Au premier niveau, les habitués du Printemps évolueront avec plaisir dans les espaces phares. L'urban store, un espace jeans et sportswear, accueille par exemple des marques telles Levi's, Chipie, Lee, Le temps des cerises, Guess ou encore Diesel. Au deuxième niveau, ce sont les messieurs qui sont à l'honneur. Printemps y présente des collections variées allant du style jeune et casual au style plus chic et classique. Le rez-de-chaussée, quant à lui, propose de nombreux accessoires de mode, bijoux et montres, des collants et de la lingerie, de la maroquinerie, mais aussi un large choix de marques de chaussures pour femmes.

■ **LA TABLE BRETONNE**
9, rue de Quimper ✆ 02 98 25 54 40
www.latablebretonne.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 17h.
Ce traiteur évènementiel, vous accompagne dans l'organisation de diverses réceptions, vous propose une cuisine traditionnelle goûteuse. Le chef Christian Landouzy aime innover pour surprendre ses clients par des saveurs raffinées et authentiques (engagé, il fume par exemple lui-même son saumon). Les plats sont en accord avec l'évènement et les attentes des clients ! Spécialisé dans l'organisation de mariage, la Table bretonne vous propose de créer un événement à votre image, qu'il s'agisse d'un mariage bohème, traditionnel ou exotique. Un personnel compétant vous guide et vous conseille, du choix des menus au photographe en passant par la découverte du domaine qui abritera ce moment unique et la décoration de la table. A noter : la Table bretonne propose également d'accompagner divers types de festivités, qu'il s'agisse d'un séminaire, d'un anniversaire, d'une soirée privée ou d'un cocktail d'entreprise. N'hésitez pas à consulter leur site, vous y trouverez les catalogues de prestations et les menus alléchants proposés.

Panier gourmand

BREST MARÉE
Premier Éperon
Port de Commerce ✆ 02 98 44 00 12
www.brest-maree.fr – brest.maree@wanadoo.fr
Ouvert le lundi de 9h à 12h ; le mardi, le jeudi et le samedi de 9h à 12h30 ; le mercredi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 16h à 18h30. Plateaux de fruits de mer entre 15 € et 55 € par personne.
C'est le mareyeur incontournable de Brest. En déambulant sur les quais du port de commerce, vous ne pourrez pas le louper. Selon les saisons et l'arrivage, vous pourrez trouver homards européens (bretons), langoustes rouges royales mais aussi coquilles Saint-Jacques, praires, palourdes, ormeaux, pétoncles, etc. Les crustacés vivants sont présentés dans des viviers ouverts au public, après avoir été achetés le matin même aux criées de Brest et de Roscoff ou directement aux bateaux. Pour les poissons entiers, vous aurez le choix entre bar, lotte, turbot, lieu jaune ou encore dorade, moruette, julienne, saumon et merlan en filets. L'établissement de Jean-René Cadalen propose également une gamme de produit d'épicerie « autour de la mer » (vin, rillettes et terrines à base de poissons, crustacés et coquillages ainsi que soupes ou bisques). A noter : pensez à réserver vos plateaux de fruits de mer. Il est également possible de commander en ligne et de se faire livrer à domicile. Conseil futé : consultez le site de Brest Marée pour bénéficier de conseils de préparation et de conservation.

■ **HISTOIRE DE CHOCOLAT**
62, rue de Siam ✆ 02 98 44 66 09
www.histoiredechocolat.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Boîtes entre 4 € et 76 €. Ateliers : 50 € et 60 €.
Histoire de Chocolat est une enseigne réputée dans la cité du Ponant depuis plus de 25 ans. Trois boutiques sont d'ailleurs installées en centre-ville : rue de Siam, rue Duquesne et rue Jean-Jaurès. Les grandes et les petites occasions sont prétexte à découvrir les nombreux chocolats fins et savoureux de la maison, notamment ceux qui rendent hommage à la ville de Brest et à son patrimoine. Les bonbons de chocolat aux doux noms de La Recouvrance, Bijou de Siam ou encore La Belle-Poule et L'Abeille Bourbon feront des cadeaux originaux ! Pour les indécis, vous pourrez composer des ballotins de chocolat jusqu'à 1 kg avec les parfums de votre choix. Tablettes et coffrets de toutes tailles, multiples assortiments, pâtes à tartiner… le choix est vaste et l'ambiance gourmande ! A noter : des ateliers confection sont régulièrement proposés.

▸ **Autres adresses :** 13, rue Duquesne • 70, rue Jean Jaurès

■ **LALLEMAND PHILIPPE**
39, rue Traverse ✆ 02 98 44 27 12
www.patisserie-lallemand.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h15 ; le dimanche et les jours fériés de 8h30 à 12h45.
Pâtisserie haut de gamme, tenue par Philippe Lallemand et sa femme, elle propose depuis trois générations divers entremets, petits gâteaux, tartes et macarons, tous plus fins et raffinés les uns que les autres. Vous pourrez également opter pour une version familiale, pour 4, 6 ou 8 personnes, sur commande. Pour les jours de fête, petits fours et pièces montées sont également proposés. Un aperçu des gourmandises aux noms évocateurs qui mettent l'eau à la bouche : « Kalamansi » (mousse de citron vert d'Indonésie, crémeux coco, crumble, pâte sablée), « Royal chocolat » (succès aux amandes, praliné feuilleté, crème fouettée au chocolat) ou encore « Caprice » (biscuit imbibé de citron vert, crémeux madirofolo 65 % cacao, mousse cassis)… Un monde de légèreté et de saveurs ! A noter : Vous pourrez également prendre une pause gourmande sur place, dans le salon de thé de l'établissement, voire y déjeuner d'une tarte salée.

■ **LE POMPON**
93, rue de Siam ✆ 07 50 81 52 15
www.pompon-de-brest.fr
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.
Cette petite boutique de la rue de Siam attire l'œil, avec, dans une vitrine épurée, des petits bérets de marins pour seul décor. A l'intérieur, les pompons s'affichent partout : sur les bocaux de caramels, sur les tasses, sur les boîtes et bien sûr sur les chocolats qui font la

renommée de cet établissement. Le *Pompon*, chocolat porte-bonheur selon son créateur, l'artisan chocolatier Pierre Le Petitcorps, a été sacré Meilleure spécialité chocolatée de France en 2014. Lorsque l'on croque dans ce couvre-chef miniature, on découvre sous une fine coque de chocolat noir, nappée de chocolat blanc, un doux caramel au beurre salé. Le *Pompon* se décline également en version passion, praliné, framboise et yuzu. Vous trouverez ici de quoi ramener un souvenir authentique et pour tous les budgets.

■ **LA TOQUE CUIVRÉE – CANELÉS DE BORDEAUX**
Galerie Le Phare de l'Europe
29, route de Gouesnou ✆ 02 98 42 87 17
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30. Livraison possible.
Les canelés sont de petits gâteaux caramélisés, qui se dégustent de différentes façons : tièdes ou froids, en accompagnement d'un café ou seuls, accompagnés ou non d'une crème anglaise, nature ou au chocolat, etc. Vous pourrez choisir parmi trois tailles : le gros canelé, le canelé lunch et le canelé bouchée. Le boutique, unique en Bretagne, se trouve à l'extérieure de la galerie du Phare de l'Europe.

Vins et alcools

■ **BRASSERIE POEM** NOUVEAU
490, rue Alain Colas ✆ 02 98 25 43 89
https://poem-bier.com
contact@poem-bier.com
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 16h à 20h. Vente sur place et à emporter.
Un nouveau lieu dédié à la bière et à la mer ! Gérald, triple champion du monde de planche à voile, est passionné par le monde maritime et le brassage de la bière. C'est donc naturellement qu'il a souhaité implanter sa brasserie sur les quais de Brest, au port de plaisance. La première bière brassée, une blonde légère, est, tout comme le seront les suivantes, artisanale et biologique. Les partenaires de la brasserie sont quant à eux locaux et solidaires. Une bière portuaire en somme, faite pour fédérer et transmettre le goût du large ! Pari réussi, la bière nous transporte… Jess, le maître brasseur canadien qui officie aux côtés de Gérald, n'y est pas pour rien. Un travail d'équipe qui a mené le projet jusqu'au choix des étiquettes, épurées, et des casiers en bois qui accueillent les bières, traités pour résister au milieu humide, comme le pont d'un bateau. N'hésitez pas, allez goûter la mer en bouteille, c'est toute une aventure ! A noter : dans cet établissement, vous pourrez également vous régaler de rillettes de la mer et assister à des concerts et des expositions.

Marchés

■ **MARCHÉ SAINT-LOUIS**
Autour des halles Saint-Louis et rue de Lyon
Ouvert le dimanche de 8h30 à 13h. Marché traditionnel.
Marché prisé, les jours de beau temps comme les jours de pluie ! Il traverse la rue de Siam, occupe une partie de la rue de Lyon et entoure le square de la Tour d'Auvergne : c'est le marché du centre-ville et il a ses inconditionnels. Vous y trouverez autant des fruits et légumes que du pain ou des poulets rôtis. Les producteurs locaux et bio ont une place de choix autour du square, ainsi que divers étals proposant des épices, des vêtements, des jouets ou encore des fleurs. Vous pourrez également trouver votre repas du midi : plats bretons, charcuterie ou couscous, à vous de choisir !



Dans les environs

Daoulas

■ **ABBAYE DE DAOULAS**
21, rue de l'Eglise
✆ 02 98 25 84 39
www.cdp29.fr
abbaye.daoulas@cdp29.fr
De avril à mi-juin : ouvert tous les jours de 13h30 à 18h ; de mi-juin à mi-septembre : ouvert tous les jours de 10h30 à 19h ; de mi-septembre à début janvier : ouvert tous les jours de 13h30 à 18h. Fermé les 25 décembre et 1er janvier. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 € (7 € à partir de mi-juin). Enfant (de 7 à 17 ans) : 1 €. Demandeurs d'emploi, titulaires des minimas sociaux, personnes en situation de handicap : 1 € ; 18-25 ans : 3 € (4 € à partir de mi-juin) ; cartes d'abonnement de 5 à 35 €. Chèque Vacances. Label Jardin remarquable. Visite guidée. Restauration (cafétéria). Boutique. Animations.

Fondée au XII[e] siècle, cette abbaye possède le rare privilège de concentrer divers points d'intérêt. Une fois l'accueil franchi, vous découvrirez le cloître, l'un des derniers vestiges de style roman en Bretagne. Plus loin, vous apprécierez le parc et les allées du jardin des plantes médicinales, labellisé Jardin remarquable en 2012. Au total, plus de 300 espèces issues des 5 continents se côtoient, dont la mandragore, le théier, le camphrier, etc. Au gré des petits sentiers, vous découvrirez également de magnifiques photos exposées en extérieur, avant d'entrer dans le bâtiment abritant l'exposition temporaire, toujours de grande qualité. Véritable ode à l'ouverture sur le monde et la diversité, chaque exposition abritée par l'abbaye étonne et intrigue petits et grands. Vous aimerez ici le charme des jardins et leur diversité botanique, la grande qualité patrimoniale du site et la découverte des cultures lointaines. A découvrir absolument !

■ **ÉGLISE ABBATIALE**
21, rue de l'Eglise
Cette église paroissiale romane, autrefois abbatiale, aurait été bâtie sur les vestiges d'un édifice datant du VIII[e] siècle. Construite entre 1167 et 1173, en pierre de Logonna, elle a été remaniée à diverses reprises, au XVI[e] siècle puis au XIX[e] siècle notamment. Vestige de l'époque gothique, le porche, construit en 1560, a été déplacé à l'entrée du cimetière qui jouxte l'abbatiale. L'intérieur de l'église est réputé pour son excellente acoustique, permise par l'harmonie des voûtes. Des concerts y sont ainsi donnés régulièrement.

Le Relecq-Kerhuon

■ **LA MAISON DES KERHORRES**
Place de Mezdoun
✆ 02 98 28 36 98
http://mdker.over-blog.com
mdkerhorres@gmail.com
Ouvert le premier dimanche du mois, de 14h30 à 17h30. En semaine sur réservation pour les groupes. Gratuit.
Cette ancienne ferme a été achetée par la commune du Relecq-Kerhuon en 1985. Rénovée et réhabilitée entre 1987 et 1990, elle abrite désormais l'association Les Amis de la maison, qui organise des expositions permanentes et temporaires. Trois pièces sont à visiter pour appréhender le passé kerhorre : l'une présente une reconstitution d'un intérieur paysan d'autrefois, une autre raconte l'importance de l'activité de la pêche traditionnelle aux siècles passés, la troisième contient des témoignages et objets retraçant l'histoire de la commune. Les expositions temporaires portent sur d'autres aspects du patrimoine local.

Milizac

■ **LA RÉCRÉ DES TROIS CURÉS**
Parc de Loisirs
Les Trois Curés
✆ 02 98 07 95 59
www.larecredes3cures.fr
larecredes3cures@wanadoo.fr
Ouvert tous les jours en juin, juillet et août. Ouverture partielle les autres mois (voir le site Internet pour les horaires). Fermé en janvier. Adulte : 18 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 16 €. Gratuit pour les moins d'un mètre. Karting : 10 € les 7 min. Abonnement à l'année : Pass La Récré 54 €. Divers tarifs réduits sont proposés : famille nombreuse, carte Cézam, personne handicapée, tarifs de groupe. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Restauration.
Ce parc de loisirs au drôle de nom, situé à proximité de Brest, s'étend sur 15 ha. Il offre de nombreuses attractions, pour les grands mais aussi pour les plus petits : le Grand huit, la Pieuvre, le Niagara et ses bouées géantes, la Grande roue, le Galion des pirates, le River's splash, ainsi que les Teufs-teufs, le Petit train, les chevaux de bois, etc. Pensez à votre maillot de bain en été, car le parc dispose d'un espace aquatico-ludique extérieur ! Vous apprécierez ce parc d'attraction à taille humaine, pour une aventure en famille, où se mêlent sensations et détente. Futé : N'hésitez pas à tenter en hiver, la circulation y est bien plus agréable et vous éviterez les files d'attente. A noter : le parc propose un hébergement en camping, à deux pas du parc, ainsi que des services de restauration.

Plougastel-Daoulas ★★

■ **LES 8 CHAPELLES** ★
Outre son calvaire, Plougastel-Daoulas possède huit chapelles, réparties sur différents sites de la presqu'île : Saint-Jean, Saint-Adrien, Saint-Claude, Saint-Guénolé, Saint-Languis, Saint-Trémeur, Sainte-Christine et Notre-Dame-de-La-Fontaine-Blanche, la plus proche du bourg. La plupart de ces chapelles, situées dans un cadre verdoyant et apaisant, datent du XVI[e] siècle. De tailles différentes, elles s'animent l'été grâce au festival de musique classique Le Chant des Chapelles. La programmation est orientée vers la musique vocale sacrée, particulièrement adaptée à l'esprit des huit chapelles. Le Chant des Chapelles propose ainsi des ensembles vocaux réputés, des médiévistes aux contemporains, des chanteurs de gwerziou, ainsi que des petits concerts de musique vocale et/ou instrumentale confiés à des musiciens locaux, issus des conservatoires de la région. Pour en savoir plus, n'hésitez pas à consulter le site de l'association Musique et Culture (www.festival-musicplougastel.fr).

■ **CALVAIRE** ★
Place du calvaire
www.mairie-plougastel.fr
mairie-plougastel@mairie-plougastel.fr
Visite libre. En été, visites guidées proposées par la SPREV, du lundi au vendredi et le dimanche après-midi (tél. 02 98 64 58 81, courriel : secretariat.sprev@wanadoo.fr).
Construit au début du XVII[e] siècle après l'épidémie de peste de 1598, le calvaire de Plougastel-Daoulas est taillé dans le Kersanton et la pierre ocre de Logonna. Il représente la vie du Christ en 28 scènes et constitue l'un des 7 grands calvaires dits « monumentaux » de Bretagne. C'est d'ailleurs le plus impressionnant de la région, avec

ses 182 statues et ses 3 croix. Endommagé pendant les bombardements alliés de la Seconde Guerre mondiale, il a pu retrouvé sa belle allure grâce, notamment, à une importante restauration à l'occasion de ses 400 ans, en 2004. L'église actuelle, construite à ses côtés en 1870 par l'architecte diocésain Le Bigot pour remplacer l'église du XVII[e] siècle, eut elle aussi à subir les dommages de la guerre et dut être restaurée. A noter : Ppur tout connaître de l'histoire du calvaire, des visites vous sont proposées en été par des guides de la SPREV (Sauvegarde du Patrimoine Religieux en Vie, www.sprev.org).

■ **CAMPING SAINT JEAN****** NOUVEAU
1910, route de La Chapelle Saint Jean
Lieu dit Saint Jean
✆ 02 98 40 32 90
info@campingsaintjean.com

Ouvert d'avril à fin septembre. Terrain de 2.5 ha. 80 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,40 € à 25,50 €. 40 mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 260 € à 815 € la semaine. Canadienne (cabane en bois) pour deux personnes : 35 €/nuit. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (6 €/jour). Aire pour camping-cars. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (épicerie /bar restaurant d'avril à fin septembre). Animations. Club enfant en juillet et août, tous les matins du lundi au vendredi (sur inscription). Toboggans aquatiques de mai à août. Prêt gratuit de vélos électriques, kayaks, paddles. Accès direct au bras de mer (grève).

Ce camping familial et verdoyant, situé entre l'Aulne et l'Elorn, domine la mer. Vous pourrez d'ailleurs accéder directement à la grève ! L'accueil est agréable et les services nombreux. L'espace aquatique, doté d'une piscine couverte et chauffée, ainsi que de toboggans aquatiques, ravira petits et grands, de même que les activités proposées. Les mobils-homes sont propres et bien équipés. La canadienne, hébergement insolite en bois, est une option originale ! Proche de Brest, cet établissement est un endroit idéal pour réaliser de nombreuses visites tout en profitant du calme de la presqu'île.

■ **MARCHÉ**
Place du Calvaire

La ville est riche de divers marchés. Tous les jeudis de l'année, c'est un marché généraliste qui se tient place du Calvaire, avec une quinzaine d'exposants et de producteurs locaux (boucherie, poissonnerie, fromagerie, fruits et légumes, fleurs, traiteurs, volailles, crêpier). Les samedis matin, vous y trouverez un marché alimentaire, avec davantage de producteurs bio. Le dernier jeudi de chaque mois, vous pourrez flâner dans un grand marché, comprenant une trentaines d'exposants, dont les producteurs cités ci-dessus et des exposants proposant des textiles, des objets de décoration, des produits d'entretien et des bijoux. Intéressé uniquement par les produits du terroir ? C'est le vendredi de 17h à 20h qu'il faudra venir place du Calvaire, de mai à septembre. En été, le dimanche, de 10h à 12h30, c'est un marché artisanal qui prend ses quartier sur la place.

Plouzané

■ **FORT DU DELLEC**

Situé sur le chemin côtier qui relie Brest au Conquet, le fort du Dellec a été édifié par Vauban au XVII[e] siècle pour faire face à la menace anglaise et défendre la rade de Brest. C'est ce qu'il fera durant deux siècles, avant d'être occupé par l'armée allemande au cours de la Seconde Guerre mondiale. Laissé ensuite à l'abandon, il est cédé à la ville de Plouzané puis ouvert au public au début des années 1980, devenant un lieu de promenade apprécié où la végétation s'approprie les pierres et les murets. C'est en 1995 qu'il devient, après quelques aménagements, un espace culturel et de loisirs de plein air : il accueille désormais festivals, spectacles et événements sportifs divers, notamment en été. N'hésitez pas à vous y balader, y pique-niquer et à monter sur les belvédères, vous assisterez au superbe spectacle qu'offre le passage des nombreux navires dans le goulet de Brest, avec pour toile de fond la presqu'île de Crozon. Endroit prisé des familles, pour un moment de détente et de découverte ! A noter : de part et d'autre du site, vous trouverez la plage et le petit port du même nom.

Tous les vendredis soirs de juillet se tient le festival « Le Dellec en juillet » . Programme sur le site de la ville.



FORT DU MENGANT

Construit par Vauban entre 1684 et 1687, le fort du Mengant faisait partie du dispositif de défense du goulet de Brest, tout comme le fort de Cornouaille, construit à l'identique sur la presqu'île de Roscanvel située juste en face. L'ensemble comprend une batterie haute (58 m au-dessus du niveau de la mer), où se trouvait une tour d'artillerie aujourd'hui détruite, et une batterie basse en demi-cercle au bas de la falaise, où subsistent deux poudrières. La rampe d'un funiculaire, qui servait à acheminer le matériel, est également encore visible. A noter : pour admirer cet ouvrage, classé monument historique depuis 2014, il vous faudra emprunter le chemin côtier. La batterie basse, toujours propriété de la Marine, n'est en effet accessible que par ce biais.

PHARE DU PETIT MINOU

Route du Conquet

Le site se trouve à quelques kilomètres de Brest, sur la route du Conquet. Le phare, majestueux, qui guide les navires entrant en rade de Brest, est le premier édifice que l'on remarque une fois parvenu sur les lieux. Pourtant c'est bien le fort du Petit Minou, un peu en retrait, qui a été construit en premier, au XVIII[e] siècle, pour défendre Brest contre les Anglais. Le phare n'a vu le jour qu'un siècle plus tard, en 1848, et a été automatisé en 1989. Mesurant 26 m, il est établi sur un rocher avançant dans la mer d'Iroise et est accessible par un pont en pierre. Vous aurez le souffle coupé par la vue sur Camaret et la baie de Berthaume ! N'hésitez pas à emprunter le chemin côtier qui part à gauche du phare, vous obtiendrez une vue d'ensemble du site ! Vous pourrez opter pour la plage en contrebas, paradis des surfeurs, en prenant le chemin de droite.

PLAGE DE SAINTE-ANNE-DU-PORTZIC

Plage historique des Brestois, elle fut longtemps prisée pour sa proximité avec la ville (les habitants y allaient à pied) et son sable naturel. Petit à petit délaissée dès les années 1970, après la construction de la digue qui l'a coupée en deux (aujourd'hui propriété privée de l'institut de recherche Ifremer), elle bénéficie depuis quelques années d'un regain d'intérêt et a même été rechargée en sable. Facilement accessible en voiture et en bus, avec un parking et un café-restaurant en bordure, cette petite plage et ses bateaux offrent un lieu de détente que les familles apprécient en toutes saisons. A noter : vous pourrez en profiter pour partir en balade le long du chemin côtier, en empruntant notamment le long escalier situé après le portail interdisant l'accès à la digue.

PLAGE DU PETIT MINOU

Route du Conquet

Pour accéder à la plage du Petit Minou, il faut prendre la direction du Conquet puis emprunter une petite route (indiquée). Vision de carte postale, cette jolie crique sauvage, encadrée de pointes rocheuses, est le repère des surfeurs, qui viennent jouer avec les vagues toute l'année ! Vous pourrez vous y baigner, mais prudence, car les courants sont forts ! Vous pourrez également prendre le chemin côtier sur la gauche et accéder au phare et au fort du même nom, situés au-dessus sur l'une des pointes.

CAMARET-SUR-MER ★

Nom breton : Kamered

Cette commune du Parc Naturel Régional d'Armorique se trouve sur la pointe de la presqu'île de Crozon. Elle doit son existence à Saint Riok, qui installa son ermitage dans une grotte du Toulinguet, au IV[e] siècle. Par sa situation géographique, Camaret devint dès 1335 une escale appréciée avant le franchissement du goulet de Brest. Et au XVII[e] siècle, Louis XIV honora la ville du titre de gardienne du littoral de l'Armorique car, grâce à sa tour et ses neuf canons, elle put rapidement vaincre la flotte Anglo-hollandaise qui tentait alors de se frayer un chemin en vue de bombarder Brest.

Au XVIII[e] siècle, l'activité principale devint la pêche à la sardine, à l'instar des ports de Concarneau et de Douarnenez. Mais après la crise sardinière, les pêcheurs s'orientèrent vers la langouste. Camaret porta d'ailleurs fièrement le titre de premier port langoustier d'Europe. Mais de 1955 à 1981, la flottille langoustière passa de 42 à 5 unités. A la fin du XIX[e] et au début du XX[e], ce port de pêche fut également fréquenté par de nombreux poètes, musiciens, acteurs et peintres, comme Eugène Boudin ou les Brestois Jim Sévellec et Pierre Péron. Et c'est ici, dans un manoir, dont on peut voir les vestiges sur la route de la pointe de Pen-Hir, que le poète Paul-Pierre Roux, dit Saint-Pol-Roux, passa la dernière partie de sa vie. La ville reste d'ailleurs un lieu de grande inspiration où de nombreux artistes viennent se ressourcer. Le quartier Saint Thomas fait trace de cette activité artistique, avec divers ateliers et galeries. La commune de Camaret, qui s'étend sur 25 kilomètres de côtes, offre de superbes trésors et paysages…

COMPAGNIE PENN AR BED
Quai Téphany
✆ 02 98 80 80 80
pennarbed.fr

Ouvert de mai à septembre uniquement. Hors saison, les départs se font de Brest et du Conquet pour Ouessant et Molène et d'Audierne pour Sein.

Vous souhaitez vous évader à Ouessant, Molène ou Sein au départ de Camaret-sur-Mer ? La compagnie Penn Ar Bed est à votre disposition de mai à septembre. Il vous faudra compter environ une heure pour atteindre chacune de ces îles. Chaque traversée étant en elle-même un voyage, vous ne manquerez pas de profiter du pont promenade des navires, histoire de ne rien perdre du spectacle : galets de terre sur la mer d'Iroise, phoques joueurs, etc. A noter : pensez à consulter le site Internet ou à contacter la compagnie avant votre départ, une météo défavorable pouvant induire une modification des horaires.

Pointe de Pen-Hir dans le Finistère.

© ACHIM PRILL





Le phare de Camaret-sur-Mer.

© SYNTO – FOTOLIA

Points d'intérêt

ALIGNEMENTS DE LAGATJAR

Situés sur les hauteurs de Camaret-sur-Mer, sur la route qui mène à la pointe de Pen-Hir, ces grands alignements mégalithiques dateraient de 2 500 ans avant Jésus-Christ. Classés monuments historiques en 1883, ces alignements restent l'un des sites les plus importants de Bretagne et comptent environ 80 menhirs (relevés grâce à une restauration commencée en 1928). On notera toutefois qu'en 1776, on en comptait près de 600, dont bon nombre ont disparus avec le temps et les destructions successives.

MAISON DU PATRIMOINE

15, quai Kléber
✆ 02 98 27 82 60

Haute saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2 €. Accueil des groupes (à partir de 10 personnes) toute l'année sur réservation.

Une visite sympathique pour découvrir un siècle de vie maritime dans la ville de Camaret-sur-Mer. La maison du patrimoine, située dans une ancienne conserverie, expose en effet cartes postales, photographies inédites, maquettes de bateaux et objets de marine afin de nous faire partager l'histoire des Camarétois. Vous trouverez également dans le musée des espaces thématiques abordant la construction navale, la pêche à la sardine et à la langouste, l'évolution du port, le mareyage, les conserveries, etc.

MUSÉE MÉMORIAL DE LA BATAILLE DE L'ATLANTIQUE

Fort de Kerbonn
✆ 02 98 27 92 58
contact@crozon-bretagne.com

Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires, de 14h à 18h. Le reste de l'année, visites de groupes sur rendez-vous. Adulte : 4 €. Gratuit pour les militaires, les anciens combattants, les personnes handicapées. Enfant, étudiant et famille nombreuse : 2 €.

C'est le seul musée en France continentale à traiter de la bataille de l'Atlantique ! Implanté depuis 1990 sur le lieu où se déroulèrent des évènements historiques et installé dans les bunkers de la batterie de Kerbonn sur le site grandiose de la pointe de Pen Hir, ce mémorial, abrité sous les bétons massifs d'une casemate allemande, offre dans un espace réduit une vision complète de ce que fut cette bataille. Il rend hommage à tous les marins disparus en mer, dont la moyenne d'âge était de 20 ans, avec une attention particulière portée aux équipages des navires marchands qui sont les grands oubliés de la victoire. Le souvenir des Forces Navales Françaises Libres (F.N.F.L.), dont les hommes venaient pour la plupart de Bretagne, y est également célébré et leur drapeau exposé. Photos, cartes, maquettes permettent de rappeler aux peuples libres du monde le sacrifice de ceux qui périrent en mer durant cette gigantesque bataille pour la liberté et pour ne jamais oublier. À l'extrême ouest de la pointe de Pen Hir se dresse le monument érigé à la demande du Général de Gaulle en commémoration des marins bretons, premiers compagnons ralliés à la France Libre…

POINTE DE PEN-HIR

Du haut de la pointe de Pen-Hir, on surplombe des falaises déchiquetées de plus de 70 m. Si ce site est très prisé des touristes en été, il est apprécié par les locaux hors période saisonnière, par gros temps. Assister au coucher du soleil depuis la pointe est un privilège, d'autant que par beau temps, le panorama permet d'embrasser d'un regard la pointe du Raz, le Menez-Hom, la pointe Saint-Mathieu et même les îles de Sein, Molène et Ouessant ! Une merveille qui révèle également les fameux « Tas de Pois », dont chaque élément porte un nom : le plus au large s'appelle Bern-Id (tas de céréales), le plus élevé est Pen-Glas (tête verte) et le plus petit Ar-Forc'h (la fourche). Ces rochers abritent une réserve ornithologique où goélands, cormorans, pétrels et guillemots nichent au printemps. À noter : la pointe de Pen-Hir est également un site connu des grimpeurs.

LA TOUR VAUBAN

✆ 02 98 27 94 22
www.camaret-sur-mer.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. De septembre à fin octobre : ouvert de 14h à 18h. Ouvert pendant les vacances de Noël. Adulte : 5 €. Tarif enfant, tarif réduit, tarif de groupe et tarif famille.

Unique dans l'architecture française, la Tour Vauban veille depuis plus de 300 ans sur l'anse de Camaret-sur-Mer et l'entrée du goulet de Brest. Classée au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis juillet 2008, la Tour Vauban, encore appelée la « Tour dorée » (à cause de la couleur de son enduit fait de briques pilées), est située à la pointe d'un sillon naturel. C'est à la suite d'une demande de Louis XIV, qui craignait une offensive ennemie sur Brest, que la tour fut construite entre 1693 et 1696. Mais la construction de la tour n'était pas encore terminée lorsqu'une flotte ennemie attaqua, le 18 juin 1694. Heureusement, grâce à sa batterie basse semi-circulaire dans laquelle se trouve imbriquées des meurtrières, la Tour Vauban permit d'écraser la flotte Anglo-hollandaise qui tentait alors de se frayer un chemin pour aller bombarder Brest. Louis XIV honora cette victoire en donnant à Camaret-sur-Mer le titre de « Gardienne des côtes d'Armorique ». Fermée pendant quelques temps pour cause de rénovations profondes, la tour offre désormais une visite interactive. Le nouveau Centre d'interprétation met en effet à votre disposition divers outils pour rendre la découverte ludique : nouvelle scénographie, tablettes permettant d'avoir accès à la réalité augmentée, expositions temporaires et activités pédagogiques. De quoi passer de bons moments en famille !



Le couvert

CRÊPERIE LES EMBRUNS
Quai Toudouze
✆ 02 98 27 90 39
www.creperie-camaret-mer.fr/fr
kermel.andre541@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Fermé le mardi et mercredi hors vacances scolaires. A partir du mois de juin, service continu et tardif à partir de 12h. Carte : 13 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
La crêperie Les Embruns est installée dans les locaux d'un ancien magasin d'articles de pêche. A l'entrée du quartier des artistes et face au port de Camaret-sur-Mer, vous pourrez déguster d'excellentes galettes et crêpes bretonnes, dans un décor moderne. La terrasse située devant l'établissement vous permettra de profiter de l'air marin et d'observer la tour Vauban, tout en sirotant un café ou en vous délectant d'une crêpe Salidou, au caramel au beurre salé. Les crêpes ont du goût et l'accueil est sympathique. A tester.

LES FRÈRES DE LA CÔTE
11, quai Gustave-Toudouze
✆ 02 98 27 95 42
lesfreresdelacote@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. En juillet et août, ouvert 7j/7. Carte : 40 € environ. Menu à partir de 29 € le soir. Terrasse.
Les trois comparses qui ont créé ce petit restaurant ont parcouru le monde et rapporté dans leurs malles de nombreuses épices. Créative et épicée, donc, la cuisine de cet établissement varie au gré du marché, pouvant prendre la forme d'un thon au caramel d'épices ou d'une lotte au Massalé de Guadeloupe. De quoi vous faire voyager ! L'ambiance est chaleureuse avec, côté déco, des couleurs chaudes et du bois sombre, ainsi que des peintures d'artistes de Camaret. A noter : vous pourrez déguster et acheter les rhums arrangés aux fruits ou au miel Breiz'île, artisanaux et imaginés sur place.

Autre adresse : 40, quai de la Douane – 29200 Brest
✆ 02 98 46 70 14

HÔTEL LE THALASSA
Hôtel-Restaurant
Quai du Styvel
✆ 02 98 27 86 44
www.hotel-thalassa.com
contact@hotel-thalassa.com
Fermé d´octobre à mars. Ouvert tous les jours de 12h à 14h15 et de 19h à 21h30. Plat à 20 € en moyenne. Terrasse.
Le restaurant de cet hôtel trois étoiles est situé au bout du quai du Styvel. Vous pourrez vous installer sur la terrasse dès les beaux jours et profiter, face au port de Camaret, du spectacle qu'offrent les bateaux, la Tour Vauban et la chapelle Notre-Dame-de-Rocamadour. A la carte, des plats traditionnels de la mer, goûteux et élaborés à partir de produits de saison, locaux et de qualité. A l'intérieur, le décor de type brasserie chic est contemporain, le personnel courtois et accueillant.

Le gîte

HÔTEL DE FRANCE***
Quai des Saveurs
19, quai Toudouze
✆ 02 98 27 93 06
www.hotel-france-camaret.com
hotel-france-camaret@wanadoo.fr
Logis (3 cheminées). Ouvert de mi-janvier à mi-décembre. 20 chambres. Chambre double à partir de 79 € ; suite à partir de 122 €. Pension complète : 56 €. Demi-pension : 38 € (19 € pour les 4-12 ans, gratuite pour les 0-4 ans). Petit déjeuner buffet : 11 € (enfant 6 €, continental 7 €). Garage : 9 €. Supplément vue mer : 10 €/nuit. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (9 €). Wi-fi gratuit. Restauration.
L'Hôtel de France est idéalement situé sur le port de Camaret. Entièrement rénové, il vous offre d'évoluer dans un cadre moderne, confortable et lumineux. Des chambres donnant sur le port, vous pourrez admirer la Tour Vauban et la chapelle Notre-Dame-de-Rocamadour. Chambres doubles à grand lit ou lits simples, chambres familiales, l'ensemble est confortable et coquet, voire douillet. L'accueil et le service sont professionnels et courtois. L'hôtel abrite également un restaurant gastronomique.

HÔTEL VAUBAN**
4, quai du Styvel ✆ 02 98 27 91 36
www.hotelvauban-camaret.fr
contact@hotelvauban-camaret.fr
Ouvert toute l'année. Prix identiques à l'année. De mi-juillet à fin août, un supplément de 5€/nuit est facturé pour les séjours inférieurs à trois nuits. 16 chambres (dont 8 avec vue mer). Chambre double de 65 € à 69 € ; chambre triple 85 €. Petit déjeuner : 8 € (6.50 €/enfant de moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé (12 places). Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration.
Ce petit hôtel possède 16 chambres simples mais confortables. Certaines ont une vue imprenable sur la mer et le port de Camaret, d'autres sur un jardin intérieur. Vous apprécierez de vous détendre dans le jardin ou en terrasse, du mobilier moderne et coloré étant à votre disposition pour en profiter. L'établissement propose également un service restauration de mi-avril à fin septembre. Vous pourrez opter le midi pour des assiettes de fruits de mer, des assiettes de charcuterie et des formules brunch. Le soir, un menu plus complet, avec entrée, plat et dessert, vous sera concocté par le chef. Un hôtel convivial et familial, idéalement placé face à la tour Vauban et la chapelle Notre-Dame-de-Rocamadour.

Campings

CAMPING PLAGE DE TREZ ROUZ***
Plage de Trez Rouz
Route de Camaret à Roscanvel
✆ 02 98 27 93 96
www.trezrouz.com
contact@trezrouz.com

Allez jusqu'à Camaret puis prendre le 1er rond-point à droite direction la pointe des Espagnols. Le camping est à 3 km sur la route de Roscanvel.

Fermé du 15 octobre au 15 mars. 80 emplacements. Exposition : ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 22 €. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 270 € à 850 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,5 à 3 € /jour (en mobil-hom, leur prévoir un couchage)). Wi-fi. Animations.

Isabelle et Yannick Trouplin dirigent un camping situé à 50 mètres de la plage, avec une vue et une tranquillité à faire pâlir bien des structures identiques… Et quelle plage ! Trampoline, château gonflable, tennis de table, mini-golf, baby-foot, piscine couverte et chauffée et location de kayak pour les résidents, le choix est là. Amateur de camping impersonnel passez votre chemin, ici l'accueil et l'environnement sont authentiques. Un camping chaleureux et calme. A noter : piscine ouverte à partir du 7 avril.

Emplettes

QUARTIER DES ARTISTES

Quartier Saint-Thomas ✆ 02 98 27 89 22
www.camaretsurmer-tourisme.fr
ot.camaret@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours du 15 juin au 15 septembre, les week end de Pâques à juin et sur rendez-vous le reste de l'année.

Le Quartier des Artistes, emblématique de la ville, est situé à deux pas des quais. Il doit beaucoup à l'implication du sculpteur Jean-Claude Le Roux, installé à Camaret en 1992. Ayant remarqué le quartier de Saint-Thomas, à l'arrière du quai Toudouze, il fit venir à l'époque des amis artistes qui s'installèrent dans d'anciens commerces. Depuis, ces lieux ont repris vie sous la forme d'ateliers d'arts et de galeries, tout en gardant le charme d'antan propre aux vieilles pierres. A ne pas manquer : un vernissage collectif a lieu chaque année le dernier dimanche de juin. Un événement toujours festif et convivial durant lequel la vingtaine d'artistes du coin se mêlent à la foule… N'hésitez pas à déambuler dans les rues de ce quartier qui invite à la création !

CARHAIX-PLOUGUER

Nom breton : Karaez-Plouger

A l'époque romaine, Carhaix comptabilisait déjà 7 voies montrant ainsi son importance et sa destination de ville carrefour du centre-ouest Bretagne. Avec une telle situation géographique, entre les monts d'Arrée et les Montagnes noires, la ville est au croisement de trois départements bretons (le Finistère, les Côtes-d'Armor et le Morbihan). C'est un point de départ idéal pour se lancer à la découverte de la Bretagne. Carhaix-Plouguer, qui s'appelait Vorgium, était déjà l'une des plus importantes cités de l'Ouest armoricain à l'époque gallo-romaine. Capitale du Poher depuis le Xe siècle, la ville devient un centre économique et commercial important aux XVIIe et XVIIIe siècles. Ce phénomène fut renforcé à la fin du XIXe siècle grâce à l'installation du Réseau Breton (chemin de fer). Une locomotive Mallet est également installée sur la place de la gare pour se souvenir d'un passé prestigieux. Aujourd'hui Carhaix-Plouguer est une ville dynamique qui a su lier les avantages de la ville avec les agréments de la vie rurale. Pour info, c'est ici que se retrouvent chaque année un grand nombre de festivaliers pour le célèbre festival des Vieilles Charrues ! De belles têtes d'affiches s'y succèdent telles Miossec, Bruce Springsteen, Pixies, Bashung, Sting, Morcheeba, Bob Dylan, Gorillaz et tant d'autres plus ou moins connus…

LES ÂNES SONT DANS LE PRÉ

Le Pellem ✆ 02 98 99 44 21
www.lasdlp.com – info@lasdlp.com

Ouvert de Pâques à début novembre. Visites de l'asinerie et promenade, location d'un âne à la demi-journée… ou plus.

Si vous souhaitez découvrir une nouvelle forme de randonnée, pourquoi ne pas essayer avec un, voire deux, âne. C'est ce que vous propose les Anes sont dans le pré. Ceux-ci pourront vous accompagner dans vos sorties ou vos balades et porter vos affaires (50 kg maximum). Par contre, vous ne pourrez pas monter dessus, contrairement à vos enfants… Plusieurs randonnées s'offrent ainsi à vous : au cœur des magnifiques Monts d'Arrée, dans les belles Montagnes Noires ou encore le long du canal de Nantes à Brest… L'association propose également des visites guidées de l'asinerie, l'animation de kermesses et de fêtes, ainsi que la location d'ânes de bât. Pour prolonger le plaisir, sachez qu'il y a une grande chambre d'hôtes. Vous pourrez même venir avec votre âne ou votre cheval ! Le tout à des prix tout doux. Les Anes sont dans le pré : une idée vraiment sympa… Futé : pour en savoir plus sur cet animal, l'association propose également une exposition pédagogique itinérante « Aimer et connaître les ânes ».

Points d'intérêt

AQUEDUC GALLO-ROMAIN DE VORGIUM

Circuit de Carhaix – Station n°11
Rue de l'Aqueduc-Romain ✆ 02 98 93 04 42
www.ville-carhaix.com/accueil_carhaix
communication@ville-carhaix.bzh

Renseignements auprès de l'office de tourisme de Carhaix et du Poher.

Considéré comme l'un des plus grands de Gaule, cet aqueduc mesure tout de même 27 km de long ! Pourtant, à vol d'oiseau, la distance entre la ville et le captage n'était que de 12 km… Cette différence s'explique par les obstacles qui se mirent en travers de la construction de l'aqueduc. Des obstacles qu'il fallait alors contourner ! Le but de cet aqueduc était d'amener suffisamment d'eau à Carhaix pour alimenter les thermes et les bassins agrémentant les grands monuments, mais aussi les fontaines publiques et les puits. Elle assurait également la salubrité de l'eau par un réseau d'égouts qu'elle assainissait. Protégé par un coffre en ciment, le vestige a gardé son état d'origine. Avant le milieu du IVe siècle, l'aqueduc sera malheureusement abandonné et il faudra alors attendre le début du XXe pour que l'eau courante revienne enfin à Carhaix !

LE QUARTIER DE PETIT-CARHAIX

Autour de la chapelle du Front, en contrebas de Carhaix et au bord de l'Hyènes, se trouve le hameau de Petit-Carhaix. Celui-ci comporte des maisons typiquement bretonnes des XVII[e] et XVIII[e] siècles. Parmi elles, on découvre une maison datant de 1652 tandis qu'une autre porte la marque professionnelle d'un savetier. A l'origine, le village accueillait les activités artisanales traditionnellement reléguées à la périphérie des villes du fait de conséquences désagréables liées à leur activité comme les odeurs nauséabondes. On y trouvait par exemple les tanneries, qui n'étaient pas mécontentes puisqu'elles trouvaient de l'eau en abondance dans le faubourg de Petit-Carhaix (élément indispensable à l'exercice de leur profession). Celles-ci sont restées en activité jusque dans les années 60 et, aujourd'hui, il est encore possible de voir les différents bâtiments en bois qui servaient à entreposer les peaux.

Le gîte

HÔTEL NOZ VAD**
12, boulevard de la République
✆ 02 98 99 12 12 – www.nozvad.bzh
aemcs@nozvad.bzh

Fermé fin décembre-début janvier. Accueil jusqu'à 23h. 44 chambres. Chambre simple de 44 € à 95 € ; chambre double de 51 € à 102 € ; chambre triple 88 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Duplex familial 4 personnes : 99 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 € par jour sauf en catégorie privilège). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (formule snack midi et soir). Vente (textiles bretons, bière Coreff). Canal +.

Voilà un nom bien trouvé pour ce petit hôtel de Carhaix puisqu'en breton, Noz Vad signifie « bonne nuit » ! La décoration de ses 44 chambres est sobre, avec des lavabos qui ont tous été changés, et la literie est propre et confortable. L'aménagement est simple, les chambres silencieuses et le rapport qualité-prix imbattable pour les habitations les moins chères. De plus, les toilettes sont séparées dans chacune des chambres. Vous trouverez sur place un bar ainsi qu'un confortable salon et un jardin. Et pour les cyclistes, un espace sécurisé est disponible pour les vélos. La situation de l'établissement est idéale, au cœur du quartier des restaurants et à côté du centre-ville. Le plus : petit déjeuner copieux et la nouvelle formule snack proposée midi et soir avec au choix croque-monsieur, quiche lorraine, pizza plus une boisson et un café !

CHÂTEAULIN

Nom breton : Kastellin

Ville centrale du Finistère, Châteaulin est située dans une vallée verdoyante, sur les bords du canal de Nantes à Brest. Son nom viendrait du breton *castel* (le château) et de l'ancien nom de la localité, appelée Nin. Encore aujourd'hui très active, cette commune du parc d'Armorique se développa au fil des siècles grâce aux ardoisières, aux activités agricoles et, surtout, à une importante pêcherie de saumons. L'activité saumonière de Châteaulin valut d'ailleurs longtemps à ses habitants d'être surnommés les « têtes de saumons » ou *Pen eok* ! Le canal, que l'Aulne emprunte, est désormais un espace de loisirs pour la pêche, le canotage et la promenade sur le chemin de halage. La commune dévoile également un patrimoine riche, comme la chapelle Notre-Dame ou le viaduc. Et pour les amateurs de vélo, la ville est aussi synonyme de course cycliste de renommée internationale, avec le fameux Circuit de l'Aulne aujourd'hui rebaptisé Les Boucles de l'Aulne.

Points d'intérêt

CANAL DE NANTES À BREST

Réalisé entre 1811 et 1836, le canal de Nantes à Brest est long de 360 km. Sa construction servait à pallier le blocus de Brest par ces enfiévrés d'Anglais ! C'est ainsi que Napoléon voulait assurer les arrières de la cité du Ponant en cas de nouveau conflit. C'est d'ailleurs par ce biais qu'il traversa la Bretagne intérieure. Pour y accéder, il suffit d'emprunter la voie verte en direction de Gourin. Traversant la ville de Chateaulin dans toute sa longueur, le canal offre un point de vue particulièrement agréable, au cœur des monts qui entourent la ville. Et pour en profiter pleinement, n'hésitez pas à vous promener à pied ou à vélo sur le chemin de halage qui borde le canal sur toute la longueur…

ÉGLISE SAINT-IDUNET

Entièrement reconstruite en 1869 à la place de l'ancienne église du prieuré, l'église paroissiale Saint-Idunet est de style néogothique. On y trouve, notamment, plusieurs vitraux réalisés par différents ateliers entre 1873 et 1930. Ceux-ci témoignent d'une certaine recherche de l'identité bretonne. A quelques mètres de l'Aulne et des rues piétonnes, l'église fait face à la colline la plus abrupte de Châteaulin. A noter également : l'orgue de cette église a été déplacé dans la chapelle Notre-Dame en 1843 pendant la reconstruction de celle-ci. L'orgue, également restauré, a été classé Monument historique et est toujours en service aujourd'hui.

OBSERVATOIRE AQUATIQUE

Quai Charles-de-Gaulle ✆ 02 98 73 40 31
www.smatah.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 16h. Haute saison : du lundi au vendredi de 10h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Gratuit.

Installé en plein cœur de Châteaulin depuis 1996, cet équipement unique dans le Finistère permet d'observer les poissons migrateurs mais aussi d'expliquer aux visiteurs leurs cycles de vie. Pour ce faire, vous pourrez vivre une immersion unique dans la salle entourée de baies vitrées située au cœur même de l'Aulne. Vous serez alors au milieu de la vie aquatique. Une expérience sans pareille qui vous permettra d'observer les flux des poissons migrateurs comme le saumon atlantique, l'alose ou encore la lamproie. A savoir : au-delà de l'aspect pédagogique,

l'observatoire fournit d'importantes données qui sont ensuite recueillies par les scientifiques pour analyse. Et depuis 2017, une webcam a été installée nous permettant ainsi de suivre en direct la vie sous-marine au niveau de la vitre de comptage de l'observatoire aquatique. En 2019, une passe à civelles, doublée d'une station de comptage, sera également installée afin de faciliter la remontée des jeunes anguilles et d'améliorer nos connaissances sur cette espèce menacée…

Emplettes

■ **SPICY-MEN**
6, place du Marché ✆ 06 37 09 29 69
spicy-men.fr – juspicymen@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 18h30.
Voilà un peu plus d'un an que la boutique Spicy-Men a ouvert ses portes à Châteaulin. Une fois à l'intérieur, on ne s'interroge plus sur la provenance de ce nom parce qu'ici se retrouvent du thé et des épices provenant du monde entier. D'ailleurs, avant même de rentrer, on découvre la carte du monde sur la porte et la vitrine du magasin… Sur les rayonnages vous sont ainsi proposés une cinquantaine de thés et une centaine d'épices vendus en vrac. Et, désormais, vous pourrez également passer commande sur leur site Internet. Le site Facebook est très actif alors n'hésitez pas à y jeter un coup d'œil…

Dans les environs

■ **ENCLOS SAINT-PIERRE**
PONT-DE-BUIS-LÈS-QUIMERCH
L'enclos paroissial dédié à saint Pierre, en ruines, est un lieu envoûtant. Abandonné à la suite de l'érection du nouveau bourg et de la nouvelle église, l'enclos a été vendu, démantelé (le calvaire et le porche ont été déplacés au cimetière) puis abandonné. Ne restent que l'église, dont les parties les plus anciennes datent du milieu du XV[e] siècle, et un ossuaire, situé au sud ouest de l'église, près de l'entrée principale de l'enclos. La construction de ce dernier remonterait à1579, comme semble l'attester le linteau de la porte. Depuis cet ensemble majestueux, vous embrasserez la campagne environnante et les monts d'Arrée. Particulièrement beau au coucher du soleil !

CHÂTEAUNEUF-DU-FAOU

Nom breton : Kastell-Nevez-ar-Faou
Située le long de la voie romaine qui reliait Carhaix-Plouguer à Châteaulin, la ville doit son nom au château construit en surplomb de l'Aulne. Un château dont il ne reste désormais que quelques ruines. Les hêtres qui poussent le long du cours d'eau sont sans doute à l'origine du mot faou puisqu'en breton, cette essence d'arbre se dit *fhao*. En toile de fond, on découvre les monts d'Arrée au nord et les montagnes Noires au sud. Un paysage que l'on peut d'ailleurs voir depuis la rue Roz-Aon. Depuis cette dernière, on peut apercevoir le château de Trévarez. Vallons verdoyants, collines mystérieuses et omniprésence de l'eau, les rives calmes de la rivière sont un paradis pour les pêcheurs et les marcheurs. Pour dire, ces paysages ont même inspiré Paul Sérusier, célèbre peintre, disciple de Gauguin, venu s'établir dans la ville au début du siècle. Pour info, la ville a même mis en place un circuit permanent « Sur les pas de Paul Sérusier ». L'église paroissiale est décorée de ses peintures murales tandis que le centre-ville abrite plusieurs calvaires, croix et fontaines qui soulignent l'importance de la foi bretonne.

■ **OFFICE DE TOURISME HAUTE CORNOUAILLE**
Place Ar Ségal ✆ 02 98 81 83 90
tourisme-chateauneufdufaou.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Avril, mai, juin, septembre : mardi et vendredi : 10h-12h30, 14h-18h, mercredi : 10h-12h30, samedi : 10h-12h30, 14h-17h ; Octobre à mars : mardi et vendredi : 10h-12h30. Ouverture exceptionnelle le 24 décembre 2018 : 10h-12h30 et 14h-17h.
Pour l'assurance d'un séjour réussi dans la région, n'hésitez pas à passer la porte de l'office de tourisme. Documentation et personnel compétent sont à votre disposition au rez-de-chaussée. A l'étage, vous trouverez un espace d'exposition des plus intéressants. A noter : des topo-guides sur les circuits de randonnée pédestre avec 5 circuits à la découverte du patrimoine et des sites remarquables de la commune et des bords de l'Aulne, 6 circuits au départs de Saint-Goazec, également téléchargeables sur le site Internet.

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE DU MOUSTOIR**
La chapelle du Moustoir se situe à environ 3 km de Châteauneuf-du-Faou, en direction de Carhaix et Spézet. Bâtie entre 1575 et 1628, la chapelle est aujourd'hui entourée d'une quantité impressionnante de fleurs et d'arbustes. Depuis l'extérieur, on remarque que la flèche est absente. Cette dernière a été foudroyée en 1852 et n'a jamais été reconstruite. A l'intérieur de la chapelle, on découvre des statues polychromes ainsi qu'un sacraire. Quant à ses vitraux, ils sont modernes puisqu'ils datent de 1989 ! A l'extérieur de la chapelle se trouve également le calvaire qui, à lui seul, vaut le détour…

Emplettes

■ **MARCHÉ**
Place du Marché
Les 2[e] et 4[e] mercredis de chaque mois, le matin.
Pour beaucoup, aller au marché, c'est une façon bien agréable de découvrir le commerce et l'artisanat local, mais aussi de s'imprégner de l'ambiance de la ville et de ses habitants. Une ambiance parfois haute en couleur qu chacun appréciera à sa juste valeur. A Châteauneuf-du-Faou, vous pourrez ainsi déambuler entre les stands dressés les mercredis matin. Il s'agit d'un marché de plein air, essentiellement alimentaire. Au petit matin pour bénéficier d'un achalandage complet, au milieu ou en fin de marché pour les aubaines, n'hésitez pas et n'oubliez pas votre cabas !

CLOHARS-CARNOËT – LE POULDU

Nom breton : Kloar-Karnoed

La commune nous offre de très jolis attraits par le biais de ses trois entités bien distinctes : le bourg de Clohars-Carnoët, Doëlan, magnifique petit port breton, et Le Pouldu, station balnéaire qui connut une grande notoriété dans les années 1930. Elle est d'ailleurs encore aujourd'hui une destination très prisée des touristes. Et pour preuve, la commune organise chaque année depuis 2009, en juillet et août, un parcours artistique et culturel dénommé « Les Arts en balade » permettant de mettre en valeur le patrimoine local de Clohars-Carnoët et d'organiser des expositions d'art sur son territoire. Les visiteurs auront alors tout loisir de se promener à pied, en vélo ou en voiture au travers du bourg, du Pouldu et de Doëlan. Idéal pour découvrir cette belle commune… Sans oublier le Chemin des Peintres qui propose de concilier connaissance et plaisir de randonner : un parcours qui conduit sur les sites peints par de grands artistes ayant séjourné ici (Paul Gauguin, Sérusier, Meyer, Maxime Maufrat…). Ces derniers contribuèrent ainsi à la renommée de la ville et de ses environs, tout comme le peintre Tal-Coat, décédé en 1985, qui était né à Clohars-Carnoët. Quant à Doëlan, le petit port inspire toujours autant puisque c'est ici que fut tournée la série *Doc Martin* avec Thierry Lhermitte ! A voir également, tout proche, un calvaire élevé en 1879 sur l'ancien cimetière et les reliques de saint Maurice qui reposent dans l'église de la ville.

Points d'intérêt

PARC ANIMALIER DU QUINQUIS

4, lieu-dit le Quinquis
✆ 02 98 39 94 13
www.parcanimalierduquinquis.com
parcduquinquis@gmail.com
Ouvert du d'avril à la fin des vacances de la Toussaint. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 19h30. Rendez-vous sur le site internet pour les autres horaires. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 10 €. Enfant (de 5 à 11 ans) : 5 €. Tarif du parcabout : 8 € en supplément du parc. Chèque Vacances. Restauration. Boutique. Aire de repos et de pique-nique. Salle d'exposition en saison.

Créé en 1989, le parc animalier du Quinquis est un parc familial qui a opté pour un concept d'animaux en liberté. Toute son originalité tient de cette symbiose entre plusieurs espèces animales qui cohabitent entre eux et avec les visiteurs au sein d'un parc botanique préservé, dans son écosystème. Vous pourrez ainsi approcher daims, cerfs, biches, lémuriens, mais aussi alpagas ou encore les derniers arrivés : la famille Zébu ! A noter : le parc animalier organise quelques spectacles en saison et vous aurez aussi la possibilité de découvrir des expositions de peinture… Une magnifique promenade dans une vallée d'environ 10 hectares avec étangs et bocages, et, bien sûr, des animaux en liberté. Un havre de paix et une immersion dans la nature pour petits et grands. Dernière nouveauté : installation d'un parcabout au sein du parc depuis juin 2018 !

SITE ABBATIAL DE SAINT-MAURICE

✆ 02 98 71 65 51
www.abbayesaintmaurice.blogspot.fr
saintmaurice@clohars-carnoet.fr
Ouvert d'avril à novembre. Fermé le 1er mai. Basse saison : ouvert le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 11h à 19h. Haute saison du 15 juin au 15 septembre. Ouvert pendant les vacances scolaires tous les jours sauf le samedi de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 3 €. Tarif réduit : 3 €. Visite guidée (visite du logis et du parc avec audioguide).

Au bord de la forêt de Carnoët et de ses nombreux arbres centenaires, sur la rive droite de la Laïta, se trouvent les ruines de l'abbaye cistercienne de Saint-Maurice. C'est en 1177 qu'elle fut fondée par l'abbé Maurice Duault de

© SAINTHO – ISTOCKPHOTO



Doëlan.

l'abbaye de Langonnet alors que la terre sur laquelle elle se situe a été offerte par le duc de Bretagne Conan IV. Une exposition permanente permet de découvrir l'histoire des bâtiments, dont les plus anciens datent du XIII[e] siècle, ainsi que la vie des moines cisterciens. Sur ce site naturel protégé se trouve également des sequoias centenaires. Les visites se font avec un audioguide dont une version enfant. Ne ratez pas non plus l'observation d'une colonie protégée de chauve-souris ayant élu domicile dans les combles du logis de l'abbé. Cette observation se faisant au moyen d'une caméra infra-rouge. Et, en été, d'autres expositions temporaires sont proposées.

Le couvert

■ **CRÊPERIE DE SAINT-MAURICE**
LD Saint Maurice
79, route de Lorient
✆ **02 98 71 50 67**
www.creperiedesaintmaurice.com

Ouvert de janvier à Toussaint. Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Service continu le dimanche toute l'année. Ouvert tous les jours en continu en juillet et août. Vin au verre. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Parking.
Située à quelques pas seulement du site abbatial de Saint Maurice, cette crêperie est en tout point réjouissante pour son cadre charmant et pour ses crêpes. En terrasse, couverte ou ouverte selon le temps, ou depuis l'intérieur de la crêperie avec cheminée d'époque, poutres apparentes et meubles rustiques, vous pourrez admirer la vue sur les bords de la Laïta et profiter du calme environnant et de la nature. Côté crêpes, le choix est vaste. Difficile de ne pas trouver son bonheur parmi les recettes classiques ou les spécialités salées et sucrées. Découvrez par exemple les spécialités salées à base d'algue comme la Marine (noix de Saint-Jacques, légumes, haricots de la mer) et les spéciales sucrées comme la Volcan ou la gelée de pomme et de chouchen. L'ardoise varie au gré des créations… Une crêperie à visiter.



© S. NICOLAS - ICONOTEC

Emplettes

■ **MARCHÉ**
Le samedi matin dans le bourg de Clohars-Carnoët, le mercredi matin au Pouldu.
Si vous cherchez un « vrai » joli petit marché typiquement breton, n'hésitez pas à vous arrêter le samedi matin à Clohars-Carnoët : quel plaisir de flâner parmi des étalages de toutes sortes : primeurs, fromagers, boulangerie artisanale, étal d'huîtres et de coquillages, poissonnier (poissons et crustacés), rôtisserie, crêperie, vendeur de paella, vendeur de produits à base d'algues… Que ce soit hors saison ou pendant les vacances, on se plaît à s'y rendre, ne serait-ce que pour converser, échanger quelques instants ça et là…

COMBRIT-SAINTE-MARINE

S'étendant de Pluguffan (Pays de Quimper) à Lambour (rattachée à Pont-l'Abbé), la commune est une verte oasis née des douces noces de la rivière de l'Odet et de l'océan. Par sa proximité avec ces centres d'activités et de loisirs (Quimper se situe à 18 km et Pont-l'Abbé à 6 km), Combrit-Sainte-Marine est un petit coin fort sympathique mêlant les bois et la mer dans un environnement naturel et protégé. Nombreux sont ses atouts : une grande plage de sable fin de 4 km, une église et des chapelles, un port de plaisance, un centre nautique, une rivière, des bois, un polder, des lavoirs et des fontaines, mais aussi des sentiers de randonnées… On peut également découvrir, du bourg de Combrit au village de Sainte-Marine, de nombreuses belles demeures qui jalonnent la flânerie. Pour relier le petit port de Sainte-Marine à Bénodet, il existait autrefois un petit bac à chaînes. Aujourd'hui, c'est le pont de Cornouaille (long de 610 mètres) qui permet de franchir l'Odet et qui relie les deux stations. De celui-ci, haut de 30 mètres, on découvre une vue panoramique sur Sainte-Marine mais aussi sur le port de Bénodet.

Points d'intérêt

■ **PARC BOTANIQUE DE CORNOUAILLE**
Kerlever
✆ **02 98 56 44 93**
www.parcbotanique.com
info@parcbotanique.com
Jardin remarquable. Fermé de mi-septembre à mi-octobre. De mars à mi-novembre, ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 19h. Ouverture en continu en juillet et août de 10h à 19h. Adulte : 7,50 €. Enfant : 3,50 €. Groupe (20 personnes) : 6,80 €. Boutique (vente de plantes et de minéraux).

© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE



Sainte-Marine.

Créé en 1981, le parc botanique de Cornouaille présente une des collections de plantes parmi les plus riches de Bretagne. Sur 45 000 m² de végétation, il révèle ainsi aux visiteurs près de 3 500 espèces et variétés de plantes venues du monde entier (environ 25 000 plantes). Celles-ci composent à merveille ce magnifique parc à l'anglaise. Sans oublier le superbe jardin aquatique et ses 6 000 m² qui nous laissent découvrir certaines plantes subtropicales. Quelle que soit la saison, ce parc botanique révèle ses merveilles à qui veut bien venir les découvrir… Mais, bien que toute l'année la balade vaille le détour, on vous conseille tout de même de préférer la période des floraisons de mars à octobre. Au printemps, ce sont les rhododendrons, les camélias, les magnolias ou encore les azalées qui sont superbes, tandis qu'en été, les hortensias se laissent apprécier, tout comme les plantes subtropicales du jardin aquatique… C'est une véritable explosion de formes, de senteurs et de couleurs. Et arbres et arbustes ne manquent pas moins d'intérêt. Oui, ce n'est pas pour rien que le parc a été labellisé Jardin remarquable en 2005 ! Pour finir, n'hésitez pas à passer par le musée des Minéraux. A noter, depuis 2015, le parc fait maintenant partie de la Route européenne des jardins.

Le couvert

■ **LES TROIS ROCHERS – VILLA TRI MEN**
16, rue du Phare
Sainte-Marine ✆ 02 98 51 94 94
www.trimen.fr – contact@trimen.fr

Fermé de novembre à mars. 1 au guide Michelin. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi le soir ; le samedi midi et soir. Haute saison : du lundi au samedi le soir. Menus de 50 € à 90 €. Accueil des groupes. Terrasse.*

Magnifique demeure de 1913 revisitée en hôtel de charme, La Villa Tri Men vous laisse également découvrir son restaurant ouvert le soir et le samedi midi d'avril à juin et de septembre à octobre, et le soir en juillet et août. Un établissement qui saura vous séduire tant par sa situation exceptionnelle, notamment avec sa vue et sa superbe terrasse, que par sa cuisine de la mer. Dans le restaurant Les Trois Rochers, le chef distingué par de grandes institutions, Frédéric Claquin, s'attèle à vous concocter une sublime carte mettant en avant les produits de la mer et du terroir. Au fil des saison, vous pourrez ainsi découvrir des mets de qualité tels que les ravioles de langoustines et son jus de crustacé ou encore les ormeaux poêlés… Frédéric n'a qu'à se pencher pour faire son marché dans la belle bleue ! Sinon, pour les desserts, ce sera crémeux citron-orange pamplemousse avec un sorbet basilic ou bien le soufflé au yuzu avec sa glace Siramami Gasy. Des desserts que vous pourrez déguster au travers des trois menus proposés. Voilà donc un établissement de qualité à découvrir sans hésitation.

Le gîte

■ **LES TROIS ROCHERS – VILLA TRI MEN******
16, rue du Phare – Sainte-Marine
✆ 02 98 51 94 94 – www.trimen.fr

Relais & Châteaux. 16 chambres (et 3 cottages). Chambre double de 143 € à 315 €. Petit déjeuner buffet : 17 €. Animaux acceptés (17 €). Wi-fi gratuit. Restauration (les Trois Rochers – restaurant étoilé).

Situé au cœur du village de Sainte-Marine, la Villa Tri Men, rénovée en 2017, tire son nom des trois hommes qui l'ont construite il y a une centaine d'années, en 1913 plus précisément… Dans un cadre exceptionnel avec vue sur la mer qui se trouve au bout du jardin, cette ancienne maison de vacances reconvertie en hôtel de charme saura vous séduire avec ses 16 chambres modernes décorées avec goût et au style contemporain, épuré, avec des matériaux bruts. Le plus : elles s'ouvrent toutes sur la mer et le jardin, face à Bénodet. Des toiles de peintres de la Cornouaille ornent les murs et,

pour votre confort, chacune des chambres est équipée d'une télévision et d'un accès internet en Wi-fi. A savoir : l'une des chambres est accessible aux personnes à mobilité réduite. Mais n'hésitez pas non plus à découvrir les cottages, avec terrasses privatives, de ce superbe hôtel. Pour la détente, la Villa Tri Men vous propose de faire une pause dans son jardin qui domine l'estuaire de l'Odet et vous plonge donc dans un superbe environnement en lien direct avec la mer… Et pour finir, venez découvrir le bar et sa magnifique vue et bien sûr son restaurant étoilé. Véritablement charmant.

CONCARNEAU ★★★

Nom breton : Konk-Kerne

Troisième ville du Finistère après Brest et Quimper, et neuvième port de pêche de l'Hexagone, Concarneau voit débarquer chaque année quelque 8 000 tonnes de poissons grâce aux 100 navires qui composent la flottille. Mais Concarneau est également une ville qui se trouve être un haut lieu de l'histoire bretonne. En témoigne d'ailleurs cette étonnante Ville Close qui abrite de nombreux commerces dans d'étroites ruelles. Une citée fortifiée des XVe et XVIe siècles et remaniée au XIXe siècle, construite sur un îlot, offrant une vue magnifique sur le port de pêche, le port de plaisance et la baie de Concarneau. Avec plusieurs dizaines de milliers de touristes venant du monde entier qui la visitent chaque année, elle est même devenue l'un des monuments historiques les plus visités de Bretagne et le second du Finistère. Car Concarneau est, en ce troisième millénaire, l'une des destinations les plus prisées de Bretagne. Avec ses plages, ses sentiers côtiers, son patrimoine architectural et culturel mais aussi son port de plaisance situé en plein cœur de la ville, Concarneau possède un véritable attrait touristique. Une ville incontournable dans le paysage breton.

OFFICE DE TOURISME

Quai d'Aiguillon ✆ 02 98 97 01 44
www.tourismeconcarneau.fr
accueil@tourismeconcarneau.fr
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Avril, mai, juin et septembre du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; dimanche et jours fériés de 10h à 13h.

A l'office de tourisme de Concarneau, on trouve toutes les informations nécessaires pour organiser son séjour dans la ville et ses environs. Le personnel, compétent et souriant, vous procure toute la documentation pour vos recherches. Vous serez probablement intéressé par un plan détaillé de la ville ! Mais vous aimerez également sans doute connaître les festivals du coin, les restaurants et les hébergements, les spectacles à découvrir ainsi que les musées et les coins de la ville à visiter… N'hésitez pas…

CELTIC TRAIN

6, rue Alfred Leray
✆ 06 80 70 58 89
www.celtictrain.com
info@celtictrain.com
Tous les jours du 05 avril au 30 septembre. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 5 à 18 ans) : 4,50 €. Groupes : 5,25 € adulte et 3,75 € enfant. Réduction de 2 € pour le petit train de Bénodet ou de Quimper si achat d'un billet pour le Celtic Train de Concarneau. Visite guidée.

Idéal pour découvrir l'histoire de Concarneau, le Celtic Train vous fera voyager par le biais d'une visite de la ville en 40 minutes environ. Une visite commentée sur l'histoire des pêcheurs, des conserveries ou encore des peintres… Tout au long de la corniche, Gauguin et Flaubert racontent leur Concarneau… Le plus : si vous conservez votre ticket Concarneau, vous pourrez bénéficier d'une réduction dans le petit train de Bénodet ou de Quimper, histoire de découvrir aussi ces deux autres grandes villes du Finistère. Une façon différente de voir la ville…



© SAINTHO – ISTOCKPHOTO

Port de Concarneau.

MARINARIUM
Place de la Croix
✆ 02 98 50 81 64
www.mnhn.fr
marina@mnhn.fr

Fermé du 7 janvier au 3 février. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Ouvert tous les jours de 14h à 18h de février à mars et d'octobre à décembre. Ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h d'avril à juin et en septembre. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 3 à 16 ans) : 3 €. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Boutique.

Au bout du quai qui longe la Ville Close, juste après le Port de Plaisance, le Marinarium surplombe la mer. Fondé en 1859 par le professeur Coste, c'est le premier laboratoire de biologie marine au monde. Modernisée en 1970, cette structure est propriété du Muséum d'Histoire Naturelle et attire les plus grands spécialistes de la vie marine. « Connaître, comprendre, gérer la mer et mieux la respecter », tels sont les maitres mots du Marinarium. Ouvert au public, tout y est expliqué de façon simple, ludique et agréable au moyen d'animations, mais également d'excursions régulièrement organisées. L'importance des océans et leur extraordinaire biodiversité, l'univers du plancton, l'immense richesse du littoral, ou encore la gestion des ressources marines sont illustrés par des murs d'images et des aquariums. Citons également la salle pédagogique dans laquelle se trouve la nurserie… L'espace retraçant l'historique de la station, la salle de conférence et la boutique sont en accès libre : un bon moyen pour découvrir les lieux.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE KERIOLET
Beuzec Conq ✆ 02 98 97 36 50
www.chateaudekeriolet.com

Ouvert de juin à septembre. Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Forfait famille (2 adultes + enfants) 16,50 €. CB non acceptée.

Situé à quelques minutes du centre de Concarneau, vous pourrez découvrir ce superbe château qui se trouve être l'ancienne propriété de la comtesse de Chauveau (une authentique princesse russe, la princesse Narisckine, veuve en première noce du prince Youssoupoff, assassin de Raspoutine). Œuvre de l'architecte Joseph Bigot, vers 1870, il mérite vraiment le détour. Surtout quand on sait que sa construction aura demandé une vingtaine d'années… Après le décès de la princesse, cette dernière en fit don au département en gage d'amitié franco-russe. Depuis ce temps, ce joyau de l'architecture du XIXe siècle a été maintes fois vendu et revendu, risquant de devenir tantôt un lycée, tantôt une maison de retraite, et même un hôtel de luxe… A savoir : pendant la saison, différentes animations et expositions animent le château de Keriolet (que l'on peut également louer pour des réceptions privées).

MUSÉE DE LA PÊCHE
Ville Close – 3, rue Vauban
✆ 02 98 97 10 20
www.musee-peche.fr

Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h d'avril à juin, de septembre à octobre et pendant les vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit (étudiant, handicapé…) : 3 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (atelier pour enfant). Visite guidée. Boutique.

Installé depuis 1961 dans l'ancien arsenal de la Ville Close, le Musée de la pêche vous propose de partir à la découverte des traditions maritimes : l'histoire, les techniques de pêche, la conservation du poisson. Un espace dédié aux enfants, le Quai des petits mousses, se trouve sur le parcours. Les visites guidées de groupes d'adultes durent environ 1h30 et donnent accès à des connaissances non disponibles du public visiteur ! L'un des points forts de votre visite sera l'accès libre à l'Hémérica, de la cale à la timonerie (un chalutier de 34 mètres ancré au quai du musée). Les enfants de 12 à 15 ans pourront également fêter leur anniversaire dans le musée dans l'esprit d'une *murder party* !

© GMALANDRA – ISTOCKPHOTO



La ville close de Concarneau.

LA VILLE CLOSE ★★★

De passage à Concarneau, n'oubliez pas de vous arrêter à la ville close, qui n'est autre que le centre historique de la ville. Chaque année, de nombreux visiteurs se promènent avec plaisir dans ces ruelles étroites et longues de près de 350 m. Ils y découvrent également de nombreux jardins et des remparts offrant une vue imprenable sur la baie de Concarneau, le port de pêche et le port de plaisance. Tout à fait charmant… Située sur un petit îlot en plein cœur de Concarneau, la ville close (qui doit son nom aux remparts qui l'entourent et qui furent construits au début du XV[e] siècle) est reliée à la terre par deux petits ponts qui débouchent sur une impressionnante porte datant de Vauban. Pour info, cette enclave fut d'ailleurs une place forte de la Cornouaille. Le site, classé, offre donc une très jolie balade.

Le couvert

LE VAUBAN

Ville Close – 10, rue Vauban
✆ 02 98 97 34 93 – www.levauban-restaurant.fr
Ouvert toute l'année. Menus de 28 € à 41 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Situé à l'entrée de la Ville Close, en face du musée de la Pêche, le Vauban vous accueille dans un cadre marin et convivial pour vous proposer une cuisine tournée vers la mer. D'ailleurs, le restaurant dispose d'un vivier avec notamment des homards, des langoustes, des araignées ou encore des tourteaux… Sans compter les arrivages journaliers de palourdes et bigorneaux. Vous pourrez également y découvrir ses spécialités telles que la blanquette de lotte au lard et aux cèpes… Et ses superbes plateaux de fruits de mer. Le Vauban vous propose également sa carte de vin conventionnelle, bio et en biodynamie. Sinon, côté viandes, le restaurant aura aussi quelques suggestions à vous faire… Et en dessert, le tiramisu au caramel au beurre salé est bien tentant. Une table réputée à Concarneau.

Emplettes

TRI MARTOLOD

ZA de Colguen ✆ 02 98 66 20 22
www.trimartolod.fr – brasserie@trimartolod.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Visite libre de la brasserie sur demande ou guidée chaque jeudi à 11h de juin à septembre.
Voilà une brasserie artisanale qui ne cesse de se développer. Dans son bâtiment de 1 000 m² à l'entrée de la ville, la bière rousse en 2009, et la blanche en 2010, sont sorties pour la première fois des cuves de cette coopérative. Elles rejoignaient alors la blonde et la brune sur les étagères de la boutique. Notons que toutes ces bières sont réalisées sans colorant, sans conservateur et à basse fermentation. D'autres produits, également issus de productions artisanales ou du commerce équitable, voisinent avec les productions maison. Des produits que l'on peut aussi commander via le site Internet. Dans le prolongement de la boutique, on trouve le bar qui s'anime régulièrement lors de soirées concerts. Sur simple demande, il est possible d'aller observer de plus près le processus de fabrication, les grandes cuves étant ouvertes pendant la fermentation.

Dans les environs

Melgven

ADRENATURE PARC AVENTURE

Lieu-dit Moulin du Cosquer
✆ 06 82 78 79 10
www.adrenature.fr – contact@adrenature.fr
Ouvert de fin mars à début novembre. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 13h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Ouvert aussi le mercredi après-midi dès fin mai. Ouvert 7j/7 de 13h30 à 18h30 pendant les vacances d'automne, ouvert 7j/7 de 10h à 19h pendant les vacances de Printemps. De 12€ à 22€ selon la taille des participants. Chèques non acceptés. Chèque Vacances.
Ouvert depuis 2013, le parc aventure Adrénature se situe dans une forêt de 8 hectares, milieu naturel préservé. Adrénature (mêlant adrénaline et nature) propose ainsi 13 parcours dans les arbres avec différents niveaux : facile, découverte, et sport. Ce grand parc d'accrobranche vous permettra ainsi de vous reconnecter avec le milieu naturel… Les enfants ont également accès au parc dès 3 ans avec des parcours qui leur sont dédiés. Evoluant en autonomie, vous devrez d'abord suivre le *briefing* des animateurs qui vous surveilleront ensuite depuis le sol. Attention : tenue adaptée et chaussures fermées obligatoires. Les parcours, 100 % sécurisés, vous procurerons plaisir et sensations. A savoir : Adrénature vous propose également de glisser sur sa grande tyrolienne de 220 mètres, de suivre des jeux de piste, ou encore d'essayer le *quick jump* (saut dans le vide à 20 mètres de haut !).





Trégunc

■ **DOMAINE DE PENDRUC******
Roz Penanguer
✆ 02 98 97 66 28
www.domainedependruc.com
info@domainedependruc.com

Emplacement (avec 6 A) à partir de 12,90 €. Emplacement à partir de 8,40 €. 2 personnes à partir de 10,60 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 170 € à 850 € la semaine. Forfait 2 personnes, emplacement et véhicule en juillet et août : 15 €. Animaux acceptés (2,50 €). Wi-fi. Restauration (pizzas, glaces, bar, snack, pain et viennoiseries). Vente (journaux, cartes postales et timbres). Balneo, aquagym.
Un camping calme et familial, tout proche de Concarneau, et situé à 800 mètres de la mer dans la baie de Pouldohan. D'accord, vous ne séjournez pas les pieds dans l'eau salée, mais ce n'est pas grave, un superbe espace aquatique avec piscine couverte et chauffée vous attend, ce qui vous permettra d'alterner gaiement eau de mer et eau douce, au gré de vos envies. Tout le confort est disponible dans ce camping avec de nombreuses infrastructures de jeux et de détente.

■ **CONSERVERIE COURTIN**
Zone Artisanale de Kerouel ✆ 02 98 97 01 80
www.conserverie-courtin.com
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Ouvert jusqu'à 20h en juin, juillet et août. Magasin en ligne sur le site internet de la Conserverie. Magasin en ligne sur le site internet.
Désormais installée à Trégunc, la conserverie Courtin est une conserverie familiale fondée en 1893. C'est la plus ancienne de Concarneau et aussi l'une des plus anciennes de Bretagne. C'est pourquoi elle fait aujourd'hui partie intégrante du patrimoine culturel et gastronomique de la ville ! L'établissement est spécialisé dans la fabrication des soupes à l'ancienne, des rillettes de la mer et de son fameux confit de Saint-Jacques au beurre de baratte Le Gall. Les produits sont authentiques et les recettes traditionnelles restent inchangées, que demander de plus… A la conserverie Courtin, les conserves de poisson sont garanties sans glutamate ni adjonction de farine ou autres conservateurs et exhausteur de goût. Pour aller plus loin et découvrir les coulisses de la conserverie, n'hésitez pas à venir visiter gratuitement l'espace musée (découverte des étapes de production de l'arrivée du poisson en passant par sa préparation jusqu'à sa mise en conserve, mais aussi film de quelques minutes montrant l'évolution des méthodes de travail de 1893 à nos jours). La visite est libre pendant les horaires d'ouverture du magasin. Et pour finir en beauté, une petite dégustation s'impose…

LE CONQUET ★

Le Conquet est un petit port pittoresque considéré comme l'un des ports du bout du monde ! De la période romaine jusqu'à l'époque moderne, il connaît une période fastueuse grâce au commerce maritime. Lieu d'échanges entre les marins d'ici et les provinces du nord de l'Europe, il voit en effet de nombreuses denrées déchargées sur ses quais (sel, vins, etc.). A partir du XIX[e] siècle, la pêche côtière se développe et subsiste encore aujourd'hui, tout en se diversifiant. Les crabes dormeurs, plus connus sous le nom de tourteaux par les gastronomes, sont ramenés par les caseyeurs au port. Une filière de fileyeurs s'est spécialisée dans le poisson de pêche du jour et de poissons plus nobles comme le barbu et la lotte. Pour observer ces activités maritimes et l'arrivée des bateaux, vous pourrez profiter de l'esplanade, qui offre une vue imprenable sur le port. À l'intérieur du bourg et à l'abri du vent, dans le centre-ville historique, on découvre de belles demeures en pierre ayant appartenu à de riches armateurs ou négociants. Le manoir du Cosquier et la maison dite des Seigneurs, flanquée d'une échauguette et de deux tourelles, en sont des exemples, qui attestent également de l'aspect défensif de la ville. Aujourd'hui, Le Conquet est une cité tournée vers le tourisme, qui accueille les voyageurs en partance pour les îles du Ponant et les amoureux de nature sauvage.

Le couvert

■ **CRÊPERIE LAER-MOR**
3, rue Poncelin
✆ 02 98 28 78 89

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 14h. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Réservation recommandée les week-ends et jours fériés. Menu enfant : 7,50 €.
Cette crêperie est située en plein centre du Conquet. Vous la reconnaitrez au pirate qui monte la garde devant l'ancienne bâtisse aux volets bleus. Chargée d'histoire, cette dernière fut tour à tour habitée par des maîtres de barque, des armateurs puis par un procureur fiscal de l'abbaye de Saint-Mathieu, à l'époque de Louis XIV. L'endroit, chargé d'histoire, est sympathique et accueillant. Vous pourrez déguster de bonnes galettes et crêpes, à des prix abordables. Les enfants, bienvenus dans cet établissement, apprécieront l'ambiance piraterie.

LOUISE DE BRETAGNE
6, rue Poncelin ✆ 02 98 33 10 67
contact@louisedebretagne.bzh
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Ouvert en continu durant les week-ends, les vacances d'été, de Pâques, les ponts de mai et les vacances de Noël. Réservation recommandée. Carte : 18 € environ.
Cette crêperie, hébergée dans une bâtisse datant du XV[e] siècle, est située au cœur du Conquet. Vous serez tout de suite à l'aise dans ce décor breton chic et sobre, avec murs de pierres et poutres apparentes, confortablement installé face à des crêpes copieuses et délicieuses. Dans cet établissement familial, l'accueil est chaleureux et personnalisé, la patronne ayant un mot agréable pour chacun. La carte est fournie et les crêpes portent des noms originaux et alléchants, tels La Tranquille sur le port ou Mon Amant de Saint-Jean. Outre les galettes, vous pourrez opter pour une autre spécialité de la maison, le kouign patates : une galette de pommes de terre que vous pourrez choisir au saumon, à l'andouille, au chèvre ou aux Saint-Jacques. Que dire des desserts ? Vous ne saurez lequel choisir… En deux mots : courez-y !

LE RELAIS DU VIEUX PORT
1, quai du Drellac'h ✆ 02 98 89 15 91
www.lerelaisduvieuxport.com
Ouvert toute l'année. Le midi et le soir. Service en continu. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 €. Terrasse.
Installé au Conquet, le Relais du Vieux Port est une adresse connue des Brestois. On y vient autant pour le cadre que pour les spécialités de la maison. Le chef de cet établissement propose une belle carte dans laquelle les poissons, crustacés et coquillages sont à l'honneur, avec notamment les spécialités que sont le parmentier de crabe et le crumble de pétoncles et saucisses de Molène. La carte des crêpes, blé noir et froment, est également très variée (la caramel au beurre salé donne l'eau à la bouche !). Le cadre est chaleureux et l'équipe est sympathique et efficace. Les deux grandes salles ont du charme avec leurs vieilles pierres et leurs poutres apparentes. La terrasse, quant à elle, donne sur le vieux port et la presqu'île de Kermorvan… Que ce soit pour y déguster les spécialités du chef ou pour manger rapidement une ou deux crêpes, une escale au Relais du vieux port est toujours un moment agréable. A noter : service en continu.

Le gîte

LE RELAIS DU VIEUX PORT**
1, quai du Drellac'h ✆ 02 98 89 15 91
www.lerelaisduvieuxport.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 58 € à 78 € ; chambre triple 87 €. Demi-pension : 33 €. Petit déjeuner : 8 €. Soirée étape : pour les professionnels (chambre + repas au restaurant de l'hôtel + petits déjeuners) : 87 €. Animaux acceptés (chiens). Wi-fi. Restauration.
Vous ne raterez pas cette belle bâtisse blanche aux volets bleus ! Elle vous offre un dépaysement total à quelques encablures de la métropole brestoise. Ouvert toute l'année, cet établissement est agréable et situé sur le quai du Drellac'h, juste au-dessus du port et à quelques dizaines de mètres seulement de l'embarcadère pour les îles d'Ouessant et de Molène. Les chambres sont traditionnelles, claires et bien agencées avec une décoration d'ambiance marine. Elles disposent d'un grand lit confortable et certaines d'entre elles ont une vue sur la mer. De quoi passer de bonnes nuits au calme ! Le Relais du vieux port est également une table de qualité, qui vous propose crêpes et fruits de mer.

LA VINOTIÈRE***
1, rue Lieutenant Jourden ✆ 02 98 89 17 79
www.lavinotiere.fr – info@lavinotiere.fr
Ouvert toute l'année. 10 chambres. Chambre double de 70 € à 190 €. Petit déjeuner : 10 € (12 € en chambre). Lit supplémentaire : 10 €. Espace familial : de 110 € à 250 €. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant.
Cette maison du XVI[e] siècle, située sur la route de l'embarcadère vers Ouessant et Molène, offre calme et sérénité. Le vaste salon, doté d'une cheminée, vous invite à vous détendre. Le grand escalier en pierre, qui vous permet d'accéder aux chambres à l'étage, concoure quant à lui à la majesté de cet hôtel 3- étoiles. Les chambres ont chacune un nom et une ambiance particulière et mêlent vieilles pierres et décoration contemporaine. La Vinotière vous propose également de vous détendre autour d'une gourmandise dans son salon de thé. A noter : l'hôtel met à disposition une petite salle de réunion d'une capacité de 20 personnes, pour la journée ou la demi-journée, sur demande.



Dans les environs

Plouarzel

GOLF DE BREST LES ABERS
Kerhoaden
✆ 02 98 89 68 33
Ouverture du club-house : de 9h à 19h d'avril à octobre et de 9h30 à 18h30 de novembre à mars. Abonnement à partir de 74 €/mois.
Le golf de Brest Les Abers propose deux parcours : le 18 trous destiné aux joueurs expérimentés et le compact 3 trous pour les débutants. Un practice couvert comportant six postes d'entraînement et un putting-green permettent également de s'exercer. Vous avez la possibilité de débuter ou de perfectionner votre pratique du golf à travers différentes formules, du forfait liberté à l'abonnement annuel.

Plougonvelin

ABBAYE SAINT-MATHIEU
Pointe Saint-Mathieu
www.pays-iroise.bzh
musee.st.mathieu@gmail.com
Juillet et août : 7j/7 de 10h à 19h30. Du 1er au 30 septembre : du mercredi au lundi de 14h à 18h30. Vacances de la Toussaint : du mercredi au lundi de 14h à 17h30. Le 11 novembre : de 14h à 17h30. Le ticket combine la visite du phare Saint-Mathieu et le Musée de l'Abbaye. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 6 à 11 ans) : 1,50 €. Tarif réduit : 2,50 €. Tarif Passeport : phare de Saint-Mathieu-Musée de l'Abbaye / Phare de Trezien à Plouarzel ou Fort de Bertheaume à Plougonvelin : 5,50 €. Dernière montée au phare 30 min avant la fermeture.
Ruines magnifiques, l'abbaye est bâtie sur un site exceptionnel, où se dressent également le phare Saint-Mathieu et le Mémorial national aux marins morts pour la France. L'histoire de sa fondation est entourée de récits légendaires. Néanmoins, on sait qu'elle a subi de nombreuses transformations, au cours des siècles. Son architecture a évolué en fonction des modes, passant d'un style roman initial à un aspect gothique. Servant de refuge pour les pèlerins, elle a également été occupée par des moines qui surveillaient la côte. Après la Révolution, les derniers moines sont partis et les bâtiments conventuels ont été détruits progressivement. Au XIXe siècle, en partie en ruine, l'abbaye a retrouvé sa notoriété d'antan et a été classée au titre monuments historique en 1875. Désormais, l'association Les Amis de Saint-Mathieu veille sur ce lieu magique, grâce au musée de l'abbaye, avec notamment une exposition sur la vie monastique à la Pointe de la Bretagne, et à diverses fêtes religieuses et artistiques. L'association propose également des visites commentées du lieu, qui retracent l'histoire de l'édifice.

FORT DE BERTHEAUME ★★
✆ 02 98 48 30 18
tourisme@plougonvelin.fr
Ouvert toute l'année. Juillet et août : tous les jours de 11h à 18h. Hors saison : visite commentée sur réservation les mercredis. S'adresser à l'Office de Tourisme. vacances scolaires visites commentées les mercredis à 10H sur réservation à l'office de tourisme. Visites contées : 3,50 €. Parcours aventure : 18 €. Chasse au trésor : 4 €. Adulte : 3 €. Enfant : 1,50 €. Possibilité de louer la partie continentale du site, qui comprend le théâtre de verdure et la scène.
Les premières mentions du fort de Bertheaume remontent au XVe siècle. Reconstruit sous l'impulsion de Vauban, il devient un lieu privilégié de défense et de surveillance de l'entrée de la rade de Brest. Ce n'est qu'au XIXe siècle qu'une passerelle est construite pour faciliter le passage de la terre ferme vers l'îlot, une nacelle permettant l'accès jusque-là. Les Allemands occupent le site durant la Seconde Guerre mondiale et sa libération est difficile. Désormais, le fort de Bertheaume est devenu un lieu d'expositions, de spectacles et un parcours aventure. Des spectacles retraçant son histoire sont également proposés l'été (billetterie sur place). Et pour les amateurs de parcours en rochers, Bertheaume Iroise Aventures propose des parcours évolutifs et adaptés à tous les niveaux de difficultés. N'hésitez pas, le fort, du fait de sa situation, offre une vue splendide sur l'entrée de la rade de Brest ! A noter : diverses manifestations sont organisées sur place en marge des visites et spectacles annuels : le festival Vision (musique électronique), le premier week-end d'août ; la Nuit celtique, le 8 août ; la Montée du fort (course), le 18 août.

PHARE SAINT-MATHIEU ★★
Pointe Saint-Mathieu
✆ 02 98 89 00 17
www.pays-iroise.bzh
phare.saint-mathieu@ccpi.bzh
Fermé du 7 janvier au 31 mars. Juillet et août : 7j/7, 10h-19h30. Avril, mai, juin et septembre : du mercredi au lundi, 14h-18h30. Vacances de Toussaint et de Noël : du mercredi au lundi, 14h-17h30. Vacances de printemps : du mercredi au lundi, 14h-18h30. Fermé les 25 décembre et 1er janvier. Le ticket comprend la visite du phare St-Mathieu et le Musée de l'abbaye. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3,50 € (entrée libre pour le mémorial voisin). Enfant (de 6 à 11 ans) : 1,50 €. Tarif réduit : 2,50 €. Tarif Passeport phare St Mathieu-Musée de l'abbaye / Phare de Trezien à Plouarzel : 5,50 €. Dernière montée au phare 30 min avant la fermeture. Chèque Vacances.
Environné de l'abbaye Saint-Mathieu et du Mémorial national aux marins morts pour la France, le phare Saint-Mathieu offre une vue vertigineuse de son sommet. Après l'ascension des 163 marches, vous vous régalerez de la vue imprenable sur l'archipel de Molène, la presqu'île de Crozon, la pointe du Raz, les écueils des Vieux Moines

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

et la chaussée des Pierres noires ! Construit en 1835, le phare actuel a été classé au titre des Monuments Historiques en 2010. Certes, le phare n'est plus gardienné depuis près d'une décennie mais il sert toujours de repère aux marins qui empruntent le chenal du Four ou à ceux qui accèdent au goulet de Brest. La partie basse, servant anciennement de logement aux gardiens, a été transformé en point d'information touristique et salle d'exposition. Et si vous prenez le temps de contourner le phare, vous pourrez observer la borne de départ (Km 0) de l'un des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. A noter : Les visites ont lieu sous réserve de conditions météorologiques favorables.

■ POINTE SAINT-MATHIEU ★★★

Tout simplement incontournable ! La pointe Saint-Mathieu est un lieu hautement emblématique du Finistère. En pénétrant sur le site, vous empruntez tout d'abord un chemin pavé. Face à vous, la chapelle Notre-Dame-de-Grâce, restaurée en 1861. Sur votre gauche un vaste enclos protégé de haut murs de pierres. Sur votre droite, un phare et les ruines d'une gigantesque abbaye. La légende raconte que, ramenant le corps de l'apôtre Mathieu, des marchands du Léon auraient été miraculeusement sauvés du naufrage au large de cette pointe. C'est pourquoi au VI[e] siècle, pour abriter les reliques du saint, Tanguy y fonda le premier monastère. De l'abbaye subsistent aujourd'hui la façade romane, les voûtes de pierre du chœur et les arcades de la nef. Le phare blanc à la lanterne rouge, construit au XIX[e] siècle, a acquis au fil des siècles une belle notoriété. Installé sur une falaise, il jouxte l'ancienne abbaye, le sémaphore et, à proximité, la chapelle et le Mémorial aux marins morts en mer pour la France. La vue spectaculaire et le lieu, envoûtant, resterons dans votre mémoire ! A noter : le circuit de l'abbaye, faisant partie du GR 34, démarre au pied du phare.

■ BISTROT 1954

Pointe Saint-Mathieu
✆ 02 98 89 00 19
www.pointe-saint-mathieu.com
contact@hpsm.fr

Réservation conseillée. Ouvert de 12h à 22h. Carte : 35 € environ. American Express, Chèque Restaurant.

Le Bistrot 1954 est situé face à la mer, à l'abbaye et au phare qui font la réputation de cette pointe du Finistère. L'établissement tient son nom de la date à laquelle a démarré l'aventure familiale de l'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu, qui jouxte le Bistrot. Vous pourrez y prendre un verre, manger une salade, une assiette de fruits de mer, un burger ou tout simplement une petite douceur après une balade sur les sentiers alentour. Dans un cadre plutôt décontracté, vous apprécierez la vue magnifique et la présentation des plats imaginés par Nolwenn Corre, diplômée de l'Institut Paul Bocuse et chef du Bistrot et du restaurant gastronomique attenant.

■ CRÊPERIE DE LA PLAGE

Boulevard de la Mer
✆ 02 98 01 34 31
http://lacreperiedelaplage.com
contact@lacreperiedelaplage.com

Fermeture annuelle de mi-janvier à mi-février. Ouvert du vendredi au mardi de 12h à 21h. Menu enfant : 6,80 €. Galettes de 2,40 € à 8,50 €, crêpes de 2,20 € à 6,80 €. Moules de 8,20 € à 9,20 €. Glaces.

Cette crêperie est située en face de la plage du Trez Hir. Cet établissement est très agréable, pour déjeuner, pour une pause sucrée après une journée à la plage ou pour une soirée détente. Que ce soit sur la terrasse ou à l'intérieur, il règne ici une ambiance bord de mer, avec une décoration très naturelle. Les spécialités au froment portent le nom des plages locales et celles au sarrasin celui des îles bretonnes. Une adresse futée qui, toute l'année, sent bon les vacances !

■ HOSTELLERIE DE LA POINTE SAINT-MATHIEU****

Pointe Saint-Mathieu ✆ 02 98 89 00 19
www.pointe-saint-mathieu.com
contact@hpsm.fr

♿

33 chambres. Chambre double de 95 € à 265 € ; suite de 220 € à 300 €. Demi-pension : 45 € (enfant – de 12 ans : 23 €). Petit déjeuner : 14 € (enfants – de 12 ans : 8 €). Ecolabel. Wi-fi. Sauna.

Cet hôtel de luxe, établissement familial réputé en Bretagne et bien au-delà, vous accueillie avec chaleur. Les chambres, modernes, lumineuses et raffinées, bénéficient d'un panorama exceptionnel sur la mer d'Iroise, le phare ou l'abbaye de la Pointe Saint-Mathieu et offrent des prestations de qualité. Vous pourrez également bénéficier d'une cuisine gastronomique haut de gamme et inventive, grâce au chef Nolwenn Corre, qui officie dans le restaurant du même nom.

■ TREZIROISE

Boulevard de la Mer ✆ 02 98 38 06 11

Piscine. Espace bien-être. Salle cardio. Ouvert le lundi de 14h à 19h ; le mardi et le vendredi de 12h à 14h et de 17h à 21h ; le mercredi de 14h à 19h ; le jeudi de 12h à 14h et de 17h à 19h ; le samedi de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 13h et de 14h à 18h. Durant les vacances scolaires : le lundi et le mercredi de 10h à 20h, le mardi et le jeudi de 11h à 21h, le vendredi de 10h à 21h, le dimanche de 9h à 13h et de 14h à 18h. Horaires spécifiques pour l'espace cardio. Entrée : 4,10 €. 3,90 €/enfant. 10,10 €/famille (3). Entrée piscine + Bien-être : 9,10 €. Entrée espace cardio : 9,10 €. Abonnement mensuel. Carte 12 entrées.

Seul établissement du Finistère à proposer des bassins d'eau de mer, ce centre aquatique situé face à la mer vous propose de découvrir des sensations nouvelles ! Vous pourrez nager et vous amuser en famille dans l'espace piscine, doté d'un bassin de 25 m, d'un toboggan de 72 m, d'une pataugeoire et d'un bain bouillonnant. De nombreuses activités sont proposées à l'année : bébé nageurs, apprentissage et perfectionnement de la natation, aquagym, marche aquatique, etc. Vous pourrez tester librement l'espace bien-être ou l'espace cardio, qui proposent également des séances encadrées par des professionnels. A noter : Le centre, qui est géré par l'UCPA, porte un engagement fort dans le sport santé et le sport pour tous.

CROZON-MORGAT ★★★

Nom breton : Kraozon

Cette commune du parc d'Armorique a une position centrale sur la presqu'île du même nom. Très étendue, elle compte 155 villages et hameaux, dont les plus connues sont Morgat (station balnéaire) et Le Fret (petit port faisant face à la rade et permettant des liaisons avec Brest). Aujourd'hui encore, la vie militaire tient une grande place dans la vie économique de la commune, grâce à l'activité sous-marinière de l'île Longue ou la Base de l'aéronautique navale de Lanvéoc. Le territoire communal, très étendu, est traversé par de petits fleuves côtiers, le principal étant l'Aber, dont la partie supérieure forme un étang, propriété du Conservatoire du littoral depuis 1980. La commune de Crozon possède également de nombreuses plages, entre autres celles de l'Aber, de Kersiguénou, de Goulien, de Morgat ou du Porzic. Attention toutefois aux plages de Lostmarc'h, de la Palue et de Kerdreux, exposées plein ouest : la baignade y est interdite, en raison du danger que représentent les fortes dépressions ! Vous pourrez admirez la côte, très pittoresque et accidentée, avec notamment le Cap de la Chèvre : à la pointe sud de la presqu'île, il fait face à la côte nord du cap Sizun et ferme la baie de Douarnenez. D'autres pointes sont à découvrir au gré de balades : la pointe du Kador, la pointe de Dinan, la pointe de Lostmarc'h, la pointe du Dolmen, la pointe des Grottes, la pointe du Menhir et bien d'autres. Outre une côte découpée, Crozon et ses environs abritent une faune riche mais fragile, peuplée de hérons cendrés, de canards, de busards et d'autres oiseaux des marais. Mais Crozon peut également offrir un spectacle balnéaire, grâce à Morgat. Très fréquentée l'été, en particulier par les plaisanciers qui y trouvent un port bien abrité, cette dernière trouve son origine au début du siècle, lorsque Armand Peugeot tomba amoureux du site et y fit construire des hôtels. Son port, quant à lui, très actif au début du siècle grâce à la pêche à la sardine puis au thon, s'est mû en infrastructure de plaisance dans les années soixante. Labellisée Station Voile, Morgat, a tout pour séduire les amateurs de distractions nautiques. Quels que soient vos centres d'intérêt, Crozon et sa presqu'île sauront vous plaire !

Points d'intérêt

CAP DE LA CHÊVRE – BEG AR C'HAOR

Avec son paysage littoral exceptionnel, ce site, classé depuis 1983, fait partie du Parc naturel régional d'Armorique. Situé dans la pointe sud de la croix irrégulière que forme la presqu'île de Crozon, le cap de la Chèvre fait face à la côte nord du cap Sizun et ferme la baie de Douarnenez. Il est facile d'accès par la route, puis par le sentier côtier. Les falaises dominent la mer à près de 100 m d'altitude, d'où le regard se perd sur des étendues de landes couvertes d'ajoncs et de bruyères. En direction du sud, vous apercevez la pointe du Raz, qui semble toute proche. Si vous optez pour une balade, prenez le sentier en direction de l'anse de Dinan : vous pourrez ainsi dominer la plage de La Palue, paradis des surfeurs, puis admirer la plage de Lostmarc'h. Attention, ces deux plages représentent un véritable danger pour les nageurs : les courants y sont violents, d'où une interdiction de baignade depuis 1975. A noter : N'hésitez pas à vous perdre au gré des villages et hameaux préservés, vous découvrirez un patrimoine architectural typique. Les amateurs de mégalithes trouveront également leur bonheur sur ce cap, ainsi qu'à Kerdreux et Kéravel.

Le couvert

LE MUTIN GOURMAND

Place de l'Eglise ✆ 02 98 27 06 51
http://lemutingourmand.fr
contact@lemutingourmand.fr

Ouvert du mardi soir au dimanche midi. En saison, tous les jours sauf les dimanches soir, lundis et mardis midi. Ouvert le mardi de 19h à 21h ; du mercredi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 13h30. Menus de 29 € à 94 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 10 € (entrée/plat ou plat/dessert), 15 € (entrée/plat/dessert) (moins de 12 ans). American Express, Chèque Vacances.

Le restaurant, qui tient son nom du plus petit bateau à voile et de la plus ancienne unité navigante de la Marine nationale, est une histoire de famille. Créé il y a plus de 30 ans par Joël et Jocelyne Euzen, il est désormais aux mains de leur fils Erwan, qui sélectionne chaque jour ses produits, issus de filières locales, pour offrir une carte de qualité. Les plats proposés varient ainsi au gré du marché et de l'inspiration du chef, des fruits de mer alléchants aux viandes savoureuses. Les desserts quant à eux mettent l'eau à la bouche, tels les cannellonis croquants à la crème de sarrasin. L'établissement dispose de 3 salles de tailles différentes, dotées d'une décoration chic et chaleureuse : cheminée, murs en pierre et nappes blanches. Pas de doute, le Mutin Gourmand vous fait partager son amour pour la Bretagne et sa presqu'île !

Le gîte

HOSTELLERIE DE LA MER

11, Quai du Fret ✆ 02 98 27 61 90
www.hostelleriedelamer.com
contact@hostelleriedelamer.com

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 24 chambres (dont trois suites). Chambre double de 58 € à 105 € ; suite de 95 € à 180 €. Pension complète (+60 €). Demi-pension (+37 €). Petit déjeuner : 12 € (8 € pour un petit-déjeuner enfant). Lit supplémentaire : 13 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration.

Au cœur de la presqu'île de Crozon, sur le port traditionnel du Fret, cet hôtel de charme vous accueille toute l'année. Vous pourrez y séjourner lors de déplacements personnels mais aussi professionnels, lors d'un week-end en amoureux ou en famille. Les chambres sont confortables, certaines sont familiales, la salle à manger dispose de beaux meubles bretons et la mer est juste en face… La majorité des chambres donnent sur la rade de Brest, offrant un panorama de toute beauté. Le restaurant de l'hôtel, situé au rez-de-chaussée, est spécialisé dans les poissons et fruits de mer. A noter : une salle de réunion pouvant accueillir jusqu'à 22 personnes peut être mise à votre disposition.



Promenade en baie de Douarnenez à Crozon-Morgat.

© SAINTHO - ISTOCKPHOTO



Fêtes maritimes de Douarnenez.

© VALERIEFILLON - FOTOLIA

Loisirs

■ **PISCINE LUDIQUE NAUTIL`YS**
Boulevard de la Plage
Morgat
✆ 02 98 16 00 40
www.comcom-crozon.com
Ouvert toute l'année. Fermé le 1er mai, les 24, 25 et 31 décembre, le 1er janvier. Basse saison : du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours. Consulter le site pour les heures d`ouverture. Adulte : 4,90 €, enfant à partir de 3 ans, tarif réduit : 4,10 €. Forfait famille 5 personnes : 18 €.
Ce qu'il y a de bien avec ce type d'équipement, c`est qu'il répond à toutes les attentes et ce tout au long de l`année ! Equipement intercommunal, la piscine ludique Nautil`Ys, composée d'un bassin ludique avec jeux d'eau et banquettes massantes, de deux couloirs de nage, d'une patauageoire pour les plus petits et d'un toboggan de 45 m de long pour les intrépides, offre également l'attrait d'un espace balnéo avec sauna, hammam et bain bouillonnant. Stages de natation, cours d'aquagym, nage sportive, simple trempette, glissades pour sensations fortes ou moment zen, les bonnes raisons de pousser la porte ne manquent pas, sans oublier les jours où l'eau tombe aussi du ciel…

Emplettes

■ **ARMOR LUX**
190, rue Croas-An-Doffen
✆ 02 98 26 27 90
www.armorlux.com
♿
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 10h à 19h. Haute saison du 1er juillet au 31 août.
L'entreprise s'est fait connaître grâce au tricot rayé et au pull marin. Elle produit et commercialise aujourd'hui quatre marques : Armor-Lux pour les sous-vêtements et lignes de style marin, Terre et Mer dédiée aux femmes, Bermudes pour les vêtements de protection et *sportwear*, ainsi qu'Armor kids pour les enfants. Identité et qualité, puis souci du développement durable : la marque saura satisfaire les clients exigeants qui souhaitent rapporter un peu de Bretagne avec eux… Dans sa boutique de Crozon, ses propres créations côtoient d'autres produits, tous bretons et haut de gamme : aliments du terroir, décoration, arts de la table, etc. A noter : Pour ceux que le shopping n'intéresse pas, un petit espace détente est à disposition vers les caisses.

DOUARNENEZ ★★★

C'est sans se tromper que l'on peut dire de Douarnenez qu'il s'agit d'une ville à part dans le paysage finistérien : tempérament méridionale, accent coloré, parler farouche et réservoir d'anecdotes… Une ville accueillante et rude, installée entre les Tas de Pois et la pointe du Raz, la légende et l'épopée… Douarnenez est bien une de ces villes où la légende rejoint l'histoire. La tradition fait alors remonter la cité au temps du roi Gradlon, lorsqu'elle se nommait Ys. A l'origine, il s'agissait de Douar an Enez (terre de l'île) qui a ensuite été francisé en Douarnenez (qui a donné son nom à la grande baie sur laquelle elle est située). Lovée dans celle-ci, et parée de ses plages de sable blanc, Douarnenez est également connue pour ses quatre ports : celui de Rosmeur (« Le Vieux Port », idéal pour les promenades et les superbes paysages), le port de pêche (encore très actif), le port Rhu (qui accueille les bateaux locaux et internationaux) et, enfin, le port de plaisance situé à Tréboul (d'où partent de nombreuses régates et où se trouve le centre nautique). Ici, la sardine a profondément imprimé de sa marque la ville au XIXe siècle, et aujourd'hui les conservateurs sont toujours bien présents. On connait aussi « Douarnenez la rouge », cette ville avant-gardiste qui a élu le premier maire communiste de France en 1921. Son successeur, élu en 1924, soutient quant à lui la cause des femmes (notamment la grève des ouvrières d'usine). Joséphine Pencalet est alors élue première femme conseillère municipale mais son élection est invalidée et elle est éliminée par le règlement (à l'époque, les femmes n'avaient pas encore le droit de vote !) Aujourd'hui, la ville est toujours très active et elle a aussi le sens de la fête : les Gras de Douarnenez, rassemblement de vieux gréements tous les deux ans…

■ **L'ÎLE TRISTAN**
✆ 02 98 92 13 35
www.douarnenez-tourisme.com
Ouvert toute l'année. Inscription obligatoire et calendrier des dates auprès de l'office de tourisme. Pas de poussette pour les enfants en bas âge. Visite guidée (plusieurs formules possibles).
Située entre le port de plaisance et le port de pêche, l'Ile Tristan est l'île qui a donné son nom à la ville de Douarnenez. Lors de la visite, vous commencerez par le bâtiment principal, près de la maison du gardien, puis le guide vous emmènera autour de l'île, où chaque détour réserve son lot de surprises. Au détour du sentier, vous découvrirez les recoins de l'île où Trystan aima Yseult (oui oui, ceux de la légende) ainsi que les vestiges de la place forte que fut cette île lors de la Seconde Guerre mondiale. Avec un peu de chance, vous mettrez peut-être le pied sur le trésor perdu du pirate La Fontenelle. Cette terre de légendes n'attend plus que vous. A savoir : il est également possible de partir à la découverte de l'île sans guide.

14, route de Trézulien
29100 Douarnenez
02.98.74.12.30
contact@campingtrezulien.com
www.campingtrezulien.com



ENVIE DE DÉPAYSEMENT
rendez-vous au Camping de Trézulien ****
pour un séjour atypique le temps
d'une nuit d'un week end en famille,
entre amis à proximité du port des plages

Points d'intérêt

LES PLOMARC'H ★★

✆ 02 98 92 75 41 – www.mairie-douarnenez.fr

S'étendant sur près de 20 hectares entre la plage du Ris et le vieux port, les Plomarc'h sont un lieu de détente fort apprécié des Douarnenistes. Des cuves à garum (vestiges gallo-romains permettant la transformation de la sardine en garum) au lavoir de Croas-Talud, découvrez des sentiers sinueux, les différents jardins (plantes médicinales, jardin des insectes, potager) ou encore une petite ferme qui s'est développée au fil des années. Les amoureux de tranquillité pourront également descendre jusque dans les criques situées en contrebas. A marée basse, vous pourrez aller du port à la plage tout en restant dans le sable. Les amateurs de pêche seront comblés par les rochers, où fourmillent crevettes, crabes et autres crustacés. Et pour les amoureux des vieilles pierres, découvrez le hameau composé d'une poignée de maisons basses.

LE PORT-MUSÉE ★★

Place de l'Enfer ✆ 02 98 92 65 20
www.port-musee.org

Par mesure de sécurité, les bateaux à flot sont fermés en période hivernale. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. L'espace à flot du Port-musée est fermé jusqu'au printemps 2018. Adulte : 5,50 € (musée à quai seul). Enfant : 3,50 € (musée à quai seul). Famille, musée à quai seul : 15 €.

Voilà un musée qui se visite en deux partie : la première en intérieur avec différentes expositions proposées, jeux d'ombre et de lumière, agencement moderne, bande-sonore plus vraie que nature… Quant à la seconde, il faut aller à l'extérieur. C'est de là, depuis les quais du port, que vous pourrez voir tous les magnifiques bateaux à flots du Port-Musée. Abordant les aspects de la vie maritime d'hier et d'aujourd'hui, la collection rassemble pas moins de 5 000 objets et 200 embarcations tel ce superbe bateau de pêche à la langouste de l'île de Sein. La visite transcende les cultures et les pays, nous plongeant ainsi dans l'incroyable richesse du monde marin. Pour les enfants, des questionnaires ludiques sont proposés durant les vacances scolaires. Les plus curieux s'attarderont à la nouvelle médiathèque, à l'étage au-dessus, ou se lanceront dans la visite du port de plaisance, à l'extérieur.

Le couvert

LE BIGORNEAU AMOUREUX

2, boulevard Jean Richepin
✆ 02 98 82 35 55

Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi et le dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 12 € (entrée, plat ou plat, dessert). Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Le bigorneau amoureux trône sur la corniche de Douarnenez face à l'île Tristan et à l'Océan. De sa terrasse suspendue, on a cette sensation d'être à bord un bateau, déjà parti, en voyage sur les flots… On ne vient pas tant au bigorneau amoureux pour sa cuisine mais surtout pour son incroyable vue panoramique et ses romantiques tables en plein air face à l'horizon. La spécialité de la maison, c'est la pomme de terre gratinée. Sinon, il y a aussi des calamars à l'armoricaine et des cassolettes de Saint-Jacques à la bretonne.

Le gîte

HÔTEL GOLDEN TULIP****

17, rue des Professeurs Curie
Tréboul plage ✆ 02 98 74 45 45
douarnenez.goldentulip.com

51 chambres (et suites). Chambre double ; suite. Pension complète. Demi-pension. Animaux acceptés (13 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Piscine à eau de mer.

Situé à une quarantaine de mètres de la magnifique plage de Sables Blancs, cet hôtel vous propose de nombreuses offres incluant des soins au centre de thalassothérapie. Vous pourrez alors bénéficiez de tous les bienfaits de ces cures : piscine à eau de mer, sauna… L'hôtel donne un accès direct à l'espace aqua-détente, et ce sans passer par la porte principale. Côté chambres, doubles ou suites, celles-ci sont toutes équipées du wi-fi, d'une literie de qualité ainsi que d'un balcon ou d'une terrasse. L'hôtel dispose également d'un restaurant, d'un bar, d'une salle de cardia-training, d'une ludothèque et d'une bibliothèque… Ici, tout invite à la détente et au bien-être.

TY MAD***

Plage Saint-Jean
Tréboul ✆ 02 98 74 00 53
www.hoteltymad.com – info@hoteltymad.com

Ouvert du 30 mars au 12 novembre. 15 chambres. Location à la semaine d'une maison pour 2 à 6 personnes : à partir de 270€/ jour. American Express. Animaux acceptés. Restauration. Hammam, sauna.

A quelques pas du port de plaisance, cet ancien presbytère de la chapelle Saint-Jean est un lieu enchanteur. Sur 3 étages, la plupart des chambres bénéficient d'une belle vue sur la mer… ou sur le jardin. Chacune a un style :

terre et sable, pierre et plume… Et cette décoration éclectique et artistique se prolonge jusque dans le jardin, romantique, poétique, délicat, qui accueille à l'heure du thé le résident comme le promeneur de passage, pour une halte pleine de quiétude autour de gâteaux maison. Pour la détente aussi, Ty Mad saura vous séduire avec ses équipements : sauna, hammam et piscine intérieure… Le restaurant de l'établissement est ouvert midi et soir. La salle à manger, dont la décoration change au fil des saisons, est baignée de lumière. Une jolie terrasse et un jardin complètent les possibilités de profiter de l'endroit. Didier Lecuisinier, le chef de cuisine arrivé début 2014, vous propose une cuisine qui fait la part belle aux produits du terroir et de saison.

Gîtes

■ **LES PLOMARC'H**
✆ 02 98 92 75 41
www.mairie-douarnenez.fr

Ouvert toute l'année. Fermé de fin décembre à début janvier. 15,02 € la nuitée + taxe de séjour. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Location de draps.
Voici certainement le bon plan pour les voyageurs à petit budget qui se rendent à Douarnenez. Un gîte municipal ambiance gîte d'étape au cœur des Plomarc'h. Dans une maison de caractère d'un ancien village de pêcheurs, ces 5 gîtes d'une capacité totale de 32 places peuvent accueillir jusqu'à 7 personnes en lit dortoir. L'un des gîtes dispose de 2 places pour les personnes à mobilité réduite. Aux Plomarc'h, vous profiterez d'une vue magnifique sur la baie ainsi que sur le vieux port de Rosmeur dans un cadre de verts pâturages. A noter : un local à vélos est disponible.

Campings

■ **CAMPING DE TRÉZULIEN******
14, route de Trézulien ✆ 02 98 74 12 30
www.camping-trezulien.com
contact@camping-trezulien.com
Direction Tréboul, suivre le Leclerc, puis 2 ronds-points plus loin, tourner à gauche.

Famille Plus. Ouvert d'avril à mi-octobre. Accueil ouvert de 8h30 à 20h30 en saison. Terrain de 5,5 ha. 172 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,70 € à 20 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 140 € à 660 € la semaine ; chalets pour 4 à 6 personnes de 300 € à 700 €. Gîtes 6-8 personnes de 490 à 890 € la semaine. Kotas (3 personnes), roulotte (3 personnes) : 350 € à 720 € la semaine. Cabane féérique (2 et 3 personnes) : 250 € à 720 € la semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés (2 € à 3 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration. Animations. Trempoline.
Ce camping, créé en 1971, est situé sur les hauteurs de Douarnenez. Vous bénéficierez d'une belle vue sur la baie ainsi que de la proximité avec le GR34 et le port de plaisance. Cet établissement, qui est une entreprise familiale, offre un environnement naturel exceptionnel, propice à la détente. Vous pourrez même apercevoir des chevreuils et des écureuils ! Outre les classiques mobile-homes, chalets et divers emplacements, ce camping vous propose de vivre une expérience atypique en mettant à votre disposition des kotas (habitat finlandais en bois) et des cabanes tout droit sorties d'un conte pour enfants. Entièrement équipés, ces hébergements sont uniques en Bretagne. La piscine, quant à elle, est ouverte en été et dotée d'un double toboggan. A vivre en famille, entre amis ou en amoureux ! A noter : nombreux jeux pour les enfants, animations en période estivale (chasse au trésor, maquillage enfant, boules bretonnes, etc.) et centre équestre à proximité.

Emplettes

■ **KERBRIANT**
32, rue Jean Kervoalen
Parc activités Lannugat Nord
✆ 02 98 70 52 44 – www.kerbriant.fr
contact@kerbriant.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Visite de la conserverie en saison du lundi au vendredi à 9h30 et à 11h. L'après-midi sur rendez-vous.
Entreprise familiale basée à Douarnenez, Kerbriant est une conserverie artisanale de produits de la mer. Vous y trouverez différents plats cuisinés à base de thon, de sardine ou encore de maquereau : thon cuisiné à l'armoricaine, à l'oseille sans sel ajouté, à l'orientale, aux algues, à l'escabèche… Le plus : des formats plus grands pour les familles ! Kerbriant prépare également des rillettes (rillettes de Saint-Jacques au Combava, rillettes de sardines à la salicorne, rillettes de maquereaux au poivre sauvage de Madagascar…), des sardines à l'huile d'olive bio, de la soupe de poisson, du velouté de thon blanc germon… Et c'est du 100 % fait main avec des produits issus d'une pêche raisonnée (pêche à la bolinche pour les sardines) et solidaire ! Pour aller plus loin, vous pourrez découvrir tous les secrets de fabrication en allant visiter la conserverie. Ça dure environ 1 heure, c'est suivi d'une dégustation et c'est gratuit…



LE FAOU

Cité du XI[e] siècle, de tradition artisanale et commerçante, le Faou a su garder quelques unes de ses caractéristiques. Contrairement à d'autres communes avoisinantes, on y trouve encore de petits commerces de proximité. La plupart donne d'ailleurs sur la rue principale, anciennement dénommée la Grand-Rue puis rebaptisée rue Général-de-Gaulle. Autre intérêt du Faou, son patrimoine architectural. En effet, plusieurs maisons à encorbellement sont visibles sur l'ensemble de la commune. Le Faou a su profiter de sa situation géographique avantageuse : porte d'entrée de la presqu'île de Crozon, elle se trouve quasiment à égale distance de Brest et de Quimper. Ainsi, même si l'endroit est une terre agricole comptant plusieurs fermes, la commune a su profiter de l'exploitation de la forêt du Cranou pour la construction navale de Brest, qui a eu un impact important dans son économie. Elle s'appuie désormais sur le tourisme pour se développer et a beaucoup à offrir : baignée par la rade de Brest et l'Aulne, elle regorge de plans d'eau et de sites naturels. A noter : On ne prononce pas le « a » de Faou, on dit « le fou ».

Le couvert

LA FRÉGATE

50, rue du Général-de-Gaulle ✆ 02 98 81 09 09

En été, ouvert tous les jours le midi et le soir sauf le mercredi. Hors saison, ouvert le midi et le soir les jeudis, vendredis, samedis et dimanches. Fermeture annuelle entre Noël et le 1[er] janvier. Réservation recommandée. Menus de 10,50 € à 19 €. Menu enfant : 5,50 €.

Dans le Finistère, il y a quelques crêperies à ne pas rater. La Frégate en fait justement partie. Copieuses, bien garnies et avec une présentation originale, les crêpes sont appétissantes. Sucrées et salées, il y en a pour tous les goûts : les gourmands sont satisfaits. Le cadre, une belle maison à encorbellement, est un atout supplémentaire complété par un accueil agréable. Un seul mot d'ordre, à l'abordage !

Dans les environs

LE DOMAINE DE MENEZ MEUR HANVEC ✆ 02 98 68 81 71

www.pnr-armorique.fr/Menez-Meur

Ouvert toute l'année. De novembre à février : ouvert de 13h à 17h tous les jours des vacances scolaires, sauf le 25 décembre et le 1[er] janvier. Du 1[er] juin au 15 septembre : de 11h à 19h tous les jours. De mars à mai et du 16 septembre au 31 octobre : de 12h à 17h30, les mercredis, samedis, dimanches, jours fériés, ainsi que tous les jours des vacances scolaires toutes zones. Adulte : 4,50 € (tarif réduit : 3 €). Enfant (de 4 à 12 ans) : 2,50 €. Accueil enfants. Visite guidée. Animations. Aire de pique-nique.

Le domaine de Menez Meur a été créé dans les années 1890 par Julien Prioux. En 1969, le Conseil général du Finistère acquiert cet espace de plus de 500 ha et le transforme en conservatoire de races régionales d'animaux domestiques à faible effectif, tel le porc blanc de l'Ouest ou la vache bretonne pie noire… Le site est aussi un lieu de découvertes. Quatre parcours thématiques permettent de sensibiliser le public à la protection de l'environnement et aux différents aspects du paysage. Au hasard des sentiers, on observe : sangliers, loups, cerfs, une faune et une flore caractéristiques du milieu forestier, de splendides panoramas et des landes… La récente ferme pédagogique dédiée aux races bretonnes, les circuits d'interprétation balisés, les animations pédagogiques et les visites guidées permettent à chacun d'apprécier les lieux.

LA FORÊT-FOUESNANT

Nom breton : Ar Forst Fouen

Petit village marin de caractère, la Forêt-Fouesnant qui s'étend sur 18 km^2 est un véritable havre de paix et de convivialité. Il y a quelques années, c'est ici que fut construit en partie le gigantesque catamaran de course d'Alain Gautier, *Brocéliande*.

Autrefois agricole, la commune s'est effectivement tournée au fur et à mesure vers le tourisme et le nautisme. Aujourd'hui, cette station balnéaire attractive possède l'un des plus importants ports de plaisance de Bretagne… D'ailleurs, de nombreux célèbres marins comme Michel Desjoyeaux, Roland Jourdain ou encore Jean Le Cam s'y sont amarrés…

Tous se côtoient, du plaisancier au pêcheur en passant par le skippers professionnel. Pas d'inquiétude en revanche si vous n'avez pas le pied marin, vous pourrez toujours emprunter les sentiers pédestres, à pied, à vélo et même à cheval, qui s'étendent sur plus de 30 km. Sans oublier les nombreux vestiges de la Forêt-Fouesnant qui témoignent d'une occupation séculaire.

Points d'intérêt

ANSE DE SAINT-LAURENT

L'anse de Saint-Laurent est un site exceptionnel, tant pour profiter du soleil ou de la mer que pour observer la flore ou toutes les espèces d'oiseaux qui se posent par là : aigrettes, cormorans ou encore martins-pêcheurs… C'est l'endroit idéal pour les promeneurs, mais aussi pour les sportifs qui veulent faire leur jogging dans un lieu d'exception. Tout au long de la promenade, vous pourrez trouver de nombreux panneaux informatifs ainsi que des tables de pique-nique pour profiter du paysage. Les enfants apprécieront également l'aire de jeux située au niveau de l'église. Ici, chaque saison a son propre décor et chaque marée réserve son lot de surprises…

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT DU PORT

4, corniche de la Cale ✆ 02 98 56 97 33

www.hotelduport.fr – hotelduport29@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). 7 chambres. Chambre double 65 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (3 €). Wi-fi gratuit. Restauration.
C'est dans une ravissante maison au décor soigné que se trouve l'hôtel restaurant du port, à seulement quelques pas du vieux port… Les 7 chambres sont joliment décorées et spacieuses avec un mobilier agréable. Quant à la salle à manger, c'est un plaisir de profiter de la vue directe sur le jardin. Autant d'atouts propices à la détente… Le restaurant dispose de tables joliment dressées avec des assiettes hautes en couleur et une présentation soignée qui met en valeur une cuisine du terroir largement inspirée de la mer. Une ambiance familiale à quelques minutes de Concarneau… Le plus : des sentiers de randonnées sont au départ de l'hôtel et vous êtes également à proximité du golf de Cornouaille ou de la plage de Kerleven.

Campings

■ **CAMPING DU MANOIR DE PENN AR STER******
2, chemin de Penn Ar Ster ✆ 02 98 56 97 75
www.camping-pennarster.com
info@camping-pennarster.com

Ouvert de début mars à mi-novembre. Terrain de 3 ha. 97 emplacements. De 17 € à 25 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 250 € à 1 000 € la semaine ; chalets pour 4 à 5 personnes de 360 € à 680 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 €/ jour en emplacement et 30 €/semaine en location).
Situé autour d'un superbe manoir breton et à 100 mètres de tous commerces, le camping du Manoir de Penn Ar Ster a plein d'atouts. Vous pourrez venir ici passer des vacances reposantes et profiter de toutes les activités du camping : terrain de tennis, golf miniature, salle de jeux et internet, aire de jeux pour les plus jeunes… Et à proximité : la plage de Kerleven, la piscine, des sentiers pédestres, un centre équestre ainsi qu'une école de voile… Chacun y trouvera son compte. Pour les locations, l'établissement propose des chalets adaptés aux personnes à mobilité réduite, des mobil-homes dont un avec SPA, ainsi que des « tent'en bois ».

■ **CAMPING LES FALAISES*****
Plage de Kerleven
61, route de la Plage ✆ 02 98 56 91 26
www.camping-les-falaises.com
info@camping-les-falaises.com

Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Terrain de 2,2 ha. 120 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 17,70 €. Bungalows jusqu´à 4 personnes de 180 € à 320 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 250 € à 620 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,6 € sur les emplacements et 2 € pour les séjours en location).
Facile à trouver en arrivant à Kerleven depuis Concarneau, le camping Les Falaises dispose de nombreux atouts et notamment un point de vue remarquable sur l'océan qu'il surplombe ainsi qu'un accès direct à la plage et au sentier de randonnée GR 34. L'équipe du camping propose de nombreuses animations (karaoké, soirées dansantes…) et des activités diverses (concours de pétanque, tennis de table, football…). Dans ce camping 3 étoiles, les emplacements sont agréables. L'établissement dispose d'une salle avec télévision et d'un baby-foot. Et, pour le plus grand plaisir de tous, les mobil-homes sont très bien agencés (avec deux ou trois chambres). Dès le mois de juin, le camping propose également des bungalows à la location, à la semaine ou même à la nuitée. En somme : un lieu sympathique, chaleureux et convivial où il fait bon passer un séjour en famille ou entre amis.

Loisirs

■ **GOLF DE CORNOUAILLE**
Manoir de Mesmeur
✆ 02 98 56 97 09
www.golfdecornouaille.com
contact@golfdecornouaille.com
Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique.
Situé dans un superbe cadre à 15 km au sud de Quimper, depuis 1959, le golf de Cornouaille est l'un des plus beaux de France. Il propose un parcours de 18 trous, à la fois sportif et technique du fait de son vallonnement. Il est d'ailleurs particulièrement apprécié par les joueurs français et étrangers grâce à la beauté de son paysage et notamment sa vue sur l'archipel des Glenans. Après une agréable partie, on peut se retrouver pour un déjeuner ou un verre entre amis dans le magnifique manoir du Mesmeur du XVIIIe siècle, récemment rénové. Le golf de Cornouaille propose différentes formules de stages, des leçons collectives ou individuelles tous niveaux, du prêt de matériel sur demande, des golf pass, ou encore des tarifs préférentiels pour les green fees « jeunes »… Futé : le Mesmeur, le restaurant du golf vous propose une cuisine traditionnelle. (tous les midi en haute saison)

Emplettes

■ **LES VIVIERS DE PENFOULIC**
Pointe de Beg-an-Aer
✆ 02 98 56 83 89
auxviviersdepenfoulic.jimdo.com
viviers.de.penfoulic@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30.
C'est au creux de l'anse des étangs de Penfoulic que se trouve cette entreprise artisanale qui a repris les viviers il y a 4 ans déjà. Les deux ostréiculteurs passionnés produisent ici des huîtres, aussi bien creuses que plates, d'une exceptionnelle qualité, pleines de la fraîcheur tonique de la mer dont elles ont en leur sein concentré les vertus ! Se situant au-dessous des cerisiers et des vergers de pommiers, l'huître se gorge aussi des arômes de cidre des pommes en se développant… Les Viviers de Penfoulic proposent également des praires, des coques, des bigorneaux et des moules, des palourdes, des langoustines en fin de semaine ainsi que, sur commande, des homards ! Et, le plus, quelques tables sont installées à côté des viviers pour pouvoir y déguster sur place ces délicieux crustacés et fruits de mer… Une adresse comme on les aime.

FOUESNANT - LES GLÉNAN ★★

Fouesnant, voilà une commune qui se fait insulaire avec son archipel, celui des mythiques îles Glénan, véritable lagon et site naturel classé. En tout, on peut compter trois stations balnéaires : Beg-Meil, Cap Coz et Mousterlin avec des kilomètres de plages de sable blanc, presque toutes orientées plein sud, mais aussi des petites criques surplombées de falaises, des dunes, des pointes rocheuses, des polders… Sans compter l'histoire de la commune qui inspire les diverses fêtes traditionnelles rythmant ainsi l'été. Fouesnant est une véritable terre de tradition et de culture. Sans oublier le cidre, l'un des meilleurs grâce au terroir et aux variétés de pommes utilisées mais également au savoir-faire des producteurs qui ont apporté au cidre de Fouesnant un grand renom basé sur une réelle spécificité.

■ **OFFICE DE TOURISME**
4, espace Kernévéleck ✆ 02 98 51 18 88
www.tourisme-fouesnant.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Ouvert à la mi-saison du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
L'office de tourisme met à votre disposition une équipe permanente tout à fait compétente pour vous renseigner sur toutes les informations utiles pour votre séjour. Vous disposez d'un espace accueil ainsi que d'un espace information, avec un accès libre au wi-fi. Cartes, plans touristiques et autres guides sur la région sont en libre accès ou remis sur demande. En cas d'attente, du mobilier est disponible pour vous faire patienter plus agréablement.

■ **VEDETTES DE L'ODET**
La Cale – Beg Meil
✆ 02 98 57 00 58 – www.vedettes-odet.com
Embarquement à Beg Meil pour les îles Glénan du 5 au 30 Avril à 14h tous les jeudis. Du 9 Juillet au 26 Août à 10h45 et à 14h du lundi au vendredi. Voir tarifs sur le site internet.
Départ à l'embarcadère de la cale
Pour rejoindre les îles Glénan, embarquez à bord des Vedettes de l'Odet. Pour partir ainsi à la découverte de l'archipel, rendez-vous à la cale de Beg Meil. Plusieurs formules vous sont alors proposées : journée farniente, visite commentée, location de kayak (juillet et août) rue encore vision sous-marine. Vous pouvez également rallier Concarneau en aller simple ou en aller-retour pendant l'été. A noter : grand marché de Concarneau tous les vendredis !

Points d'intérêt

■ **MAISON DES MARAIS** ★
Marais de Penfoulic ✆ 02 98 56 62 20
www.tourisme-fouesnant.fr
Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Accès gratuit. Visite guidée sur demande et payante.
Située au cœur du bois de Penfoulic, la Maison des marais offre une multitude d'informations sur les sujets liés à la nature et à la biodiversité du site. Vous pourrez y découvrir la faune et la flore de la région, notamment à travers divers jeux tactiles, une collection de nids ou encore un aquarium d'eau de mer. A savoir : la Maison des marais est aussi le point de départ de sorties nature. Futé : des visites adaptées aux personnes en situation de handicap peuvent être organisées sur demande et réservation préalables.

■ **MOUSTERLIN**
Rareté géographique, la pointe de Mousterlin révèle deux cordons de dunes produisant deux sites différents : le premier est appelé la mer Blanche car il est régulièrement envahi par la mer tandis que le second se nomme le polder et se trouve, quant à lui, à l'abri des flots marins depuis plus de 60 ans ! Ce phénomène à lui seul en fait un but de balade particulièrement enrichissant. Notez que la zone de la mer Blanche, avec les marais, la dune, la vasière, le pré-salé (où moutons et agneaux trouvent une herbe particulièrement bénéfique), est d'une grande richesse botanique.

Le couvert

■ **BISTROT CHEZ HUBERT**
16, rue des Glénan – Beg Meil
✆ 02 98 94 98 04 – www.bistrotchezhubert.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Formule du midi : 18 € (entrée, plat, dessert). Terrasse.
On se trouve ici dans la maison du chef Hubert Jan, restaurateur bien connu et reconnu par ses pairs. Le cadre est classique et confortable avec un beau décor pour célébrer une cuisine de bistrot gourmand, proche du produit, simple et inventive. Ici, pas de carte mais une ardoise sur laquelle sont proposés six ou sept entrées et autant de plats et desserts. Régulièrement, en fonction du marché et de l'inspiration du chef, ce choix est renouvelé ! De véritables rendez-vous faits de plaisirs visuels et gustatifs. Quelques exemples : tourteau frais décortiqué, palourdes roses des Glénan et son beurre d'ail, poulpe en fricassé estival et persillade, pied de cochon désossé farci au foie gras, ris de veau matignon de légumes et, pour finir, millefeuille caramel au beurre salé ou sphère chocolat et meringue, fruits, émulsion chocolat bleue ! Chez Hubert, c'est aussi un bistrot dans lequel on peut tout simplement déguster un verre accompagné de quelques tapas. L'établissement est situé à tout juste à 200 mètres de la plage et possède une très belle terrasse en bois. Très belle adresse.

■ **HÔTEL- RESTAURANT DE LA POINTE**
153, avenue de la Pointe
✆ 02 98 56 01 63
www.hotel-capcoz.com
Envie de découvrir et déguster de fameux plats ? On peut vous conseiller cette adresse les yeux fermés grâce aux talents du chef Ludovic Le Torc'h, maître cuisinier de France. Dans sa cuisine, tout n'est que délice et subtilité. Le cadre du restaurant vous offre une superbe vue panoramique sur Port-la-Forêt et sur l'anse de Penfoulic. Côté cuisine, vous mettrez le cap sur les saveurs : cannelloni d'aubergines et pieds de couteaux au gratin, carpaccio de grosses langoustines, selle d'agneau à la panure d'orange, dôme

au chocolat avec son cœur coulant orange et safran… Sans compter sur les ormeaux sauvages jusqu'en juillet… Le chef travaille des produits de saison et sa carte change 3 fois par an. Un véritable régal tant pour les yeux que pour les papilles ! N'hésitez pas à profiter de la terrasse qui vous offre un cadre idyllique. Et pour aller plus loin, vous pouvez aussi louer une chambre pour en profiter pleinement. Avec en plus l'amabilité et le professionnalisme de toute l'équipe, on comprend vite pourquoi c'est l'une des meilleures adresses du Sud Finistère.

Le gîte

■ **HÔTEL L'ORÉE DU BOIS****
4, rue de Kergoadig ✆ 02 98 56 00 06
www.hotel-oreedubois.com
contact@hotel-oreedubois.com

Ouvert toute l'année. 15 chambres. Chambre double de 43 € à 80 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Lit supplémentaire : 9 €. Animaux acceptés (7 €/jour). Wi-fi gratuit.
C'est au cœur de la ville, derrière une façade en belles pierres, que se trouve cet adorable petit hôtel lumineux, délicat et charmant. Les chambres, élégantes, sobres et aux couleurs contemporaines, incitent à la quiétude. Que vous optiez pour une chambre standard, une chambre confort ou encore une chambre supérieure, sachez que toutes sont aménagées avec le même souci du détail. Le plus : les chambres supérieures offrent une superbe vue sur la baie de Concarneau… L'Orée du Bois dispose également d'un salon chaleureux, d'un superbe jardin fleuri avec son décor zen composé de bambous, ainsi que d'une terrasse en bois, s'y désaltérer ou y prendre son petit déjeuner est un pur moment de sérénité et de paix. Sinon, vous pouvez toujours vous attabler dans la salle du petit déjeuner. Dans les deux cas, le passage par le buffet sera un pur moment de plaisir gourmand tant il regorge de propositions : fromage, céréale, yaourts, charcuterie… Et même une machine à presser les oranges ! L'accueil est en harmonie, comment ne pas craquer…

■ **HÔTEL- RESTAURANT DE LA POINTE*****
153, avenue de la Pointe ✆ 02 98 56 01 63
www.hotel-capcoz.com

Logis (3 cheminées). Fermé du 1er janvier au 12 février. 17 chambres. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14,50 €. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
Vous rêvez d'un petit séjour reposant, tonique et gourmand dans un cadre parfaitement idyllique ? C'est par ici… Avec sa situation exceptionnelle, l'hôtel-restaurant de la pointe du Cap-Coz vous emmène dans un océan de douceurs et de bien-être. Entre l'hôtel et la plage : une minuscule petite route. C'est peu dire… Les chambres sont très agréables : lumineuses, confortables et reposantes, avec une vue imprenable sur la plage bordée de pins ou bien sur l'anse de Port-La-Forêt. La décoration est chic et contemporaine, en harmonie avec l'environnement extérieur et l'océan. On peut le dire sans hésiter : cette magnifique demeure, délicatement posée au bout d'une lagune, est un lieu magique que la famille Le Torc'h, propriétaire depuis trois générations, conserve et garde au goût du jour pour le plaisir de tous ceux qui y séjournent. Un petit secret : l'une des chambres dispose d'une vue mer depuis la baignoire ! Mais on ne vous dira pas laquelle… L'hôtel-restaurant de la pointe du Cap-Coz est un superbe établissement, à recommander les yeux fermés… Idéal également pour les séminaires.

Hôtel de la Pointe du Cap Coz ★★★
Restaurant avec vue panoramique



153, avenue de la Pointe Cap Coz
29170 Fouesnant
Tél. 02 98 56 01 63
www.hotel-capcoz.com

Loisirs

■ **LES BALNÉIDES**
51, allée de Loc'Hilaire ✆ 02 98 56 18 19
www.balneides.com – contact@balneides.com
Ouvert toute l'année. Sauf les 1er janvier, 24 et 25 décembre, 31 décembre. Tous les jours avec des horaires différents chaque jour sauf en juillet et août de 10h30 à 19h30. Tarifs complets sur le site internet..
C'est dans une eau à 29 °C et une ambiance tropicale composée de plantes exubérantes que l'on s'adonne ici aux plaisirs de l'eau. Les bassins sont au nombre de 3 : la pataugeoire, le petit bassin ludique, le grand bassin de 25 m. A chacun son rythme on peut choisir son plaisir : jets massants, bains bouillonnants, saunas, ou les modelages bien-être. Les enfants, des bébés dauphins à l'école de natation, seront comme des poissons dans l'eau, entre jeu et pédagogie. Les adultes pourront choisir les aqua : aquabike, aquagym, aquafitness.

LE GUILVINEC ★

Premier port français de pêche artisanale, le Guilvinec est devenu un site incontournable du tourisme de la pêche en mer. Pas étonnant lorsque l'on sait qu'il est né il y a plus d'un siècle d'une petite colonie de pêcheurs. Aujourd'hui, avec une flottille d'une centaine de bateaux dont une cinquantaine de hauturiers, il est identifié comme le « cœur de la pêche française », notamment avec la langoustine pêchée en quantité par ici. Ce n'est pas pour rien que cette dernière est aussi appelée « la demoiselle du Guilvinec » ! La commune se veut donc tournée vers la mer et développe en ce sens une activité portuaire et touristique importante : Haliotika, la cité de la pêche, chantiers navals, forges marines, conserveries, hall de criée de 6 200 m², viviers de crustacés, Ifremer… Toutes ces activités en font un quartier maritime bien animé avec, en point d'orgue, le retour des chalutiers côtiers dans l'après-midi, bateaux escortés par des nuées de goélands… Le Guilvinec vit véritablement au rythme des marées et de la pêche. Entre mai et fin septembre, même les murs de la ville exposent les photos du festival l'Homme et la Mer.

CITÉ DE LA PÊCHE – HALIOTIKA

Le Port
✆ 02 98 58 28 38
www.haliotika.com
Ouver d'avril à octobre.Ouvert pendant les vacances scolaires toutes zones. Ouvert du lundi au vendredi. Adulte : 7,50 € (centre + criée). Enfant : 5,50 €. Ateliers enfants 6-12 ans : 12,50€, 3-6 ans : 8,50€ – Journée Savourez la Pêche : 40,40 € adulte, 30,40 € enfant – embarquement sur un chalutier (18 à 65 ans) : 85 €.
Pour ceux qui ne le savent pas, la criée du Guilvinec est l'une des plus importantes criées de toute la France ! Vous pourrez ici admirer depuis la terrasse panoramique le ballet des bateaux qui partent, rentrent et débarquent le poisson. Vous aurez également l'occasion de profiter des visites de la criée organisées par Haliotika. En ce qui concerne la pêche hauturière, il faudra se lever tôt puisque c'est à partir de 5h30 du matin. Il est aussi possible d'arpenter les Coulisses de la Criée à 11h avec les différents espaces frigorifiques, les zones de triage des poissons, la pesée… En fin de visite, ne manquez pas la dégustation de langoustine (compter quelques euros supplémentaires). Il est également possible de visiter la criée de la pêche côtière à 16h30 du lundi au vendredi. Pour les mousses, Haliotika fait le plein d'animations pendant les vacances scolaires. N'hésitez pas à consulter leur site pour voir le programme ! Des visites et des ateliers riches en découverte et en émotion…



© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE
Port du Guilvinec.

Points d'intérêt

SITE DE SAINT-TREMEUR

Ce site, à lui seul, présente trois pôles d'intérêt. On y découvre d'abord une petite chapelle de style flamboyant qui date de la fin du XVᵉ siècle. Celle-ci fut fondée par le seigneur de Kergoz et dépendait, autrefois, de la commune de Plomeur. Elle a été entièrement restaurée et à pu rouvrir ses portes en 2011 après un an de lourds travaux. Murs, charpente et toiture ont tous été refait à l'ancienne. Comme la cloche qui se trouve être la quatrième depuis l'origine de la chapelle ! Une véritable merveille qui abrite deux superbes vitraux dessinés par Jérôme Tisserand et réalisés par le maître vitrier finistérien Charles Robert. Le site de Saint-Trémeur présente également une statue polychrome du saint qui tient sa tête coupée, ainsi qu'un four à pain de Prat an Ilis (la prairie de l'église), datant du XVIᵉ siècle.

Le couvert

LE RABELAIS

51, rue Raymond-Le-Corre ✆ 02 98 58 19 86
www.restaurantlerabelais.fr
Ouvert le dimanche, le lundi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mardi midi ; le samedi soir. Formule du midi : 18 € (entrée, plat, dessert). Chaises bébé. Terrasse.
Repris en 2016 par Kevin et Marion, Le Rabelais vous propose une cuisine bistronomique, raffinée et accessible. On pourra y déguster des produits frais et de saison issus, pour une partie, des producteurs locaux. Ils travaillent par exemple avec la ferme de Pendréo de Plogastel-Saint-Germain (pour les glaces artisanales et le lait) ou encore avec la ferme de Quelourdec à Pont-l'Abbé… Dans l'avenir, les deux entrepreneurs aimeraient faire du 100 % local. Une belle initiative que l'on ne peut qu'encourager. Pour ce qui est de la cuisine, on pourra par exemple déguster du poulpe mariné à la coriandre, du mulet pleine mer avec son coulis de tomates, ses petits légumes et ses pommes de terre snackées, ou encore un filet de bœuf façon Rossini… Une belle table à découvrir, qui plus est avec un accueil bien sympathique et une ambiance conviviale.

HUELGOAT ★★★

Huelgoat est une commune située dans le centre Finistère. C'est au début du XX[e] siècle que naît sa vocation touristique, avec l'arrivée des Britanniques, qui sont les premiers à l'apprécier et à s'y établir. Elle a un goût de Bretagne pittoresque, avec sa forêt, ses vestiges d'un autre temps et son chaos de rochers qui alimentent sa légende. Des artistes comme le peintre Paul Sérusier ou l'écrivain Victor Segalen y ont d'ailleurs trouvé l'inspiration. Aujourd'hui, le charme opère toujours : la forêt offre une part de magie et le chaos granitique où serpente la rivière d'Argent conserve son caractère impressionnant.

Points d'intérêt

LA FORÊT ET LE CHAOS ★★

La Bretagne regorge de contes et de légendes : la forêt de Huelgoat fait partie de ces lieux entourés de mystères. S'étendant sur près de 1 000 hectares, elle est composée principalement de chênes et de hêtres. De nombreux sentiers balisés nous aident à nous repérer dans cet enchevêtrement d'arbres et de roches, au milieu desquels se dressent d'énormes blocs granitiques. C'est parmi ce dédale de pierres et de végétaux que l'on peut plonger dans le chaos ou, quelques mètres plus loin, atteindre la Roche tremblante, lieu de passage obligé. Car d'un seul mouvement d'épaule, il est possible de faire bouger cet énorme bloc de pierre de plus de 100 tonnes. Non, vous ne rêvez pas ! D'autres beauté mystérieuses vous attendent dans la forêt, comme la rivière d'Argent ou la mare aux fées… Balade à faire absolument !

L'ÉCOLE DES FILLES

25, rue du Pouly
✆ 02 98 99 75 41
contact@francoiselivinec.com
Ouvert en saison estivale. Du mercredi au dimanche de 11h à 19h.
L'Ecole des Filles de Huelgoat, ancienne école communale, est un espace d'art moderne et contemporain que la galeriste Françoise Livinec rouvre chaque été, en plus de ses deux galeries d'art parisiennes. Les 2 000 m² de l'établissement, comprenant les anciennes salles de cours, les sanitaires et les dortoirs, ont été réaménagés en espace d'exposition. Un lieu unique qui attire de plus en plus d'amateurs, notamment grâce à « l'Eté des 13 dimanches », manifestation qui regroupe, chaque samedi et dimanche, des historiens, des philosophes, des sociologues, des romanciers et bien d'autres personnalités. Au programme : des conférences-débats et des ateliers de découverte et de sensibilisation à l'art très prisés.

Dans les environs

Brennilis

DOLMEN DE TI-AR-BOUDIGED

Des endroits entourés de mystères, il n'en manque pas dans les monts d'Arrée. Et celui de *Ti-ar-Boudiged* (qui signifie en français « la maison des fées ») en est un bel exemple. Des légendes disent que ce sont des korrigans, lutins et autres farfadets qui y auraient élu domicile. À vérifier la nuit donc, si l'on n'a pas peur de les croiser, avec leur esprit malicieux ! Les fouilles archéologiques, quant à elles, ont défini ce monument comme une sépulture du néolithique. Cet édifice, dont la chambre mesure 13 m, est l'un des mieux conservés de Bretagne. La couverture de l'entrée a disparu mais trois dalles sont encore en place. Situé à 300 mètres du bourg, il est facile d'accès.

LAC SAINT-MICHEL

Cet immense lac de 450 hectares fut créé avec la mise en place du barrage de Nestavel, en 1937. Egalement appelé Réservoir de Saint-Michel, il est situé au pied de la montagne du même nom, au cœur des montagnes d'Arrée. Il s'étend sur plusieurs communes (Brennilis, Botmeur, Brasparts et Loqueffret) mais vous ne pourrez y accéder en voiture que depuis Brennilis et Botmeur. Peu profond (7 m au maximum), il abrite des brochets, des truites et des perches, ce qui en fait un lieu prisé des pêcheurs. Depuis 2002, il possède d'ailleurs le statut de *Grand lac intérieur*. Vous pourrez en faire le tour, grâce au circuit de 15 km qui a été aménagé à cet effet. Ou simplement apprécier l'environnement le temps d'un pique-nique et d'une baignade (à noter la présence d'une aire de jeux pour enfants). Superbe et envoûtant, en particulier lorsque la brume s'invite !

AUBERGE-EXPO DU YOUDIG

Kerveguenet ✆ 02 98 99 62 36
www.youdig.fr – youdig@youdig.fr
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Formule : 26 € (boisson comprise). Labellisé « Auberge de Campagne » et « Vraie Cuisine du Terroir ». Jardin. Terrasse. Animations.
Ce lieu hybride, où coexistent une auberge, des gîtes, un musée, un café et une boutique, est unique ! Le cadre est agréable et chaleureux. A l'intérieur, vous serez plongés dans un décor d'autrefois : armoire, bancs, grande cheminée, horloge, tout rappelle la Bretagne d'antan… Ici, il faut tester le *kig ha farz*, plat traditionnel léonard et spécialité de la maison : le pot-au-feu breton, accompagné d'une préparation de blé noir cuite dans des sacs en lin, se déguste avec du *lipig* (sauce au beurre fondu et aux échalotes). Succulent ! De nombreuses animations égaient les lieux, à découvrir en famille : soirées contes et légendes, randonnées découverte ou encore initiation à la danse bretonne… Bienvenue dans le pays des légendes !



LANDÉDA

Installé sur une presqu'île de 1 100 hectares bordée par la Manche, le bourg de Landéda se situe à moins d'un kilomètre de la mer. Du fait de sa position géographique entre l'aber Wrac'h et l'aber Benoît, elle est dotée de paysages marins variés. Son littoral se compose de nombreuses îles telles Tariec, Cézon et Garo, ainsi que d'autres plus anciennement exploitées, de fonds d'estuaires, de dunes (notamment celle de Sainte-Marguerite) et de chaos rocheux. Elle dispose également d'un riche patrimoine culturel religieux. On pense aux chapelles de Saint-Laurent, de Tromenec, de Sainte-Marguerite et du Broënnou, ainsi qu'à l'ancien couvent de la Baie des anges. Au siècle passé, l'activité liée au ramassage du goémon et à la transformation des algues marines a eu un rôle économique important pour la commune. À l'heure actuelle, le port de l'aber Wrac'h est toujours une escale prisée et fréquentée par plus de 5 000 bateaux par an. On y croise les va-et-vient des mareyeurs, des goémoniers, des ostréiculteurs et des plaisanciers.

Points d'intérêt

ABER WRAC'H

L'Aber Wrac'h est le plus long des abers du Finistère Nord. Il prend sa source à une trentaine de kilomètres en amont, entre Trémaouézan et Saint-Thonan, avant de se jeter dans la mer d'Iroise. Son estuaire a été façonné par une élévation du niveau de la mer et offre des paysages différents en fonction du temps et des marées. N'oubliez pas votre appareil photo, la végétation tout comme les couchers de soleil y sont magnifiques ! La navigation est possible jusqu'au port de Paluden, situé à 4 km à l'intérieur des terres, à Lannilis. Le port de l'Aber Wrac'h, proche de l'embouchure, est un lieu stratégique à l'entrée de la Manche et est fréquenté par près de 5 000 bateaux par an. Disposant d'infrastructures portuaires récentes (222 places sur ponton, 56 places sur haltères et de nombreuses places et bouées visiteurs), il a en effet une capacité de plus de 350 bateaux. Géré par la C.C.I. de Brest, ce port accueille diverses activités professionnelles liées au monde de la mer (ostréiculture, halioculture, carénage et avitaillement de bateaux de pêche) et est une base importante pour les sports nautiques.

PLAGE ET DUNES DE SAINTE-MARGUERITE

Des kilomètres de sable blanc, une impression d'immensité : les dunes et la plage de Sainte-Marguerite offrent un spectacle magique. Un cordon dunaire planté d'oyats, que vous pourrez emprunter en suivant de petits chemins balisés, a été mis en place par le Conservatoire du littoral pour protéger ce site exceptionnel. Vous apprécierez la vue sur l'entrée des abers Benoît (au sud) et Wrac'h (au nord), ainsi que sur les multiples chaos de rochers et les nombreux îlots. Par beau temps, vous apercevrez, sur la droite, l'Île Vierge et son phare. A marée basse, le paysage est hypnotique : de l'écume partout et des petits îlots alors accessibles à pied. Attention toutefois à la marée montante !

Le couvert

CAPTAIN

16, route des Anges
Aber Wrac'h ✆ 02 98 04 82 03

Ouvert de février à début novembre, le midi et le soir. De février à fin juin : fermé le mardi. Juillet et août : 7 jours sur 7. Septembre, octobre et vacances de la Toussaint : fermé le mardi. Menus de 24,80 € à 35 €.

Vous reconnaîtrez en premier lieu l'enfilade de petites bottes colorées placardée sur un mur : c'est en face que vous trouverez le restaurant. Face à la baie des Anges, vous pourrez y déguster crêpes et fruits de mer ! Dans cet établissement chaleureux, où le bois domine, vous apprécierez la convivialité et les assiettes garnies. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Petit clin d'œil aux spécialités de la maison, le parmentier de Saint-Jaques et le homard grillé. N'hésitez pas, tant pour le décor que pour l'assiette !

HISTOIRE DE CRÊPES

4-5, place de l'Europe ✆ 02 98 04 84 29
www.histoire-de-crepes.com

Ouvert toute l'année. Ouvert le mardi et le mercredi le soir ; du jeudi au dimanche le midi et le soir. Pendant les vacances scolaires, tous les jours le midi et le soir (fermé le lundi midi). Carte : 20 € environ.

Cette crêperie artisanale, à l'ambiance chaleureuse, mise sur les produits frais achetés en cycle court et dont la provenance est indiquée sur la carte. Selon l'humeur du moment, une ardoise complète cette dernière. Le chef, au parcours atypique, est artisan crêpier et cuisine littéralement sur la crêpe : on en prend plein les yeux. N'hésitez pas à essayer la galette au pot-au-feu de la mer, très goûteuse. Et si vous souhaitez emporter un souvenir, pensez aux P'tits Gazeck, des kouign amann miniatures à base de crêpe, sucre, beurre et pomme : un régal ! A noter : l'établissement propose des cours d'initiation au maniement du bilig le mercredi.

L'ÉCAILLER DES ABERS

Ar Palud ✆ 02 98 37 42 87
http://lecaillerdesabers.fr

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h ; le dimanche de 12h à 13h30. Ouverture en continu en juillet et août. Réservation recommandée. Formule du midi : 13 €. Formule du soir : 15 €. Chèque Vacances. Terrasse.

Ce restaurant ne paie pas de mine, il ne faut pas se fier à sa première impression. Car ici, vous serez comblé, tant par l'accueil que par les plats de coquillages et de poissons ! Lieu jaune, saumon, homard, plateau de fruits de mer, etc., tout est préparé selon les arrivages du jour. La spécialité de la maison, la Poêlée des pêcheurs, est composée de coquillages (moules, palourdes, noix de Saint-Jacques), de crustacés (crevettes, langoustines) et de poisson. Le chef prend plaisir à mitonner ses assiettes avec des légumes et des épices. Terrasse en bord de route pour une dégustation en plein air aux beaux jours. Pensez

à réserver : le restaurant, de petite taille, ne désemplit pas et vous risquez de ne pas avoir de place si vous vous y présentez à l'heure du repas… A noter : le samedi midi, le restaurant propose son Pesked ha farz (le kig ha farz de la mer), préparé de façon traditionnelle.

Emplettes

■ **VIVIERS DE BEG AR VILL**
« Le Passage » ✆ 02 98 04 93 31
beg-ar-vil@orange.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h15. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Vente sur place, sur les marchés et dans quelques grandes surfaces du Finistère Nord.
La famille Bescond se consacre à l'élevage ostréicole depuis plus de 60 ans. Situés sur l'Aber Benoît et l'Aber Wrac'h, les parcs sont visibles à marée basse et s'étendent sur sept hectares. Les viviers proposent divers produits de la mer : palourdes, huîtres, bigorneaux, homards, etc. Et bien sûr des moules, charnues et goûteuses, élevées sur corde. Ce type d'élevage, unique dans les Abers, permet de produire des huîtres fermes et non-laiteuses, qui font la réputation des viviers de Beg Ar Vill (« pointe de galets » en breton). A noter : en partenariat avec l'office de tourisme de Plouguerneau, l'établissement propose des visites en été.

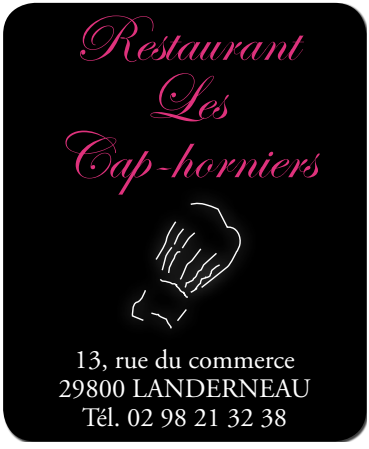
LANDERNEAU ★

Dynamique, Landerneau est une ville qui a su garder un tissu commerçant dense tout en mettant en valeur son riche patrimoine culturel. Situé au fond de l'estuaire de l'Elorn, elle a développé au cours des siècles de nombreuses activités marchandes. Le lin et l'industrie toilière ont eu un rôle important dans son Histoire et ce jusqu'au début du XIXe siècle. Les élégantes demeures en granite et en pierre de Logonna en sont quelques témoignages. De nombreux bâtiments sont inscrits au titre des Monuments historiques et les édifices religieux de la commune rivalisent de beauté. Après le négoce linier, l'agroalimentaire a pris la relève et est devenue l'un des piliers économiques de la ville. Aujourd'hui, les Landernéens disposent d'un cadre de vie agréable où les activités ne manquent pas. La culture tient le haut du pavé, avec notamment le Fonds Hélène et Edouard Leclerc pour la Culture ou le festival Fête du Bruit dans Landerneau.

Le couvert

■ **LES CAP-HORNIERS**
13, rue du Commerce ✆ 02 98 21 32 38
lescaphorniers.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 33 € (le soir et le samedi midi). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 18 € (sauf dimanche et jours fériés). Entrée + plat ou plat + dessert : 15 €. Plat du jour : 12 €. Accueil des groupes (tous les jours).
Dès la porte d'entrée franchie, le restaurant de Sabine et Didier Poulizac affiche clairement la couleur : « Que vous soyez du Nord ou du Midi, venez aux Cap-Horniers et vous allez enfin déguster des petits plats ensoleillés. » Ce brin de poésie résume l'état d'esprit de l'établissement. Ici, la préparation des poissons et des crustacés est l'une des grandes spécialités de Didier en cuisine. La convivialité du service avec Sabine et son équipe permet d'apprécier encore plus une cuisine maison aux saveurs originales. Tous les goûts sont sûrs d'être satisfaits. Quelques exemples de la nouvelle carte en ce qui concerne les entrées : velouté de langoustines et sa glace safran ou encore far noir au curry et truite fumée. Et quelques idées pour les plats : Saint-Jacques aux asperges vertes et sa crème de chorizo ou une pièce de bœuf et ses palourdes au beure aillé. Et pour terminer agréablement le repas, pourquoi pas un à Tiramisu à la Bretonne ou une tartelette à l'orange meringuée ?

■ **LE CHARDON BLEU**
22, quai du Leon ✆ 02 98 21 49 50
www.lechardonbleu-landerneau.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16,50 € (entrée/plat /dessert) et 14,5 € (entrée/plat ou plat/dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Situé sur les quais du Léon, le Chardon bleu est un restaurant charmant. La salle est claire et aux couleurs marines et turquoises. L'enseigne de Serge Le Hir, qui aime aller à la rencontre de ses clients, propose une belle carte qui change tous les mois mais fait toujours la part belle aux poissons. Vous pourrez tester par exemple la côtriade, une spécialité bretonne revisitée par le chef avec ses légumes crémés. Adepte d'une cuisine simple et originale, le maître des fourneaux sait y faire en mêlant épices et produits locaux de qualité. Accueil sympathique. A noter : Cet établissement peut accueillir les groupes jusqu'à 30 couverts.





■ **LE COMPTOIR DE LANDERNEAU**
10, rue de la Fontaine Blanche
✆ 02 29 63 69 47
www.comptoir-landerneau.fr
Ouvert du mardi au jeudi le midi de 12h à 14h ; du vendredi au dimanche le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30. Horaires de la boutique : de 9h à 19h, du mardi au samedi. Menus de 26 € à 36 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 12 € (plat du jour), 14 € (Entré/Plat ou Plat/Dessert), 16,50 € (Entrée/Plat/Dessert). Nombreux plats de viande à la carte. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Intéressant concept proposé par cet établissement, géré en famille : dans les mêmes locaux se côtoient en effet un restaurant et un espace bistrot. Installé dans les anciens ateliers Le Bihan, sur 600 m², Le Comptoir de Landerneau offre une ambiance brasserie, dans un décor industriel et moderne. L'impression d'espace est partout, que vous preniez un verre au comptoir ou mangiez à table. La carte, qui change deux fois par an, comporte essentiellement des plats de viande française (c'est la marque de fabrique de la maison !) mais les végétariens apprécieront également les tagliatelles, les gnocchis et les légumes locaux. N'hésitez pas à opter pour une côte de bœuf : la découpe est effectuée devant les clients ! Les plats sont simples et efficaces, le service est sympathique. A tester pour découvrir le concept !

■ **RESTAURANT DE L'ARMORIQUE**
24, quai du Léon ✆ 02 98 85 01 89
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi ; le vendredi soir ; le samedi midi et soir. Le vendredi soir sur réservation. Menus de 16 € à 24 €.
Sur le quai du Léon, on voit de loin la belle maison ancienne en pierre jaune de Logonna qui abrite ce restaurant. Dirigé par Stéphanie et Frédéric, ancien pâtissier, l'établissement dispose de deux salles et d'une petite terrasse, ouverte de mai à septembre. Sur la carte, trois entrées, trois plats et trois desserts uniquement, pour favoriser la fraîcheur et la qualité des plats. Vous pourrez opter par exemple pour un faux-filet sauce au poivre, très goûteux ! L'accueil, tout comme le lieu, est chaleureux.

Emplettes

■ **COMPTOIR DES PRODUITS BRETONS**
3, quai de Cornouaille
✆ 02 98 21 35 93
www.comptoir-produits-bretons.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 14h à 18h30.
Ici, à quelques mètres du célèbre Pont de Rohan, on trouve de quoi voir la vie en Breizh. Implantée sur le quai de Cornouaille depuis 1992, cette enseigne à la façade bleue présente une large gamme de produits bretons, de production ou création artisanales, pour petits et grands : du textile à l'alimentation en passant par les cosmétiques, l'artisanat, les livres et la musique, vous aurez l'embarras du choix ! Accueil sympathique. Pour rapporter un peu de Bretagne dans ses valises…

LANDIVISIAU

Dans les environs

Saint-Thégonnec

■ **ENCLOS PAROISSIAL** ★
Les enclos paroissiaux sont une spécificité architecturale de la Basse-Bretagne. On les trouve essentiellement dans des communes rurales. Ils sont le témoignage de la richesse d'une époque et le symbole d'une forte piété religieuse. L'édification de tels monuments a été réalisée grâce à l'apport financier de la population locale et de riches paysans marchands. Construits entre le XVIe et le XVIIe siècle par des artisans de la région, ils résultent du commerce florissant des toiles de lin. Plusieurs éléments les caractérisent : l'église, l'ossuaire, la porte triomphale, le calvaire et la sacristie avec parfois des ajouts. L'ensemble de l'édifice de Saint-Thégonnec a été bâti en près de deux siècles. Son calvaire monumental est l'un des derniers à avoir été réalisé : il a été achevé en 1610. Le style baroque domine à l'intérieur de l'église. On peut y admirer une majestueuse chaire à prêcher sculptée dans le chêne (1683). La particularité de la sacristie est d'être à double étage. L'ossuaire est aussi un édifice remarquable car

on peut quasiment l'assimiler à une seconde église. A l'intérieur, des personnages grandeur nature en bois polychrome représentent une mise en tombeau.

■ **CRÊPERIE STÉRÉDENN**
6, rue de la Gare ✆ 02 98 79 43 34
Fermé de mi-novembre à début février. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert tous les jours en été. Carte : 15 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
La crêperie se situe au-dessus de l'enclos paroissial de Saint-Thégonnec. L'accueil est sympathique dans cet établissement, que réchauffe une cheminée ouverte. Tables en bois, murs en pierres apparentes, vaisselle bretonne, galettes et crêpes préparées simplement : de quoi passer un bon moment, en famille ou en amoureux, dans une ambiance typiquement bretonne. Petite terrasse aux beaux jours. N'hésitez pas à réserver ! A noter : les menus sont disponibles en anglais, allemand, espagnol, italien et russe

Saint-Vougay

■ **CHÂTEAU DE KERJEAN**
✆ 02 98 69 93 69 www.cdp29.fr
chateau.kerjean@cdp29.fr

Le site est fermé les 1er novembre, 11 novembre, 25 décembre et 1er janvier. Ouvert toute l'année pour les groupes, sur réservation. 24 fév-11 mars, 1er oct-4 nov et 26 déc-6 janv 2019 : tous les jours (sauf le mardi) de 14h à 17h30. 14 avr-1er juillet et 1er-30 sept : tous les jours (sauf le mardi et hors événements) de 14h à 18h. 2 juill-31 août : tous les jours de 10h à 18h30. Adulte : 7 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 1 € (18-25 ans : 4 €). Carte d'abonnement : 5 €, 15 €, 20 €, 35 €. Accessibilité au parc et à l'enceinte du château. Accessibilité partielle au rez-de-chaussée du château. Visite guidée. Boutique. Accès au parc gratuit toute l'année.
Érigé à partir de la fin du XVIe siècle, le château de Kerjean est un magnifique témoignage de l'architecture bretonne de l'époque de la seconde Renaissance. Site d'agrément, résidence-forteresse, on découvre au gré des visites guidées ses divers recoins : salles d'apparat, cuisines semi-enterrées, sous-sol, appartements des maîtres des lieux, écuries… De nombreuses animations ponctuent les saisons. Des visites insolites et des activités pour les enfants (ateliers de création, chasses aux trésors) permettent à chacun de se laisser séduire par l'histoire mouvementée et les curiosités de ce château. A l'extérieur, on découvre une enceinte aux dimensions exceptionnelles. Le château s'inscrit dans un domaine de 20 hectares qui comporte un colombier, des piliers de justice ainsi qu'une fontaine.

LESCONIL-PLOBANNALEC

Nom breton : Pornaleg
Ces deux petits bourgs bigoudens, pourtant distants de 3 kilomètres, constituent une seule et unique commune : Lesconil pour la mer et Plobannalec pour la campagne. Ici, les pêcheurs sont heureux de pouvoir se livrer à leur passe-temps favori grâce à la côte rocheuse escarpée… En revanche, ceux qui préfèrent se prélasser sur les plages de sable fin et se baigner peuvent aisément se contenter des 4 plages que compte la commune ! Mais Lesconil-Plobannalec est aussi, et surtout, un port de pêche artisanale qui a su conserver tout son charme. On ne manquera pas à l'occasion le retour des langoustiers dans l'après-midi. À noter : ceux-ci vendent le fruit de leur pêche directement à quai ! Tout comme les canots qui débarquent coquillages, poissons et crustacés dans la matinée. Ambiance bon enfant et familiale, surtout le jour de la fête de la langoustine… Sur la commune, il y a également des sentiers de randonnée ainsi que deux sites mégalithiques à visiter.



© J-WILDMAN – ISTOCKPHOTO

L'enclos paroissial de Guimiliau.

© QUITOUJO - FOTOLIA



Basilique Notre-Dame, Le Folgoët.

Le couvert

■ **RESTAURANT DE L'HÔTEL DU PORT**
4, rue du Port ✆ 02 98 87 81 07
www.hotel-du-port.fr
Maître Restaurateur. Menus de 26 € à 32 € (menu homard : 56 €). Menu enfant : 9,90 € (jusqu'à 10 ans). Formule : 19 € (entrée, plat et dessert). Plateau de fruits de mer sur réservation. Terrasse.
Idéalement situé juste en face de la mer, l'Hôtel du Port vous propose une cuisine aux saveurs iodées. Confortablement installé sur la terrasse pour profiter du soleil breton, vous pourrez admirer la vue en vous régalant de belles demoiselles de Loctudy (les langoustines du Guilvinec pour les non connaisseurs) ou autres fruits de mer préparés par le chef. Sinon, selon les arrivages, vous aurez peut-être l'occasion de déguster une assiette terre et mer, des corolles croustillantes au crabe, un filet de lieu jaune crumble de sarrasin avant de finir par une assiette gourmande ou un coulant au chocolat, glace yaourt bulgare…

Le gîte

■ **GRAND HOTEL DES DUNES****
17, rue de Laënnec
✆ 02 98 87 83 03
www.grandhoteldesdunes.com
Ouverture au printemps. Chambre simple à partir de 50 € ; chambre double à partir de 52 €. Petit déjeuner buffet. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
Situé dans une charmante maison de caractère datant des années 1930, le Grand Hôtel des Dunes se trouve face à la plage, dans un cadre magnifique avec vue panoramique sur l'océan. Une maison blanche aux pierres apparentes perchée sur ses 3 hectares de dunes… Les chambres de cet hôtel traditionnel sont modernes et disposent de tout le confort nécessaire avec, entre autres, TV et wi-fi. Le séjour n'en devient que plus agréable et reposant. Quant à la salle de restaurant, celle-ci est bien lumineuse et donne sur le jardin. Côté cuisine, on ne s'étonne pas de retrouver des plats gastronomiques essentiellement tournés vers les produits de la mer (homards, langoustines…).

■ **RESTAURANT DE L'HÔTEL DU PORT*****
4, rue du Port
✆ 02 98 87 81 07
www.hotel-du-port.fr
contact@hotelduportlesconil.com
Chambre double de 58 € à 147 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 12 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.
Avec ces charmantes chambres entièrement rénovées il y a 3 ans et dotées de grandes baies vitrées donnant sur le port de Lesconil, on ne se lasse pas de contempler la mer et les bateaux qui s'offrent en spectacle devant nous… Et ce ne sont pas les seuls atouts de l'Hôtel du Port : salon face à la mer, billard, petit déjeuner continental avec spécialités locales (far, crêpes, gâteau breton…), restaurant de fruits de mer, chemin de randonnée GR 34 au pied de l'hôtel… Pour ce dernier point, l'établissement a d'ailleurs reçu le label Rando Accueil. Avis aux amateurs de sports nautiques : cet hôtel de charme se trouve à une quinzaine de minutes seulement du célèbre spot de la Torche !

Campings

■ **CAMPING DES DUNES*****
67, rue Paul Langevin
✆ 02 98 87 81 78
www.camping-desdunes.com
Camping Qualité. Ouvert de début avril à fin septembre. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 21,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) à partir de 25,60 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (3,10 €). Wi-fi payant.

Situé à seulement 100 mètres de la plage, le Camping des Dunes mérite bien son nom ! Nous voici dans un lieu de vacances familiales, un lieu en toute simplicité où la nature est reine. Côté services et équipements, voici ce que vous pourrez y trouver : sanitaires modernes, trampolines, aire de jeux de 400 m², restauration en juillet et août, bibliothèque et échange de livres, boulodrome pour toute la famille… Le camping propose également la location de mobil-homes récents. Et si la plage est juste à côté, le centre ville n'est pas bien loin non plus…

LESNEVEN

Le couvert

■ **AU COQ EN PÂTE**
34, place du Château ✆ 02 98 83 02 94
restcoqenpate@orange.fr
Ouvert le mardi, le mercredi et le dimanche le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16,50 € (entrée/plt ou plat/dessert) et 19,50 € (entrée/plat/dessert). American Express. Accueil des groupes.
Le restaurant est installé dans une jolie maison en pierre, sur l'une des grandes places de Lesneven. Bel endroit, décoration soignée, nappes en tissus. La cuisine ouverte sur la salle permet de voir le chef s'activer en cuisine. Peut-être est-il en train de préparer un croustillant de brie de Meaux au pavot ou un dos de lieu en verdurette de légumes ? Vous vous régalerez forcément de ces plats réalisés avec des produits locaux. Pour finir le repas, vous pourrez vous laisser tenter par la soupe d'agrumes et son sorbet pamplemousse.

Emplettes

■ **LA MAISON DE MILA**
15, rue du Général de Gaulle ✆ 02 98 47 91 99
www.lamaisondemila.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h. Démonstration et ateliers.
Cette jolie boutique dédiée aux 0-12 ans est une ode au jeu et à la douceur. La propriétaire, qui a fait un clin d'œil à ses enfants avec le nom de sa boutique, crie haut et fort que « l'on n'arrête pas de jouer parce qu'on vieillit mais que l'on vieillit parce qu'on arrête de jouer ». Les jeux éducatifs, notamment ceux pouvant aider les enfants souffrant de difficultés d'apprentissage, ont une place prépondérante dans cette boutique. Ici, vous serez parfaitement conseillé, que vous recherchiez un jeu de société, un jeu d'imagination, des jeux d'imitation ou des loisirs créatifs. Les doudous ne sont pas en reste et les poupées semblent attendre d'être câlinées. A noter : le Trophée de la jeune entreprise a récemment salué le dynamisme de La Maison de Mila, sacrée meilleur jeune entreprise en 2017.

Dans les environs

Le Folgoët

■ **BASILIQUE NOTRE-DAME DU FOLGOET** ★★★
✆ 02 98 83 00 61 – notre-dame-folgoet.cef.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Messes le dimanche à 11h, le jeudi à 9h, le mardi, mercredi et vendredi à 18h30. Musée de la basilique > De mi-avril à fin juin et en septembre : du mardi au dimanche, 14h-18h (fermé les lundi et jeudi). En été : du lundi au samedi, 10h30-12h30 et 14h30-18h30, les dimanches et jours fériés, 14h-18h.
Au cours des siècles, la basilique du Folgoët a acquis une grande renommée en Bretagne, faisant celle de la ville. De style gothique flamboyant, l'édifice a été construit entre le XIV[e] et le XV[e] siècle. Après avoir subi un incendie au début du XVIII[e], essuyé des saisies d'ornements et de meubles puis des destructions de croix et de statues à la Révolution, elle est vendue et transformée en grange en 1791. Rachetée en 1810 par une douzaine de paroissiens, qui la rendent au culte, elle devient centre paroissial en 1829. Deux clochers de formes différentes coiffent la basilique, dont l'un culmine à 53 m. Son jubé, en pierre de Kersanton, est l'un des plus beaux de France. Son porche, présentant les apôtres, révèle quant à lui la virtuosité des sculpteurs locaux. A noter : des visites gratuites sont organisées par l'association Sauvegarde du Patrimoine Religieux en Vie (SPREV) durant la période estivale.

Plouider

■ **RESTAURANT LA BUTTE**
12, rue de la Mer
✆ 02 98 25 40 54
www.labutte.fr
info@labutte.fr
Ouvert toute l'année. Du mercredi midi au dimanche soir (fermé le samedi midi), de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 20h45. Menus de 59 € à 118 €. Carte : 75 € environ. Menu enfant : 25 €. Formule du midi : 32 € (en semaine uniquement). Menu végétarien et sans gluten : 59 €. Label Tourisme & Handicap.
Créée en 1952 par Jeanne-Yvonne Bécam, La Butte fait partie de l'histoire de Plouider. Cette adresse est un restaurant étoilé (doublé d'un hôtel 4 étoiles). Le chef, Nicolas Conraux, a en effet obtenu une étoile au guide Michelin en 2014, et l'a conservé avec une cuisine pleine de saveurs et d'imagination. A la carte par exemple, vous pourrez commencer par de l'ormeau sauvage ou un demi-homard de la côte rôti au beurre noisette. Poursuivre avec un lieu de ligne nacré et carottes de sable acidulées. Et terminer par un far soufflé et crème glacée de caramel au beurre salé. Raffinement et originalité, terroir et fraîcheur, autant de mots qui décrivent la cuisine servie dans ce restaurant. A noter : l'établissement propose un brunch dominical au Comptoir (sur réservation), de 10h30 à 14h. Il dispose également d'une épicerie fine, qui bénéficie d'une entrée indépendante de l'hôtel et du restaurant, ouverte tous les jours de 10h à 21h30.

LOCRONAN ★★★

C'est au XIe siècle que cette petite ville fut fondée par saint Ronan, qui christianisa les lieux. Grâce au tissage de toiles à voile, Locronan se développa dès le XIVe siècle pour devenir aujourd'hui l'un des plus beaux villages de France. On y découvre une incroyable architecture avec des rues pavées et de magnifiques demeures anciennes en pierres de taille. Et ce n'est pas tout… Locronan est également connue pour sa Grande Tromenie (« Faire le tour d'un espace sacré »), une procession de 12 km qui suit le circuit des méditations de saint Ronan. Cette tromenie a lieu tous les 6 ans. Pour info : la prochaine édition aura lieu en 2019 ! Et pour ceux qui souhaitent un circuit plus court, sachez qu'il existe aussi la petite tromenie sur 6 km. Cette dernière a lieu tous les ans.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-RONAN ET CHAPELLE DU PÉNITY
Grand'Place

C'est grâce aux dons des ducs de Bretagne que l'église fut construite en 1420. Celle-ci abrite en son sein un superbe vitrail du XVe siècle qui retrace les scènes de la Passion en 18 panneaux. On y trouve également une chaire décorée évoquant la vie de saint Ronan en dix médaillons. La chapelle du Pénity datant du XVIe siècle est accolée à cette église et abrite la dalle funéraire de saint Ronan, une dalle en pierre de kersanton. Elle fut élevée à la place de l'église primitive. Les deux édifices forment un bel ensemble architectural.



© SAINTHO – ISTOCKPHOTO

Locronan.

MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE ★
Place de la Mairie
✆ 02 98 51 80 80

Ouvert d'avril à mi-septembre et pendant les vacances scolaires. Ouvert tous les jours de mi-juin à mi-septembre. Fermé le week-end pendant les autres périodes. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche de 11h à 13h et de 15h à 18h ; les jours fériés de 14h à 17h. Ouvert d'avril à septembre du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h, le dimanche de 14h à 18h et les jours fériés de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €.

Après quelques mois de travaux, le musée de Locronan a réouvert ses portes et présente des espaces rénovés exposant de nouvelles toiles, des tableaux parfois oubliés et qui ont ainsi pu être remis en lumière. L'aménagement, l'éclairage, et la visibilité des œuvres ont également été repensés. Avec ses deux étages réorganisés, le musée d'Art et d'Histoire de Locronan, créé en 1934 par Charles Danielou (alors maire de la ville), a toujours pour but de présenter l'histoire de cette petite citée de caractère. L'espace dédié au tissage se retrouvera quant à lui dans un nouveau local. On y découvrira un métier à tisser du XVIIIe siècle ainsi que de nombreux outils nécessaires au travail textile du chanvre et du lin. On pourra aussi découvrir le secret de confection des costumes bretons et l'exposition de quelques costumes traditionnels. Par les hommes qui l'ont fréquenté mais aussi son histoire et son architecture, le musée de Locronan est un site exceptionnel à découvrir…

Le gîte

LE PRIEURÉ
11, rue du Prieuré
✆ 02 98 91 70 89
www.hotel-le-prieure.com

Logis (2 cheminées). Fermeture du 1er janvier à mi-mars et du 11 novembre au 16 décembre. 9 chambres (et 3 duplex). Chambre double de 72 € à 84 € ; chambre triple de 85 € à 92 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 10 €. Duplex pour famille, de 95 € à 105 €. American Express, Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration.

Situé au cœur de l'un des plus beaux villages de France, Le Prieuré vous séduira certainement avec son charme d'antan : murs de granit, meubles régionaux, décoration soignée… Côté chambres, l'établissement dispose de 12 chambres, dont 3 en duplex, idéal pour les familles. Quant au repas, vous pourrez vous installer dans la salle à manger à l'ambiance rustique ou sous la véranda. Un jardin ombragé à l'arrière, avec vue sur l'église, vous permettra également de profiter du charme de cet établissement et de son environnement. A noter : Le Prieuré propose des escapades gourmandes dans son restaurant, de belles assiettes entre terre et mer.

LOCTUDY

Nom breton : Loktudi
C'est un moine venu de Grande-Bretagne qui donna son nom à la ville et qui fonda ici un ermitage au V[e] siècle. L'abbaye, malheureusement détruite en 913, sera remplacée en 1032 par l'édification de l'église abbatiale, véritable joyau de l'art roman. Dans cette ville du Pays Bigouden, on entend souvent parler de la demoiselle de Loctudy… Inutile de vous rappeler de qui il s'agit ! En breton, elle s'appelle *grilh-sabl*, en langage scientifique on la nomme plutôt *nephrops norvegicus* et en langage gourmand, elle se présente sous la forme de la langoustine. Eh oui… Car, créé en 1847 à l'embouchure de Pont-l'Abbé, le port de Loctudy est le plus important port producteur de langoustines de France. C'est ainsi que le port s'anime, rythmé par l'arrivée de bateaux multicolores et le déchargement de leur pêche : langoustines, mais aussi merlans, lottes et soles… Plus loin, le sentier de halage qui rejoint Loctudy à Pont-l'Abbé constitue une superbe promenade.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Place des anciens combattants
✆ 02 98 87 53 78
destination-paysbigouden.com
pbs@destination-paysbigouden.com
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
A l'office de tourisme, un personnel compétent et une documentation généreuse vous attendent pour vous renseigner au mieux : offre d'hébergement du secteur quelle que soit la forme (hôtels, locations, chambres d'hôtes, campings…), découverte du patrimoine, nautisme, restaurants, crêperies et bars, animations. N'hésitez pas à y faire un passage, vous pourrez considérablement augmenter la qualité de votre séjour en ciblant vos activités selon vos besoins et envies.

Points d'intérêt

■ **MANOIR DE KERAZAN** ★★
Route de Pont l'Abbé
✆ 09 65 19 61 57
www.kerazan.fr
contact@kerazan.fr
Fermé du 1[er] octobre au 14 juin. Ouvert du dimanche au vendredi de 11h à 21h. Ouvert toute l'année pour les groupes, les réceptions et les séminaires. Gratuit jusqu'à 7 ans (tarif scolaire : 2,50 €). Adulte : 7 € (tarif réduit (-15 ans, +65 ans, chômeurs, handicapés, groupes) : 5 €). 5 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Tarif réduit (+65 ans, handicapés, sans emplois) : 5 € – Tarif famille (2 adultes et 2 enfants) : 19 € – Tarif scolaires : 2,50 € par élève. Restauration (crêperie du Manoir). Boutique.
Ce vaste manoir des XVI[e] (dont il reste une aile) et XVIII[e] siècles fut légué à l'Institut de France par Joseph Astor, descendant d'une illustre famille du Quercy. Véritable lieu de mémoire, le Manoir de Kerazan est la seule demeure permettant de découvrir l'ensemble d'un domaine breton de la fin du XIX[e] siècle. Les bâtiments sont restés intacts, tout comme l'ameublement et les collections, dont la superbe collection de faïences de Quimper composée notamment d'un violoncelle grandeur nature, œuvre unique au monde ! Le Manoir abrite également un grand nombre de toiles de grands maîtres bretons que l'on pourra admirer dans ses immenses pièces de réception. A l'extérieur, on découvre le magnifique parc romantique, mais aussi l'ancienne métairie avec ses animaux de ferme et de basse-cour. De bien belles surprises attendent les visiteurs… Et avant de repartir, on n'hésite pas à faire un tour dans la boutique-librairie du domaine. Sans oublier, pour les petites faims, que la crêperie du Manoir est ouverte en même temps que le domaine.

Le couvert

■ **CRÊPERIE LA CHOUANNERIE**
5 bis, rue Sébastien Guiziou
✆ 02 98 87 49 52
www.creperielachouannerie.fr
Ouvert toute l'année. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
A Loctudy, dans une vieille bâtisse en pierre, se trouve la crêperie la Chouannerie. L'accueil du patron, parfois théâtral, est sincère, les produits frais et les assiettes, bien garnies… Que demander de plus pour une bonne pitance ? L'ambiance y est familiale, comme à la maison. Le lieu vaut le détour d'autant plus que les crêpes et les galettes sont à la hauteur de la Bretagne ! Et si le temps le permet, on vous incite à découvrir la petite terrasse intime de l'établissement. On ne peut que recommander la Chouannerie tant pour la qualité de ses crêpes, que pour l'ambiance traditionnelle bretonne…

Emplettes

■ **COMPTOIR DE LA MER**
Terre-plein du Port de Pêche
✆ 02 98 87 41 12
www.comptoirdelamer.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.
Ce magasin accueille aussi bien les professionnels de la mer que les vacanciers. Vous y trouverez du matériel de pêche mais aussi de la décoration marine ainsi que des souvenirs… Sans oublier les vêtements marins de grandes marques tels que Guy Cotten, Royal Mer, Saint-James et bien d'autres. Entre autres : marinières, pulls en laine, cabans… On est sûr de trouver ici de quoi parfaire son look breton ! Le plus : la compétence et l'accueil bien sympathique du personnel.



mypetitfute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

MOËLAN-SUR-MER ★

Sur mer et sans mer si ce n'est les petits ports de Brigneau et de Merrien blottis au fond de leur aber ! La municipalité a entrepris de développer un tourisme vert axé sur la randonnée en balisant 120 kilomètres de sentiers pour les randonneurs ainsi qu'un tracé de 90 kilomètres de circuits de découverte pour les amateurs de VTT. Si l'église principale de Moëlan-sur-Mer n'offre pas franchement d'intérêt architectural, elle abrite néanmoins quatre splendides confessionnaux d'influence italienne du XVIIIe siècle. On ne manquera pas non plus de visiter la chapelle Saint-Philibert qui se trouve à 300 mètres environ du centre de la cité. A voir : les belles allées couvertes sur toute la commune et les nombreux menhirs, leur taille allant de un à six mètres de hauteur !

■ **OFFICE DE TOURISME**
20, place de l'Eglise ✆ 02 98 39 67 28
www.quimperle-terreoceane.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le dimanche de 10h30 à 12h30. Fermé le jeudi après-midi d'octobre à fin mars hors vacances scolaires.
L'office de tourisme de Moëlan-sur-Mer fait partie de l'un des bureaux de l'office de tourisme intercommunal de Quimperlé – Terre Océane. Il vous accueille toute la semaine afin de vous communiquer les conseils nécessaires pour la bonne organisation de votre séjour. Vous y trouverez du personnel compétent et une documentation très utile pour planifier et parfaire vos vacances dans la région : hébergement, restauration, animations… N'hésitez donc pas à faire ici une étape préalable à votre séjour.

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE SAINT-PHILIBERT**
Construite au XVIe siècle, la chapelle Saint-Philibert fut habilement restaurée en 1975. A l'intérieur, on peut découvrir notamment de belles statues en bois polychrome. On y observe également une Vierge à l'Enfant, Notre-Dame de Bonne Nouvelle ainsi qu'une pietà du XVIe siècle. A l'extérieur, sur une fontaine rectangulaire garnie de bancs de pierre, on découvre que la chapelle fut également dédiée à saint Roch représenté ici dans une niche par une statue de granit. Un calvaire dont les fûts portent des croix se dresse également dans l'enclos.

Le couvert

■ **LES MOULINS DU DUC**
Route des Moulins
✆ 02 98 96 52 52
www.hotel-moulins-du-duc.com
reservation@hotel-moulins-du-duc.com
Maître Restaurateur. Tables & Auberges de France. Fermé du 6 novembre au 31 mars. Ouvert tous les jours le soir ; du jeudi au dimanche le midi. Ouvert pour les groupes sur réservation les lundis, mardis et mercredis. Réservation recommandée. Menu enfant : 20 € (jusqu'à 12 ans). American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Pourquoi Les Moulins du Duc ? Tout simplement parce que le premier propriétaire de ce moulin fut le duc de Bretagne. Aujourd'hui, c'est un très bel établissement niché dans la verdure traversée par la rivière du Belon. Mais depuis toujours, Les Moulins du Duc, c'est aussi un restaurant, Le Raphaël, que l'on appelle ainsi depuis 2010 (avant, c'était le restaurant du domaine…). Les tarifs, certes un peu élevés, sont finalement mérités lorsqu'on se retrouve face à nos assiettes : saumon Bolmo en 3 états aux algues, inspiration retour de pêche, filet de bœuf foie gras poêlé avec sa sauce truffe blanche, gwastell au chocolat, crémeux vanille de Madagascar… Quant aux menus, ils sont bien garnis. Le restaurant Les Moulins du Duc fêtait son 50e anniversaire en 2017, pour vous dire que l'établissement est bien implanté dans le paysage… Une belle adresse pour se faire plaisir.

MORLAIX ★★

Morlaix est une ville avec de nombreux attraits. La devise de la ville est originale : « S'ils te mordent, mords-les ». Adoptée au XIXe siècle, cette devise rappellerait les incursions anglaises des siècles passés. En effet, sa position géographique en a longtemps fait un site convoité et prisé par les voisins d'outre-Manche. Les derniers assauts remontent au XVIe siècle et sont une des raisons de la construction du fort du Taureau en baie de Morlaix. La ville peut se targuer aussi d'un riche passé commerçant. D'élégantes demeures et de beaux édifices religieux en sont quelques preuves. Les maisons à lanterne, anciennes maisons de marchands de toiles, sont aussi des constructions inédites à découvrir. À l'heure actuelle, un dense réseau de boutiques occupent encore les ruelles et les venelles morlaisiennes. Pour en apprécier l'architecture, rien de tel que de prendre de la hauteur. Divers points de vue sur les toits de Morlaix sont à apprécier, notamment celui se situant à proximité des ruines de l'ancien château. Mais l'édifice le plus impressionnant reste incontestablement le viaduc. Il est à noter que le premier étage est ouvert aux piétons. Ce fameux ouvrage a été construit au XIXe siècle pour le passage des trains et il traverse de part en part la ville, faisant la jonction entre les rives du Léon et de la Cornouaille. Disposant en sus d'un port de plaisance, la ville de Morlaix dispose donc de nombreux atouts et fait parler d'elle. Ainsi, de nombreuses manifestations culturelles s'y déroulent chaque année, comme le festival Panorama, qui attire les fans de musiques actuelles.

■ **MAISON DU TOURISME BAIE DE MORLAIX – MONTS D'ARRÉE**
10, place Charles de Gaulle ✆ 02 98 62 14 94
www.tourisme-morlaix.bzh
Qualité Tourisme. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi


© STÉPHAN SZEREMETA

Le viaduc pour la ligne de chemin de fer Paris-Brest passe à Morlaix.

de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Juin et septembre, fermeture à 18h30.
Toute l'année, vous êtes renseignés par 3 « experts » de la destination, dont un conseiller en séjour, spécialisé sur la randonnée et les loisirs nature. L'été, du personnel saisonnier vient renforcer l'équipe pour vous offrir un accueil continu 7 jours sur 7. En plus d'informations utiles pour votre séjour, vous bénéficierez de services divers : location de vélo (dont vélo à assistance électrique), billetterie et vente d'objets à l'effigie de Morlaix et sa région.

■ **À FER ET À FLOTS**
Maison Penanault – Office de Tourisme
10, place Charles de Gaulle
✆ 02 98 62 07 52
www.aferaflots.org
contact@aferaflots.org
Excursions d'avril à octobre. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 32 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 17 €. Tarifs réduits : 29 € (carte Cezam). Se renseigner pour les tarifs de groupe.
Un concept original de découverte du Finistère-Nord, pour tous publics, durant lequel on circule à pied, en navette (auparavant en train mais la ligne de chemin de fer concernée n'est actuellement pas praticable) et en bateau ! Le succès est au rendez-vous et l'association, créée en 1999, propose plus de 60 excursions par an. Deux circuits guidés sont proposés. Le n° 1, Le Léon, vous emmène à la découverte du pays léonard, de la baie de Morlaix à Roscoff. Le n° 2, L'Elorn, se concentre sur l'Elorn maritime. Un aperçu de ce que vous pourrez découvrir durant cette journée : la vallée de la Penzé, l'église Kersker de Saint-Pol-de-Léon, l'île de Batz, un passage en eau profonde à Roscoff, les ponts de l'Iroise et Albert Louppe, etc. A noter : la réservation est obligatoire et il est préférable de s'y prendre à l'avance. Nombreux points de vente et de réservation (association A Fer et à flots, offices de tourisme de Morlaix, Locquirec, Plouescat, Plougasnou, Carantec, Saint-Pol-de-Léon, Roscoff, Saint-Thégonnec et Guerlesquin).

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE MORLAIX**
Place des Jacobins ✆ 02 98 88 68 88
www.musee.ville.morlaix.fr

Ouvert toute l'année. Deux sites, Les Jacobins et la Maison à Pondalez. Juillet à Septembre : tous les jours 10h-18h. Octobre à Juin : du mardi au samedi 10h-12h et 14h-17h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 € (tarif unique durant les travaux). Conférences et ateliers d'histoire de l'art : 6,60 €/séance (tarif réduit : amis du musée 5,30 € ; étudiant, demandeur d'emploi 3,20 €). Certaines salles d'expositions sont accessibles aux personnes à mobilité réduite (ascenseur, sanitaires adaptés, entrée et accueil aux normes P.M.R.). Diverses visites commentées pour les groupes, conférences et ateliers d'histoire de l'art (voir sur le site).
Le musée de Morlaix se visite sur deux sites, Les Jacobins et la Maison à Pondalez, tous deux classés au titre des Monuments historiques. Le premier, Les Jacobins, en lieu et place d'un ancien couvent du XIII[e] siècle, est le site d'origine du musée municipal (1887). Il abrite désormais des œuvres de la collection du musée et des expositions temporaires. La Maison à Pondalez, datant du XVI[e] siècle, impressionne le visiteur avec sa cheminée monumentale en granit, son escalier à vis, qui dessert les pièces côté rue, ainsi que ses passages en bois (les *pondalez*) qui donnent accès aux pièces côté cour. Cette partie du musée présente sur quatre niveaux l'histoire de la ville de Morlaix. A noter : afin de mettre en valeur le patrimoine culturel et historique que représentent les deux sites du musée de Morlaix, la ville a lancé un projet de rénovation et de réhabilitation des espaces, qui devrait durer jusqu'en 2021. La majorité des activités et expositions ne sont pas impactées durant les travaux. Toutefois, le site des Jacobins est inaccessible jusqu'en 2019, car totalement occupé par le chantier de rénovation. Des visites encadrées du chantier sont programmées.

Le couvert

BRASSERIE DE L'EUROPE
Place Emile Souvestre
✆ 02 98 88 81 15
www.brasseriedeleurope.com
contact@brasseriedeleurope.com
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 1h. Menu enfant : 8 €. Formule du jour : 14 € (entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour) et 18 € (entrée du jour/plat du jour/dessert du jour). Grandes assiettes : 15 €. Menu malin : de 25 € à 30 €. Menu de groupe : de 13 € à 18 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Vous reconnaîtrez cette brasserie à son entrée colorée. Située en plein centre-ville, elle est ouverte à toute heure de la journée, avec un bar au rez-de-chaussée et une salle de restaurant au décor soigné à l'étage. Vous pourrez prendre un verre, déguster un bon repas ou faire une pause au cours d'une après-midi de visite. Diverses formules sont proposées, pour les individuels mais aussi pour les groupes. Effilochée de souris d'agneau crème à l'ail, brochettes de Saint-Jacques au lard ou salade Terre et Mer : il y en a pour tous les goûts. Une bonne adresse ! A noter : l'établissement est également un bar à vin.

CRÊPERIE TY-BIHAN
26, place Charles-de Gaulle ✆ 02 98 15 38 16
www.creperietybihan.fr
contact@creperietybihan.fr
Ouvert du mardi au jeudi de 11h30 à 21h30 ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 23h. Carte : 15 € environ.
La crêperie Ty-Bihan est sympathique et engagée. Vous apprécierez sa démarche d'approvisionnement auprès des producteurs locaux et bio, qui se ressent dans l'assiette. Ce petit établissement propose des galettes et crêpes traditionnelles mais aussi quelques spécialités. La carte varie plusieurs fois par an, respectant le cycle des saisons. L'accueil est chaleureux, l'assiette bien garnie. Foncez, vous vous régalerez ! Et pensez à réserver…


© STÉPHAN SZERMETA
Autel de l'église de Carantec.

LE GRAND CAFÉ DE LA TERRASSE
31, place des Otages ✆ 02 98 88 20 25
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 22h30. Déjeuner : 12h -14h. Dîner : 19h30-21h30. Accueil des groupes. Un salon privé pouvant accueillir jusqu'à 49 personnes.
Le Grand Café de la Terrasse, avec son goût d'autrefois, est un incontournable. Brasserie depuis 1885, l'établissement, situé place des Otages, a en effet su évoluer tout en gardant son charme d'antan. A peine entré, on est frappé par le chic de la salle, la splendeur du plafond d'époque et la présence du grand escalier. L'accueil est convivial, la cuisine faite avec goût et sans fausse note. Vous pourrez également profiter de la terrasse et du décor chaleureux pour un simple café en journée.

Le gîte

HÔTEL DE L'EUROPE***
1, rue d'Aiguillon ✆ 02 98 62 11 99
www.hoteleurope-morlaix.com
contact@hoteleurope-morlaix.com
Fermé durant les fêtes de Noël. Accueil 24h/24. 58 chambres. Chambre double à partir de 69 € ; chambre triple à partir de 89 €. Chambre pour 4 : à partir de 114 €. Chambre pour 5 : à partir de 119 €. Petit-déjeuner : 9,90 €, 6.90 € pour les enfants de 2 à 11 ans inclus. Divers forfaits professionnels : à partir de 90 € (du lundi au jeudi soir inclus). Salle de réunion (19 personnes) : à partir de 80 € HT/demi-journée. Bureau (6 personnes) : à partir de 40 € HT/demi-journée. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Wi-fi.
Bicentenaire, cet hôtel de charme a vu défiler des hôtes prestigieux, comme la reine du Portugal, en 1831, ou le frère de l'empereur Napoléon Bonaparte, en 1880. Rénové et modernisé, l'intérieur n'en perd pas pour autant son cachet : il associe avec goût les vestiges du passé, comme les moulures murales ou les meubles anciens, et un confort moderne et chaleureux. Les chambres familiales sont un atout pour cet établissement, permettant de partager à plusieurs un espace de qualité. Toutes les chambres sont insonorisées et équipées d'une télévision écran plat. Pour un séjour agréable et d'une simplicité chic ! A noter : l'hôtel accueille des professionnels, des séminaires et propose un espace de *coworking*.

HÔTEL DU PORT**
3, quai du Léon ✆ 02 98 88 07 54
www.hotelduport-morlaix.com
info@hotelduport-morlaix.com
Accueil vélo. Fermé durant les vacances de Noël. Accueil jusqu'à 21h. 25 chambres. Chambre simple de 42 € à 60 € ; chambre double de 52 € à 99 €. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.
Cet établissement se situe face au port de plaisance, dans une demeure du XIX[e] siècle. Rénové dans un style contemporain, simple et confortable, il est le pied-à-terre idéal pour prendre le temps de découvrir la ville à pied. Proche

du centre-ville, de la « Manu » (ancienne manufacture de tabac) et de diverses entreprises, il offre également un cadre idéal pour un séjour professionnel. A noter : L'hôtel, labellisé Accueil Vélo, reçoit régulièrement des cyclotouristes, notamment dans le cadre de la Vélodyssée (plus de 1 250 km d'itinéraires entre Roscoff et Hendaye). Vous pourrez bénéficier de divers services dédiés (transfert de bagages, kit réparation, point nettoyage, etc.) et de conseils quant aux visites recommandées à vélo.

Dans les environs

Carantec

ÎLE CALLOT

L'île Callot se situe en face du port de Carantec. Avec ses 2,125 km de long, elle est principalement constituée de criques, de dunes, d'ajoncs, de champs et de pâturages. Mais quelques familles habitent encore sur place. Callot est accessible à pied ou en voiture à marée basse. Attention : lorsque vous irez visiter la ravissante petite chapelle de Notre-Dame de Callot ou marcher sur ses sentiers, pensez à vérifier les horaires de marée ! En effet, la mer monte très vite et vous risquez de rentrer les pieds dans l'eau ou de devoir attendre la prochaine marée descendante… A voir absolument !

RESTAURANT PARADISO PLAGE

Plage du Kelenn
6, square du Grand Saconnex
✆ 02 98 67 05 24
valeriepoulain@wanadoo.fr

Ouvert le lundi de 8h à 19h ; du mardi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 14h à 19h. Chaises bébé. Terrasse.

Si vous souhaitez manger quasiment les pieds dans l'eau, c'est dans ce restaurant qu'il faut aller. Ce dernier est en effet situé sur le bord de la plage du Kelenn. La carte est variée, proposant à la fois des produits de la mer, des galettes, du kig ha farz ou des moules-frites. Vous pourrez également opter pour une pause gourmande, avec au choix des crêpes, des glaces ou des gaufres, avant de partir à l'assaut du Château du Taureau, situé juste en face. Ici pas de chichis, on vient pour la vue et la proximité avec la plage. Les familles apprécieront de laisser les enfants jouer à proximité. Le mobilier coloré qui vous accueille donne le ton !

LA TABLE DE TY POT

5, place de la République ✆ 02 98 69 80 08
typot.carantec@gmail.com

Ouvert le mardi de 18h à 20h45 ; du mercredi au vendredi de 10h à 13h30 et de 18h à 20h45 ; le samedi de 18h à 21h ; le dimanche de 10h à 14h et de 18h à 20h30. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 18 € (entré/plat ou plat/dessert) et 25 € (entré/plat/dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Vous verrez tout de suite la façade rouge de l'établissement. Cette cantine bistronomique ravira vos papilles autant que vos yeux : comptoir-bar en bois, tables de tailles différentes et espacées, chaises en bois et molletonnées, banquettes, fauteuils en velours dans un coin salon, tout est fait pour l'on se sente bien. Sans oublier l'espace enfants et la terrasse, placée sur le toit, qui vous permettra de profiter du clocher de Carantec et de la baie côté Saint-Pol-de-Léon. La carte affiche des plats simples et alléchants (des burgers, des tartares de poisson, etc.), ainsi que des saveurs audacieuses et goûteuses, comme les langoustines à la confiture de poivrons ou la betterave rôtie en croûte de sel, jaune d'œuf cuit à froid. Les menus changent régulièrement et sont à des prix abordables. A tester !

LA CHIKOLODENN

ZA de Kerinec ✆ 02 98 72 22 67
www.conserves-lachikolodenn.com

Cette conserverie artisanale tient son nom de la coiffe propre à Saint-Pol-de-Léon. Elle met en bocal divers produits fins afin de faire profiter le grand public de saveurs réjouissantes. Le Kig Ha Farz en est un bon exemple : plat emblématique de la Bretagne, il est désormais disponible en conserve ! Vous le retrouverez par exemple dans les cafés A l'Aise Breizh, pour le plaisir des curieux et des gourmands. Rillettes de la mer, confits et légumes tartinables ou encore cassoulet breton à la saucisse de Molène, tout est sans colorant et sans additif. Vous pourrez ramener un peu de Bretagne dans vos bagages grâce à la Chikolodenn ! A noter : Pour connaître les divers points de vente en Bretagne, consulter le site Internet.

Plouezoc'h

CHÂTEAU DU TAUREAU

Départs de Carantec et Plougasnou
En baie de Morlaix ✆ 02 98 62 29 73
www.chateaudutaureau.bzh

Fermé d´octobre à mars. Plusieurs visites par jour : voir les dates et horaires sur le site. Réservation obligatoire. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 15 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 9 €. Groupe (15 personnes) : 12 €. Visites théâtrale, soirée contée, petit-déjeuner conté : 20 € (12 € pour les enfants entre 4 et 12 ans). Visite guidée. Animations. Ports d'embarquement : Plage du Kélenn à Carantec, port du Diben à Plougasnou.

Seul fort de Bretagne en mer, le château du Taureau fut bâti en 1542 sur l'îlot rocheux du Taureau pour protéger la baie de Morlaix et parer aux invasions ennemies. A la demande de Louis XIV, Vauban y entama d'importants travaux de restauration au début du XVIII[e] siècle. D'autres chantiers furent poursuivis aux siècles suivants et il fut notamment équipé de pièces d'artillerie. Il devint prison d'état dès 1721, accueillant des prisonniers illustres dont le Communard Louis Auguste Blanqui, qui fut le dernier à y séjourner, en 1871. Le fort fut classé au titre des Monuments historiques en 1914. Il retrouva un usage civile en 1960 et servi de base pour une école de voile jusqu'en 1980, avant d'être laissé à l'abandon. Ré-ouvert au public depuis 2006, il est désormais pris d'assaut par des visiteurs curieux de connaître son histoire. Les traversées se font à partir des cales d'embarquement de Carantec et de Plougasnou : il faut compter respectivement environ 15 et 45 minutes pour atteindre le château. Super visite pour petits et grands !

NÉVEZ – KERDRUC – PORT-MANECH

Pays du granit et des « pierres debout », Névez est un agréable petit bourg qui comptait encore en 1900 une centaine de tailleurs de pierre. Ceux-ci travaillaient sur la place de l'église. De nombreuses carrières étaient alors en activité le long de l'Aven et le granit était chargé sur des bateaux qui remontaient la rivière. Aujourd'hui, la commune possède encore de nombreux édifices en granit mais les plus significatifs restent les clôtures et les maisons en pierres debout : des constructions uniques en France (d'ailleurs protégées par le label Paysage de reconquête). Ces pierres debout, taillées dans un même bloc, mesuraient plus de 2 mètres de haut ! Elles étaient ajustées les unes aux autres pour former la façade des maisons tandis que le toit était recouvert de chaume. Vous pourrez admirer l'authenticité de ce patrimoine architectural datant de la fin du XVIII[e] siècle en allant visiter les deux villages les plus typiques du coin : Kerascoët et Kercanic. Mais la plus belle et la plus ancienne des clôtures en pierres debout se situe à côté de l'Office de tourisme, dans le bourg de Névez, rue des Mein-Zao. Lors de vos balades, vous pourrez également découvrir chapelles, calvaires, moulins, fours à pain, puits, chaumières… Un paysage sublime qui a d'ailleurs su séduire de nombreuses personnalités artistiques telles que Gauguin, Jourdan, ou encore Scott. Un coin du Finistère qui regorge de petits ports pittoresques, de maisons de pêcheurs aux volets bleus mais aussi de grandes plages de sable fin et de superbes étendues sauvages…

■ **OFFICE DE TOURISME**
18, place de l'Eglise ✆ 02 98 06 87 90
www.nevez.com
tourisme@nevez.com
Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h45 et de 14h30 à 18h45.
Engagé dans une démarche qualité depuis 2012, l'office de tourisme de Névez est une véritable vitrine de la station balnéaire. Vous y trouverez tous les bons plans sorties, les festivals et manifestations, mais aussi les hébergements, les restaurants, ou encore les activités que vous pourrez découvrir durant votre séjour. Le personnel est compétent et la qualité d'accueil au rendez-vous alors n'hésitez pas… L'office de tourisme de Névez propose également un coin boutique dans lequel vous trouverez des jeux pour enfants, des objets de déco, des spécialités locales, des cartes postales…

Points d'intérêt

■ **ANSE DE ROSPICO ET PLAGE DE RAGUENEZ**
Que vous soyez amateurs de randonnées bucoliques ou lézards en quête de sable fin, l'Anse de Rospico est un lieu sans pareil pour profiter de la nature. Entourant l'anse, les forêts de pins offrent des sentiers de randonnées au charme mystérieux tandis que la plage de Raguenez dévoile un lieu de détente magnifique avec une eau couleur azur… Ce n'est pas pour rien que cet endroit a été surnommé « Tahiti ».

■ **PORT-MANECH**
Station balnéaire au charme désuet, Port-Manech est située à l'embouchure de l'Aven. Au début du siècle, elle fut le lieu de villégiature privilégié de diverses personnalités politiques et artistiques. Et pour preuve, les cabines de plage sont encore là pour en témoigner ! Ici, les petites rues sont pittoresques et les belles propriétés côtoient les maisons de pêcheurs d'autrefois. On trouve également un très joli sentier piétonnier permettant de rejoindre la plage et le port, avec vue sur l'île de Groix, ainsi que les deux estuaires de l'Aven et du Bélon. Sans compter qu'au pied du phare se trouve le départ du chemin de randonnée qui suit la falaise jusqu'à Raguénez. La situation privilégiée de Port-Manech, entre mer et rivière, en fait un endroit très prisé pour les activités nautiques.

Le couvert

■ **AR MEN DU**
47, rue des Iles
Raguenez Plage
✆ 02 98 06 84 22
www.restaurant-mendu.com
contact@men-du.com
Ouvert du 1[er] vendredi de mars au 1[er] dimanche de novembre et du 15 décembre au 1[er] dimanche de janvier. Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi et le mercredi le soir. Menus de 55 € à 110 €. Menu enfant : 19 €. Menu végétarien : 35 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
La mer est là, à deux pas et à portée de regard. C'est le panorama qui amène à découvrir ce restaurant et la cuisine qui incite à revenir. Le chef prend beaucoup de plaisir à vous régaler et il nous épate… D'ailleurs, sa cuisine est récompensée d'une étoile Michelin depuis 2010 ! C'est peu dire… Sa cuisine, inspirée de la région, est fine et colorée. Pour vous donner quelques exemples : pigeon laqué à l'huile de noix accompagné de légumes de Nizon lactofermentés, pêche du jour aux coquillages et coquille Saint-Jacques, canard de M. Burgaud rôti et foie gras poêlé, kouign amann au coing… Ce restaurant gastronomique ravira autant vos yeux que vos papilles ! A découvrir.

Le gîte

■ **MANOIR DALMORE******
7, Corniche du Pouldon
✆ 02 98 06 82 43
www.manoirdalmore.com
arnaud.tetard@manoirdalmore.com
Ecolabel européen. Fermé en janvier. 10 chambres. De 100 € à 230 €. Petit déjeuner : 14 € (7€ pour les enfants). Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Sauna.

Construit en 1926, le Manoir Dalmore a été transformé en hôtel en 2011. Pour l'anecdote, c'est une riche australienne d'origine écossaise qui avait fait construire le domaine. Celui-ci fut racheté en 1941 par l'arrière grand-père du propriétaire. Situé à proximité de Pont-Aven et Concarneau, on peut dire que cet établissement familial bénéficie d'une situation privilégiée, vue sur Port Manach… Le cadre est idyllique. En plus de ce superbe panorama, le Manoir Dalmore affiche l'Ecolabel européen depuis 2012. Plus concrètement, cela signifie : pas ou peu de produits d'accueil (uniquement sur demande), tri des déchets, économie d'eau (douches et non baignoires), réducteurs de débit… Les 10 chambres sont toutes différentes, certaines même atypiques, mêlant l'ancien (boiseries, cheminée, parquet, huisseries d'époque) au moderne (couleur, mobilier…). L'accueil est décontracté, à l'esprit des chambres d'hôtes ou des auberges de famille… Les plus : sauna en libre accès, prêt de vélos, massages shiatsu… Enfin, le restaurant propose des plats concoctés, par un maître restaurateur. On y trouve des produits issus, pour la plupart, de l'agriculture biologique et de productions locales bretonnes (sur réservation). Un établissement à découvrir sans tarder…

PENMARCH – SAINT-GUÉNOLÉ ★★

Nom breton : Penmarc'h

Premier port sardinier de France, Penmarc'h est composé de quatre bourgs : Saint-Guénolé, Kérity, Tréoultré et Saint-Pierre. C'est ici que se retrouvent les marins, qu'ils débarquent de la pêche côtière dans l'après-midi ou de la hauturière dans la soirée. Mais Penmarc'h, c'est également une commune sauvage et cernée par les récifs. Elle révèle ainsi près de 12 km de côtes, dont 7 km de plages, aux promeneurs… Rien que ça… Les paysages sont splendides ! La légende veut même que ce fut sur la pointe de la péninsule que moururent Tristan et Iseult… Pour Saint-Guénolé, il s'agit du deuxième port du Pays bigouden et sa criée informatisée est la plus moderne de France ! Toujours est-il que, de par la beauté et le mystère de son paysage, certains portent des noms légendaires à la pointe de Penmarc'h : roches des Victimes, bénitier du Diable, trou de l'Enfer… D'autres noms sont plus figuratifs tels que le tire-bouchon ou les oreilles de lapin… Selon la lumière et l'endroit où l'on est, une image naît ainsi, éphémère. Une merveille de la nature…

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-NONNA ★

Construite dans un style gothique flamboyant en 1508 grâce aux dons des armateurs, l'église Saint-Nonna est un passage incontournable si vous venez à Saint-Guénolé. Pour remercier les armateurs, on peut voir des navires sculptés sur l'église, en bas ou en haut relief. Sans oublier la tour carrée de Saint-Guénolé. Sur le côté sud, le porche est également décoré de poissons, signe de remerciements aux pêcheurs qui ont participé à sa construction. Et à l'intérieur, on peut découvrir un bénitier original, soutenu par une sirène !

PHARE D'ECKMUHL ★

Rue du Phare ✆ 06 07 21 37 34
www.penmarch.fr
mairie@penmarch.fr
Avril, mai, juin et septembre : tous les jours de 10h30 à 18h30 - En juillet et août : jusqu'à 19h30. Du 1er octobre au 11 novembre : tous les jours de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 2,70 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 1,20 €. Famille : 7,40 €.

La construction de ce phare est due à la Marquise de Blocqueville, fille du Maréchal Davout, Prince d'Eckmühl. Inauguré en 1897, son feu émet toutes les 5 sec et peut être aperçu à plus de 30 km en mer. Pour accéder à la lanterne et admirer l'intérieur en opaline et bronze poli, il vous suffira de gravir les 307 marches de cette tour en granit de Kersanton. De tout là-haut, à quelque 65 mètres du sol, vous pourrez alors profiter d'un magnifique panorama sur la région de la pointe du Raz, et ce jusqu'aux îles Glénan. Eckmühl a même son championnat du monde… Eh oui, le championnat du monde de son ascension ! Les 307 marches sont ainsi gravies en moins d'une minute par les champions… Saurez-vous faire mieux ?



© THÉOS – FOTOLIA

Phare d'Eckmühl.

Le couvert

LE DORIS
Port de Kérity
55, quai du Général de Gaulle
Pointe de Penmarc'h
✆ 02 98 58 60 92
www.ledoris.com
ledoris2@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert de Pâques à novembre. Bar ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours.
Pour trouver le restaurant, il faudra passer par le bar, monter l'escalier et vous y arrivez dans la salle, vue sur le port de Kerity et la pointe de Penmarch… D'ailleurs, avant d'aller manger, vous pourrez prendre l'apéro en terrasse et profiter de l'air marin… Pour la dégustation, le Doris vous propose ses poissons et ses fruits de mer, rien de bien étonnant vue son emplacement. Plateaux de fruits de mer donc, mais aussi ragoût de homard aux pommes de terre, marmite de trois poissons aux légumes, sole de petits bateaux façon meunière… Une bonne cuisine, peut-être un peu cher, mais ça vaut le coup. Quant au décor, on se retrouve plongé dans l'univers marin avec le grand aquarium qui trône au milieu de la pièce…

CHEZ MARIE-CATH
Plage de Porscarn
✆ 06 61 12 72 08
♿
Ouvert de fin mars à fin octobre. Ouvert tous les jours de 11h à 1h. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.
Connu au-delà des frontières du pays Bigouden, la paillote de Chez Marie-Cath est une véritable institution dans laquelle se retrouve tout un petit monde : touristes, surfeurs, familles, amis, quelques célébrités et les marins qui ont même un bout du comptoir qui leur est réservé : « la place des pêcheurs ». Ouvert uniquement pendant la saison de fin mars à fin octobre, la paillote ne désemplit pas et on comprend pourquoi lorsqu'on est accueilli avec un tel sourire et une telle générosité… Et en plus, le coin est superbe, derrière la dune de Porscarn, offrant une vue exceptionnelle sur la grande bleue. Au menu : salades, poissons, grillades et, bien sûr, les fameuses kouigns, « le pancake bigouden made in Pors-Carn » (la recette des grands-mères). Vous l'aurez compris, ici, pas de manières, c'est la bonne ambiance qui prime. Et l'été, on pourra même parfois danser et chanter… Parce que Marie-Cath tient sa paillote d'une main de maître, vous y deviendrez vite un habitué.

Le gîte

LE STERENN***
432, rue de la Joie
Saint-Guenolé ✆ 02 98 58 60 36
www.hotel-sterenn.com
Logis (2 cheminées). Fermé de décembre à janvier. 16 chambres (dont 13 avec vue sur mer). Chambre double de 76 € à 160 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12,50 € (13,50 € en chambre). Parking fermé. Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €/nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
Faisant corps avec le paysage, cette vaste maison néo-bretonne regarde droit devant l'océan… On pourra apercevoir le phare d'Eckmül d'un côté et de l'autre le port de pêche de Saint-Guénolé. Posée comme au ras des flots, la terrasse prolonge la salle à manger baignée de lumière. Une vue magnifique que vous pourrez également apprécier depuis votre chambre. Les chambres sont de style moderne et contemporain, avec un esprit marin. Le plus : une chambre supérieure vue mer au rez-de-chaussée, accessible aux personnes à mobilité réduite. Quant au cadre : accès direct à la plage, sentier de randonnée à la porte de l'établissement, retour des bateaux de pêche dans l'après-midi… un magnifique tableau. Et côté restaurant, on se régale d'une cuisine inspirée de la pêche locale… Le Sterenn est une adresse à retenir.

© S. NICOLAS – ICONOTEC



Les joueurs de biniou dévoilent leur talent au festival du Ménez-Hom.

PENTREZ – SAINT-NIC – SAINT-CÔME

Nom Breton : Sant-Vig

Pentrez, l'une des plus grandes et plus belles plages de sable fin de la baie de Douarnenez, se situe sur la commune de Saint-Nic. Ici, les amateurs de glisse sont au rendez-vous : char à voile, kitesurf, planche à voile… La commune est également le point de départ de nombreuses excursions, à pied ou à vélo. A quelques encablures de là, depuis le sommet du Menez Hom, s'envolent deltaplanes et parapentes, tandis que les passionnés d'aéromodélisme s'en donnent à cœur joie.

Dans les environs

Plomodiern

Nom breton : Ploudiern

Voilà un charmant petit bourg blotti au pied du Ménez-Hom. Un bourg actif avec son festival annuel dédié à la culture bretonne. Mais Plomodiern est également apprécié pour sa situation idéale à côté de la mer. Les plages de Pentrez et de Sainte-Anne sont toutes proches. On voit ainsi les infrastructures touristiques se déployer tout comme l'animation. Pour admirer la baie de Douarnenez, rien de tel que de se rendre à la pointe de Talagrip. On retrouve tout à fait l'ambiance qui règne en presqu'île de Crozon : ce vent qui effleure une végétation rase et multicolore, cette douceur des lumières, ces humeurs de la mer… Sans oublier de regarder, au loin, la côte du cap Sizun qui se découpe. Une merveille !

■ **AUBERGE DES GLAZICKS**
7, rue de la Plage
✆ 02 98 81 52 32
www.aubergedesglazick.com
aubergedesglazicks@orange.fr

Relais & Châteaux. Ouvert du mercredi au dimanche. Ouvert le dimanche soir pendant les vacances scolaires. Menus de 98 € à 225 €. Menu enfant : 35 € (uniquement les mercredi, jeudi et vendredi midi, 40 € les samedi et dimanche midi, 50 € tous les soirs, hors jours fériés). Formule du midi : 60 € (uniquement en semaine, hors jours fériés). Deux étoiles au Guide Michelin et Gault Millau d'Or (2010). Admission à l'Association « Les Grandes Tables du Monde » (2012).

A chef exceptionnel, table exceptionnelle ! C'est au pied du Menez-Hom, dans une ancienne maréchalerie, qu'Olivier Bellin, enfant du pays, donne la mesure de son talent. Il fit ses classes auprès de Joël Robuchon et c'est dans l'auberge familiale – après son arrière-grand-mère, sa grand-mère et sa mère – que sa créativité explose. En 2012, il est admis à l'Association « Les Grandes Tables du Monde » et devient l'un des 158 meilleurs chefs au monde. Ce Breton au caractère bien trempé aime innover et assembler les saveurs de produits du jour et de saison. Le blé noir l'enthousiasme, il aime le décliner en desserts, en chapelure, en gros lait, etc. Il faut ici oublier tous ses repères en matière de goûts, s'ouvrir à un univers unique ! La vue sur la mer et la campagne est elle aussi à tomber… Les amoureux de la table d'Olivier Bellin n'hésiteront pas à séjourner quelques jours à la Maison des Glaziks, dans une chambre haut de gamme.

■ **CRÊPERIE SKEUD AN AMZER**
Sainte-Marie du Menez Hom
✆ 02 98 81 51 51
skeud-an-amzer@wanadoo.fr

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. En juillet et août : ouvert tous les jours midi et soir. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 10 €.

Elle porte bien son nom, cette crêperie (*à l'ombre du temps*, en breton) : elle n'a pas pris une ride au fil des années ! Derrière les murs en pierre de cet ancien relais de 1850, situé sur le bord de la route Châteaulin-Crozon, c'est une carte pleine d'originalité qui se dévoile, avec des crêpes baptisées des noms de lieux-dits du canton. Autre création maison, les Krampouzig, d'épaisses crêpes garnies de trois boules de glace et chantilly. Vous aimerez l'aspect intemporel et chaleureux de cet établissement et bien sûr ses crêpes et galettes, délicieuses ! A noter : en hiver, un feu de cheminée crépite au fond de la pièce.

■ **CAMPING DE LA MER D'IROISE******
Plage de Pors Ar Vag
✆ 02 98 81 52 72
www.camping-iroise.fr
vacances@camping-iroise.fr

Fermé d'octobre à fin mars. Terrain de 2,5 ha. 130 emplacements. Chaque emplacement est équipé d'un triple branchement (électricité, eau et évacuation). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,90 € à 27 €. Enfant de – de 7 ans : de 3,40 € à 4 €. Branchement électrique : 6 A = 3,90 €, 4 A supp. = 1,50 €. Voir le site internet pour les tarifs des mobil-homes et chalets. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux tenus en laisse : 3 €. Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Lit et chaise bébé : 12 €/semaine. Piscine ouverte de début avril à mi-septembre. Air de jeux de plein air, plateau multisport, boulodrome et salle de jeux couverte.

Ce camping est situé face à la mer d'Iroise et bénéficie d'un point de vue privilégié sur la baie de Douarnenez. Il propose à la location des emplacements mais également des chalets et des mobile-homes, ainsi que deux roulottes ! Cet établissement quatre étoiles, à seulement 100 m de la plage, est confortable et met à votre disposition diverses activités et équipements. Vous pourrez par exemple nager dans la piscine couverte et glisser en famille sur les toboggans aquatiques. De plus, le camping met à votre disposition un « canibain », cette salle de bains pour chien est bien appréciée au retour de la plage ! A 4 km du centre-ville de Plomodiern, 25 km de Quimper, 60 km de Brest, vous trouverez toutefois de quoi vous restaurer à proximité immédiate du camping (snack et restaurant en face) ainsi qu'un centre nautique (sports de glisse).

PLEYBEN

Nom breton : Pleiben
Située au cœur du Finistère, entre monts d'Arrée au nord et montagnes Noires au sud, Pleyben est une commune du parc d'Armorique. Ville d'Art et d'Histoire, elle est riche, notamment, d'un enclos paroissial. Au départ du bourg, de jolies promenades mènent à des chapelles disséminées dans la campagne et jusqu'au canal de Nantes à Brest, situé à quelques encablures de là, à Pont-Coblant.

Points d'intérêt

ENCLOS PAROISSIAL ★★

Rue de l'Eglise
✆ 02 98 26 68 11
www.mairiepleyben.fr
contact@mairiepleyben.fr
Eglise ouverte de 9h à 12h et de 14h à 18h. Enclos ouvert sans interruption. Des visites guidées sont proposées toute l'année, grâce à des bénévoles de la SPREV présents sur place en été et sur demande hors saison (02 98 26 71 05 ou 02 98 81 27 37). Se renseigner auprès de la mairie.
Cet édifice, construit entre le XV[e] et le XVII[e] siècle, est sans nul doute l'un des plus intéressants de Bretagne. L'église, de style gothique, dispose d'un premier clocher surmonté de clochetons et d'un second surmonté d'un dôme à lanternons. A l'intérieur se trouve un rare retable à médaillons, ainsi que le grand orgue de Thomas Sallam, datant de 1688. L'imposant calvaire est composé de personnages de granit qui retracent l'enfance et la Passion du Christ en 30 tableaux. L'ossuaire, de style gothique flamboyant, est l'un des plus anciens de la région (1560). La porte monumentale, dite « Porte de la Mort » en raison de sa continuité avec le mur de l'enclos entourant le cimetière, date quant à elle de 1725. L'église a été classée au titre des Monuments historiques en 1846, le calvaire en 1875 et l'ossuaire en 1914. A noter : à l'initiative de l'association des 7 Calvaires monumentaux de Bretagne, le calvaire de Pleyben est illuminé en août certaines années.

Dans les environs

TROGLOGÎTES DES MONTS D'ARRÉE

Roc H Gwell Yann
BRASPARTS
✆ 02 98 81 40 19
www.troglogites-des-monts-darree.fr
Gîtes de France. Pour 4 personnes (41 m², 1 chambre). De 370 € à 520 € la semaine selon saison. Pour 2 personnes : 80 € à 120 € la nuit selon la saison, pers supplémentaire +20 €, 2 pers supplémentaires : +30 €. Balades en calèche : 30 € l'heure pour 2 pers, enfants de moins de 10 ans gratuit. Animaux acceptés (accueil chevaux). Wi-fi gratuit. Animations. Excursions (randonnées).
Ces quatre hébergements insolites sont situés en plein cœur des monts d'Arrée et font face au mont Saint-Michel-de-Braspart, situé à une centaine de mètres. Ils s'inspirent de la forme des habitations troglodytiques : ils sont construits à flanc de collines (avec des matériaux naturels comme la pierre et le bois) et disposent d'un toit végétalisé, pour se fondre complètement dans le paysage et la nature environnante. Mais ne vous y trompez pas, les « troglogîtes » ne sont pas des grottes, ils sont autonomes en électricité et confortables. Pour se rapprocher de la nature, déconnecter du quotidien !

PLOGOFF – POINTE DU RAZ

A l'extrême pointe du cap Sizun, la commune s'étire depuis la plage du Loc'h jusqu'à la célèbre pointe du Raz. Pays de tempérament, de caractère, d'énergie quasi originelle, ses petits ports sont surmontés par d'impressionnantes falaises découpées. Les embruns sont présents partout, l'odeur du goémon prédomine, s'unissant alors à celle de la bruyère et des ajoncs… Le label Grand site de France a d'ailleurs été accordé en décembre 2012 à une grande partie du littoral du cap Sizun, et plus seulement à la pointe du Raz. Un coin de port (Le Vorlen), une vallée qui se noie dans la mer après l'étang de Laoual, mais aussi une plage qui connaît, par les courants, le retour des trépassés de l'océan sur le continent. Début novembre (en breton *miz du* qui signifie le mois noir), les Celtes vouaient quelques jours un culte aux trépassés. L'étang est l'un des sites légendaires de la ville d'Ys, extraordinairement calme et protégé par ces deux éperons fantastiques du Van et du Raz. La plage est superbe mais relativement dangereuse selon la marée… Durant 7 ans, de 1975 à 1981, lorsque toute la population se mobilisa contre l'implantation d'une centrale atomique, Plogoff défraya la chronique… Symbole de la résistance populaire, la commune fit alors la une des journaux nationaux et internationaux. François Mitterrand s'engagea même à annuler le projet s'il était élu président. En 1981, il tint donc parole et tout rentra dans l'ordre. Mais au Trogor, à l'entrée du bourg, on découvre tout de même une statue représentant un manifestant anti-nucléaire armé d'un lance-pierre. Une œuvre de Robert Vaillant veille…

POINTE DU RAZ – BEG AR RAZ ★★★★

Seul site breton classé Grand Site de France, la Pointe du Raz est le point le plus à l'Ouest de France. C'est dans un cadre de rêve que se font alors les promenades à pied ou à VTT. Avec le phare de la vieille, à quelques encablures de là, la baie des Trépassés en contrebas et la pointe du Van de l'autre côté de la baie, pas étonnant que ce lieu ait inspiré quelques-uns des plus grands écrivains, à l'image de Hugo ou Flaubert. L'éperon de granite de la pointe du Raz peut être vu comme le bout du monde, ou le début… Un lieu idyllique d'où vous pouvez apercevoir l'île de Sein si la clarté du ciel vous le permet…

PLOUDALMÉZEAU

Cette commune se caractérise principalement par son découpage : elle dispose en effet de deux centres principaux, distants de 4 km. Le premier est rural, c'est le bourg de Ploudalmézeau, le second est littoral, il s'agit de Portsall (implanté au bord d'un aber). Il en résulte une certaine dualité entre une population qui a, historiquement, vécu de l'agriculture et une autre qui tire ses ressources de la mer (pêche et récolte du goémon). La commune est toutefois en pleine expansion démographique. En effet, ses habitants profitent d'un cadre de vie agréable proche de la mer et d'infrastructures culturelles récentes, tout en étant à une vingtaine de kilomètres seulement de la ville de Brest. La côte se caractérise par de petites criques et par de grandes plages de sable comme celle de Treompan.

Le couvert

■ **LA SALAMANDRE**
Place du Général de Gaulle ✆ 02 98 48 14 00
Fermé du 15 novembre au 15 décembre. Avril à juin/ Septembre : fermé le lundi et le mardi. Juillet et août/ Vacances de la Toussaint : fermé le lundi et mardi. Vacances de Noël : ouvert tous les jours sauf le 24/25/31 décembre et le 1er janvier. Janvier : ouvert uniquement les week-ends. Ouvert le midi et le soir. Table à langer et 5 chaises bébés. Formule du midi : 10,90 € (1 crêpe trois ingrédients + 1 crêpe deux ingrédients, salée ou sucrée – hors dimanche et jours fériés). Crêpes de 2,40 € à 9,40€. Salades de 2,90 € à 14,20 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Petite terrasse aux beaux jours.
Cet établissement familial régale ses convives de crêpes depuis 1971 ! Au cœur de Ploudalmézeau, Karine, Jean-Francois et leur équipe vous accueillent avec chaleur. Ils privilégient les produits frais, n'hésitant pas à mettre en avant les producteurs locaux dans l'une des salles de leur restaurant. Les spécialités vous mettront l'eau à la bouche comme la crêpe Saint-Jacques aux petits légumes et la crêpe au caramel maison. Sans oublier la crêpe nouvelle qui vient étoffer la carte tous les mois, par exemple la crêpe Garriguette et ses fraises parfumées. Les assiettes sont préparées avec goût et sont appétissantes, le cadre est agréable. Ici les enfants sont les bienvenus ! (et ils sont chouchoutés…) A noter : les deux salles de cette crêperie, dont l'une est équipée d'une cheminée, peuvent accueillir chacune 40 couverts.

Dans les environs

Brélès

■ **CHÂTEAU DE KERGROADEZ**
✆ 02 98 32 43 93 – www.kergroadez.fr
soisic@kergroadez.fr
Fermé le dimanche matin et le lundi. Visite guidée du Château et du Parcours arboré : du 1er avril et 4 novembre. Quelques animations en janvier, février, mars, novembre et décembre. Calendrier à consulter sur le site. Durant les vacances scolaires : du mardi au samedi 10h30-18h, le dimanche 14h-18h. Juillet et août : du mardi au samedi 10h30-18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Visite guidée du château : 7 € (tarif réduit : 4 €). Parcours libre des écuries, de la crypte et de la chapelle : tarif unique 2 €. Parcours arboré : tarif unique 2 €. Tarif des ateliers variable, à consulter sur le site. Animations. Attention, certaines animations ne sont accessibles que sur réservation.
Avant d'atteindre l'enceinte du « petit Kerjean du Léon », on emprunte une belle allée de chênes centenaires. Le château de Kergroadez, magnifique demeure construite au début du XVIIe siècle et classée au titre des Monuments historiques depuis 1995, a retrouvé sa splendeur passée grâce à des rénovations importantes. Les propriétaires actuels ont décidé d'en faire un véritable lieu de vie. Un calendrier d'animations variées est ainsi proposé, pour satisfaire petits et grands : ateliers divers, visites guidées, promenades son et lumières, balades en âne, soirées à thèmes, événements privés et bien d'autres jeux. Vous pourrez parcourir librement les écuries, la crypte et la chapelle et vous apprécierez les visites guidées et commentées du château. Nouveautés : un *escape game* accessible toute l'année (du mercredi au dimanche) et un grand *escape* pour des groupes allant jusqu'à 36 participants (de mai à juillet et de septembre à octobre, sur réservation). A noter : le château de Kergroadez accueille également les mariages, arbres de Noël et événements d'entreprise, avec possibilité de restauration sur place. Il dispose de chambres d'hôtes, situées face au château, au cœur du parc boisé.


© DELEPINE ANTONY – FOTOLIA

Phare de la Vieille à la Pointe du Raz.

Lanildut

L'ABRI CÔTIER
Quai Cambarell
✆ 02 98 36 30 18
Ouvert tous les jours à partir de 11h. Service continu de juin à mi-septembre. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12,90 €. Formule goûter : 5 €. Formule randonneurs : 10 € (buffet froid + dessert). Terrasse.
Ce bar-restaurant dispose d'un emplacement de choix, qui fait tout son charme. Au retour d'une balade le long de l'Aber Ildut, vous apprécierez de faire une pause café, de prendre un apéritif ou de manger quai Cambarell, face au port de Lanildut. Vous pourrez opter pour le menu du jour, la formule randonneurs ou des plats à la carte, tels le filet de lieu jaune et les fruits de mer. Vous viendrez définitivement pour la vue, qui est splendide de la terrasse ! Le personnel est sympathique, l'ambiance au bar est festive. Le vendredi soir, vous pourrez assister à des concerts, déguster des bières bretonnes ou siroter divers cocktails et rhums arrangés maison, préparés par le propriétaire. A noter : cet établissement propose des repas de groupe de 10 à 70 personnes.

CAMPING DU TROMEUR
11, route du Camping
✆ 02 98 04 31 13
www.tromeur.fr
contact@tromeur.fr
Fermé du 1er octobre au 31 mars. Ouvert d'avril à fin septembre. Accueil randonneurs : forfait 9,1 / personne. Agrée VACAF. 63 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,30 € à 16,90 €. 8 mobil-homes pour 2 à 8 personnes. Location de tentes (3) : 2 personnes 29 €/nuitée, 4 personnes 31 €/nuitée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,30). Aire pour camping-cars. Boulangerie en juillet, août et septembre. Snack en juillet et août.
Ce camping nature est situé au calme près de l'Aber Ildut, point de départ pour Ouessant ou Molène (un parking gratuit est à disposition non loin de l'embarcadère). Il est proche de sentiers de randonnée et plus spécifiquement du GR 34, à 1 km du plus grand port goémonier d'Europe et de la plage. Le camping propose des emplacements nus, des tentes et des mobil-homes en location. L'ambiance est familiale et conviviale, l'accueil souriant. Trois chèvres toys raviront les plus jeunes… A noter : pour vous divertir entre amis ou en famille, le camping dispose d'un mini-golf participatif, ludique et coloré !

Porspoder

PRESQU'ILE SAINT-LAURENT
Située au nord-ouest de la commune de Porspoder, sur un morceau de terre qui sépare la mer d'Iroise de la Manche, la presqu'île Saint-Laurent offre un paysage à couper le souffle. Cet espace naturel protégé, que jouxtent les plages de la Grève Blanche et de la Grève des Bateaux, est un lieu à ne pas rater. Pour le panorama tout d'abord : quand le vent se lève et que la mer se déchaîne, c'est le lieu idéal pour observer les vagues lécher le phare du Four. Pour l'ancien poste de garde ensuite, qui est resté intact. Et enfin pour le four à goémon, visible au cours de la balade sur le sentier. Restauré, il est le témoin de l'activité goémonière du lieu.

LE CHÂTEAU DE SABLE
38, rue de l'Europe
✆ 02 29 00 31 32
www.lechateaudesablehotel.fr
soisic@lechateaudesablehotel.fr
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 49 € à 89 € (menus gastronomiques proposés les midis du vendredi au dimanche et les soirs du mercredi au samedi). Menu du jour (le midi du lundi au vendredi et le soir du dimanche au mardi) : 25 € (entrée/plat/dessert), 20 € (entrée/plat ou plat/dessert). Deux salles modulables et équipées peuvent accueillir des séminaires et autres évènemets familiaux. Boutique proposant des douceurs bretonnes (meringues, croustillants au blé noir, etc.).
A la tête de ce restaurant, il y a un jeune chef, Anthony Hardy, qui revisite les classiques bretons. Dans un cadre élégant et reposant, face à la mer, vous apprécierez l'inventivité du chef et de son équipe. La carte change quatre fois par an et met à l'honneur les produits locaux : tourteau et sa déclinaison de radis ; homard avec navet glacé, blette et chorizo ; risotto d'artichaut, truffe mélanosporum et parmesan ou encore tomates anciennes du château de Kergroadez, gingembre et sorbet basilic. Autant de plats que vous pourrez déguster accompagnés d'un verre de vin que l'on vous conseillera, afin d'en apprécier au mieux toutes les saveurs. A noter que si la formule du midi est plutôt bistronomique, la table devient gastronomique le soir.

LE CHENAL
Port de Melon
13, rue du Port
✆ 02 98 89 54 36
Pendant les vacances scolaires > du mardi au dimanche, de 10h à 22h. Hors vacances scolaires > d'avril à octobre : du mercredi au samedi de 10h à 22h, le dimanche de 10h à 19h ; de novembre à mars : mercredi, jeudi et dimanche de 10h à 19h ; ; vendredi et samedi de 10h à 22h. Le restaurant est ouvert tous les jours fériés. Menu enfant : 9 €. Formule : 18 € (le midi uniquement, plat du jour et café gourmand). 21 € (plat/dessert). 22 € (entrée/plat). 26 € (entrée/plat/dessert). Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
N'hésitez pas à passer par ce lieu atypique ! Situé face à l'archipel de Molène et à l'île d'Ouessant, au port de Melon, il offre un point de vue splendide. Vous entrez ici dans un restaurant, mais pas seulement. Le Chenal, c'est également un salon de thé, une librairie de voyage, des expositions, des concerts et des conférences tout au long de l'année. Vous apprécierez ici la cuisine simple et gouteuse et vous vous sentirez comme à la maison dans un décor travaillé très chaleureux.



■ **TY GWECHALL**
109, rue de l'Europe
✆ 02 98 89 55 54
www.creperie-ty-gwechall.com
contact@creperie-ty-gwechall.com
Ouvert toute l'année. En juillet et août : tous les jours en continu. D'avril à septembre : tous les jours midi et soir. De septembre à avril : le week-end le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Accueil des groupes. Chaises bébé.
Vous serez séduit dès que vous apercevrez la bâtisse qui abrite cette crêperie : vieilles pierres, petite porte d'entrée bleue et fenêtres décorées de rideaux réalisés au crochet. A l'intérieur, une cheminée ancienne, un plafond bas, un vaisselier chargé d'assiettes bretonnes anciennes et un escalier en pierre. Cette ancienne maison de maîtres de barque, datant du XVII[e] siècle, offre un décor typiquement breton. L'accueil est chaleureux et les crêpes légères et délicieuses. Vous serez tenté d'en prendre plusieurs et n'aurez que l'embarras du choix, tant la carte est fournie. Les crêpes « spécialgues » attireront votre attention : à base de tartare d'algues, elles saluent la proximité de la mer. Cette petite crêperie est idéale pour un moment en famille. A noter : une deuxième salle, plus moderne, peut accueillir les groupes (sur réservation).

PLOUESCAT ★

Plouescat est à la fois terrienne et maritime. C'est une commune qui dispose d'un patrimoine civil et religieux intéressant et varié. Le bourg s'est établi autour des halles et comprend de belles demeures en pierre et quelques manoirs. Sa situation géographique est favorable à la culture des primeurs. La production d'artichauts et de choux-fleurs est devenue emblématique dans cette riche zone agricole du Nord Finistère que l'on a appelée « la ceinture dorée ».
A l'heure actuelle, les cultures se diversifient mais le nombre des exploitations, certes plus grandes, diminue. Plouescat a une autre carte à jouer : dès les années 1930, elle devient une station balnéaire renommée. Dotée d'une frange littorale longue de près de 13 kilomètres, elle attire désormais les amoureux de la mer mais aussi de la nature.

Points d'intérêt

■ **MÉGALITHES ET STÈLES GAULOISES**
Plouescat regorge de vestiges préhistoriques, pas toujours facile à débusquer. L'allée couverte de Guinirvit, dans la baie du Kernic, en est un bon exemple. Désormais en partie en ruines, ce mégalithe est situé sur l'estran et servait de tombe collective.
Les menhirs (*peulvan* en breton) sont d'autres témoins de cette époque. On distingue notamment celui de Cam Louis, avec ses 7 m de hauteur et celui de Pors Ar Streat, avec ses 4,65 m. Celui de Kougn An Dre, classé au titre des Monuments historiques en 1970, mesure 3,40 m et voisine le dolmen de Créac´h ar Vren. Quelques stèles gauloises (celles du lieu-dit de Roc'h ar Fa ou celle de la Croix ou de Lanrial) sont encore visibles malgré leur réutilisation lors des siècles qui ont suivi.

Le gîte

■ **LA BAIE DE KERNIC****
Rue de Pen An Théven
✆ 04 30 05 15 02
www.campinglabaiedekernic.com
Ouvert d'avril à octobre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 37 € à 48 €. Tarif pour deux nuits minimum (prix ne comprenant pas la taxe de séjour, la taxe éco participation et les frais de service). Pour les tarifs concernant les tentes équipées (5 personnes, 2 chambres) et les mobile-homes, voir le site internet. Club enfants. Animations. Espace aquatique, bain bouillonnant, sauna. Tennis à 100 m, ping-pong, terrain de football, de volley-ball et de pétanque.
A Plouescat, ce camping deux étoiles a installé ses emplacements, ses tentes équipées et ses mobile-homes à 300 m de la plage et à 100 m de la baie du Kernic. En été, de nombreuses olympiades et autres tournois sportifs sont proposés, ainsi que des soirées à thème. L'école de voile étant toute proche, vous pourrez opter pour un séjour les pieds dans l'eau ! A noter la présence d'un espace aquatique complet, doté d'une piscine, d'un bassin pour enfants et d'un bain à bulles couverts avec sauna, ainsi que d'une piscine et d'un bassin pour enfants. A noter : certains bassins ne sont ouverts qu'à partir de juin.

PLOUGUERNEAU

Bordée par 45 km de côtes, de l'aber Wrac'h à la pointe de Kastell Ac'h et de la Grève Blanche à l'anse du Koréjou, la commune de Plouguerneau est éclatée en plusieurs sites et lieux-dits. Elle englobe également deux bourgs : Lilia, qui est tournée vers la mer, et Le Grouanec, vers la terre. Elle est surnommée la *Terre des prêtres*, du fait d'un regain d'évangélisation au XVII[e] siècle et en raison de l'importance que prit le clergé sur ce territoire. Son littoral, quant à lui, présente presque tout l'éventail de paysages côtiers de la région : plages de sable fin (la Grève Blanche et Porz Gwenn), écueils rocheux, pointes escarpées, etc. Au cours des siècles, des postes de garde, des sémaphores et des phares (notamment celui de l'île Vierge) ont été installés tout le long de la côte. Et si elle est considérée comme faisant partie du Pays pagan, le pays des pilleurs d'épaves, Plouguerneau est avant tout le pays des goémoniers. Aux siècles passés, les algues étaient en effet utilisées pour l'agriculture. Désormais, le *pioka* (goémon frisé, en breton) est récolté pour l'industrie cosmétique. Plouguerneau est, enfin, devenue un lieu de villégiature apprécié car elle présente de nombreux atouts : un front de mer exceptionnel et un patrimoine culturel intéressant.

■ PHARE DE L'ILE VIERGE

Archipel de Lilia
www.abers-tourisme.com
office@abers-tourisme.com

Fermé du 1[er] novembre au 31 mars. Accessibilité selon les horaires de marée. Réservation obligatoire. Contacter l'Office de tourisme des Abers (02 98 04 70 93) ou les Vedettes des Abers (02 98 04 74 94). Traversée aller-retour depuis Lilia : 12 €/adulte, 8 €/enfant de 5 à 12 ans, 5 €/enfant de 2 à 4 ans, gratuit pour les moins de 2 ans. Visite du phare : 3,50 €/adulte, 2 €/enfant de 5 à 12 ans.

D'une hauteur de 82,50 m, le phare de l'île Vierge, construit de 1897 à 1902, est le plus haut phare d'Europe et le plus haut phare en pierre de taille du monde. D'architecture audacieuse, il dispose d'un escalier suspendu et ses parois intérieures sont recouvertes de carreaux d'opaline. Pour atteindre la lanterne, 397 marches : le panorama vaut bien l'effort à fournir ! Le phare a été classé au titre des Monuments historiques en 2011, après la dernière relève de gardiens. A noter : l'accès à l'île se fait uniquement par bateau (exceptionnellement à pied, lors des grandes marées). Pour visiter le phare, il est donc nécessaire de réserver, la traversée comme la visite guidée, auprès des Vedettes des Abers.

Points d'intérêt

■ ÉCOMUSÉE DES GOÉMONIERS

Route de Kerveogan
✆ 02 98 37 13 35
www.ecomusee-plouguerneau.fr
contact@ecomusee-plouguerneau.fr

Ouvert au public à partir des vacances d'avril et jusqu'à fin septembre. Ouvert toute l'année pour les groupes (> 10 personnes) sur réservation. Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h ; le jeudi de 10h30 à 12h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Tarif réduit : 2,50 € (enfant de 7 à 12 ans, étudiants, demandeurs d'emploi et personnes en situation de handicap). Tarif famille : 10 €. Tarif Passeport : 3 €. Livrets en braille, en anglais et en allemand. Animations renouvelées chaque année, accessibles toute l'année pour les groupes sur réservation. Visite commentée le mardi à 14h.

L'écomusée s'est fixé comme objectifs la mise en valeur et la transmission du patrimoine maritime et culturel de Plouguerneau et du Pays des Aber. On découvre en le parcourant que si les goémoniers sont bien moins nombreux qu'autrefois, leur récolte d'algues (laminaires) est toujours d'actualité et indispensable à bon nombre de filières agroalimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques et paramédicales. À l'aide de maquettes, de photographies, de films et de divers objets, on plonge dans l'univers de cette pratique ancienne du pays pagan, qui a beaucoup évolué depuis le XIX[e] siècle. L'exposition permanente IDEALG, réalisée conjointement par la Station Biologique de Roscoff, l'Ifremer et le SRPARB (Syndicat des Récoltants Professionnels d'Algues de Rive de Bretagne), nous permet de visualiser cette filière et ses enjeux d'un point de vue contemporain : les algues dans la vie quotidienne, la science des algues, leur gestion dynamique et concertée, etc. A noter : de nombreuses animations (stages culinaires, chasses au trésor, balades, fêtes des goémoniers…) font de ce musée un lieu vivant.

■ ILIZ KOZ

✆ 02 98 04 69 10
ilizkoz.plouguerneau@gmail.com

Du 15 juin au 15 septembre, ouvert tous les jours de 14h30 à 18h30. Hors saison, ouvert les dimanches et jours fériés de 14h30 à 17h. Sur rendez-vous pour les groupes. Pardon les 15 août. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4 €.

Découvert au début des années 1970, ce lieu est un remarquable témoignage de l'art funéraire en Bretagne au Moyen Age. Victime de l'ensablement du littoral léonard et nord-atlantique aux XVI[e], XVII[e] et XVIII[e] siècles, le site d'Iliz Koz (signifiant : vieille église) a dû être entièrement aménagé avant de pouvoir accueillir du public. Des bénévoles de l'association Iliz Koz proposent des visites guidées, qui permettent aux visiteurs de se promener parmi les vestiges et de comprendre leurs significations. Vous pourrez observer des dizaines de pierres tombales, dotées de sculptures représentant les symboles de la profession des défunts (ciseaux, ancres) ou encore des éléments rappelant leurs origines sociales (épées, blason). Sans oublier les ruines de l'église et de la chapelle, témoins du caractère exceptionnel de cette nécropole médiévale. A noter : proche du site, un petit musée présente des fresques restaurées du XIII[e] au XVII[e] siècles et des objets trouvés lors du désensablement.



Le couvert

LE CASTEL AC'H

Plage de Lilia ✆ 02 98 37 16 16
www.castelach.fr – info@castelach.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 12 € (plat/café), 17 € (deux plats), 25 € (trois plats). Plateaux de fruits de mer de 78 € (2 personnes).

Ce restaurant, désormais aux mains du chef David Royer, a été salué par deux toques au Gault & Millau. Situé sur la plage de Lilia, face à la mer d'Iroise, il offre une ambiance sobre et moderne. Vous pourrez déguster votre repas en intérieur ou sur la terrasse, d'où vous jouirez d'une belle vue sur la mer. Plusieurs menus sont proposés et vous pourrez composer le vôtre 100 % végétal si vous le souhaitez. Le chef aime en effet travailler les algues et s'associer aux producteurs locaux pour mettre en valeur potiron, sarrasin et autre mûres. Les enfants quant à eux pourront éveiller leur palais grâce à des portions adaptées des plats gouteux et raffinés proposés à la carte ! Une adresse à retenir, tant pour son emplacement que pour l'audace et l'engagement de son chef. A noter : une boutique propose de ramener dans sa besace quelques gourmandises (crêpes froment et blé noir, pâte à tartiner, miel, gâteaux bretons, confitures du verger du château de Kergroadez, etc.) et de déguster une « crêpe cornet » agrémentée de glace Jampi, pour prolonger le plaisir de la crêpe sur la plage…

MAISON LEGRIS

Bar à huîtres
20, Kastell Ac'h
Lilia ✆ 06 30 17 78 81
www.huitres-legris.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Pleine saison (juin à septembre inclus) tous les jours de 10h à 21h. Visite du chantier ostréicole et dégustation à partir de 10 personnes. Menu du moment : 29 €. Assiette dégustation à partir de 8 €.

Situé face à la mer, ce bar à huîtres vous propose des dégustations quasiment les pieds dans l'eau ! Vous ne manquerez pas de repérer cet établissement au bardage noir, où vous pourrez également faire une pause plus longue en vous régalant du menu du moment, en terrasse par exemple. Ici les produits de la mer sont rois, en particulier les huîtres. Au départ simple vivier, l'établissement familial s'est récemment transformé pour offrir le meilleur de l'Aber Wrac'h aux amateurs. Une équipe de passionnés élève ces huîtres en pleine mer et les porte à maturité sur 3 années minimum, leur conférant un goût unique ! N'hésitez pas à goûter les huîtres de la Maison Legris, caractérisées par une note sucrée et un pied ferme (qui permet de les conserver plus longtemps) : médaillées d'or au Concours général agricole 2018, elles seront à la hauteur de vos attentes ! A noter : vous pourrez acheter une bourriche et la déguster à la maison, l'établissement proposant la vente à emporter. Des produits locaux tels des rillettes de Carentec ou des bières locales sont également mis en avant.

Le gîte

LE CASTEL AC'H***

Plage de Lilia ✆ 02 98 37 16 16
www.castelach.fr
info@castelach.fr

Accueil 24h/24. 14 chambres. Chambre double de 54 € à 159 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Soirée étape : de 85 € à 90 €/personne (chambre + dîner + petit-déjeuner). Étape affaire : de 60 € à 65 €/personne (chambre + petit-déjeuner). American Express, Chèque Vacances. L'hôtel dispose d'une chambre équipée pour les personnes à mobilité réduite.

Cet hôtel 3-étoiles est situé sur la route du phare de l'île Vierge, face aux îles de l'estuaire de l'Aber Wrac'h. Récemment rénové, il vous offre un cadre enchanteur : toutes les chambres, lumineuses et aux teintes marines, sont avec vue sur mer. Les nombreux sites naturels à proximité font de cet l'hôtel un lieu de villégiature idéal pour ceux qui recherchent le calme et veulent profiter de la nature environnante. Vous pourrez également prendre vos repas au restaurant de l'établissement et vous régaler de fruits de mer, de homard et d'autres délices iodés. A noter : la boutique de l'établissement, tenue par Cécile, propose des crêpes, des confitures maison et autres gourmandises que vous retrouverez pour le petit déjeuner.

© PHOVOIR



Barques à Plouguerneau.

Campings

■ **CAMPING DE LA GRÈVE BLANCHE****
400, La Grève-Blanche – Saint-Michel
✆ 02 98 04 70 35
www.campinggreveblanche.com
lroudaut@free.fr

Ecolabel européen. Espace emplacements fermé de mi-octobre à fin mars. Ouvert toute l'année pour les mobile-homes et roulottes. Terrain de 3 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 11,90 € à 12,90 €. Location mobil-home ou roulotte de 245 € à 530 €/ semaine. Coco Sweet Home (4 personnes) de 196 € à 395 €. Cabadienne (cabanes en bois pour 2 personnes) : 27 €/nuit, 210 €/semaine. CB non acceptée. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (le premier gratuit, 1.90 € à partir du deuxième). Wi-fi gratuit. Animations.

Le camping de la Grève Blanche se situe en haut de la plus grande et plus abritée des plages de Plouguerneau. Très agréable, au cœur des Abers, avec vue sur les rochers, les îlots et la mer. Sans oublier la silhouette du phare de l'île Vierge ! En été, des animations participent à créer une ambiance ludique et conviviale. Les amateurs de calme préféreront venir hors saison. Cet établissement propose en location des emplacements nus, des mobil-homes, des roulottes, des Coco Sweet Homes et des cabadiennes (tentes en bois). A noter : Le camping a été certifié Ecolabel Européen, l'aboutissement d'une longue démarche environnementale !

Dans les environs

Plounéour-Brignogan-plages

■ **OFFICE DE TOURISME**
7, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 02 98 83 41 08
tourisme@lesneven-cotedeslegendes.fr
Ouvert en juillet et août.

Il s'agit de l'un des quatre bureaux touristiques de l'office de tourisme de la côte des Légendes, ouverts en saison. Vous trouverez ici, aux mois de juillet et août, un personnel apte à répondre à vos questions et à vous guider, ainsi qu'une documentation qui vous permettra de faire les meilleurs choix concernant votre séjour, qu'il s'agisse d'hébergement, de loisirs, de culture ou de balades en nature.

Points d'intérêt

■ **LE MENHIR DE MEN MARZ**

C'est un vestige du néolithique, qui mesure 8,50 m, fait partie des quatre menhirs les plus hauts de France et est classé au titre des Monuments historiques. Comme la plupart des menhirs, il a été christianisé et on peut d'ailleurs observer une croix à son sommet. Erigé entre 4500 et -500 avant J.-C., il est posé en équilibre sur le sol, au lieu d'avoir sa base enfoncée dans le sol comme la plupart des autres mégalithes. D'où sa dénomination, *Men Marz*, qui signifie *Pierre du miracle*.

■ **PHARE DE PONTUSVAL**

Mis en service en 1869, ce joli petit phare a été construit par l'architecte Rousseau. Epargné durant la Seconde Guerre mondiale, il fut habité par une gardienne jusqu'en 2003. Désormais privé, il ne se visite pas, mais vous pourrez toutefois vous en approcher et profiter de la vue magnifique. Inscrit au titre des Monuments historiques depuis 2016, il est très connu des photographes. Vous le trouverez au nord du port de Brignogan-Plages, sur la pointe de Beg-Pol.

Le couvert

■ **HÔTEL DE LA MER**
Côte des Légendes – Plage des Chardons Bleus
✆ 02 98 43 18 47
www.hoteldelamer.bzh
Menus de 33 € à 50 €. Menu enfant : 15 € (moins de 12 ans). Formule du midi : 14 € (entrée/plat ou plat/ dessert) et 18 € (entrée/plat/dessert).

Cet établissement comprend, outre un hôtel, un restaurant de qualité portant le nom d'un phare voisin, Le Pontusval. Les chefs ont plaisir à vous faire découvrir de nouvelles saveurs, entre terre et mer, avec toujours des produits locaux, tels les algues, les ormeaux ou le pigeon du Menez Bré. Fauteuils capitonnés, murs crème et vue sur la mer, vous passerez un moment reposant. Si vous recherchez un espace plus décontracté, vous pourrez opter pour le bistro/salon de thé Les Chardons Bleus, du nom de l'ancien complexe hôtelier. Dans une ambiance colorée et pimpante, que réchauffe un feu de bois en hiver, vous vous régalerez d'une assiette d'huîtres, de pâtisseries ou de diverses variétés de thé.

Le gîte

■ **HÔTEL DE LA MER**
Côte des Légendes – Plage des Chardons Bleus
✆ 02 98 43 18 47
www.hoteldelamer.bzh
18 chambres (et 8 appartements). Chambre double à partir de 90 € ; studio / appartement à partir de 70 € ; suite à partir de 160 €. Spa.
Cet établissement, transformé dans les années 1950 en centre de vacances pour la Régie Renault, est désormais un hôtel éco-responsable. Récemment rénové dans une démarche de respect de l'environnement, il offre un cadre confortable et sobre, afin que le visiteur se concentre sur l'essentiel : la vue époustouflante sur la mer ! Les propriétaires sont résolument tournés vers les richesses naturelles qui entourent l'hôtel, notamment les algues, qui sont au cœur de l'identité du lieu. Utilisées dans toutes leurs possibilités, elles sont présentes partout : vous les retrouverez dans les produits de soin, en cuisine et sur les murs, que ce soit sur les dessins muraux ou dans les peintures qui ont été utilisées pour la rénovation. Vous y viendrez seul, en couple ou en famille, l'hôtel proposant de divers types d'hébergement adaptés à tous. A noter : des promenades « Découverte des algues » sont organisées à chaque grande marée.

Campings

■ **CAMPING DU PHARE****
Plage du Phare ✆ 02 98 83 45 06
www.camping-du-phare.com
La Clef Verte. Ouvert du 1er juin au 15 septembre. Terrain de 4 ha. 150 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 14 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 300 € à 650 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (en laisse, 2 €). Wi-fi.
Avec un accès direct à la plage de sable blanc, le camping du Phare est idéal pour les amoureux de la nature. Il se situe plus précisément au pied du phare de Pontusval et constitue le point de départ rêvé pour partir à la découverte du chemin des douaniers ou encore du patrimoine de la région, avec ses croix, ses calvaires et ses menhirs. Ambiance familiale et calme. Vous pourrez pratiquer le kayak, le surf ou encore le char à voile et profiter des nombreuses fêtes de villages à proximité.

Kerlouan

Points d'intérêt

■ **PLAGE DE NODEVEN RUDOLOC**
En vous éloignant un peu du village de Ménéham, vous tomberez sur la jolie plage de Nodeven Rudoloc. Vous serez conquis par sa simplicité, son petit port, ses blocs de pierre et l'impression de paix qui en émane. La dune, sur laquelle s'appuie un circuit côtier adapté aux poussettes et aux personnes à mobilité réduite, permet d'embrasser le panorama. La nature dans toute sa splendeur, qui vous permettra de toucher du doigt la côte des Légendes !

Le couvert

■ **AUBERGE DE MENEHAM**
Village de Meneham
✆ 02 98 83 90 26
www.aubergedemeneham.com
aubergedemeneham@orange.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 16h ; du vendredi au dimanche de 10h à 21h. Menus de 19,50 € à 52 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes avec réservation). Terrasse.
Cette auberge, qui fait également crêperie, est située en plein cœur de l'ancien village de pêcheurs reconstitué. C'est ce qui fait son originalité. Le site est classé et installé à quelques mètres des dunes, sur le parcours du fameux GR34. Sur la carte, on retient une grande diversité des plats. Une dizaine de galettes au blé noir et quelques crêpes au froment sont proposées au menu ainsi que des plats régionaux, des *patatez* et des viandes.

Le gîte

■ **CAMPING DE NEIZ VRAN***
Neiz Vran
✆ 02 98 25 63 11
camping-bretagne-kerlouan.com
contact@camping-bretagne-kerlouan.com
Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 290 € à 620 € la semaine.
Situé à 5 km du village de Kerlouan, ce camping familial est uniquement composé de mobile-homes. Il dispose d'une piscine chauffée, d'une petite épicerie et d'aires de jeux de plein air (table de ping-pong, trampoline, etc.). Au cœur de la côte des Légendes, il offre une situation privilégiée, à la pointe de Neiz Vran, d'où la mer s'étend à perte de vue. Vous serez à proximité de plages de sable blanc et aurez un accès direct au GR34.

■ **CAMPING PLAGE DE MENEHAM**
Lestonquet
✆ 06 58 48 62 32
www.campingplagedemeneham.com
info@campingplagedemeneham.com
60 emplacements (pour tente, caravane et camping-car). Emplacement + voiture + 1 personne : 11 € (wi-fi et douche compris). 3,50 €/adulte, 2,20 €/enfant de moins de 13 ans, électricité : 3,50 €.
Ce camping est situé à 2 min à pied de la plage de Meneham, derrière une dune. Ici, pas d'animation, on vient pour être au plus près de la nature ! Vous aurez toutefois à disposition : une buanderie avec lave-linge et sèche-linge, une table avec un fer à repasser, un terrain de pétanque, un terrain de tennis et une aire de jeux, ainsi qu'une table de ping-pong. A 300 m, vous pourrez visiter le village de Meneham et, à 3 km, vous aurez accès au village de Kerlouan et à ses commerces. A noter : Le camping dispose également de mobil-homes que des propriétaires peuvent vous louer, sur demande.

POINTE DE LA TORCHE, SAINT-JEAN-TROLIMON, TRONOËN, TREGUENNEC

Pour profiter d'un point de vue remarquable sur la baie d'Audierne, rien de tel que cet éperon rocheux qui s'avance dans une mer à la houle déferlante et aux courants violents, surtout les jours de tempête… S'il est également un site archéologique d'importance qui recèle en son centre un tumulus surmonté d'un dolmen, c'est également un espace idéal pour les sports nautiques (surf, planche à voile, body…), le char à voile ainsi que le cerf volant, très pratiqués sur l'interminable plage de Tréguennec. A pied ou à cheval, les randonnées sont tout aussi attrayantes dans cet environnement naturel préservé de plus de 600 ha, baigné d'une superbe lumière et constitué de biotopes différents. Il va sans dire que les cavaliers sont nombreux à raffoler des galops sur cette immense plage… Mais c'est aussi un spot de renommée internationale qui accueille à plusieurs reprises des manches du championnat du monde de surf ainsi que la coupe d'Europe. Tous les sportifs adeptes de la glisse trouvent ici des vagues et des vents souvent furieux. Un pur bonheur… Au printemps, les tulipes cultivées dans les champs sablonneux, situés à l'arrière des dunes, forment des mosaïques colorées qui attirent de nombreux visiteurs.

Points d'intérêt

MAISON DE LA BAIE D'AUDIERNE

Saint-Vio
✆ 02 98 87 65 07
sivubaiedaudierne@wanadoo.fr

Ouvert de mai à octobre. Basse saison : ouvert le mercredi de 13h30 à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 13h30 à 18h. Balades natures les mercredis de mai à octobre et les mercredis et jeudis en saison estivale. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 4 € (balades natures). Enfant : 2 €. Entrée gratuite pour la Maison de la Baie d'Audierne.

C'est dans un vaste espace de 625 hectares, au bord de l'étang de Saint-Vio, que vous pourrez venir découvrir la Maison de la Baie d'Audierne et toutes ses ressources. En réalité, cette maison est un centre de documentation et d'exposition sur le littoral, la nature et l'art de la région sous toutes ses formes. Pour préserver cet espace, le Conservatoire du littoral et l'Association de promotion du Pays bigouden se sont réunis pour être les gardiens de ce milieu écologique tout en conservant et en accroissant les intérêts biologiques du site naturel. A travers une randonnée naturaliste, accessible à tous, les richesses de ce milieu mosaïque protégé se dévoilent à vous. N'oubliez pas vos jumelles… La Maison de la Baie d'Audierne propose également des expositions permanentes et temporaires ainsi que des vidéos. Sans compter que des balades natures et des randonnées sur des ânes bâtés sont organisées ! Et pour aller plus loin, vous pourrez également profiter de l'observatoire pour tenter d'observer l'une des 300 espèces d'oiseaux recensés sur le site…

Le gîte

CAMPING DE LA TORCHE***

Roz an Tremen ✆ 02 98 58 62 82
www.campingdelatorche.fr
info@campingdelatorche.fr

Ouvert de fin mars à début novembre. Ouverture en emplacement jusqu'à fin septembre et ouverture en location jusqu'à début novembre. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration. Animations.

Situé à quelques pas du célèbre spot de surf de la Torche, ce camping est l'endroit idéal pour tous ceux qui veulent être à proximité immédiate de la mer pour pratiquer leur sport favori : surf, *kite* ou encore planche à voile… Vous pourrez vous y rendre à pied par un agréable sentier. Comptez environ une vingtaine de minutes de marche. L'environnement du camping est très calme et tranquille. Et en saison, vous pourrez également profiter de la piscine couverte et chauffée, des jeux pour enfants, de la structure gonflable, de la mini-ferme, du baby-foot, de la location de vélos, de la ludothèque, de la bibliothèque (prêt gratuit), de l'aéro-modélisme, du bar, de l'alimentation et de nombreuses animations tout l'été… Le camping de la Torche fait partie du réseau des camping Sites et Paysages et il propose aussi une idée de séjour de 3 jours sans voiture dans le concept écocitoyen. Une belle démarche.

Dans les environs

Plomeur

POINT INFO

Hall de la mairie
1, place de la Mairie
✆ 02 98 82 09 05
www.plomeur.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h ; le samedi de 10h à 12h.

L'office de tourisme de Plomeur est rattaché à celui du Pays de Pont-l'Abbé dont il constitue une annexe. C'est donc dans le hall de la mairie de Plomeur que vous pourrez y trouver de nombreuses brochures touristiques. Son avantage est d'être ouvert toute l'année. N'hésitez donc pas à y faire un tour pour découvrir une documentation abondante sur l'offre d'hébergement, de restaurants, l'infrastructure touristique, les points d'intérêt, les événements locaux…

Autre adresse : Pointe de la Torche en juillet et en août – 02 98 58 86 65

■ **LE CHAMP DES SIRENES**
Route de la Torche ✆ 02 98 82 09 31
www.le-champ-des-sirenes.fr
stephantgilles29@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Accueil des groupes. Chaises bébé.
Située sur le bord de la route en direction de la plage de la Torche, vous trouverez facilement cette belle chaumière en vieilles pierres et son jardin. Vous pourrez venir ici déguster des crêpes et autres plats proposés par Le Champ des Sirènes. Dans la salle ou dans la véranda donnant sur la nature, on y découvre les spécialités telles que la Sirène (salade, coquilles Saint-Jacques, curry, champignons, aneth, crème) ou l'Eckmül (andouille, poireaux, oignons). Et pour les desserts, on a le choix entre les classiques, les flambées ou les gourmandes telles que la Suprême (chocolat blanc, pépites de chocolat noir, éclats de pralin) ! Avis aux amateurs…

■ **CREPATAO**
Saint-Jean Trolimon
pen ar vouez ✆ 06 03 60 75 11
Ouvert de fin juin à début septembre. Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Jardin. Terrasse.
Dans une petite caravane installée dans leur jardin derrière leur maison, Stéphanie et Jean-Christophe proposent de délicieuses crêpes dans un cadre idyllique, nature et sauvage. A deux pas de la plage de Tronoën, après une journée de surf, balade ou baignade, vous pourrez venir profiter de cet espace très appréciable en plein air pour déguster des galettes et boire un verre jusqu'au coucher du soleil. Rendez-vous tous les vendredis soir entre musiciens du coin et d'ailleurs pour un bœuf musical dans une ambiance festive…

PONT-L'ABBÉ ★

Nom breton : Pont N'Abad
Ne cherchez plus, c'est ici le cœur du Pays bigouden… Avec sa culture et ses mœurs, Pont-l'Abbé, qui s'étend entre le Gwaïen (au nord) et l'estuaire de l'Odet (à l'est), est une région à part entière. Ici, les habitants se considèrent Bigoudens et sont fiers de l'être. Ils ne veulent surtout pas être comparés aux Bretons en général… Les Pont-l'Abbistes revendiquent et affirment leur entité et leur personnalité. Ce qui leur a d'ailleurs souvent valu de se quereller avec leurs voisins ! A moins que ce ne soit le contraire… Longtemps terre du passé par excellence, la Bigoudénie est aussi celle des audaces novatrices. Bourlingueurs du Moyen Age, révolte des Bonnets rouges… le pays est imprégné d'un caractère aventureux, jusque dans l'intérieur des terres. A ne pas rater : Rendez-vous incontournables de Pont-l'Abbé : la fête des Brodeuses du 12 au 15 juillet 2018 et la fête de la Langoustine sur le port de Lesconil le 4 août.

■ **OFFICE DE TOURISME**
11, place Gambetta ✆ 02 98 82 37 99
www.destination-paysbigouden.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.
Que vous ayez besoin d'un logement durant votre séjour, d'informations concernant une manifestation ou un événement dans le secteur, ou bien que vous recherchiez des balades intéressantes, des randonnées, des activités ou des points d'intérêt naturels ou culturels, n'hésitez pas à franchir les portes de l'office de tourisme de Pont-l'Abbé. Vous y trouverez un personnel compétent, présent pour répondre à toutes vos questions. Et vous aurez bien sûr accès à différentes brochures et autres documentations touristiques d'intérêt.

Points d'intérêt

■ **ÉGLISE NOTRE-DAME-DES-CARMES** ★
Place des Carmes
Construite entre 1383 et 1420, l'église Notre-Dame-des-Carmes est de style gothique. En son sein, on y découvre de nombreuses statues anciennes mais également une superbe rosace de pierre mesurant 6 mètres de large. Datant du XV[e] siècle, cette rosace finement sculptée est d'ailleurs l'une des plus imposantes du Finistère ! Un orgue exceptionnel vient compléter le monument… Ancienne chapelle du couvent des Carmes, cette église se singularise également par son clocher à dômes construit en 1603.

■ **LE MUSÉE BIGOUDEN** ★
Château des Barons du Pont
✆ 02 98 66 09 03 – www.museebigouden.fr
accueil@museebigouden.fr
Fermé de fin octobre à fin mars. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 11 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3,50 €, famille 11€. Visite guidée (toute l'année sur réservation).
On découvre ici un petit musée local très bien agencé, avec une scénographie particulièrement intéressante. Au cœur du château de Pont-l'Abbé, le musée bigouden dévoile de nombreux vestiges des traditions bigoudènes locales. De nombreux costumes et coiffes traditionnelles, mais aussi des pièces de la vie quotidienne ancienne, du mobilier ou encore des vieux outils. Très intéressant pour les petits comme pour les grands. Une collection temporaire est également proposée, souvent de grande qualité.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES
★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Le couvert

CRÊPERIE BIGOUDÈNE
33, rue du Général de Gaulle
✆ 02 98 87 20 41

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Formule du midi : 10 €. Chaises bébé.
C'est depuis le début de la saison 2018 que la crêperie Bigoudène a des nouveaux propriétaires ! Il s'agit de Gwénolé Faou et de sa femme Angéla. Le cousin Mathieu Le Pape est également de la partie. Gwénolé, originaire de Lesconil, revient aux sources après avoir pas mal voyagé… Ils ont un peu repensé l'intérieur de la crêperie en y mettant par exemple des bancs à la place des chaises, ce qui donne plus d'espace, une horloge typiquement bretonne ou encore la coiffe de l'arrière grand-mère… Située en plein cœur de la ville, la crêperie Bigoudène vous attend dans son cadre bretonnant. A la carte, des produits frais et de saison, issus des producteurs locaux, idéal pour composer sa galette ! Une adresse à retenir.

Emplettes

BISCUITERIE DE PONT-L'ABBÉ
1, quai Saint-Laurent
✆ 02 98 87 17 90
www.biscuiteriedepontlabbe.com

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h30.
Si vous souhaitez ramener un petit souvenir typiquement breton de vos vacances dans la région, vous êtes à la bonne adresse. Dans cette biscuiterie, vous pourrez aussi bien trouver du caramel au beurre salé que de la farine, des crêpes, des livres, de la vaisselle, des spiritueux, des produits de la mer, des gâteaux bretons, des porte-clés… Il y a de quoi satisfaire tout le monde. Situé dans un ancien moulin à eau du XVIII[e] siècle, le site de l'établissement est tout à fait charmant. A noter également que la biscuiterie de Pont-l'Abbé propose de la vente en ligne.

Marchés

MARCHÉS
Le jeudi matin sur la place de La République et sur la place Gambetta.
Plus grand marché du Pays Bigouden, le marché de Pont-l'Abbé se déploie à deux endroits distincts : la grande place de La République où l'on peut retrouver jusqu'à 150 commerçants et la place Gambetta réservée aux produits alimentaires (une trentaine de commerçants et producteurs s'y installent chaque jeudi sous les platanes). La particularité de ce marché est qu'il ferme un peu plus tard que les autres, vers 15h. L'été, vous pourrez également découvrir un petit marché d'artisanat d'art dans la cour du château.

PONT-AVEN ★★

Nom Breton : Pont Aven
Pont-Aven est la Cité des Peintres, ville où naquit l'Ecole de Pont-Aven, créée par Paul Gauguin. Mais c'est aussi un lieu où les gourmands ne pourront oublier le goût incomparable et inégalé des fameuses galettes au beurre. C'est à la rivière qui la traverse, l'Aven, que la ville doit son nom. Une rivière avec des allures de petit torrent capricieux (des eaux qui serpentent au travers de gros rochers plantés çà et là) et qui donne un cachet particulier à la cité.
De nombreux artistes, poètes, et surtout peintres, sont attirés par les mille et une couleurs chatoyantes du paysage environnant, le doux climat et la luminosité exceptionnelle du site. C'est là qu'ils trouvent leur source d'inspiration. Alors pourquoi pas la vôtre aussi… Chaque année, pendant la période estivale, les visiteurs sont nombreux à venir découvrir la Cité des Peintres.

Points d'intérêt

CHAPELLE DE TRÉMALO ★
Sur les hauteurs boisées de Pont-Aven.
C'est à l'orée du bois d'Amour que la chapelle de Trémalo fut construite au XVI[e] siècle. Elle fut ensuite restaurée en 1973. Ce qui la rend si particulière, c'est son toit qui touche presque le sol ! A l'intérieur, on trouve des statues de bois polychrome. La plus prisée est celle d'un crucifix du XVII[e] siècle ayant servi de modèle à Gauguin. Eh oui, tout le monde sait que le célèbre peintre séjourna plusieurs fois à Pont-Aven entre 1886 et 1894… On notera que la chapelle de Trémalo a également conservé ses trois autels en bois, le principal étant encadré par deux statues dont une Vierge à l'Enfant du XV[e] siècle.

PROMENADE DE XAVIER-GRALL ET BOIS D'AMOUR ★
La renommée de Pont-Aven est en partie due aux nombreuses déambulations « buco-romantiques » de grands peintres en mal d'amour… Sur leurs traces, aidé d'un peu d'imagination, on reconnaît plus ou moins aisément certains paysages représentés sur leurs peintures. La promenade de Xavier-Grall, encore appelée promenade des lavoirs, est dédiée au journaliste et poète qui vécut de 1930 à 1981.
Aménagée le long de l'Aven, cette promenade permet notamment de découvrir les biefs et les vannes qui assuraient à l'époque la distribution de l'eau aux moulins ainsi que plusieurs légères passerelles qui enjambent la rivière. D'anciens escaliers de pierre se trouvent également le long de la promenade. Magnifiquement fleuri pendant toutes les saisons, voilà un endroit calme en plein cœur de la ville où l'on prend plaisir à flâner…

Le couvert

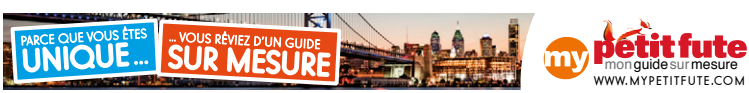
AUBERGE TY AN HEOL
1, place de l'église
Nizon
✆ 09 86 24 50 60
www.tyanheol.com
tyanheol@bbox.fr
Ouvert du vendredi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menus de 22,50 € à 29 €. Menu enfant : 12 € (entrée, plat, dessert ou 9 € pour 2 plats). Formule du midi : 20 € (entrée, plat, dessert, café). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique.
Dans ce bel établissement, les produits locaux sont véritables : viande de la Basse-Cour à Pont-Aven, chèvre des deux chèvreries, poitrine fumée de la ferme du petit Lety, fraises bio de Concarneau… Samuel Ramos-Giquel pratique une véritable transparence sur ses fournisseurs et ses partenaires. La déco est bien sympathique avec un coin cosy et un coin plus déco. D'ailleurs, en parlant de décoration, l'établissement expose des œuvres qui changent tous les deux mois environ. On apprécie aussi le coin cave qui nous permet de repartir avec une bouteille de vin qu'on aura pu apprécier à table… A la carte, vous pourrez appréciez des plats composés de produits frais et locaux donc : flan de champignons bruns du Morbihan, beurre au cidre, assiette de tapas, escargots petits gris très gros du cap Sizun, croquettes de poulet de la Basse-Cour en Pont-Aven au lard et fromage, fondant à la banane, sauce chocolat tiède et granité citron vert au rhum… Ici, même le pain est fait maison. Authentique, conviviale, accueillante et proposant une cuisine à base de produits locaux essentiellement, l'Auberge Ty An Heol nous a séduits. Et vous ?

SUR LE PONT
11, place Paul-Gauguin
✆ 02 98 06 16 16
www.surlepont-pontaven.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 33 € à 55 €. Formule du midi : 26 € (2 plats). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Avec une vue stratégique sur Pont-Aven, on aime venir ici. Surtout quand on sait qu'il y a un lien avec le Moulin de Rosmadec. Le chef, Frédéric Sébilleau, se fait plaisir entre saveurs et modernité. Et la créativité est de mise… Jugez plutôt : raviolis de langoustines, croustillant tourteau homard, céviche d'encornet, saint-pierre grillé, mais aussi homard rôti décortiqué ! C'est déjà pas mal, non ? Ajoutez à cela un peu de viande : canard au cassis, lasagnes de ris de veau… Et on continue avec le dessert comme ce « trop bon » mangue. On se laisse facilement tenter…

LA TAUPINIÈRE
Croissant Saint-André
Route de Concarneau
✆ 02 98 06 03 12
www.la-taupiniere.fr
lataupiniere@wanadoo.fr
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 55 € à 95 €. Carte : 75 € environ. Vin au verre. Menu dégustation avec 3 verres de vin : 100 €. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Parking.
Située à Pont-Aven, sur la route de Concarneau, à l'extérieur du centre-ville, la Taupinière est une véritable institution. Le chef Guy Guilloux est un passionné et pour preuve, il n'était pas destiné à ce métier mais après une saison en plonge, il est finalement resté et a appris sur le tas. C'est en autodidacte qu'il a réussi a étoiler son restaurant au bout de 5 ans, une étoile qu'il aura conservé pendant 30 ans… Une passion qu'il aime transmettre par le biais de ses ateliers de cuisine. Dans cette belle chaumière à la façade verte, il vous propose une cuisine iodée axée essentiellement sur la langoustine, mais aussi les poissons nobles (turbot, bar de ligne, dorade, saint-pierre). Le plus : la cuisine se fait en totale transparence puisqu'elle est ouverte sur la salle. Et le chef prend toujours autant de plaisir à créer et à travailler les beaux produits… Au menu : nems de queues de langoustines avec son confit d'oignons et mangue, crêpenettes de tourteau sauce truffée, langoustines grillées au feu de bois… Avant de finir avec une poire meringuée, glace pistache ! On en a déjà les papilles qui s'émoustillent… Un vrai travail d'artiste.

Le gîte

LA CHAUMIÈRE ROZ-AVEN***
11, quai Théodore Botrel ✆ 02 98 06 13 06
www.hotelpontaven.com
contact@hotelpontaven.com
Qualité Tourisme. 14 chambres. De 73 € à 130 €. Petit déjeuner : 15 €. American Express. Wi-fi gratuit.
La chaumière Roz-Aven est l'une des plus anciennes maisons de Pont-Aven. Pourtant, elle abrite un hôtel moderne composé de 14 chambres : 4 d'entre elles sont situées dans la demeure au toit de chaume datant du XVI[e] siècle tandis que les 10 autres se situent dans l'extension construite sur le port de plaisance. Les 4 chambres de la chaumière, décorées avec goût, ont vue sur la rivière et l'une d'entre elles se situe au rez-de-chaussée, donc accessible aux personnes à mobilité réduite. Les 10 chambres de l'extension ont, quant à elles, vue sur la rivière ou le jardin. Valérie et Alain vous proposent également un coin détente et un petit déjeuner au top composé de fruits, charcuterie, pains variés… Un charmant petit hôtel dans la cité des peintres.



Sorties

LE LABYRINTHE DE PONT-AVEN ET SA FERME
Kergoz
✆ 06 78 18 35 98
labyrinthedepontaven.com
labyrinthedepontaven@gmail.com
Entrée : 10 € (labyrinthe de maïs, ferme, jeux et labyrinthes permanents). Gratuit jusqu'à 3 ans. 8 € pour un adulte hors saison estivale (7,50 € jusqu'à 12 ans). Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Aire de pique-nique, restauration sur place.
Installé sur les terres de la grand-mère de Jean-Marie depuis 11 ans maintenant, le Labyrinthe de Pont-Aven, structure familiale d'agriculteurs, est un véritable parc de loisir à part entière. Vous pourrez déambuler dans l'un de ses labyrinthes permanents (le labyrinthe de Charmille, le labyrinthe de bois ou le nouveau de 2018, le labyrinthe souterrain). En été, vous pourrez également découvrir le labyrinthe hanté en nocturne (âmes sensibles s'abstenir !) et le labyrinthe de maïs qui se voit attribuer un thème différent chaque année. En 2019, il s'agira de la magie. En dehors des labyrinthes, vous pourrez participer à des ateliers pédagogiques hors saison (atelier ferme, atelier beurre, atelier potager…), découvrir une superbe aire de jeux avec tyrolienne, trampoline, mini tracteurs, parcours sensoriel, jeux en bois, tour d'observation… Sans oublier la ferme pédagogique dotée d'enclos ouverts, les jeux de piste grandeur nature et les nouveautés à venir (piste de *tubing*, zorg…) Soyez prêts, le labyrinthe de Pont-Aven vous attend à partir des vacances de Pâques… Restauration sur place possible avec crêpes, gâteaux, sandwiches, tartes… Le tout fait maison.

Dans les environs

CHAPELLE DE LA VÉRONIQUE
BANNALEC
Réalisée en 1605, la chapelle de la Véronique a été érigée en hommage à sainte Véronique, celle qui offrit son voile au Christ. La chapelle est également consacrée à la Vierge Marie. Quant à la sacristie, elle a été ajoutée au sud du chevet en 1662. Située au-dessus d'un affluent de l'Aven, et entourée par un petit bois, la chapelle Sainte-Véronique, aussi appelée « La Véronique », est aujourd'hui un monument classé. Elle fait partie de l'une des 6 chapelles de Bannalec.

POULDREUZIC – LABADAN – PENHORS

Nom en breton : Pouldreuzig
Une école, un centre culturel, un nom qui fleurit les lieux publics : Per Jakès Hélias. Serait-ce le berceau du célèbre Cheval d'orgueil, de celui qui pense que l'histoire – l'officielle – ne s'occupe que des choses sans importance ? Ce Breton, bigouden jusqu'au bout des ongles, est né dans cette petite commune, aux ports et plages de Penhors contre lesquels viennent s'écraser d'interminables rouleaux blanchâtres, éblouis par une lumière exceptionnelle. Autour de Pouldreuzic : la nature, succession de vallons et de bois, se livre à ceux qui savent l'appréhender avec patience.

OFFICE DE TOURISME DU HAUT PAYS BIGOUDEN
Place Corentin-Hénaff
✆ 02 98 54 49 90
destination-paysbigouden.com
infos@othpb.com
Fermé d'octobre à mars. Avril, mai, juin, septembre : du lundi au vendredi 14h-17h. Du 10 juillet au 20 août : du lundi au vendredi 9h30-12h30 / 14h-18h et samedi matin.
Il s'agit de l'un des trois points d'accueil de l'office de tourisme du Haut Pays Bigouden. Venez y faire le plein d'informations utiles à votre séjour dans le secteur. Conseils, informations et documentations pour trouver votre hébergement et vos activités : balades, points d'intérêt, manifestations et autres événements touristiques et culturels.
Accueil à l'année à l'office de tourisme de Plozévet – 13 rue du Centre.

Points d'intérêt

MAISON DU PÂTÉ HÉNAFF
Route de Pendreff
✆ 02 98 51 53 76
www.henaff.fr
mph@henaff.fr
Haute saison : du 2 juillet au 15 septembre : du lundi au samedi, de 11h à 18h. + les dimanches 5,12,19,26 août. Basse saison : du 2 janvier au 30 juin et du 17 septembre au 31 décembre, 11h-18h. Le reste de l'année : ouvert aux groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 12 à 16 ans) : 1,50 €. Avec visite guidée (en été) : Adulte 4,50 €, Enfant de 12 à 16 ans 2 €.
La fameuse boîte bleue et jaune du Pâté Hénaff fait partie des objets incontournables de l'identité bretonne. La maison Hénaff vous propose, à travers son espace muséographique, de découvrir l'histoire de Jean Hénaff, ainsi que l'aventure industrielle et humaine qui a mené la société à la prospérité et la région à la notoriété. Le musée, qui a pris ses quartiers dans l'ancienne ferme du créateur de cet entreprise familiale, retrace ainsi le parcours de la conserverie et celui des hommes et des femmes de la région qui l'ont fait vivre. A noter : Un salon de thé est à votre disposition.

MUSÉE DE L'AMIRAL
Plage de Penhors
✆ 02 98 51 52 52
www.museedelamiral.com
museeamiral@gmail.com

Fermé de mi-novembre à début décembre et en janvier. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le week-end de 14h à 18h. Jusqu'à 19h en juin et septembre. Juillet-août : tous les jours de 10h à 19h30. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 6 € (plus de 12 ans). Enfant (de 5 à 12 ans) : 3 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Boutique.

Dans un cadre d'exception, face à la plage de Penhors, le Musée de l'Amiral présente plus de 14 000 coquillages venant du monde entier avec de multiples pièces d'exception (comme des haliotides, des ormeaux de Californie). Devenu désormais le 2e musée de coquillages en France, plusieurs dizaines de vitrines vous exposent des minéraux, coraux et fossiles. Vous pourrez également admirer des oiseaux naturalisés et des requins… Explorez le musée avec curiosité, de nombreux films, des panneaux explicatifs et autres bornes interactives – qui font la joie des enfants – vous accompagnent et vous enseignent l'univers de la mer ! Guy Segalen, au fil de ses voyages, a contribué largement à la collection de coquillages du musée. En plus d'enrichir cette collection, au travers de ses découvertes, il n'en n'oublie pas de nous fournir des conseils… Car à l'heure du tourisme de masse, plus question de prélever des coquillages en souvenir et risquer de détruire des écosystèmes. Pour les admirer, rendez-vous chez l'Amiral !

Emplettes

CIDRERIE KERNÉ

Mesmeur
✆ 02 98 54 41 86
www.cidre-kerne.bzh

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.

Fondée en 1947 par Pierre Bosser, c'est la plus ancienne cidrerie artisanale du Finistère. Aujourd'hui, ce sont les petits enfants qui perpétuent la tradition familiale en élaborant un breuvage récompensé par de nombreuses médailles. Celles-ci furent obtenues au concours général agricole de Paris. En 2006, c'est même un prix d'excellence qui avait récompensé le demi-sec, distinction rare venant saluer le travail accompli. Les récoltes suivantes ont également reçu des récompenses, à Paris et en Bretagne (notamment au concours Terralies en 2012). Kerné produit également un cidre bio, Keltys, et un excellent jus de pommes. Une sympathique entreprise familiale et des cidres au bon goût de pomme.

QUIMPER ★★★

En breton, Quimper se dit Kemper et signifie confluent. Une ville qui porte bien son nom puisqu'elle est située au confluent des deux rivières, le Steir et l'Odet, lesquelles sont rejointes par le Jet. A l'époque des Gaulois, ceux-ci avaient remarqué la situation géographique de la ville, véritable carrefour des voies maritimes et terrestres. Ils décidèrent donc de s'installer d'abord sur la rive gauche, sur les rebords du mont Frugy. Mais ils furent chassés par les Celtes venus de Grande-Bretagne. Ces derniers donnèrent à la région le nom actuel de Cornouaille. C'est le roi Gradlon, fondateur de la ville mythique d'Ys, qui en fit la capitale. Il nomma également Corentin, l'ermite magicien de la forêt sacrée, premier titulaire épiscopal de la ville. Ce sont ensuite les Romains qui développèrent les activités commerciales. La principale étant la poterie. Occupant le site pendant de nombreuses années, ils s'établirent essentiellement sur l'emplacement actuel de Locmaria. C'est au XIIIe siècle que la ville se fortifia d'une enceinte de pierres. Celle-ci perdurera jusqu'au XVIe siècle alors que c'est à partir de 1230 que la vie commence à s'organiser autour de deux axes de circulation (actuellement rue Elie-Fréron et rue Kéréon) qui aboutissent à la cathédrale alors en construction. Il faudra attendre 1532 pour que la Bretagne soit définitivement rattachée à la France par le pacte d'union. Le roi de France, qui ne veut pas perdre cette région, envoie alors une noblesse de robe et fait de Quimper le siège d'un présidial (tribunal d'instance). De nombreux hôtels, dont certains sont encore debout, furent construit par ces riches nouveaux émissaires du roi. C'est alors que Quimper devient une ville française à part entière. Au XVIIe siècle, pour des raisons de sécurité, les couvents et les monastères liés à la Contre-Réforme viennent s'implanter en ville : école et collèges de jésuites, dames de la Retraite (actuellement occupée par la gendarmerie), séminaire mais aussi ursulines (emplacement du centre d'Art contemporain). Mais son véritable développement ne viendra qu'à la Révolution. La ville est ainsi choisie comme chef-lieu du département en 1790, ce qui en fit un centre administratif important. Et, le 1er janvier 1960, Quimper s'étend en incorporant trois autres communes : Ergué Armel, Kerfeunteun et Penhars. La population passe alors de dix-sept mille à soixante mille habitants. De nos jours, Quimper est toujours une ville active avec de nombreux projets. C'est également la première ville bretonne a avoir obtenu, en 2011, l'écolabel EVE (Espaces Verts Ecologiques) pour le vallon Saint-Laurent et la plaine du Moulin Vert.

OFFICE DE TOURISME

8, rue Élie Fréron
✆ 02 98 53 04 05
www.quimper-tourisme.bzh
infos@quimper-tourisme.bzh

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 18h. Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 en septembre.

Ouvert toute l'année, l'office de tourisme Quimper Cornouaille vous apportera informations et conseils vous permettant de profiter au mieux de votre séjour dans la région. Il vous permettra notamment de découvrir Quimper, capitale de Cornouaille, de choisir le meilleur hébergement, de découvrir l'offre de restauration et, d'une façon plus générale, les meilleures adresses susceptibles de vous intéresser.

Bon plan stationnement

Le centre-ville de Quimper est doté de 5 350 places de parking dont 2 600 sont pour l'instant en stationnement gratuit. Quatorze parkings et quatre zones de stationnement sont à la disposition des automobilistes. Sachez que sur les zones payantes, le premier quart d'heure est gratuit pour inciter les « arrêts-minute ». D'autre part, le stationnement devient gratuit à partir de 17h.

Points d'intérêt

LES PASSERELLES

Plusieurs passerelles, toutes plus fleuries les unes que les autres, sont empruntées par les piétons pour passer d'une rive à l'autre de l'Odet. Celles-ci sont un point de passage privilegié entre les hauteurs de la ville et les rues piétonnes en contrebas. D'abord propriétés des résidents de la rive gauche de l'Odet, les passerelles n'ont plus le rôle utilitaire qu'elles avaient avant 1965, date à laquelle fut percé le boulevard Dupleix. Mais elles ont tout de même su préserver leur caractère d'entrée de jardins privés et elles contribuent toutes aux charmes de la capitale de Cornouaille, c'est indéniable !

Monuments

LA CATHÉDRALE SAINT-CORENTIN ★★★

Place Saint-Corentin ✆ 02 98 53 04 05
www.quimper-tourisme.bzh
contact@quimper-tourisme.com

C'est en décembre 2008 que la 8e merveille du monde (considérée comme telle par les Quimpérois !) a pu réouvrir ses portes après 20 ans de travaux. Véritable joyau de l'art gothique breton, les Quimpérois n'ont peut-être pas tout à fait tort d'éprouver ce sentiment envers leur cathédrale. Sa construction s'est étalée sur près de six siècles, avec une pause sérieuse de presque 400 ans. Commencée en 1239, c'est au milieu du XIXe qu'elle sera définitivement achevée par la réalisation des deux saisissantes flèches. L'une des particularités de la cathédrale Saint-Corentin, c'est la différence d'orientation entre la nef et le chœur. Deux hypothèses sont avancées pour expliquer cette particularité : la première dit que le chœur suit l'inclinaison de la tête du Christ sur la croix tandis que l'autre, plus prosaïque, fait état des difficultés rencontrées pendant les travaux (la cathédrale étant construite sur les fondations d'une ancienne cathédrale romane et le sol, en cet endroit, était marécageux du fait de la proximité de l'Odet). Les verrières, quant à elles, furent mises en place entre 1417 et 1419.

TY KODAK

Quel Quimpérois ne connaît pas l'élégante silhouette de cet immeuble aux lignes épurées, sans nul doute le plus original de la ville, voire, pour certains, le plus beau ? Situé à l'angle de la Cité Kerguelen et du boulevard

© SAINTHO – ISTOCKPHOTO



Cathédrale Saint-Corentin de Quimper.

éponyme, le bâtiment a été imaginé par l'architecte Olivier Mordrelle pour le fils du photographe Joseph Villard. Construit en 1933 dans le style « paquebot » du courant Art déco, il ne passe vraiment pas inaperçu. D'ailleurs, il est considéré comme l'œuvre la plus accomplie de l'architecte. On notera que l'immeuble dit « Ty Kodak » est classé Monument historique depuis 1983.

Musées

MUSÉE DÉPARTEMENTAL BRETON

1, rue du Roi-Gradlon ✆ 02 98 95 21 60
www.musee-breton.finistere.fr
musee.breton@finistere.fr

Ouvert toute l'année. • de la mi juin à la mi septembre : tous les jours de 10h à 19h. • en dehors de cette période : du mardi au vendredi de 9h30 à 17h30 ; les samedis et dimanches de 14h à 17h30. Fermé les lundis et les jours fériés. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3 € (plus de 60 ans, groupes à partir de 10 personnes, Passeport Finistère).Gratuit le week-end d'octobre à mai. Visite guidée. Boutique.

Le Musée départemental breton, qui a prit place depuis 1846 dans l'ancien palais des évêques de Cornouaille, propose une véritable immersion dans la Bretagne d'autrefois. A travers ses collections permanentes, il présente l'archéologie, les arts populaires et les arts décoratifs du département : costumes traditionnels, mises en scène de mobilier ancien, orfèvrerie et rétrospective de la faïence quimpéroise. Dans les salles d'archéologie, on peut également découvrir quelques merveilles : bijoux d'or de l'âge du bronze et de l'âge de fer, vaisselle d'argent d'un temple romain, monnaies d'or des Gaulois et monnaies d'or de France et d'Angleterre. Côté pratique, le musée fait preuve de nouveautés en proposant des visites guidées différentes tous les premiers dimanches du mois. Conférences, balades contées pour les jeunes enfants (visites ludiques et animées), visites en famille, en breton… sont également au programme. Et une visite guidée « dans tous les sens » adaptée à un public en situation de handicap (le visiteur se servira de ses sens pour découvrir les collections !). L'art est ouvert à tous… Futé : d'octobre à mai, l'entrée est gratuite le week-end !

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE QUIMPER

40, place Saint-Corentin ✆ 02 98 95 45 20
www.mbaq.fr
musee@mairie-quimper.fr

Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er et 11 novembre, 25 décembre. En avril-mai- juin et septembre-octobre, ouvert tous les jours, sauf le mardi, de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. En novembre – décembre – janvier – février -mars, ouvert tous les jours, sauf le mardi et le dimanche matin, de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30. Du 1er juillet au 31 août, ouvert tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3 € (étudiants et moins de 26 ans).. Visite guidée. Boutique. Animations.

Classé parmi les plus riches musées de Bretagne et de France, le musée des Beaux-Arts de Quimper est situé dans un petit palais à l'italienne construit en 1867, face à la cathédrale Saint-Corentin. Les peintures d'inspiration bretonne, qui s'échelonnent de 1875 à 1905, racontent les traditions vivantes et originales de la Bretagne tandis qu'une salle entière est consacrée au poète et peintre Max Jacob, enfant chéri de Quimper. Au premier étage, on peut découvrir le fonds ancien donné, pour l'essentiel, par Jean-Marie Silguy, le fondateur du musée. Cette collection est répartie entre les écoles du Nord (XVIIe siècle), italienne (fin XIVe au XVIIe siècles), et française (XVIIe siècle au XIXe siècle), mais également la collection consacrée aux peintres de l'école de Pont-Aven. A savoir : tous les ans, le musée participe aux journées européennes du patrimoine, à la nuit des musées ou au week-end musées Télérama. Une visite à ne pas rater…

Balades, flâneries

JARDIN DU PRIEURÉ LOCMARIA

Place Bérardier
✆ 02 98 98 88 87
www.quimper.fr
espaces.verts@mairie-quimper.fr
Accès par la place Bérardier.

Ouvert tous les jours de 9h à 18h en été et de 9h à 17h de fin octobre à fin mars. Gratuit. Label Jardin Remarquable.

Bordé de plantes grimpantes et de roses, le jardin du Prieuré présente des plantes culinaires, des plantes médicinales ainsi que des arbres fruitiers (vigne, framboisier, pommier, néflier…). Mais ce n'est pas tout… Au milieu de ce superbe jardin d'une surface de 1 700 m^2, on découvre une petite fontaine abritée par un kiosque. Le jardin du Prieuré fut aménagé ainsi en 1997 dans l'esprit des jardins de monastères de l'époque d'Anne de Bretagne (1477-1514).

PARC DU CHÂTEAU DE LANNIRON

Creac'h Gwen
✆ 02 98 90 62 02

Ouvert toute l'année. Ouvert à la visite de mi-mars à la fin décembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Groupes toute l'année sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 3 €.

Le domaine de Lanniron, ancienne résidence des évêques de Quimper pendant plus de six siècles, a été transformé en demeure palladienne au XIXe siècle. Situé sur les rives de l'Odet, le château surplombe de superbes jardins à la française créés au XVIIe siècle. Pour la petite info : il y avait de jardins classiques à cette époque mais ceux-là faisaient partie de cette rareté… Les jardins du domaine descendent en terrasses jusqu'à l'Odet. Aujourd'hui restaurés, ils abritent également une magnifique collection botanique avec de nombreux arbres centenaires. S'ils sont ouverts toute l'année pour les groupes, il est néanmoins préférable de visiter les jardins à partir d'avril afin de profiter de toute leur spendeur… Une promenade délicieuse et romantique qu'il est toujours agréable de découvrir.

Le couvert

ADRIANA
1, rue Jean Jaurès
✆ 02 98 90 41 71
www.adriana29.com
pizzadriana@aol.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi et le soir ; le week-end le soir. Service rapide le midi. Menu enfant : 8 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
C'est à seulement quelques centaines de mètres de l'Odet et de la gare SNCF que se trouve ce restaurant bien sympathique. Christophe et Nolwen vous y accueillent dans un cadre moderne et convivial. Le midi, vous pourrez retrouver plusieurs formules rapides. Sinon, à la carte, vous aurez le choix parmi les viandes (escalope de veau piémontaise, grillades de bœuf, suprême de poulet au thym et au miel…), les poissons (gambas *della casa* flambées au whisky, ail, persil et tomates…), les pâtes (lasagnes de Saint-Jaques, linguales à l'encre de seiche, tagliatelles aux pleurotes et jambon de parme, tagliatelles au poulet sauce au foie gras…) et les pizzas telles que la burger, la Mont-Blanc ou la tartiflette. Sans compter la pizza du moment qui est changée régulièrement… Futé : l'établissement propose également sa carte de pizzas à emporter.

BAROCOCO
1 bis, quai du Port au Vin
✆ 02 98 64 68 99
www.barococo-quimper.com
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Fermé le lundi hors vacances scolaires. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14,90 € (plat et dessert). Vin au verre. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Situé au cœur de la vieille ville, à quelques pas des halles, la brasserie Barococo vous propose aussi bien des pizzas que des salades, de la viande et du poisson. L'accueil est charmant et le service rapide. Tout cela dans une ambiance baroque avec une déco originale. Ce jour-là, le *Petit Futé* a voulu tester le burger Barococo et il ne l'a pas regretté. Si vous vous installez à l'étage, vous aurez l'occasion d'emprunter le grand escalier qui a toute sa place dans ce décor, sinon vous pourrez peut-être profiter de la terrasse qui vient compléter l'hospitalité aux beaux jours.

CRÊPERIE SAINT MARC
2 bis, rue Saint-Marc
✆ 02 98 55 53 28
♿
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Située près du centre historique, la crêperie Saint-Marc est la plus ancienne crêperie de Quimper puisqu'elle officie depuis 1880, et ce n'est pas son seul atout ! Vous pourrez y déguster des crêpes de blé noir et des crêpes de froment, avec un bel assortiment de garnitures à base de produits frais et de terroir. Quelques idées : la Gradlon (blé noir pruneaux et lard fumé avec sa tulipe de salade), la Hénaff (pâté Hénaff, salade), la Saint-Marc (andouille, pommes poêlées) et côté sucré, on citera par exemple la Pen ar bed (pommes, caramel, amandes grillées, crème fouettée)… La crêperie Saint-Marc propose également des menus le midi en semaine ainsi que des omelettes sur bilig ! Les prix sont modestes, l'accueil est très sympathique et vous trouverez de bons cidres locaux pour accompagner votre repas, s'il vous en dit. Futé : les crêpes et galettes garnies peuvent également être emporter !

LE SISTROT
53, boulevard Amiral de Kerguelen
✆ 02 98 10 73 46
www.lesistrot.com
contact@lesistro.fr
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mercredi et le samedi le soir. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 16,40 € (entrée, plat ou plat, dessert). Accord 3 cidres-mets : 11 €. Terrasse.
L'idée du Sistrot, c'est le concept du bar à thème que les deux frères, Erwan et Ronan, ont rapporté de leur voyage. Pour la petite histoire, « Sistr » signifie cidre en breton auquel on ajoute un condensé de bistrot, ce qui donne Sistrot. Vous l'aurez compris, il s'agit d'un bar à cidres ! Une idée originale et tout à fait adaptée au lieu puisqu'on est en Bretagne… Les frères vous feront ainsi découvrir une cinquantaine de cidres fermiers ou artisanaux, tous avec un goût différent, comme dans le vin. A ceux-là, ils ont ajouté deux cidres du Québec. Sans compter la carte des cocktails avec ou sans alcool. Côté restauration, le Sistrot vous propose des plats maison tels que les craquelins, chou-fleur et châtaignes, le velouté de lait de coco, sarrasin et coquillages, la galette de sot-l'y-laisse de dinde et girolles, la crème au chocolat pétillant ou encore le *cheesecake* courge et marron ! Beaucoup d'originalité vous le voyez, avec des produits de saison bien entendu… Sinon, il y a aussi les assiettes de dégustation et le brunch du dimanche. Un Sistrot à découvrir absolument !

Le gîte

HÔTEL OCÉANIA QUIMPER****
17, rue du Poher-Kerdrézec
✆ 02 98 90 46 26
www.oceaniahotels.com
oceania.quimper@oceaniahotels.com

Chambre double à partir de 62 €. Petit déjeuner buffet : 15 € (21 € en chambre). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (20 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration.
Cet hôtel de bon standing vous séduira par ses chambres spacieuses au confort ultra moderne, son restaurant, son bar cosy et sa terrasse sur laquelle on peut profiter également d'une piscine chauffée en saison. A noter également que certaines chambres sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Au niveau du restaurant, on apprécie la cuisine gourmande du chef qui aime associer les produits bretons aux saveurs d'ailleurs. Le décor est

chaleureux, avec vue sur la terrasse et la piscine… Sinon, pendant la journée, vous pouvez aussi profiter du bar qui est ouvert tous les jours.

Gîtes

■ **GÎTES DE FRANCE DU FINISTÈRE**
48, rue Jacques Anquetil
✆ 02 98 64 20 20
www.gites-finistere.com
informations@gites-finistere.com
Gîtes de France.
Depuis sa création en 1950, la fédération des Gîtes de France a su développer un savoir-faire et une excellence reconnus. C'est d'ailleurs devenu le premier réseau en Europe d'hébergement chez l'habitant ! Implanté sur tout le territoire français, et donc en Finistère, le label de qualité Gîtes de France garantit des normes de confort précises et le respect d'une charte nationale. Avec ce réseau, plusieurs possibilités s'offrent à vous : gîtes ruraux, chambres d'hôtes (avec ou sans tables d'hôtes), gîtes d'étape-séjour, camping-chalets… Sans oublier les séjours à thème pour une plus grande facilité de recherche : cabane dans un arbre, écogîte, commerces à proximité, gîtes de mer, locations avec piscine, locations de roulotte, tourisme et handicap, accueil bébé… Difficile de ne pas trouver vos vacances de rêves dans un gîte qui vous correspond… Dans tous les cas, quelle que soit la formule retenue, réserver un séjour de courte ou longue durée est toujours source de rencontres sous le signe de l'authenticité car les hommes et les femmes qui ouvrent leur maison sont attachés à leur région et désireux de partager avec vous une certaine idée de l'accueil. D'ailleurs, les Gîtes de France du Finistère se sont regroupés avec ceux du Morbihan et des Côtes d'Armor pour devenir les Gîtes de France de Bretagne !

Sorties

■ **TY CIRCUS**
6, allée Emile le Page
✆ 02 98 70 45 82
www.ty-circus.fr
contact@ty-circus.fr
Ouvert le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 10h à 19h ; le vendredi de 16h45 à 19h. Ouvert de 10h à 19h tous les jours pendant les vacances scolaires. Entrée : 5,90 € (pour 1h pour les enfants de plus de 4 ans). Enfant de moins de 4 ans : 2,90 € pour 1h – 4,90 € en illimité. Enfant de plus de 4 ans : 7,90 € en illimité.
Voilà un parc de jeux couvert de plus de 700 m² pour amuser tous les enfants. Dans cet espace entièrement sécurisé, les bambins pourront profiter de tous les jeux adaptés à leur âge : un espace pour les moins de 4 ans avec des exercices facilitant l'apprentissage de la motricité et un espace pour les enfants de plus de 4 ans avec structure géante, trampolines, toboggans, salle de maxi Lego, tour du singe, tyrolienne et piste de luge et de kart ! Et comme toute cette énergie dépensée donne faim et soif, Ty Circus a pensé à son espace snack et cafétéria… Attention, pensez aux chaussettes, elles sont obligatoires ! Futé : un autre parc Ty Circus a récemment ouvert à Quimperlé.

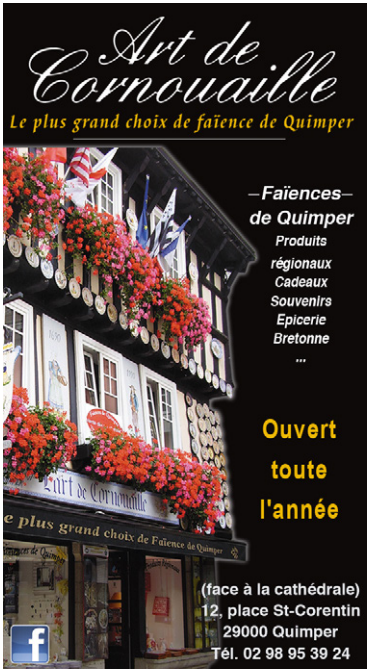
Bars, pubs

■ **AN POINTIN STILL**
2, avenue de la Libération
✆ 02 98 90 02 77
Ouvert toute l'année. De 17h à 1h. Animations. Concerts.
Situé en face de la gare, légèrement à l'écart du centre historique de Quimper, voici certainement le pub le plus connu de toute la ville. An Pointin Still organise régulièrement des concerts, des soirées match de football ou rugby, des animations et autres événements divers, ce qui attire une clientèle festive et chaleureuse parfois jusqu'au bout de la nuit. Une adresse bien sympathique que l'on prend plaisir à découvrir…

■ **LE SAINT-ANDREWS**
11, place du Styvel
✆ 02 98 53 34 49
www.saintandrews.bzh
Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 1h ; le samedi de 14h à 1h. Terrasse.
Situé rive gauche à Quimper, le Saint-Andrews vous propose son plat du jour tous les midis en semaine et laisse place, le soir, à l'apéro avec ses tapas. Le pub est agréablement décoré dans une ambiance typique. Que ce soit pour boire un verre ou déjeuner, vous pourrez également profiter de la grande terrasse. Le Saint-Andrews propose un grand choix de bières, une très belle sélection de whiskies, autant d'appréciables stimulants pour d'agréables soirées ! D'ailleurs, il est bon de savoir que l'établissement diffuse tous les grands matchs internationaux !

Emplettes

■ **ARMOR-LUX**
1, rue de Kerhuel
ZI de l'Hyppodrome Ouest
✆ 02 98 52 89 10
www.armorlux.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h.
C'est en 1938 que les Bonneteries d'Armor furent créées. Elles connurent ensuite un grand succès depuis la fin des années 50 avec le célèbre pull marin et le tricot rayé. Aujourd'hui ce sont quatre marques que l'entreprise produit et commercialise : « Armor-Lux » pour tous les vêtements de style marin et les sous-vêtements, « Terre et Mer » dédiée aux femmes plutôt « branchées », « Bermudes » pour les vêtements inspirés par l'univers du nautisme et « Armor kids » pour les enfants. Avec ses valeurs (qualité, innovation et éthique), la marque a fait de nombreux adeptes. En 2005, soucieuse du développement durable, la ligne en coton équitable labellisée Max Havelaar est créée. A côté de l'usine se trouve une boutique de 1 500 m², dans laquelle sont également exposées quelques machines de fabrication. Ce magasin propose, en dehors des nouvelles collections de vêtements, des produits régionaux, des objets déco, des articles textiles et accessoires François Le Villec. En ressortant sur le parking, en face du magasin, se trouve l'espace braderie d'Armor Lux. Celui-ci est situé dans un grand entrepôt. On y trouve de nombreuses affaires à prix cassés. Sans oublier les deux braderies de l'année…



■ **ART DE CORNOUAILLE**
12, place Saint-Corentin ✆ 02 98 95 39 24
www.adc-quimper.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 20h. Ouvert toute l'année. Livraison possible.
Art de Cornouaille est une véritable institution Quimpéroise, où depuis 1945, se succèdent 3 générations. La façade de la maison, avec sa collection d'assiettes accrochées entre le premier et le deuxième étage et ses pots de géraniums, invite à franchir la porte du magasin. Une fois entré, on se retrouve devant une quantité impressionnante d'objets : un concentré de faïences de Quimper, mais aussi de produits régionaux et de cadeaux et de souvenirs en tous genres. Quel que soit son budget, chacun y trouve son bonheur : l'incoutournable bol breton bien sûr, boîte de galettes bretonnes, sets de table, tabliers, tissu breton, tee-shirts, jusqu'aux superbes pièces des Faïenceries de Quimper… On ne s'y trompe pas, on est bien dans la boutique qui propose le plus grand choix de faïences et produits régionaux.

Panier gourmand

■ **LES MACARONS DE PHILOMÈNE**
13, rue Kéréon ✆ 02 98 95 21 40
www.macaron-quimper.com
contact@macaron-quimper.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h ; le samedi de 8h30 à 19h15 ; le dimanche de 9h à 12h30. Ouvert tous les jours en juillet et août.
Logée dans une vieille maison de la rue Kéréon qui à elle seule vaut le coup d'œil, cette institution quimpéroise est spécialisée dans la fabrication de macarons. Sa renommée est si large que l'enseigne est devenue une référence nationale. Les petites douceurs rondes sont déclinées en de multiples parfums variant au gré des saisons : griotte, chocolat, caramel beurre salé, fraise tagada, figue, sans oublier litchi, Grand Marnier ou encore vanille-nougatine… Sans oublier le macaron du mois comme celui au carambar ou celui à la mandarine… A noter : Philomène propose également d'autres douceurs telles que pâtisseries et viennoiseries.

Vins et alcools

■ **CIDRERIE MANOIR DU KINKIZ**
75, chemin du Quinquis
Ergue-Armel ✆ 02 98 90 20 57
www.kinkiz-terroir.bzh
contact@kinkiz-terroir.bzh
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Dégustation et vente. Gratuit pour les particuliers. Sur réservation pour les groupes.
De passage à Quimper, il serait dommage de ne pas visiter la cidrerie du Kinkiz. Dans ce manoir, on peut suivre toutes les étapes de la fabrication du cidre et du pommeau. Des vergers au superbe chai du Manoir, les cidres élevés en fûts de chêne s'affirment alors comme des fleurons de l'artisanat cidricole. Mais avant d'en arriver là, plusieurs étapes sont donc nécessaires : ramassage à la main, broyage, filtration, assemblage et vieillissement. C'est seulement après tout cela que le cidre peut être mis en bouteille. On découvre alors les plus belles réussites de la cidrerie. Et les récompenses sont nombreuses. Dernière en date : la médaille d'argent au Concours Général Agricole 2018 pour ses eaux-de-vie de cidre de Bretagne AOC. Héritier d'un véritable savoir-faire, Hervé Seznec (qui, en 2007, avait déjà reçu le prix d'excellence pour l'ensemble de ses productions récompensées) perpétue ici, dans l'excellence, la longue tradition familiale. Il propose du cidre, du pommeau de Bretagne, du lambig, des liqueurs de fruits, des alcools bretons, du pastis marin…

■ **DISTILLERIE ARTISANALE DU PLESSIS – MUSÉE DE L'ALAMBIC**
77, chemin du Quinquis ✆ 02 98 90 75 64
www.kinkiz-terroir.bzh
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Visites guidées et commentées du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30.
Fondée en 1980 par Pierre Seznec, la Distillerie du Plessis, toujours très attachée aux méthodes traditionnelles, fait preuve de créativité et d'innovation. Le Pastis marin (aux algues), la Liqueur Algane Océan (orange amère et algues), la Liqueur de fraises de Plougastel ou encore le Kremmig (crème d'eau de vie de cidre parfumée) sont autant de saveurs que vous pourrez découvrir dans la boutique. A noter : La distillerie propose également d'autres productions du terroir comme le jus de pomme ou le vinaigre de cidre. Pour découvrir les secrets de cette distillerie d'exception, n'hésitez pas à venir profiter de la visite guidée du musée et terminez par une dégustation.

QUIMPERLÉ ★★

Quimperlé est une ville qui se situe au confluent de deux rivières (l'Isole et l'Ellé) qui se joignent pour faire la Laïta. Quimperlé est aussi appelée parfois le mont Saint-Michel de la terre et possède également de prestigieux monuments religieux : l'église Notre-Dame, l'église Sainte-Croix (l'un des plus beaux vestiges de l'art roman) et les ruines classées de l'église Saint-Colomban… De la haute ville au quartier historique de la basse ville, ce ne sont que pittoresques ruelles, escaliers pavés, ponts et passerelles. Dans la rue Bremont-d'Ars, sorte de « petit marais », on découvre de belles demeures en pierre, à colombages, ainsi que des hôtels particuliers du XVI[e] au XIX[e] qui étendent leurs jardins jusqu'aux rivières de l'Isole ou de l'Ellé. Il y a également les superbes maisons à encorbellements et à colombages de la rue Dom-Morice, des maisons qui témoignent de l'architecture du XV[e] au XVII[e]. Anciennement « Pen-Pont-Elle », le pont fleuri a conservé de l'époque médiévale son aspect en dos d'âne, ses puissants éperons et deux de ses six arches. Pour les amoureux du fil de l'eau, les rivières sont une occasion de faire des parcours de kayak inoubliables le long des ruines de l'abbaye de Saint-Maurice.

OFFICE DE TOURISME

3, place Charles de Gaulle
✆ 02 98 39 67 28
www.quimperle-terreoceane.com
contact@quimperle-terreoceane.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; les jours fériés de 10h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le dimanche de 10h30 à 12h30.
L'office de tourisme de Quimperlé fait partie de l'un des cinq bureaux de l'office de tourisme intercommunal Quimperlé Terre Océane. Il est ouvert toute l'année. Pour info, l'office de tourisme intercommunal Quimperlé Terre Océane comprend également les bureaux de Scaër, Clohars-Carnoët, Moëlan-sur-Mer et Riec-sur-Belon. Outre la présence d'un personnel formé pour répondre à toutes vos questions et demandes sur l'offre touristique locale, vous aurez ici accès au wi-fi gratuitement, et vous aurez bien sûr accès à une billetterie pour les compagnies maritimes et fluviales ainsi qu'à une billetterie pour les spectacles…

Points d'intérêt

COUVENT DES URSULINES ★

Rue Jules-Ferry
Haute ville
Le couvent des Ursulines fut construit au XVII[e] siècle. C'était un lieu réputé pour les jeunes filles de milieux favorisés, mais après l'expulsion des religieuses en 1907, l'établissement s'est mis à accueillir des écoles publiques de filles. Situé dans un magnifique jardin, le couvent des Ursulines est de prime abord plutôt austère. Dans le granit, on pourra découvrir des inscriptions sculptées, tandis qu'à l'intérieur se dévoile un plafond décoré à la feuille d'or, significatif du style baroque. En 2007, le Département a pu prendre en charge la rénovation des bâtiments. Pendant ce temps, et ce depuis 1996, la ville exposait déjà de l'art contemporain dans la chapelle des Ursulines.

LA FORÊT DOMANIALE DE CARNOËT

Que ce soit pour aller se promener, ramasser des champignons, ou bien aller faire son jogging, la forêt domaniale de Carnoët offre de nombreuses et grandes balades. Traversée par la Laïta et s'étendant jusqu'à Quimperlé, elle est riche d'histoires et de légendes. On peut ainsi y emprunter des dizaines de chemins aménagés aussi bien pour les randonneurs que pour les cavaliers. Et quelques mètres après avoir passé Toulfouën, vous pourrez découvrir le rocher royal dominant la rivière et les ruines du château de Carnoët. Un lieu magique pour les amoureux de la nature…

LA MAISON DES ARCHERS

Rue Dom-Morice
Basse ville
Demeure de notable datant du XV[e] siècle, cette maison fait partie du témoignage de l'habitat urbain. D'abord transformée en école privée au début du XX[e] siècle, la maison des archers fut ensuite léguée à la ville. Aujourd'hui, cette belle demeure bourgeoise accueille de nombreuses troupes de théâtres, danseurs, conteurs… C'est ainsi qu'elle est consacrée au monde des spectacles vivants et de la création contemporaine. Durant l'été, une exposition sur le patrimoine y est généralement présentée.

NOTRE-DAME DE L'ASSOMPTION ★

Haute ville
Facilement reconnaissable avec sa grosse tour carrée, l'église Notre-Dame-de-l'Assomption est un bel exemple d'architecture Renaissance bretonne. Aujourd'hui plus connue sous le nom d'église Saint-Michel, nom qui lui fut donné au XVII[e] siècle, cet édifice fut bâti en deux phases : d'abord la nef, qui date de la fin du XIII[e] siècle, puis le chœur, le clocher et les porches qui ont été reconstruits au début du XV[e] en gothique flamboyant. Dominant la Haute Ville de Quimperlé, l'église Notre-Dame de l'Assomption est classée aux Monuments Historiques et conserve, notamment, un riche statuaire ainsi que l'une des plus anciennes sablières de Bretagne (datant de 1430).

LE PRÉSIDIAL

Rue Brémond d'Ars
Basse ville ✆ 02 98 39 14 60
Dans la région, le Présidial, construit en 1683 pour remplacer les halles médiévales, est l'un des rares monuments historiques à vocation judiciaire. A l'époque, le premier étage était dévolu au tribunal et au siège de la municipalité tandis que le rez-de-chaussée était occupé par des commerçants ambulants. Mais les halles furent détruites en 1829 et le seul vestige conservé du bâtiment d'origine est son superbe escalier avec montées convergentes et rampes à balustres. A l'heure actuelle, le Présidial, fortement diminué en surface, accueille chaque année des expositions d'art contemporain de pratiques artistiques diverses (peinture, sculpture, photos…).

Le couvert

LA 5ÈME SAVEUR NOUVEAU
50, rue Brémond d'Ars
✆ 09 53 08 20 81
www.la5emesaveur.com
Ouvert du mardi au samedi le soir. Accueil des groupes.
Aux commandes de cet étonnant restaurant, on retrouve Xavier et Michelle qui propose une cuisine dédiée à la cinquième saveur. Il s'agit non pas du sucré, ni du salé, ni de l'acide, ni de l'amer mais de l'Umami, une saveur découverte en 2002 par un chef japonais et qui signifie « goût savoureux ». Et apparemment, en plus d'avoir ce goût savoureux, cette saveur aurait un effet bénéfique sur la santé ! Mais pour la mettre sur le devant de la scène, le temps de travail est long puisqu'il faut pratiquer la fermentation des aliments… Michelle et Xavier proposent ainsi des plats mixant la cuisine française et asiatique avec des produits fermentés à partir du koji (riz fermenté avec un ferment japonais très ancien). Ils tiennent aussi à préciser que les sauces sont préparées entièrement maison (sans gluten, sans fond de sauce, sans farine mais à base d'épices, de fruits et légumes, de koji et d'herbes). La fermentation avant cuisson permettrait ainsi de digérer plus facilement et d'apprécier davantage le goût des aliments. Ça vaut le coup d'essayer, non ? Quelques exemples de plats : veau cuit en basse température mariné au koji, foie gras de canard fermenté maison sur sablé…

LE BISTRO DE LA TOUR NOUVEAU
2, rue Dom Morice
✆ 09 53 41 81 93
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menus de 21 € à 33 €. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 13 ans). Vin au verre.
Franck et Céline ont repris le Bistrot de la Tour début août 2018. Ils ont souhaité conserver le nom de cette véritable institution de Quimperlé tout en apportant leur touche personnelle à la décoration et à la cuisine, plus contemporaine. Ils ont ainsi investi dans du mobilier aux couleurs bleu canard et jaune moutarde tout en conservant l'esprit confort et convivial de l'établissement. Avec une touche d'élégance bien entendu… Côté cuisine, il s'agit d'un menu unique midi et soir avec un choix parmi 3 entrées, 3 plats, du fromage et 4 desserts. Ensuite, vous choisissez le Quart de lune (entrée, plat ou plat, dessert), la Demi-lune (entrée, plat, dessert) ou la Pleine Lune (fromage en plus) ! Par exemple : carpaccio de daurade royale suivi d'un quasi de veau au basilic rouge avec flan de parmesan, tomate, aubergine, glace au thym (les glaces maison sont une des spécialités de Franck !), et, enfin, des profiteroles, chantilly, chocolat chaud, meringue ! La cuisine est subtile et raffinée avec une carte qui change toutes les semaines. Et une petite touche d'attention : « toute demande particulière sera gérée dans l'instant et sans supplément ». Une belle nouveauté à découvrir sans tarder.

L'ARDOISE BISTROT NOUVEAU
2, rue Isole
Basse ville
✆ 02 98 96 10 70
lardoisebistrot.com
lardoisebistrot29@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 25 € à 32 €. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Ouvert depuis début juin 2018, l'Ardoise Bistrot axe son concept sur une carte à l'ardoise, évolutive toutes les semaines ou en fonction du marché. Le chef, Thomas Citérin, après avoir travaillé à Paris puis aux Etats-Unis, a décidé de revenir dans le coin et de proposer une cuisine à base de produits locaux avec une touche contemporaine. Il met ainsi les producteurs et éleveurs à l'honneur… On vous donne un petit aperçu de ce que vous pourrez déguster à l'Ardoise Bistrot : l'oeuf 63° champi-butternut, dos de cabillaud et coquillages du Belon avec ses cocos de Paimpol à l'andouille de Guémené séchée, far breton poêlé et gel citron vert, spécialité du chef ! Et pour accompagner votre pitance, rien de tel qu'un bon vin au verre. Le tout pourra alors être consommé sur la table d'hôtes installée à l'entrée du restaurant (il s'agit d'une grande dalle d'ardoise brute, la dernière de Bretagne !), dans la salle ou en terrasse.

Le gîte

DOMAINE DE KERVAIL
10, rue de Kervail
✆ 02 98 35 06 47
www.domaine-de-kervail.com
francoise@domaine-de-kervail.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double 65 €; chambre triple 80 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit.
Ancien relais de diligence en 1911, ce domaine a été entièrement rénové en 2004. Cette superbe longère de caractère abrite quatre chambres d'hôtes déclinées en quatre ambiances différentes mais toutes décorées avec goût. Trois d'entre elles disposent d'une également d'une entrée indépendante. Le petit déjeuner est gourmand : oranges pressées, boisson chaude, crêpes, madeleines, gâteau du jour, céréales… L'accueil est sympathique et Françoise vous donne avec plaisir toutes les informations et les conseils pour visiter la région. Le Domaine de Kervail vous propose également la location de sa maison partagée qui comprend 4 autres chambres (pas de petit déjeuner, cuisine et salon en commun).

Emplettes

SUR UN AIR DE CHOCOLAT
10, place Hervo
✆ 01 98 35 01 56
http://surunairdechocolat.blogspot.fr
surunairdechocolat@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.
C'est à côté des halles de Quimperlé que se situe Sur un air de Chocolat. Vous y trouverez de nombreuses gourmandises : des chocolats artisanaux, comme on peut s'en douter, mais aussi des macarons, des confitures Dame Cerise composées de 66 % de fruits, des confiseries, du thé, du café, des dragées, des produits locaux ou encore des cadeaux gourmands… L'endroit est bien choisi lorsque vous souhaitez vous offrir une petite douceur ou bien pour faire plaisir.

Dans les environs

Mellac

MANOIR DE KERNAULT
✆ 02 98 71 90 60
manoir.kernault@cdp29.fr
Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 11h à 18h30. Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h du 7 avril au 13 mai et du 20 octobre au 4 novembre. Ouvert du mercredi au dimanche et jours fériés de 14h à 18h du 14 mai au 1er juillet et du 3 septembre au 19 octobre. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit de 1 € à 2,50 €. Café. Boutique. Animations.
Vers 1450, l'ambitieux Yvon de Lescoët érige un manoir sur des terres à l'abandon. Grâce à son habileté, il obtient pour son domaine le titre de seigneurie et acquiert de multiples privilèges. Pendant cinq siècles, les différents propriétaires, bien que de la même famille, laisseront leur marque dans la pierre. Depuis son ouverture au public, le Manoir de Kernault propose une programmation liée à l'histoire du lieu et au patrimoine oral. C'est ainsi que depuis plusieurs années, il est devenu « le manoir aux histoires ». Avec son domaine de 31 hectares qui se découvre en toute saison, Kernault reste aujourd'hui fidèle à sa vocation rurale. Au niveau culturel, il propose notamment des expositions temporaires. Cette année, il s'agit de « Né pour sentir ». L'exposition sera visible du 31 mars au 4 novembre. De nombreuses autres animations, visites et expérimentations sont proposées toute l'année. Sans oublier le parcours spécial jeunes pour les enfants de 3 à 6 ans.

TY CIRCUS NOUVEAU
Kerdavinou 3
49, rue Albert Schweitzer
Mellac Quimperlé
✆ 02 98 09 99 46
www.ty-circus.fr
contact@ty-circus.fr
Ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 10h à 19h. Ouvert tous les jours de 10h à 19h pendant les vacances scolaires. Entrée : 5,90 € (pour 1h pour les enfants de plus de 4 ans). Enfant de moins de 4 ans : 2,90€ pour 1h – 4,90€ en illimité. Enfant de Plus de 4 ans : 7,90€ en illimité.
Ouvert depuis février 2018, le Ty Circus de Quimperlé est un parc de jeux couvert, comme celui de Quimper, adapté pour les enfants de 1 à 12 ans. Ceux-ci pourront grimper, jouer, sauter, glisser grâce aux différentes structures proposées. À Quimperlé, un espace dans lequel l'esprit accrobranche est développé est un plus sur la structure. Et pour le plus grand plaisir des enfants – et des parents – Ty Circus peut s'occuper des anniversaires (plusieurs formules proposées). Une salle est alors privatisée pour chaque groupe d'enfants. Pensez aux chaussettes, elles sont obligatoires ! A noter : le snack propose des formules salées enfants et formules parents. Pour le goûter, régalez-vous de gaufres et de gâteaux faits maison !

RIEC-SUR-BELON

Située entre les rivières de l'Aven et du Belon, Riec est une commune très réputée pour ses huîtres… Contrairement à certaines idées reçues, les huîtres ne naissent ni ne grandissent dans les eaux de l'Aven. Elles viennent seulement y terminer leur maturité. C'est le mélange d'eau salée et d'eau douce qui leur donne ainsi ce goût unique de noisette.
Pour les novices, l'huître est un coquillage à déguster simplement, un délice pour le palais mais aussi pour le corps. Si vous êtes plutôt amateur de vieilles pierres chargées d'histoire, Riec-sur-Belon saura également vous séduire. N'hésitez pas alors à aller faire une petite escapade à la pointe de Penquerneo, un passage obligé… Là, vous pourrez découvrir les ruines de l'ancien fort de Belon qui était à l'époque chargé de garder l'entrée des deux rivières. Cet endroit plein de charme inspira même les maîtres de l'école de Pont-Aven… Et, pour compléter ce splendide tableau, les deux jolis petits ports de Rosbras et du Belon s'ouvrent sur l'océan…

OFFICE DE TOURISME
Place du Docteur Yves Loudoux
✆ 02 98 06 97 65
www.quimperle-terreoceane.com
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 10h à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h30 à 12h30. Vacances de printemps, avril, mai, juin et septembre : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30, le samedi de 9h30 à 12h30.
L'un des cinq bureaux de l'office de tourisme intercommunal de Quimper – Terre Océan se trouve à Riec-sur-Belon. Le personnel de ce bureau est compétent et vous attend pour vous renseigner sur les hébergements, les commerces, les points d'intérêt, les animations… Vous aurez également un accès gratuit au wi-fi, idéal pour vos recherches. L'office de tourisme de Riec-sur-Belon vous propose aussi un service de billetterie pour les compagnies maritimes et fluviales ou encore les spectacles.

Points d'intérêt

MENHIRS ET DOLMENS

En Bretagne, nombreux sont les endroits où l'on peut trouver des menhirs (« pierres longues ») et des dolmens (« pierres basses »)… Mais voilà que le menhir de Kerfany, qui mesure plus de six mètres, est un menhir renversé ! Pour y accéder, il suffit d'emprunter la route de Quimperlé en direction de Lescoat. D'autres vestiges de la Préhistoire sont également visibles comme l'allée couverte de Kerantiec mais aussi la stèle de Penlan. Il est bien vrai que la commune de Riec-sur-Belon est particulièrement riche en la matière…

LES PORTS

La commune de Riec-sur-Belon bénéficie de deux ports : le port du Bélon et le port de Rosbras. Pour le premier, il s'agit d'un port avec une vue exceptionnelle sur la ria. D'ici, vous pourrez à votre guise visiter un parc ostréicole et déguster l'huître plate du pays ou bien partir à la découverte des paysages en empruntant l'un des sentiers de randonnées qui partent de là. Quant au port de Rosbras, vous pourrez y faire une halte afin de découvrir, autour d'un verre, une ambiance typiquement bretonne.

Le couvert

DOMAINE DE KERISTINEC – KERLAND

Route de Moëlan-sur-Mer
✆ 02 98 06 42 98
www.hotelbelon.online.fr
restaurant.kerland@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Menus de 23 € à 79 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes sur réservation).

Comme on pourrait s'en douter, le restaurant du Domaine de Kéristinec vous propose une cuisine à base de produits frais issus de la mer : homards, langoustines, et bien entendu les huîtres du Bélon au goût si subtil de noisette (une spécialité locale). Le chef, Yannick Chatelain, se fait un plaisir de vous préparer des mets d'exception que vous pourrez déguster tout en profitant de la vue panoramique plongeante sur le bras de mer grâce aux larges baies vitrées du restaurant… Un Domaine à découvrir.

Le gîte

DOMAINE DE KERISTINEC – KERLAND***

Route de Moëlan-sur-Mer
✆ 02 98 06 42 98
www.hotelbelon.online.fr
restaurant.kerland@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 18 chambres. Chambre double de 80 € à 120 € ; chambre triple 135 €. Demi-pension (de 88 € à 108 € par personne). Petit déjeuner : 12 € (14 € en chambre ou dans le jardin). Lit supplémentaire : 20 €. Appartement pour 3 personnes de 140 €. American Express. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restauration.

Ancienne demeure seigneuriale, cette ferme de caractère du XIXe siècle est située au cœur d'un site enchanteur et d'une campagne préservée. Le lieu se répartit en trois ensembles : une partie hôtel composée de 18 chambres, une partie restaurant Le Kerland, et 2 salles de séminaires pouvant accueillir entre 20 et 80 personnes. Pour info, le restaurant propose une cuisine toute en nuance et en finesse, où les poissons et les crustacés occupent une place de choix. Le Domaine de Keristinec nous laisse découvrir un cadre raffiné avec des chambres, ainsi qu'un hall, colorées de teintes douces et parées d'un mobilier de beau classicisme rehaussé de quelques touches contemporaines. Ici, tout n'est qu'harmonie et paix. En prime, vous pourrez découvrir, depuis la salle à manger, la superbe vue sur la rivière. Tout à fait romantique.

ROSCOFF ★★

Ancienne cité corsaire, Roscoff connut d'abord la prospérité en tant que port d'échange de marchandises, avec une apogée au XVIIIe siècle. Pendant que des chantiers navals battaient leur plein, des négociants commerçaient des toiles de lin et du sel contre du vin d'Espagne et d'autres denrées alimentaires. De belles maisons des XVIe et XVIIe siècles en granit et dotées d'originales lucarnes et gargouilles rappellent ce passé florissant. L'économie de Roscoff s'est ensuite tournée vers le domaine agricole. La ville fait en effet partie de la zone légumière du Nord-Finistère communément appelée « la ceinture dorée du Léon ». La culture de l'oignon, tout d'abord, a eu un impact déterminant dans l'histoire de la ville et de ses habitants. La Maison des Johnnies retrace d'ailleurs cette aventure. L'oignon rosé, si apprécié pour son goût spécifique, a obtenu en 2009 une reconnaissance AOC. D'autres légumes, représentatifs de la production léonarde, tels les artichauts et les choux-fleurs, sont également cultivés dans les champs autour de Roscoff. Le microclimat propre à cette commune est l'une des raisons de son attrait touristique. Ainsi, dès le XIXe siècle, Roscoff devient une station balnéaire très fréquentée et prisée. Au même moment, l'institut marin Rockroum est construit, faisant de la cité roscovite le premier centre de thalassothérapie de France. Les belles plages, sauvages et abritées, ne cessent quant à elles d'attirer les vacanciers. Enfin, Roscoff reste un port de pêche actif, dont on peut visiter la criée. C'est aussi un port de plaisance et un lieu d'embarquement pour les îles britanniques et irlandaises.

GALERIE VISITE DE LA CRIÉE DE ROSCOFF

Port du Bloscon
✆ 02 98 62 39 26

Fermé de novembre à mars. Visite commentée, limitée à 50 personnes. Mai, juin, juillet, septembre à mi octobre : visite tous les mardi à 14h30. Juillet-Août : visite du lundi

au jeudi à 11h,14h30 et 16h. Vacances de Pâques et de la Toussaint : visites du lundi au jeudi à 14h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 3 €. Groupe (30 personnes) : 3 €. Groupe (à partir de 30 personnes) : 4 €.

Roscoff est une cité exceptionnelle en ce qui concerne l'activité de pêche, avec une spécialisation dans la lotte, le bar et le turbot, des poissons très prisés en gastronomie. Dans ce grand bâtiment du port, accompagné d'un guide, vous pourrez parcourir, au premier étage, une galerie de 90 m² qui vous permettra d'appréhender le parcours du poisson, de sa capture jusqu'à son arrivée dans votre assiette. Chose rare : vous pourrez voir les préparatifs des ventes aux enchères, c'est-à-dire la criée, qui aura lieu le lendemain.

Points d'intérêt

CHAPELLE SAINTE-BARBE ★

Dominant le port du Bloscon, la chapelle Saint-Barbe est située au milieu d'un ravissant petit jardin. Elle offre un point de vue remarquable sur les environs. Edifiée en 1619, elle fut dédiée à la sainte dans l'espoir de préserver Roscoff de l'invasion des pirates et des ennemis de L'Église. Le 3e dimanche de juillet, un pardon s'y déroule. A noter : des visites commentées y sont proposées à la belle saison.

LA MAISON DES JOHNNIES ET DE L'OIGNON DE ROSCOFF ★

48, rue Brizeux
✆ 06 40 15 87 53
maisondesjohnnies.mairie@roscoff.fr

Fermé de novembre à fin mars, les jours fériés, les dimanches et les lundis. Visites guidées pour les groupes du mardi au samedi sur réservation. Détail des horaires ci-dessous. Durant les vacances scolaires, plusieurs visites guidées. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 2,50 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 € (2 € pour les enfants). Tarif réduit : 2,50 €. Pass famille : 10 € (6 personnes maximum). Parking gratuit de la gare, à deux minutes à pied.

La maison des Johnnies retrace le périple de jeunes marchands bretons qui ont traversé la Manche pour vendre leurs oignons en terre britannique. Cette aventure, qui a démarré au XIXe siècle, est encore d'actualité car l'oignon de Roscoff est toujours très recherché, tant pour son goût que ses vertus médicinales. Cette structure de type muséal propose, par le biais d'objets, de photos, de témoignages sonores et de vidéos, de revivre cette histoire singulière. Le guide nous régale d'anecdotes, entre souvenirs et évocation du présent. On découvre ainsi toute la richesse de cette filière qui a fait une partie de la renommée de Roscoff.

***Horaires** : Du 4 au 30 avril : 14h30-17h, les jeudi, vendredi et samedi, visite à 15h, animation enfants le jeudi à 16h. Du 2 mai au 15 juin : 14h30-17h, les mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi, visite à 15h. Du 19 juin au 17 septembre : 11h-12h/14h30-18h, les mardi, jeudi, vendredi et samedi, visite à 11h, 15h et 17h, le mercredi visite à 15h et 17h. Du 19 septembre au 20 octobre : 14h30-17h, les mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi, visite à 15h. Du 23 octobre au 3 novembre : 14h30-17h, les jeudi, vendredi et samedi, visite à 15h, animation enfants le jeudi à 16h.*

NOTRE-DAME DE CROAS BATZ ★★

Visites guidées gratuites en juillet et août, dont deux nocturnes. S'adresser à la SPREV (association Sauvegarde du Patrimoine Religieux en Vie) : ✆ 02 98 64 58 81.

Située sur la place centrale, cette église de style gothique flamboyant fut achevée en 1545 mais subit diverses transformations au cours des siècles. A l'origine, elle comportait à l'est un chœur à chevet plat, remplacé au XVIIe siècle par le chœur actuel. L'ensemble de la charpente, qui offre désormais une voûte proche de la carène d'un bateau renversé, a été lambrissé en 1610. Le porche sud a été remplacé quelques années plus tard, en 1634, par une chapelle dédiée à saint Joseph. La chapelle nord, quant à elle, ne fut ajoutée qu'en 1701. Elément rare : un ossuaire du XVIIe siècle à double rang de balustres, ainsi qu'un ossuaire du XVIe siècle beaucoup plus sobre.



© STEPHAN SZEREMETA

Rue du centre-ville de Roscoff.

Le couvert

LA BONNE ETOILE
36, rue Amiral Réveillère ✆ 02 98 69 71 58
la-bonne-etoile-roscoff.fr
labonne.etoile@orange.fr
Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 11,50 €. Formule du midi : 16 € (entrée/plat ou plat/dessert, du lundi au vendredi).
Situé au cœur de la ville, dans une ruelle animée, ce restaurant nous attire par sa décoration douce, où le blanc domine. Côté cuisine, la Bonne Etoile propose des plats traditionnels bretons (potée, soupe de poisson, tarte à l'andouille et oignons rosés de Roscoff, far, etc.), ainsi que des fruits de mer et quelques plats de viande. Spécialités de la maison : le *pesk ha farz* (*kig ha farz* de la mer), le crabe farci et la fondue de poissons. Les accompagnements changent au gré des saisons. L'établissement dispose de deux salles, celle du bas donnant sur le vieux port, et d'une terrasse aux beaux jours. Une bonne adresse pour bien manger en toute simplicité.

CRÊPERIE TI SAOZON
30, rue Gambetta ✆ 02 98 69 70 89
https://tisaozon.com
Ouvert tous les soirs sauf jeudi et dimanche.
Cette petite crêperie à la façade bleu paon nous fait faire un bon dans le passé. Vous remarquerez d'abord les rideaux au crochet, puis le décor, typique des chaumières bretonnes. Vieilles pierres, meubles lourds et foncés, assiettes au mur : tout est là pour vous rappeler que vous êtes en Bretagne. Les galettes et les crêpes sont excellentes, servies avec gentillesse. Pour un moment convivial dans un décor un peu désuet !

L'ÉCUME DES JOURS
Quai d'Auxerre
✆ 02 98 61 22 83
guillaume.peterken@wanadoo.fr
Fermé de mi-novembre à mi-décembre. Ouvert le jeudi au lundi le midi et le soir. Ouvert tous les jours en juillet et août. Menus de 35 € à 59 €. Formule du midi : 16 € (et 23 €). 2 salles.
Cela fait maintenant plus d'une décennie que cette ancienne maison d'armateur du XVI[e] siècle a été transformée en restaurant. Cet établissement offre une ambiance chaleureuse, avec sa cheminée monumentale, ses murs en pierre et ses poutres apparentes. La cuisine proposée par le chef y est raffinée et très gouteuse. Trois menus sont à la carte, avec de nombreuses spécialités de poissons et fruits de mer. La cave offre quant à elle une large sélection de vins qui s'associent parfaitement aux plats que vous choisissez. Une étape culinaire de qualité.

LA MOUSSAILLONNE
38, rue Amiral Réveillère
✆ 02 98 69 70 50
www.lamoussaillonne.com
contact@lamoussaillonne.com
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h. En juillet et août, ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30. Les horaires sont susceptibles d'être modifiés selon la fréquentation. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 17,90 € (entrée/plat ou plat/dessert, du lundi au vendredi).
En plein centre-ville de Roscoff et face à la mer, ce restaurant-brasserie offre un décor original. La Moussaillonne propose un repas en terrasse aux beaux jours et une vue panoramique sur le port pour ceux qui choisissent de s'installer à l'étage. Vous pourrez tout aussi bien déguster une assiette de cochon breton qu'une aile de raie au beurre blanc ou des moules à la bretonne. Les assiettes sont copieuses, le service souriant. A noter : tous les dimanches, l'établissement propose un plat du terroir.

Le gîte

CHEZ JANIE***
Le Port ✆ 02 98 61 24 25
www.chezjanie.fr — contact@chezjanie.com
15 chambres (et deux chambres familiales). Chambre double à partir de 69 €. Chambre familiale à partir de 135 €. Wi-fi. Restauration.
Cet établissement, également connu pour sa brasserie et sa cuisine du terroir, dispose de quinze chambres et de deux chambres familiales, sur trois étages. Vous y logerez très agréablement, avec au choix une vue sur la mer ou sur le village. La décoration est d'inspiration marine, avec des tons doux, sobres et gais. La situation de cet hôtel trois-étoiles, dans le vieux port, est idéale : vous pourrez accéder facilement aux plages, à 5 min, et profiter du centre historique de Roscoff à pied.

Dans les environs

BAIE DE PEMPOUL
SAINT-POL-DE-LÉON
Endroit rêvé des pêcheurs de coques, la baie de Pempoul est également un lieu de balade agréable. Vous y découvrirez la partie balnéaire de la ville, la plage, le centre nautique, le parc de Kernévez et son château privé, ainsi que l'îlot Sainte-Anne. Après avoir connu une activité importante au Moyen Age, grâce à l'exportation de blé, l'importation des vins de Bordeaux et de Loire mais aussi les départs des pêcheurs vers Terre-Neuve ou des corsaires Coatanlem vers Bristol, le petit port de Pempoul déclina au profit de celui de Roscoff, notamment en raison de son ensablement.

CATHÉDRALE ★
Rue de l'Evêché
SAINT-POL-DE-LÉON
Ouvert toute l'année. Visite guidée en période estivale.
Bâtie entre le XIII[e] et le XVI[e] siècle, sur les ruines d'une église romane, la cathédrale Saint-Paul Aurélien témoigne de l'empreinte de l'art normand sur l'architecture bretonne de la fin du XIII[e] siècle. Elle est dédiée à Paul Aurélien, le premier évêque du Léon, dont les reliques y reposent. Elle offre deux clochers dissemblables, qui culminent à 55 m de hauteur. Parmi les éléments remarquables que renferment la cathédrale, on notera tout d'abord le chœur, construit au XV[e] siècle et dans lequel trône une soixantaine de stalles sculptées

dans du chêne. Vous découvrirez ensuite l'orgue et les buffets d'orgue, œuvres de Robert et Thomas Dallam. Enfin, vous pourrez observer les nombreux tombeaux d'évêques ainsi que les étagères de la nuit, autrement désignées par l'appellation « les boîtes à crânes », situées dans le déambulatoire.

CHAPELLE NOTRE-DAME DU KREISKER
SAINT-POL-DE-LÉON

Montée au clocher et visites : en juillet et août uniquement. Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Adulte : 1,50 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 0,50 €.

On ne connait pas grand chose de l'histoire de l'édification de ce monument. Mais cela ne l'empêche nullement d'avoir fait l'objet d'éloges, notamment de la part de Vauban. Il faut dire que son clocher, culminant à 78 m, a la particularité d'être le plus haut de la région. Détruit à plusieurs reprises par les Normands, puis par les Anglais et par la foudre, il fut réparé à chaque fois. Jusqu'au règne de Louis XIV, les assemblées des ordres de la ville se tenaient dans cette chapelle, chacun à sa place : le clergé dans la sacristie, la noblesse dans le chœur et le Tiers État dans la nef ! Sa flèche fut sauvée de la démolition par un décret de Napoléon I, du fait de son utilité pour la navigation maritime. A noter : l'été, la balustrade est accessible après une ascension de 163 marches : splendide !

SCAËR

Nom breton : Skaer

Située au pied des Montagnes Noires, dans la campagne entre Armor et Argoat, au pays des lutteurs, des sabotiers, des tailleurs de pierre, la commune de Scaër a traversé l'histoire en conservant une identité forte. Trois rivières serpentent également dans ses terres : l'Isole, l'Aven et le Ster Goz. S'étendant sur près de 11 758 hectares, Scaër est aussi la plus grande commune du département ! Labellisée « Station verte » depuis 1973, son environnement verdoyant vous invite alors à cheminer au long de ses 170 kilomètres de sentiers de randonnée balisés (pédestres, équestres et VTT). Vous pourrez ainsi partir à la découverte d'un riche patrimoine naturel composé de 600 hectares de forêt dont 350 hectares aménagés et protégés. Sans oublier la voie piétonne, ancien tracé du chemin de fer breton qui traverse la commune d'ouest en est et qui relie Rosporden à Carhaix. De son passé historique et préhistorique, Scaër a conservé des édifices porteurs de mémoire : chapelles, calvaires, fours à pain, moulins, lavoirs ou encore stèles mégalithiques. Sans oublier le menhir de Saint-Jean qui est classé au 10e rang des menhirs de France et du monde avec une hauteur de 8,30 mètres ! Mais Scaër est aussi un lieu de fête avec sa Cavalcade qui a lieu tous les deux ans (années impaires) lors du week-end de la Pentecôte, et ce depuis 1923 ! Pour l'occasion, le premier carnaval de Bretagne faisait encore défiler lors de sa dernière édition 23 chars, 1 500 carnavaliers, des fanfares et des artistes de rue. Prochaine édition les 9 et 10 juin 2019…

OFFICE DE TOURISME

Place de la Libération ✆ 02 98 59 49 37
www.quimperle-terreoceane.com
contact@quimperle-terreoceane.com

Basse saison : ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le mercredi de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30.

Scaër dispose également de l'un des cinq bureaux de l'office de tourisme de Quimperlé – Terre Océane. Celui-ci vous accueille toute l'année pour vous renseigner sur l'offre touristique locale, avec un personnel à l'écoute de vos besoins et une documentation abondante. De plus, idéal pour vos recherches sur le net, vous aurez accès gratuitement au wi-fi. Vous pourrez d'ailleurs profiter de votre petit tour à l'office de tourisme pour prendre vos billets de spectacles ou vos tickets pour les traversées vers les îles. N'hésitez donc pas à venir faire le plein d'informations, gage d'un séjour réussi.

Points d'intérêt

CHAPELLE DE COADRY

A 5 kilomètres au nord de Scaër, D50.

Classée aux Monuments historiques depuis mai 1933, la chapelle Saint-Sauveur de Coadry est l'une des étapes incontournables de la route des peintres en Cornouaille. On y découvre d'ailleurs l'une des plus anciennes nefs romanes de Bretagne datant du XIe siècle. Autrefois haut-lieu de pèlerinages, on y trouve en son sein une série de fresques réalisées en 1870 par le peintre Georges-Alexandre Fischer. Un comité des fêtes et de sauvegarde de la chapelle a été élu en 1984. Celui-ci a ainsi pu obtenir du soutien de la part des Beaux-Arts pour la restauration de la chapelle, travaux qui débutèrent en 1986.

FORÊT DOMANIALE DE COATLOC'H

Autrefois berceau des sabotiers et des carriers tailleurs de pierres, la forêt domaniale de Coatloc'h (qui signifie Bois de l'étang en breton) abrite de nombreuses essences d'arbres. La matière première pour la confection des sabots étaient le bois des hêtres présents en grand nombre dans la forêt. Quant aux tailleurs de pierre, ils avaient découvert des carrières de granit tendre. Au cœur de la forêt se trouvent la maison forestière (bâtit après l'ouragan de 1838) ainsi qu'une reconstruction d'une hutte de sabotiers, encore appelée loge.

MENHIR ET DOLMENS

Accessibles par la D782 en suivant le fléchage à partir de Pont-Lédan.

Avec une hauteur de 7,50 mètres et une datation du néolithique, le menhir de Saint-Jean se place au 10e rang des menhirs de France et du monde. Mais le site de Scaër permet également de découvrir mégalithes, *tumuli* et tombelles… Autant de témoignages de la présence humaine à Scaër depuis la préhistoire. On part ici à la découverte de l'ancien temps et on se plonge aisément dans cet univers historique et fantastique qui nous permet de nous imprégner de l'histoire et des croyances locales.

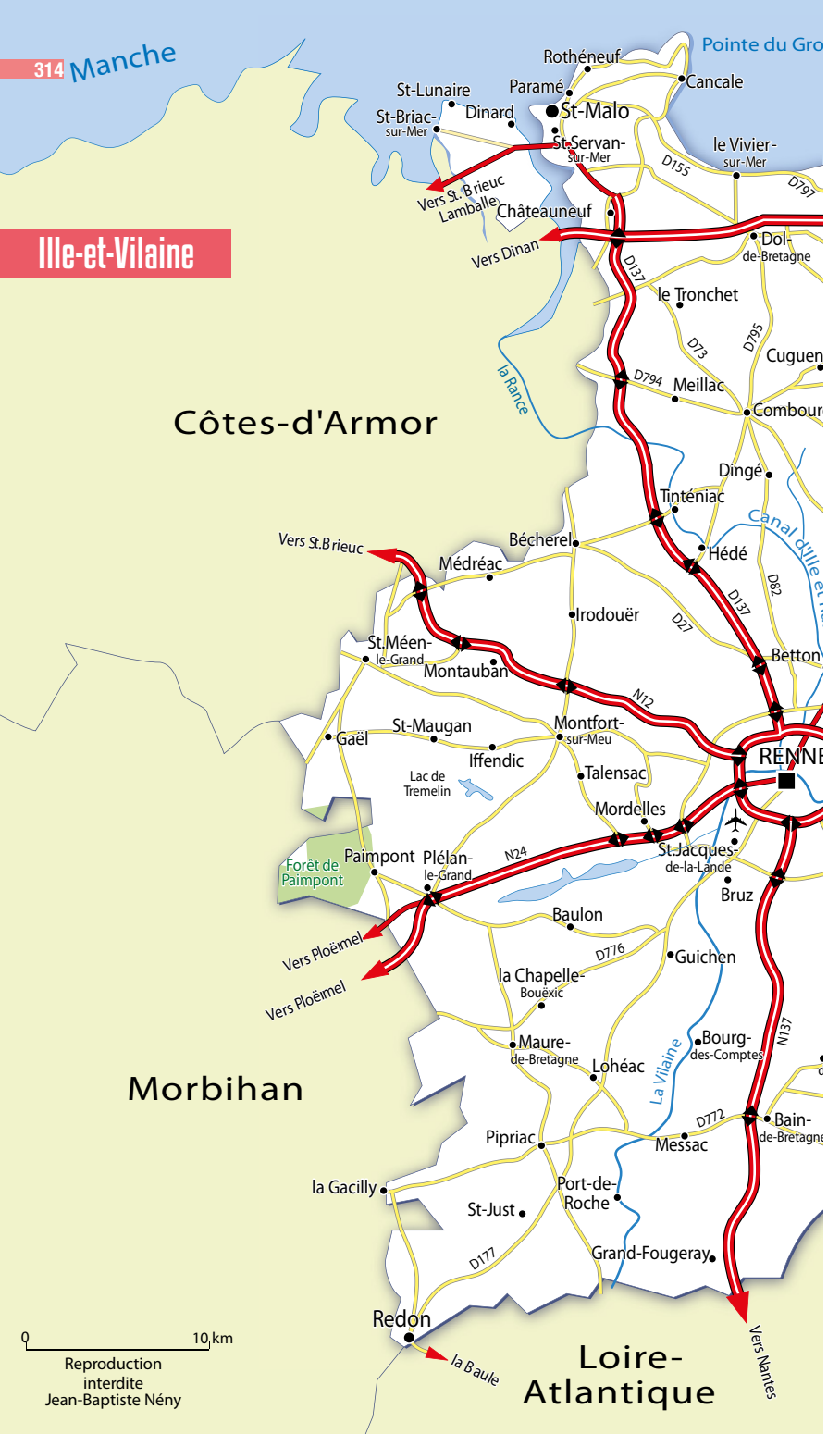


Dol-de-Bretagne.

© P. AMIOT

ILLE-ET-VILAINE





Reproduction
interdite
Jean-Baptiste Nény


Autoroute
Nationale 4 voies
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
N
O
E
S
Baie du Mont-St.Michel
Manche
le Mont-St-Michel
N176
Vers Avranches
Vers Avranches
Pleine-Fougères
D155
Antrain
Louvigné-du-Désert
D788
St-Brice-en-Coglès
Landéan
Bazouges-la-Pérouse
D155
le Loroux
Chauvigné
D794
D177
Baillé
Fougères
A84
N12
D175
le Couesnon
Javené
Gahard
Vers Mayenne
St-Aubin-d'Aubigné
St-Aubin-du-Cormier
Châtillon-en-Vendelais
Forêt de Rennes
Liffré
D794
D798
Vers Laval
D175
la Bouëxière
Val-d'Izé
D178
Champeaux
Mayenne
Châteaubourg
Vitré
la Vilaine
Châteaugiron
N157
Vers le Mans Paris
Argentré-du-Plessis
D777
Bais
Moulins
Corps-Nuds
D178
D483
Janzé
la Guerche-de-Bretagne
D41
D163
le Sel-de-Bretagne
Retiers
Coësmes
D178
Martigné-Ferchaud
Ille-et-Vilaine
Vers Châteaubriant
Maine-et-Loire

ILLE-ET-VILAINE

CANCALE

OFFICE DE TOURISME DE CANCALE
44, rue du Port
✆ 02 99 89 63 72
www.saint-malo-tourisme.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Dimanche & jours fériés (avril & mai) de 10h à 13h et 14h30 à 17h.
Désormais rattaché à l'office de tourisme de Saint-Malo et de la baie du mont Saint-Michel, l'office de tourisme de Cancale vous invite à rejoindre son guide, afin de vous faire découvrir l'envers des trésors du patrimoine cancalais, par le biais d'une visite guidée qui vous baladera au cœur de la ville et de son histoire, avant de se terminer par la visite des parcs à huîtres. Sur place, vous trouverez toute la documentation nécessaire à votre séjour, ainsi qu'une équipe de professionnels qui se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions. Le site vous offre d'organiser votre séjour dans les meilleures conditions possibles et regorge de bons plans pour planifier votre voyage.

LA FERME MARINE
L'Aurore
✆ 02 99 89 69 99
www.ferme-marine.com
ferme-marine@huitres-francaises.com
Fermé de fin octobre à mi-février. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi. Haute saison : tous les jours. Adulte : 7,70 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 4,40 €. Visite guidée. Boutique.
Installé au cœur d'une entreprise ostréicole, ce musée de l'huître et du coquillage propose, par le biais d'une très belle exposition, une étonnante collection qui compte plus de 1 500 espèces de coquillages (huîtres perlières, nautiles, turbos nacrés…), issus des mers des quatres coins du monde. Au cours de visites guidées, on vous contera l'histoire des huîtres, avant de vous projeter un film d'une quinzaine de minutes retraçant le dur labeur des ostréiculteurs, également couramment nommés « jardiniers de la mer ». La boutique vous permettra de ramener un petit souvenir de votre visite (bijoux en nacre, accessoires en coquillage sans oublier une gamme complète de produits régionaux).

Points d'intérêt

MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES
Place Saint-Méen
✆ 02 99 89 79 32
www.museedecancale.fr
amisbvc@wanadoo.fr
Ouvert de mi-juin à mi-octobre 2019. Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 12 ans (accompagné d'un adulte). Adulte : 3,50 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 1,50 €.
Installé dans une partie de la vieille église Saint-Méen, sur la place du même nom, ce musée associatif vous invite à découvrir l'histoire de Cancale, à travers ses vieux métiers, sa vie maritime et agricole, son mobilier, ses costumes, des maquettes ou encore des peintures… Chaque année, en juillet et en août, des conférences gratuites et ouvertes à tous sont organisées le jeudi en fin d'après-midi. On peut également y admirer un véritable doris de Terre-Neuve, pièce maîtresse de la collection. Tous les ans, une exposition temporaire vient complèter la collection permanente du musée de Cancale.

Le couvert

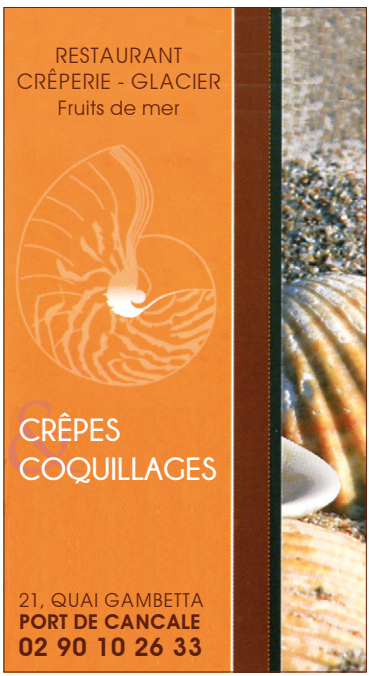
À CONTRE COURANT
3, place du Calvaire
✆ 02 99 89 61 61
www.acontrecourant.net
Fermé de novembre à janvier. Fermé le mercredi hors vacances scolaires. Ouvert tous les jours midi et soir pendant les vacances. Service tardif en saison. Menu unique à 15,50 €. Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes).
On se sent un peu comme à la maison dans ce restaurant à la décoration de style bistrot, qui bénéficie d'une terrasse plein sud avec vue sur le port. Arnaud, Mimia et toute l'équipe, vous accueillent dans une ambiance chaleureuse pour découvrir leurs spécialités mitonnées maison essentiellement avec des produits frais et locaux : salade tiède de morue fumée maison et pommes de terre, vinaigre de moutarde à l'ancienne ; homard breton de son propre vivier ; plateaux de fruits de mer ; Saint-Jacques à l'andouille ; crabe farci au lait de coco façon antillaise ; noix de Saint-Jacques et saumon fumé au bois de hêtre par la maison ; bar entier grillé à la plancha ; pavé de cabillaud en croûte d'épices ; choucroute de la mer ; carré d'agneau rôti au thym ; magret de canard rôti aux poires et sauce caramel au beurre salé ou encore la Poire Belle-Hélène revisitée et son palet breton maison. Nouveau et à consommer sans modération : des brochettes géantes de bœuf et de gambas (56 cm), avec sauces et garniture, servies sur des support en fer forgé. Aux petits soins pour sa clientèle, la maison vous offrira un petit rhum vanille à la fin de votre repas. Très fréquentée par des habitués locaux, cette adresse est à découvrir ou à redécouvrir… Incontournable à Cancale.

CÔTÉ MER
4, rue Ernest-Lamort
✆ 02 99 89 66 08
www.restaurant-cotemer.fr
Fermé en mars. Basse saison : ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Haute saison : le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 25 € à 78 €. Carte : 25 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.
Le restaurant de Sylvie et Guillaume Tirel, apprécié des gourmets, est une invitation aux plaisirs de la table. Dans ce bel établissement qui offre une vue imprenable sur Cancale et la Baie du Mont-Saint-Michel, le client est roi et on travaille passionnément dans le but de lui faire plaisir. Que l'on soit installé dans la belle salle marine, dans la seconde partie de salle plus contemporaine ou sur la terrasse, on profite du panoramique exceptionnel qu'offre Côté Mer. On y déguste une cuisine du marché pleine de saveurs, qui évolue au gré des saisons. Foie gras de canard maison poire pochée aux épices, coquilles Saint-Jacques crues marinées au caviar d'Aquitaine, dos de bar aux palourdes et jambon Serrano et sa fondue de poireaux, ris de veau poêlés à la bière shiitakes et oignons rouges ou encore tarte chaude au chocolat Valhrona et sa marmelade de framboises sont au rendez-vous. Très belle carte des vins et fromages et beurre de chez Bordier. A découvrir.

CRÊPERIE BREIZH CAFÉ
7, quai Thomas
✆ 02 99 89 61 76
https://breizhcafe.com/fr
contact@breizhcafe.fr
La crêperie Breizh Café, c'est une franchise possédant plusieurs restaurants en France (Paris, Saint-Malo, Cancale), mais aussi plusieurs restaurants au Japon avec pas moins de cinq établissements à Tokyo et d'autres répartis sur l'archipel. Dans cette crêperie à la décoration élégante et épurée, dégustez des galettes à la farine bio et aux produits frais et souvent locaux, avec une touche d'originalité, comme la galette saumon fumé – ikura, crème fraîche, aneth, la galette hareng fumé – pommes de terre, la galette sicilienne – tomate, mozzarella, basilic ou des crêpes sucrées généreuses et parfumées avec chocolat, graines soufflées, mousse au chocolat blanc et thé matcha.

CRÊPES ET COQUILLAGES
21, quai Gambetta
✆ 02 90 10 26 33
Ouvert du 1er février à mi-novembre. Tous les jours en service continu de 12h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 15,50 € à 21 € (deux menus disponibles midi et soir, incluant entrée, plat et dessert). Vin au verre. Terrasse. 30 couverts en terrasse. Wi-fi gratuit. Carte de menus traduite en six langues.
Situé sur le port de Cancale, le restaurant que tient Denis depuis 8 ans bénéficie d'une belle et agréable terrasse, ensoleillée et abritée du vent quand c'est nécessaire. Tous les produits sont frais et cuisinés maison, et l'ensemble des plaisirs de la gastronomie bretonne y sont conjugués. Les galettes et les crêpes sont très bonnes, les fruits de mer irréprochables de fraîcheur et parfaitement cuits, et les spécialités plus « terriennes » sont aussi bien maîtrisées, comme l'andouillette artisanale grillée accompagnée de sa sauce moutarde à l'ancienne, la saucisse bretonne, sans oublier le pavé de saumon bio et son écrasée de pommes de terre maison… Dans la foule des restaurants du quai, Crêpes et Coquillages, c'est la bonne pioche assurée ! D'avril à septembre, le restaurant propose des glaces artisanales en service continu.

AU JARDIN DU BOURG
6, rue Duquesne
✆ 02 99 89 76 13
Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Service tardif le week-end et en juillet et août. Carte : 11 € environ (la pizza). 2 salles et une terrasse de 30 couverts. Carte de fidélité pour les pizzas.
Une excellente adresse que ce restaurant-pizzeria composé de deux salles et d'une terrasse, dans lequel vous accueille chaleureusement Sonia, la charmante maîtresse des lieux. La carte affiche de délicieuses pizzas, à la pâte fine et croustillante, généreusement garnies de produits frais de qualité ; tandis que le restaurant propose différentes spécialités – toujours avec des produits frais ! – telles qu'une gourmandise de saumon fumé maison, une salade de chèvre au miel, un tajine de souris d'agneau ou encore des lasagnes maison à se damner, entre autres. Les pizzas sont à emporter et les clients bénéficient d'une carte de fidélité. Accueil particulièrement charmant. Très bon rapport qualité-prix, à découvrir absolument.



L'AVIRON
9, place du Calvaire
✆ 02 99 89 82 15

Ouvert à l'année. 7j/7 en juillet et août avec service continu. En basse saison fermé le lundi et le mardi (hors vacances scolaires). Service tardif d'avril à septembre. Menus à partir de 14,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 25 personnes sur réservation). Terrasse abritée de 25 couverts. Grand parking en face. Animaux acceptés.

Ce bar-restaurant est situé sur le port, avec une belle vue mer. Ici tout est frais et cuisiné maison et à la carte, vous aurez le choix entre des assiettes et des plateaux de fruits de mer d'une fraîcheur remarquable, des plateaux de fruits de mer, des salades-repas, des poissons et des viandes, du *fish and chips* sans oublier les différentes spécialités de moules et les desserts maison comme le riz au lait, le tout accompagné de caramel au beurre salé. L'accueil est particulièrement charmant, on vous offre même un petit rhum arrangé pour finir en beauté. Très bonne adresse.

LA MÈRE CHAMPLAIN
1, quai Administrateur-en-Chef-Thomas
✆ 02 99 89 60 04
www.lamerechamplain.com
contact@lamerechamplain.com

Basse saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Haute saison : tous les jours. Service continu en haute saison et le week-end. Menus de 18,50 € à 44,50 €. Menu enfant : 12,50 €. Accueil des groupes (sur réservation).

La Mère Champlain est connue pour proposer un service continu pendant la haute saison, ainsi que les week-ends et jours fériés. Et quel service ! Souriant et aimable, il vous offre de vous sentir chez vous dans cet hôtel restaurant à l'ambiance familiale où l'on peut déguster des produits de la mer absolument délicieux. Situé tout près du quai, la Mère Champlain vous offre de goûter de délicieuses moules (avec un joli choix de préparations), mais aussi de superbes plateaux de fruits de mer, ou quelques viandes pour ceux qui n'aiment pas le poisson, le tout très bien cuisiné. Et les enfants ont leur menu attitré, ou peuvent se partager une jolie assiette de crevettes… La Mère Champlain a changé de propriétaire en toute fin d'année 2018, avec la promesse de ne rien changer de ce qui fait le succès de l'adresse !

AU PIED D'CHEVAL
10, quai Gambetta
✆ 02 99 89 76 95
www.restaurant-aupieddcheval.fr
aupiedcheval@orange.fr

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Mi-novembre à mi-mars : dégustation d'huîtres sur place ou à emporter le weekend et tous les jours pendant les vacances scolaires. Carte : 25 € environ. Terrasse.

Cet établissement réputé pour son accueil et la rapidité de son service est tenu par une famille d'ostréiculteurs depuis quatre générations. Ambiance conviviale au rez-de-chaussée et plus feutrée à l'étage. Pour avoir vue sur la baie, réservez une des deux tables sur le balcon. Dans ce restaurant, toutes sortes de crustacés : les bonnes huîtres plates – évidemment – ou creuses, les amandes de mer ainsi que les bulots. Parmi les spécialités de la maison, les plateaux de fruits de mer bien sûr, mais aussi l'écuelle du père Dédé – assortiment de praires, moules et huîtres chaudes, présentées dans une sauce citronnée bien mitonnée -, le patouillou – bulots sauce armoricaine – et les moules Piot, mitonnées à la façon de la maison avec du cidre et des petits lardons… elles font un tabac !

LA POINTE DU GROUIN
Pointe du Grouin
✆ 02 99 89 60 55
www.hotelpointedugrouin.com
hotel-pointe-du-grouin@wanadoo.fr

Ouvert midi et soir. Fermé le mardi toute la journée et le jeudi midi. Menus de 28 € à 72 €. Menu enfant : 12 €. Accueil des groupes.

Emplacement exceptionnel pour cet hôtel-restaurant installé dans une belle maison bretonne qui offre, pour tout horizon, l'infini de la mer. Vous serez sous le charme d'une cuisine traditionnelle d'essence plutôt maritime, qui puise ses produits, d'une fraîcheur irréprochable, dans le terroir local : fins poissons dont une nouveauté à la carte : le filet de lieu sauce gingembre. Aussi, des fruits de mer, le homard et Saint-Jacques. Vous pourrez y déguster des joues de cochons avec sauce soja. Des frites maison sont proposées ainsi que des fraises du pays pour clore le repas… Une table incontournable dans la région.

LA TABLE BREIZH CAFÉ
7, quai Thomas
✆ 02 99 89 56 46
www.breizhcafe.com
kudaka@breizhcafe.fr

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Menus de 75 € à 135 €. Formule du midi : 38 € (et 48 €. En semaine). American Express.

Située à l'étage de ce bâtiment (le rez-de-chaussée étant occupé par la crêperie Breizh Café), le restaurant étoilé la Table vous offre les plus délicieuses saveurs japonaises du coin grâce au talent du chef Raphaël Fumio-Kudaka, étoilé au guide Michelin, qui apporte une touche asiatique dans une ville presque entièrement dédiée aux produits de la mer. Le chef marie subtilement deux univers, celui du Japon et celui des terroirs bretons. Dans une ambiance sobre et zen, avec vue imprenable sur la baie de Cancale, vous dégusterez des spécialités japonaises présentées avec élégance… et goût. Il y a des makis, mais pas que ça, alors à vous le velouté de butternut, le flanc d'oignons roses de Roscoff, langoustine, noix de coquille Saint-Jacques crue, moutarde aux algues et aux prunes séchées ou le shinjō de noix de coquille Saint-Jacques, yuzukoshō, huître creuse Tsarskaya de Cancale, pak choï, bouillon acidulé… Mais la Table permet aussi la dégustation de bons sakés traditionnels avec pas moins de six grands crus japonais à découvrir.

Le gîte

HÔTEL NUIT ET JOUR**
3, avenue de Scissy
✆ 02 99 89 75 59
www.hotel-nuitetjour.com
nuitetjour@wanadoo.fr

Accueil jusqu'à 20h. 32 chambres. Haute saison : chambre double de 58 € à 86 € ; studio / appartement de 91 € à 121 €. Petit déjeuner : 9,50 € (et 8 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 15 €. Parking privé. Formule résidence pour deux personnes de 75 à 96 €, et pour une famille de 100 à 131 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (9 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant, sauna.

L'hôtel Nuit et Jour est niché au cœur d'un parc fleuri à l'entrée de Cancale. Pour vous y arrêter, prenez la direction de la pointe du Grouin (300 m avant les feux). Cet hôtel au confort deux étoiles a le privilège de disposer d'une piscine couverte et chauffée, d'un espace balnéo privatif avec sauna et spa (sur réservation et avec supplément), d'un espace forme gratuit avec accès libre, d'une aire de jeux pour les enfants ainsi que l'accès wi-fi gratuit et illimité dans tout l'hôtel.

Les familles trouveront ainsi leur bonheur et disposeront de services de qualité. A votre disposition, des chambres doubles, familiales ainsi que des chambres studios pour deux ou quatre personnes confortablement équipées. Un hôtel sympathique avec un bon rapport qualité-prix et beaucoup de prestations qui mériteraient une étoile de plus.

LA POINTE DU GROUIN***
Pointe du Grouin
✆ 02 99 89 60 55
www.hotelpointedugrouin.com
hotel-pointe-du-grouin@wanadoo.fr

15 chambres. De 99 € à 175 € ; chambre triple à partir de 135 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Parking. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restauration.

Merveilleusement ancré au cœur de ce site exceptionnel qu'est la Pointe du Grouin, cet hôtel de charme, qui appartient à la même famille depuis 1937, est une belle demeure de caractère qui offre des chambres de style tout confort, élégantes et colorées, équipées de douche ou de baignoire, de la télévision, du téléphone, avec vue panoramique sur la baie du Mont-Saint-Michel. Son isolement, avec la mer pour seule compagnie, vous assure un séjour de tout repos.

Chambres d'hôtes

LES CHAMBRES BREIZH CAFÉ
7, quai Thomas
✆ 02 99 89 61 76
https://breizhcafe.com/fr
contact@breizhcafe.fr

5 chambres. Chambre double de 118 € à 138 €.

Sobres et élégantes, les cinq chambres de l'hôtel Breizh Café vous accueillent pour un séjour au calme en toute intimité au cœur de Cancale. Nommées aux noms de variétés de pommes et équipées de grands lits (160 ou 18), les chambres doubles et la suite (un lit de 160 x 200 cm + une chambre avec deux lits de 180 x 200 cm) bénéficient d'une salle de bains avec baignoire, d'une vue superbe sur le port de la Houle. Prenez vos petits déjeuners en toute intimité dans l'appartement Breizh Café et savourez la vie à Cancale !

Loisirs

LE CENTRE NAUTIQUE DE CANCALE
Plage de Port Mer
✆ 02 99 89 90 22
www.centre-nautique-cancale.fr
contact@centrenautiquecancale.fr

Ouvert toute l'année.

Face au mont Saint-Michel, le centre nautique de Port-Mer vous accueille toute l'année. Il vous propose un large panel d'activités adaptées à chacun : jardin des mers, optimist, catamaran, kayak de mer, stand-up paddle, planche à voile… Vous pourrez également faire des balades sur un trimaran de sport, vous offrir une « balade gourmande » sur un bateau traditionnel, l'An Durzunel, en dégustant des produits locaux de qualité, ou encore la « balade corsaire », qui propose une dégustation de plats riches en saveurs, préparés à bord par le chef de cuisine de Cuisine Corsaire Ecole. Pendant l'hiver le centre dispense des cours d'apprentissage à la navigation côtière pour les adultes et pour l'été, des stages sont organisés pour vos enfants. A noter : la possibilité de louer des embarcations pour des balades maritimes.

Sorties

LE TAPE-CUL
10, place du Calvaire
✆ 02 99 89 80 83

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi de 8h à 1h. Haute saison : tous les jours de 8h à 2h. Wi-fi. Terrasse. Concerts.

Quand un bateau vient à échouer jusque dans un bar, c'est pour entamer une seconde vie, en forme de comptoir. Si la décoration – particulièrement réussie – de ce bistrot situé en plein cœur du port de la Houle vous attire, l'accueil chaleureux et souriant des maîtres des lieux vous y fera rester. Flo et Martine proposent un large de choix de bières avec de la Despé à la pression ainsi qu'un super rhum planteur maison que l'on vous recommande tout particulièrement – avec modération bien sûr. La maison organise régulièrement des soirées concerts ainsi que des retransmissions sportives, et vous pouvez y venir également déguster de bonnes huîtres ou des assiettes de charcuterie. Et en plus, y'a le wi-fi ! A l'heure du café, de l'apéro ou du digeo, l'adresse est incontournable !

Emplettes

ÉPICES ROELLINGER
1, rue Duguesclin
✆ 02 23 15 13 91
www.epices-roellinger.com
info@maisons-de-bricourt.com
Ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.
Olivier Roellinger, chef généreux et talentueux, a créé à deux pas de la maison de son enfance, un lieu de recherche et de fabrication de poudres d'épices, d'herbes et d'aromates. Issues des meilleures origines, ces épices sont séchées, étuvées, torréfiées, broyées, moulues, mélangées… pour obtenir des poudres d'épices qui confèrent un supplément d'âme et de caractère à bien des plats ! Ces poudres sont baptisées de noms qui évoquent l'ailleurs, l'exotisme (Poudre du Vent, de Neptune, Grande Caravane, des Fées…) et ont été conçues pour se marier à des préparations bien spécifiques. La boutique propose aussi des infusions d'épices, huiles parfumées, chutney, poivres, fleur de sel parfumée, mélanges d'algues… Tout un monde de saveurs, à essayer d'urgence !

GRAIN DE VANILLE
12, place de la Victoire
✆ 02 23 15 12 70
www.maisons-de-bricourt.com
info@maisons-de-bricourt.com
Ouvert du jeudi au lundi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Fermé le mardi en juillet et août.
Tout près de l'ancienne église, au cœur du vieux bourg, les gourmandises du four et de la sorbetière de Grain de Vanille vous attendent. Le salon de thé permet de déguster un thé Mariage Frères ou l'incontournable chocolat aux épices, à moins de préférer goûter une bouteille de la route des cidres en Bretagne. La star ici a un nom : le fameux mille-feuille à la vanille bourbon. Et les douceurs ne manquent pas : galettes cancalaises d'Olivier Roellinger®, galettes malouines épicées, caramels au beurre salé, confitures et marmelades, glaces et sorbets turbinés sur place, sans oublier les meilleures vanilles du monde, des miels de Bretagne uniques dont celui d'Ouessant, le beurre de baratte au lait cru de Pascal Beillevaire ou encore les pains des Maisons de Bricourt cuits dans le four à bois de Château Richeux. Enfin beaucoup de gâteaux et de desserts glacés sont proposés sur commande. Bref que du haut de gamme !

LES VIVIERS DE LA HOULE
37, quai Kennedy
✆ 02 99 89 62 66
www.les-huitres-de-cancale.fr
viviersdelahoule@orange.fr
Basse saison : ouvert tous les jours de 8h à 19h. Haute saison : tous les jours de 8h à 19h30.
Vous trouverez aux Viviers de la Houle des huîtres creuses ou plates en direct de leur production, des coquillages, des crustacés, des plateaux de fruits de mer ou des plats cuisinés selon la saison : brochette de poisson, parmentier de cabillaud et autres. Fraîcheur exemplaire et qualité rare. Possibilité d'expédition d'huîtres sur toute la France *via* la boutique en ligne d'octobre à fin avril. Pour accompagner ces produits, vous trouverez du beurre Bordier, des rillettes, des soupes, du miel et d'autres produits artisanaux, ainsi que des vins sélectionnés en direct du producteur.

Marchés

LES MARCHÉS DE CANCALE
Tout au long de l'année, un marché traditionnel est organisé le dimanche matin en centre-ville, dans les rues situées derrière l'église. On y trouve tous les produits alimentaires ainsi que les incontournables vendeurs de vêtements, arts de la table, jouets, parapluies… De fin juin à mi-septembre le jeudi soir à partir de 17 h, venez découvrir le marché des saveurs dans le vieux quartier de Cancale. Les producteurs de la région s'y retrouvent pour vous faire déguster leurs spécialités ainsi que des artisans d'art, heureux de vous faire découvrir leurs savoir-faire. Enfin, tous les jours de l'année et du matin au soir, le marché aux huîtres vous accueille pour une dégustation sur place ou à emporter. Situé tout au bout du port de la Houle, face à la mer et aux parcs à huîtres, on aime flâner et découvrir l'ambiance cancalaise qui règne dans ce petit marché typique.

Dans les environs

Cherrueix

LE TRAIN MARIN
21, rue du lion d'or
Centre-Bourg
✆ 02 99 48 84 88
www.decouvrirlabaie.com
infos@decouvrirlabaie.com
Fermé de novembre à mars. Réservation recommandée. Départ en fonction des marées. Adulte : 16 €. Enfant (de 4 à 11 ans) : 12 €. Adultes : 14 € et enfant : 10 €. Chèque Vacances. Visite guidée.
Le Train marin porte bien son nom et vous plonge au cœur de la baie du Mont-Saint-Michel et de sa vie foisonnante. Ce petit train très particulier vous permet d'explorer jusqu'au lit de la mer, un espace maritime unique au monde. Il vous invite à une promenade commentée de deux heures entre ciel, terre et mer. Embarqué dans un de ces wagons, vous serez conduit jusqu'à 5 km du rivage au rythme des marées en navigant sur vase, sur eau… Vous assisterez ainsi à une démonstration de pêche à la crevette au dranet et au relevé d'une pêcherie traditionnelle le tout au rythme des marées. Vous pourrez découvrir le métier de mytiliculteur et l'élevage de moules de bouchots, au plus près des parcs de récolte. Une balade inoubliable teintée d'une bonne touche régionale unique.

LA MAISON DES PRODUITS DU TERROIR ET DE LA GASTRONOMIE
11, La Saline
✆ 02 99 80 84 79
www.lamaisonduterroir.fr
contact.maisonduterroir@yahoo.fr

Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Boutique. Animations.
Ce petit musée de la gastronomie artisanale locale a pris ses quartiers au cœur du moulin de la Saline. Instauré par la communauté des communes qui poursuit une triple vocation : patrimoniale, culturelle et touristique. Grâce à des supports interactifs (buffets à ouvrir, bornes à odeurs, films…), vous partirez à la découverte des productions locales (moules de bouchots, ail de Cherrueix, pommes de rouget de Dol…). C'est endroit est né d'un réel désir de valoriser différentes productions, ainsi que le savoir-faire du territoire. Vous saurez tout de l'histoire de cidre, des produits du terroir et des moulins à vent de la baie du Mont-Saint-Michel. L'été de nombreuses animations sont organisées sur le site. La boutique vous propose de nombreux produits locaux : caramels, biscuits, confitures, craquelins, rillettes, cidres…

Saint-Benoît-des-Ondes

LE JARDIN DU FRUIT DE MER
7, rue du Bord-de-Mer
✆ 09 80 93 74 13
www.jardindufruitdemer.com
contact@jardindufruitdemer.com

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 9h à 19h. Haute saison : du jeudi au mardi de 9h à 22h. 15 couverts en terrasse face aux parcs à huîtres et 50 couverts en salle. Animaux acceptés. Accès wi-fi. Vente en ligne.
Producteur d'huîtres installé sur la route du Mont-Saint-Michel, recommandé chaque année par le Petit Futé, le « Jardin du Fruit de Mer » vous invite à découvrir des produits d'une fraîcheur et d'une qualité irréprochables, et nul doute que pour tous les amoureux des douceurs océanes, le Jardin du Fruit de Mer aura des allures de paradis sur terre ! Au détail, le magasin offre tous les jours coquillages (huîtres bien sûr, mais aussi moules, palourdes, saint-jacques, bulots, bigorneaux…) et crustacés (tourteaux, araignées, homards, bouquets, langoustines…), crus ou cuits. Toute l'année, la maison vous accueille pour emporter ou déguster sur place des plateaux de fruits de mer – que vous pourrez composer vous-même –, du homard, des langoustines, des moules frites en saison, des huîtres chaudes ou encore bien entendu des huîtres… Notons au passage que Serge Ruffel (le frère du chef Yves Ruffel, maître des lieux) est régulièrement médaillé au Concours général agricole pour ses huîtres « Creuses de Cancale ». Le Jardin du Fruit de Mer propose également des épices du monde entier : sel, poivres, baies, piments, huiles… Possibilité sur demande de visiter la ferme ostréicole. Bon à savoir, l'établissement appartient à un regroupement d'acteurs du tourisme de la baie qui proposent diverses formules et activités. Renseignements sur www.planbaie.fr. A découvrir en toutes saisons.

LA GRANDE MARE – CHAMBRES D'HÔTES
46, rue du Bord-de-Mer
✆ 02 99 19 77 92
www.lagrandemare.fr
mickael@lagrandemare.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple à partir de 70 € ; chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (lit bébé : 5 €). Une des chambres est accessible aux personnes en fauteuil roulant ou à mobilité réduite. Animaux acceptés (autorisés dans 4 des 5 chambres). Wi-fi gratuit.
A 5 km de Cancale et à 10 km de Saint-Malo, cette ravissante demeure, ancienne maison de pêcheurs labellisée et classée « Maison de Charme » depuis 2006, offre cinq chambres d'hôtes répondant aux noms d'embarcations marines (Saint-Guénolé, Doris, Renard, Belle de Vilaine, Sinagot), dont une accessible aux personnes à mobilité réduite. Très confortables, elles sont équipées de salle de bains, WC privés, plateau de courtoisie bien garni, et du wi-fi gratuit ; et bénéficient toutes d'une belle vue mer. Salon terrasse, salon de jardin ou encore piscine sauront vous détendre et vous divertir. Un barbecue et un coin « petite cuisine » sont également mis à votre disposition. L'accueil de Mickaël et son naturel sauront vous faire vous sentir les bienvenus et il se pliera en quatre pour vous garantir un séjour inoubliable !



■ **LA PERLE DES GRÈVES**
51, rue du Bord-de-Mer ✆ 02 99 58 66 32
www.laperledesgreves.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h ; le week-end de 8h à 19h30. Toute l'année.
La Perle des Grèves est, depuis plus de trente ans, producteur de moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel et d'huîtres plates et creuses de Cancale. Tous les produits sont stockés en bassin d'eau de mer réfrigéré et filtré. Vous y trouverez tous coquillages et crustacés – cuits sur place ou vivants : du crabe (tourteau, araignée…), de la langoustine, de la coquille Saint-Jacques, du homard breton, de la praire, de la palourde et de l'ormeau pour les connaisseurs ainsi que des plateaux de fruits de mer à emporter. Ce magasin situé sur la route de la côte entre Cancale et le Mont-Saint-Michel assure la livraison de plateaux de fruits de mer à domicile dans toute la France (commande passée avant 13h et livrée le lendemain entre 8h et 13h).

◗ **Autre adresse :** Place de la République – Dinard ✆ 02 99 16 84 12

Saint-Coulomb

■ **OFFICE DE TOURISME DE SAINT-COULOMB**
Place de l'Eglise ✆ 02 99 56 12 19
www.saintcoulomb-tourisme.fr
tourisme@saintcoulomb.com
De septembre à juin : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h – Dimanches et jours fériés des week-ends prolongés de 10h à 13h juillet et août : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30 (fermé le mercredi) – Dimanches et jours fériés.
Installé place de l'Eglise, au cœur du bourg, l'Office de tourisme vous accueille toute l'année. Vous y trouverez des informations touristiques sur la commune et ses environs, des renseignements sur les hébergements et les animations locales, l'agenda et la réservation des spectacles du Phare et diverses manifestations. En juillet et août, l'ancien syndicat d'initiative offre des expositions d'artistes locaux renouvelées chaque semaine. En cas de fermeture, s'adresser au secrétariat de la mairie (✆ 02 99 89 00 21).

■ **LA PLAGE DE L'ANSE DU GUESCLIN**
Entre la Pointe du Nid et la Pointe des Grands Nez, cette superbe plage borde le fond de l'Anse du Guesclin, berceau historique de Saint-Coulomb car c'est en effet sur cette plage que débarqua vers 580, Colomban, moine irlandais qui donna son nom à la commune. Vers l'an 800, les ancêtres de Bertrand du Guesclin édifièrent sur l'îlot une forteresse qui fut transformée en fort au XVIII[e] siècle, dans le but d'assurer la défense du littoral contre les débarquements ennemis et les attaques corsaires. Léo Ferré habita cet îlot dans les années 60 avec sa guenon Pépé. Par marée basse, on peut faire le tour de l'îlot qui demeure toujours une propriété privée. La plage est équipée d'un fauteuil « Hippocampe » qui facilite l'accès à la mer aux personnes à mobilité réduite.

■ **LA PLAGE DE LA TOUESSE**
On accède à cette plage par le GR34 ou par la D201 qui longe la côte de Cancale à Saint-Malo. Le chemin qui y mène, dit « du Blé en Herbe », rappelle à notre souvenir que l'écrivain Colette séjourna régulièrement dans la maison Roz Ven de 1911 à 1926, demeure située directement sur la plage de la Touesse et dans laquelle elle écrivit son célèbre *Le Blé en Herbe*. Les plantations qui entourent encore aujourd'hui la maison ont été réalisées par ses soins. Cette plage abritée est particulièrement appréciée des touristes et des locaux.

LA PERLE NOIRE
La Guimorais
✆ 02 99 89 01 60
www.resto-perlenoire.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 28 € à 37,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Grand parking privé.
Avec ce restaurant les pieds dans l'eau, avec accès direct à la plage, grande terrasse et salle avec vue panoramique sur la mer, c'est le plaisir des spécialités de Cancale sur votre palais. Produits de la mer frais et bien cuisinés, carte de saveurs exotiques ou locales, tout est fait pour votre plaisir dans ce restaurant à la décoration cosy et élégante et au service impeccable. Découvrez les gaufres tièdes *pickles* de légumes et saumon fumé betteraves, les ravioles de langoustine citronnelle à la fleur de caviar ou les moules de bouchot avec diverses sauces. Et pour ceux qui n'aiment pas les produits de la mer, il y a toujours moyen de déguster un T-Bone de porc ibérique sauce brésilienne ou un foie gras maison… Que du bonheur !

■ **CAMPING DES CHEVRETS*****
La Guimorais
✆ 02 99 89 01 90
www.campingdeschevrets.fr
campingdeschevrets@wanadoo.fr
Label Clef Verte. Labellisé « les pieds dans l'eau », Qualité Tourisme et Tourisme Handicap. Pictos : magasin d'alimentation ; plats cuisinés à emporter ; lave-linge, laverie ; accès direct à la plage ; bar ; location de vélos. Ouvert de fin mars à début octobre. 600 emplacements (emplacements caravanes et camping-cars : 254 €). Emplacement + véhicule + 1 personne : 21,30 €. Mobile homes de 222 € à 840 € la semaine. 4 yourtes à partir de 65 € la nuit en basse saison et 332 € la semaine en basse saison. Cabane dans les arbres : 140 € la nuit petit déjeuner compris. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 €).
Depuis 1947, ce camping merveilleusement situé sur un site naturel protégé face à la mer, est un paradis pour les campeurs, l'endroit idéal pour des vacances de rêve placées sous le signe de la bonne humeur. Il est le plus grand camping de la Côte d'Emeraude, avec ses 600 emplacements, dont certains avec vue mer, des emplacements délimités et de belle envergure (environ 100 m^2 chacun). Que vous choisissiez de passer votre séjour sous la tente, en mobil-home, dans des yourtes traditionnelles d'environ 30 m^2 ou encore dans une cabane dans les arbres avec vue mer, ce camping avec accès direct sur la plage vous promet un confort sans failles. Parc animalier, espace enfants (structure gonflable, toboggan et divers manèges), animations (enfants et adultes), pétanque, ping-pong et aire multisports… les Chevrets est un petit havre de détente. Et question services,



vous ne serez pas déçus : location de vélos, parc pour emplacement de bateaux, supérette (aliments, dépôt de pain, croissanterie, articles de plages…), espace change-bébé, lave-linge et sèche-linge, borne camping-car… L'assurance de vacances réussies.

LES CIRCUITS DE RANDONNÉES

L'exploration du littoral se fait par le GR34 qui longe les chemins de douaniers de Saint-Nazaire au mont Saint-Michel. Balisé par des traits blancs et rouges et accessible à tous, ce circuit permet de partir à la découverte des 12 km du littoral raccordant le Fort du Guesclin au Havre de Rothéneuf au travers de paysages pittoresques mêlant sentiers étroits en terre battue et passages rocheux le long des côtes. La campagne vous dévoile également ses charmes à travers 5 circuits fléchés. Départ de l'office de tourisme.

Saint-Méloir-des-Ondes

LA FERME DES NIELLES-OSTREA

Les Nielles
✆ 02 99 89 12 21
www.bretagne-coquillages.com
bretagnecoquillages@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les midis. Carte : 35 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (minimum 15 personnes sur rservation). Terrasse. Carte bilingue. Parking privé et gratuit avec place handicapés.

La Ferme des Nielles, c'est avant tout une histoire de famille, celle d'ostréiculteurs de père en fils. La Ferme des Nelles est connue et réputée pour la qualité de ses huîtres, qu'elles soient creuses ou plates. En plein cœur du chantier agricole, la maison vous invite à déguster ses fruits de mer fraîchement pêchés (huîtres, moules, homards, araignées, tourteaux, crevettes, langoustines, bigorneaux, praires… et pratique un super concept, celui du principe self : c'est-à-dire que le client choisit ses fruits de mer et s'installe ensuite pour déguster toutes ces merveilles directement sur place ! Vous pourrez également y déguster les poissons et homards grillés au feu de bois ou encore des crustacés à la plancha entre autres. On aime aussi la terrasse de 240 places avec vue sur les claires d'affinage. Bon accueil et bons produits.

MAISON TIREL GUERIN****

Le Limonay ✆ 02 99 89 10 46
www.tirelguerin.com

49 chambres. Chambre double à partir de 130 €. Petit déjeuner buffet : 18 €. Garage : 10 €. Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant, sauna.

Cet hôtel 4 étoiles offre un service de haute qualité. Il dispose de chambres ultra confortables à la décoration raffinée, adaptées à tous types de séjours. La moitié d'entre elles donnent sur un jardin d'agrément fort agréable. L'hôtel dispose d'un restaurant gastronomique étoilé – dont la réputation n'est plus à faire – mais aussi d'un bar, d'un terrain de tennis, d'une piscine couverte et chauffée avec jacuzzi, d'un bain tourbillon, d'un sauna, ainsi que d'un espace soins et bien-être qui propose des massages, des modelages et autres soins du corps. Pour une pause agréable dans un cadre idyllique, la maison Tirel Guérin est l'idéal.

LES PETITS FRUITS DE LA BAIE MAISON PICHOT

5, Les Clossets ✆ 02 99 89 10 06
www.petits-fruits-de-la-baie.fr

Ouvert le lundi, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30. Ouvert de décembre à avril. marchés à la ferme d'une vingtaine de producteurs tous les lundis des mois de juillet et d'août, de 17h à 20h.

Véritable institution depuis plus de 30 ans dans le pays malouin en matière de fruits, du producteur au consommateur, labellisée « Bienvenue à la ferme », la maison Pichot vous invite à découvrir leurs délicieuses fraises de pleine terre ramassées de mai à octobre – fruits de leur réputation – comme les incontournables Gariguette, Mara des Bois ou Anabelle, mais aussi des framboises, des fraises des bois, des groseilles, des cassis, des myrtilles, des kiwis ou encore du miel et de la confiture. Très agréable à faire : en fonction des disponibilités vous pouvez cueillir vos fruits vous-mêmes. A ne pas manquer non plus, tous les lundis de 17h à 20h en juillet et en août, les marchés à la ferme où l'on retrouve, dans une ambiance bretonne festive et musicale, des produits fermiers et artisanaux. La maison fournit de nombreux commerçants et restaurants, et propose également ses produits sur de nombreux marchés (Rocabey, Paramé, Saint-Servan, Dol-de-Bretagne, Cancale, Dinan ou Rennes).

CHÂTEAUGIRON

Ville féodale, Châteaugiron apparaît au IXe siècle. Elle fut l'une des cités les plus importantes du duché de Bretagne puisqu'elle comptait seize paroisses. Elle était connue pour ses coutumes bien particulières. Ses seigneurs jouissaient d'un privilège appelé « le saut des poissonniers » : le lundi de Pâques, les poissonniers qui avaient vendu trop cher leurs poissons pendant le Carême sautaient dans l'étang qui jadis bordait le château. On rapporte aussi que, tous les ans, le possesseur d'un certain héritage devait, pour ne pas perdre la jouissance de ses revenus de l'année, venir le 1er mai chanter sur le pont du château devant les officiers de la juridiction. Après avoir chanté, il devait remettre une ceinture de laine de cinq couleurs, de la longueur d'une aune, appelée la « ceinture du berger ». La ville fut fondée par Anquetil, un chevalier normand qui reçut du duc de Bretagne, Alain III, des terres sises sur la paroisse de Noyal-sur-Vilaine et le droit d'y élever un château. Son fils, Giron, laissa son nom au site. Les moines de l'abbaye Saint-Melaine à Rennes y implantèrent un prieuré. Centre administratif, la ville se développe au Moyen Âge et sous l'Ancien Régime comme pôle commercial pour toutes les paroisses environnantes. Châteaugiron devint célèbre pour son marché hebdomadaire, ses trois foires annuelles et le commerce des toiles à voiles, les Noyales. La place forte a souvent été en première ligne dans l'histoire de la résistance bretonne face à l'envahisseur anglais. La ville s'endort à la fin du XIXe siècle. Elle écrit une nouvelle page de son histoire à partir de 1971, date à laquelle elle fusionne avec la commune voisine de Veneffles. Cette dernière, citée pour la première fois en 1240, a appartenu à la commanderie du Temple de La Guerche puis aux hospitaliers de Saint-Jean à Jérusalem. L'ancienne voie romaine de Rennes à Angers y passait. Au cours de la visite du château de Châteaugiron, ou plutôt de ses vestiges assez disparates, vous remarquerez la chapelle du XIIe siècle, le donjon – XIIIe-XVe siècle –, la tour de l'Horloge – XIVe siècle –, les tours du Cardinal et du Guet – XVe siècle – et le logis seigneurial – XVe-XVIIIe siècle. Après avoir admiré les vieilles maisons de cette petite ville pleine de charme, vous ne manquerez pas de faire un petit tour dans la campagne environnante, où vous pourrez apercevoir le manoir de la Pince-Guerrière et le manoir des Valettes – XVe-XVIe siècles.

Points d'intérêt

OFFICE DE TOURISME
Le Château
✆ 02 99 37 89 02
www.tourisme-payschateaugiron.fr
office.tourisme@cc-payschateaugiron.fr
Ouvert le samedi de 10h à 12h. Basse saison : du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h.
Pour visiter le pays de Châteaugiron, n'hésitez pas à rentrer dans ce petit office de tourisme pour glaner quelques informations sur les itinéraires conseillés et les curiosités alentour. Il est actuellement situé à proximité du château et devrait déménager en septembre 2018 au 2, rue Nationale pour gagner en superficie.

CHÂTEAU DE CHATEAUGIRON
Le château ✆ 02 99 37 89 02
www.tourisme-payschateaugiron.fr
office.tourisme@cc-payschateaugiron.fr
Ouvert tous les jours en juillet et août. Visite du lundi au samedi à 10h30 et à 16h, le dimanche à 16h uniquement. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 4 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Visite sur réservation le reste de l'année pour les groupes d'au moins 3 personnes. Visite guidée. Parking.
Ce château est classé Monuments historiques. Les visites sont réalisées par l'office de tourisme de Châteaugiron qui se trouve à deux pas du château. Sa forteresse construite à partir du XIe siècle a évolué au cours de l'histoire jusqu'à aujourd'hui. La chapelle romane, qui est la partie la plus ancienne du château, est désormais un lieu d'exposition d'art contemporain, baptisé les 3 CHA. Le logis principal édifié au XIVe siècle abrite en partie la mairie de Châteaugiron. La visite guidée permet de connaître l'histoire du château et de faire un bond à travers les siècles en admirant les différentes tours : le donjon, la tour Cardinal, la tour du Guet et la tour de l'Horloge. Cette forteresse médiévale rénovée entre 1450 et 1470 par Jean de Derval possède encore quatre tours dont le donjon (XIIIe-XVe), haut de 38 mètres et à l'origine indépendant du château. On peut encore découvrir la tour de l'Horloge (XIVe-XVe), ancien beffroi pendant l'Ancien Régime. La visite laisse aussi apparaître les tours du Guet et du Cardinal (XVe), avec leur chemin de ronde sur mâchicoulis… Enfin, vous rencontrerez Henriette, la cloche du château, après 150 marches : c'est qu'elle se mérite ! Comptez environ 1 heure 15 de visite.

LES 3 CHA
Le Château
✆ 02 99 37 89 02 – www.les3cha.fr
office.tourisme@cc-payschateaugiron.fr
Ouvert le mercredi et le vendredi de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert aussi le 1er dimanche de chaque mois de 10h à 13h. Gratuit. Entrée libre. Accueil de groupes les mardis et jeudis après-midi sur réservation.
Les 3 CHA resplendissent au centre de Châteaugiron en étant installés dans la chapelle dédiée à l'origine à sainte Marie-Madeleine. Elle est inscrite aux Monuments historiques et constitue même le plus ancien vestige du château, puisqu'elle est attestée dès 1184. Ce centre d'art possède donc une belle atmosphère alliant l'architecture romane aux plus belles audaces contemporaines. Depuis 2015, expositions et concerts côtoient d'anciennes fresques de belle qualité mises au jour lors de la restauration. La chapelle du château a été ainsi renommée pour l'occasion « Les 3 CHA » pour la CHApelle du CHâteau de CHâteaugiron. La programmation pour 2019 est déjà riche, avec du 2 février au 23 mars une exposition de Mai Tabakian sur le textile, du 4 mai au 7 juillet les sculptures monumentales d'Elodie Boutry, du 20 juillet au 21 septembre l'installation plastique de Byme (composé de Fanny Bouchet et Emmanuelle Messier) et du 12 octobre

au 14 décembre l'installation lumineuse de Cédric Verdure. Outre les expositions temporaires, les 3 CHA accueillent des concerts piano, électro, diverses perfomances ou encore le salon Pièces Uniques (le plus important événement de créateurs en Bretagne). Un centre d'art magnifique à quelques encablures de Rennes qui offre un nouveau regard sur le monde. Profitez-en également pour admirer le château fort, classé Monument Historique (visites guidées en juillet-août auprès de l'office de tourisme).

Le couvert

AUBERGE DU CHEVAL BLANC
9, rue de la Madeleine ✆ 02 99 37 40 27
www.hotel-restaurant-chateaugiron.com
hotelchateaugiron@wanadoo.fr
N157 sortie Châteaugiron ou D463 direction Angers (via La Guerche de Bretagne).
Fermeture annuelle la dernière semaine de décembre et la première de janvier. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Parking privé. Menus de 27 € à 35 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 13 € (menu et carte enfant). Formule l'assiette unique : environ 16 € (plat, entrée ou dessert) et formule déjeuner à emporter. Accueil des groupes.
Le cœur de la petite cité de caractère abrite de magnifiques demeures médiévales à colombages, dont l'Auberge du Cheval Blanc. Cet ancien relais de poste est tenu par la même famille depuis 1902 et il se découvre au cœur de la ville après une jolie promenade. La maison offre le gîte et le couvert en honorant une belle devise : « Raffinement en toute simplicité, chez nous, vous êtes un peu chez vous. » Et c'est une réalité car le sourire est omniprésent tandis que l'on savoure la décoration soignée, les différentes pièces de la bâtisse et les devises qui couvrent les murs de la salle de restaurant. L'ambiance est conviviale et familiale. La cuisine traditionnelle permet de redécouvrir le terroir avec des produits frais et des saveurs gourmandes. Magret de canard et cailles fumés, salade de lentilles du Berry, mignon de porc au gingembre et à la citronnelle, filet de merluchon à la rhubarbe étaient à la carte au printemps dernier. L'hôtel est classé deux cheminées Logis de France et l'établissement dispose d'un parking privé. De quoi réussir son séjour aux portes du beau château médiéval de Châteaugiron ou du centre d'art contemporain.

LE CELLIER
40, rue de la Madeleine
✆ 02 99 37 71 20
http://restaurant-le-cellier.com
lecellier35410@orange.fr
Fermé du 31 juillet au 15 août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Bar à vin ouvert de 10h à 22h. 3 plats : 24,90 € ; 2 plats : 20,90 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 12,80 €. Vin au verre.
Le Cellier, c'est la bonne petite adresse bistrot et bar à vin de cette rue commerçante de Châteaugiron. Dans la petite cité de caractère, on mange ici une bonne cuisine bistrot qui fait la part belle aux produits locaux. La carte est volontairement réduite, gage de fraîcheur et l'on se plaît à découvrir les différents plats qui changent régulièrement. En plus quelques atouts sont aussi présents en ce lieu comme le patio au fond du restaurant et les dégustations du vendredi. Découvert à l'automne dernier, l'andouillette, moutarde au moût de raisin, pois cassés, chou pakchoi et pickles d'oignons, était savoureuse. Le cadre allie le charme des maisons anciennes et le mobilier contemporain.

Le gîte

GÎTE LA PASSERELLE***
18, rue Rouairie
✆ 06 71 36 65 24
www.gitelapasserelle.fr
drouin.patrick@orange.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (75 m², 2 chambres). Lit parapluie pour bébé sur place. Parking à 100m. Proche tous commerces à pied. Nuitée : 80 €. Week-end 150 €. Semaine (7 nuits) : 360 €. Wi-fi gratuit.
Au cœur de la petite cité de caractère de Châteaugiron, ce gîte de 75 m² ne manque pas de charme et de caractère. Dans cette maison à colombages du XVIII[e] siècle, on découvre une petite entrée latérale afin d'accéder au gîte. Son agencement est atypique : escalier métallique, passerelle entre la cuisine et le séjour, fenêtre à hauteur du sol… Le tout pour vous permettre une totale autonomie, avec sa cuisine équipée. Le gîte a été entièrement conçu, rénové et décoré par Patrick, un féru de déco qui met en scène de jolis univers baroques, en témoigne sa boutique attenante. Le bois, la brique, la pierre, les tons doux, les lumières indirectes, le verrière offrent beaucoup de cachet. Le confort moderne et l'ergonomie n'ont pas été oublié : lave-linge et sèche-linge, cuisine équipée, les 2 chambres possèdent chacune leur douche, 2 WC, wi-fi et tv. Cerise sur le gâteau : Isabelle, l'épouse de Patrick, vous prépare des chouquettes maison pour vous souhaiter la bienvenue à votre arrivée. A 20 minutes de Rennes, la Passerelle s'avère un lieu idéal en couple ou en famille, à des prix très raisonnables, pour visiter la capitale bretonne ou même juste la petite cité de Châteaugiron.

Loisirs

RANDONNÉE SUR CHÂTEAUGIRON
✆ 02 99 37 89 02
www.tourisme-payschateaugiron.fr
Gratuit.
Le Pays de Châteaugiron propose 13 circuits de randonnées disponibles sous forme de fiches que vous pourrez facilement et gratuitement obtenir à l'office de tourisme du Pays de Châteaugiron. Pour avoir effectué le circuit de la Glaume à Gervis, Futé peut vous conseiller cette randonnée très agréable qui permet de découvrir la zone humide de la Glaume qui abrite des espèces végétales et animales menacées, mais aussi la petite chapelle Saint-Nicolas, l'ancien lavoir, le château du Bois d'Orcan au milieu des bois et encore l'allée de Gervis qui rejoint ensuite l'étang de Châteaugiron. Une belle balade qu'il ne faut pas hésiter à ponctuer d'un pique-nique.
- **Durée estimée** : 3 heures
- **Distance** : 9,2 km
- **Difficulté** : facile

Emplettes

DAMIEN & CO – AUX FRUITS DU CASTEL
36, rue de la Madeleine
✆ 02 99 37 40 25
Ouvert du mardi au jeudi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; le vendredi et le samedi de 8h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h30.
Le cœur de Châteaugiron bat au rythme de ses belles boutiques commerçantes. Cette épicerie fait partie des adresses où il fait bon s'arrêter pour prendre un thé ou un café dans le salon de thé au fond de la boutique ou pour venir remplir son panier de gourmandises. Si le salon de thé reste un peu confidentiel, ce n'est pas le cas de l'épicerie fine ou du primeur qui ne manque pas de passage et de vie. Et pour cause, la boutique très cosy possède un joli cachet et est agencée avec beaucoup de goût. Entrez par la porte Damien & Co et découvrez le comptoir de thés Dammann Frères, les chocolats et caramels Le Derf de Vitré, les confitures La Cour d'Orgères de Quiberon, les *fortune cookies* (biscuits porte-bonheur avec messages à l'intérieur), les cocktails Le Comptoir de Mathilde, les biscuits et les sablés, les bonbons d'antan, les préparations de gâteaux… On y trouve aussi de la jolie vaisselle et des théières chinoises en fonte. Pour les fruits et légumes frais, on passe dans la pièce Aux fruits du Castel. Ne manquez pas les pommes de terre de Noirmoutier et les fraises de Plougastel en saison. Même si les prix sont un peu élevés, la qualité des produits et l'accueil chaleureux ne vous feront pas regretter d'être entré.

Dans les environs

Domloup

CHAMBRES D'HÔTES LA MÉTAIRIE
12, rue du Petit-Bois
✆ 02 99 37 53 37
www.lametairiededomloup.com
abloisel@orange.fr
Gîtes de France (4 épis). Ouvert toute l'année. Accueil à partir de 17h30 en semaine, 18h le week-end. 2 chambres (dont une suite familiale). Chambre simple à partir de 62 € ; chambre double à partir de 72 € ; chambre triple à partir de 82 € ; suite à partir de 112 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés (5 € /séjour). Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes : 22 € / personne). Location de salle pour 15 personnes maximum (équipements rétroprojecteur, paperboard fournis, café et gateaux fournis) : 80 €. Excursions (géo-catching, sentiers de promenade, châteaux à proximité, vallée du Rimon).
Ancienne métairie construite en 1860 par Monsieur Oberthur, célèbre imprimeur, la propriété est depuis 5 générations celle de la famille Loisel qui en a dédié une partie à la création de chambres d'hôtes. Autrefois, écurie, étable, cellier, remise, grange, les dépendances servent désormais d'habitation et de lieu de villégiature. Les chambres ne manquent pas de cachet : poutres apparentes, jonc de mer au sol, mobilier de charme et décoration de bon goût, petites photos de famille en noir et blanc… On arrive dans une famille et on s'y sent comme à la maison. Labellisées 4 épis aux Gîtes de France, les deux chambres d'hôtes sont de vrais coups de cœur. Les bonnes attentions de Béatrice ne manquent pas. Vous pourrez d'ailleurs découvrir le cidre et le jus de pommes produits par la famille. Bon à savoir : un parcours de géocaching démarre de la Métairie. Un lieu bien situé pour rayonner entre Saint-Malo, le pays de Brocéliande et les beaux châteaux du département.

Nouvoitou

LES SAVEURS DE NICOLAS
19, place de l'Eglise
✆ 02 23 37 25 99
www.lessaveursdenicolas.com
lessaveursdenicolas@gmail.com
Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Fermé les 3 premières semaines d'août et tous les jours fériés. Du lundi au samedi le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 20h45. Menus de 27,50 € à 37 € (le soir du mercredi au samedi + samedi midi). Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 13 € (19 € : entrée + plat + dessert). Cours de cuisine adulte : 100 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Traiteur.
Amateurs de bons produits locaux et de cuisine du marché, bienvenue aux Saveurs de Nicolas ! Derrière la façade en pierres, se trouve une salle contemporaine aux banquettes blanches et aux matières brutes façon bistrot chic. Aux beaux jours, la terrasse à l'arrière fait des émules. Le chef Nicolas Prodhomme possède la rigueur des plus grands et une passion renouvelée qui l'emmène à assurer de belles prestations traiteur. Dans son restaurant, les prix sont maîtrisées et la qualité, constante. Des tonalités d'ici et d'ailleurs apportent juste ce qu'il faut d'épices pour sublimer les produits frais ! Découvrez aussi les propositions de la bibliothèque à vins. La belle adresse du pays de Châteaugiron.

Noyal-sur-Vilaine

LE CHÂTEAU DU BOIS D'ORCAN
Le Bois d'Orcan
✆ 02 99 37 74 74
www.bois-orcan.com
Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 11h à 17h30. Horaires du 14 Juillet au 2 septembre. Visite parc et jardin, sur réservation (tarif parc et jardin : 6 €), de janvier à juin et de septembre à décembre, les lundi, mardi, jeudi et vendredi. Visites particulières du château sur inscription. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 9 €. Tarif réduit 7 €.
A proximité de Rennes, ce château du XVe siècle a été construit par Julien Thierry, argentier d'Anne de Bretagne, et vous plonge avec grâce dans l'époque médiévale. Tout d'abord, rappelons que ce château est classé Monument historique et illustre à merveille l'âge d'or de la Bretagne. Le parc mérite aussi votre attention car il a été classé « jardin remarquable » en raison de la présence des œuvres du sculpteur Étienne Martin. Cette demeure

seigneuriale complètement restaurée depuis plus de 28 ans comporte une importante collection de meubles et d'objets médiévaux témoins de la vie au temps de Charles VIII et d'Anne de Bretagne. A proximité de la douve du château, vous découvrirez le jardin médiéval de la Fontaine de vie créé par Alain Richert. Composé en trois parties avec la Cour d'amour, la Fontaine de vie et le Jardin de curiosités, ce jardin attire le regard et enchante les sens. Le Bois d'Orcan est aussi remarquable pour l'Athanor, haut lieu de l'œuvre d'Étienne Martin (1913-1995), présentée dans le musée intérieur. Le parc de sculpture, conçu avec Étienne Martin, met en valeur des œuvres monumentales en bronze comme ses célèbres *Demeures*. En somme, c'est une belle visite.

Piré-sur-Seiche ★

PARC DU CHÂTEAU DES PÈRES
✆ 02 99 44 24 56
www.chateaudesperes.fr
contact@chateaudesperes.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Gratuit. Restauration (la Table des Pères du vendredi midi au dimanche midi).
Le Château des Pères propose une balade atypique en plein cœur de l'Ille-et-Vilaine. Anciennement demeure de la Congrégation des pères du Saint-Esprit, le Château des Pères a été acheté en 2011 par la famille Legendre pour en faire un lieu de partage et de rencontres autour de l'art. Le parc boisé en accès libre force l'émerveillement par ses multiples sculptures monumentales qui interpellent petits et grands. Très bien entretenu, il offre au gré de la promenade des sculptures hétéroclites qui interpellent le promeneur par leurs techniques, leurs matériaux, leurs illusions d'optiques, leurs tailles, leurs mises en situation… Découvrez ainsi des œuvres qui jouent avec les lieux et l'équilibre. Au détour de la promenade, croisez un pont, des chevaux, des loups, des hommes ou des femmes et bien d'autres. C'est l'occasion de découvrir


© LAËTITIA STEMETZ

Parc du château des Pères parsemé de sculptures.

des artistes bretons mais également de divers horizons internationaux (Michel Audiard, Eric Théret, Christophe Charbonnel, Cyrille André…). Les sentiers sont bitumés de manière à pouvoir s'y balader en toute période de l'année sans désagrément. Le parc s'étend sur 31 hectares : chaque visite est unique puisque les sculptures sont régulièrement changées de place. Au fil de l'année, le parc accueille diverses manifestations : festival de cirque, vente aux enchères d'œuvres monumentales, galerie éphémère, expositions variées, réalisation de sculptures *in situ*… Un lieu calme et apaisant rythmé par le chant des oiseaux où l'on prend aussi un bon bol d'oxygène !

COMBOURG ★★

Combourg se flatte d'être le "berceau du romantisme", grâce à l'empreinte laissée par Chateaubriand dans une ville a l'environnement quasi inchangé au cours des siècles. Dans son écrin de verdure, superbe au-dessus du lac Tranquille, le château imposant capte l'attention dès que l'on arrive. Longtemps prospère grâce au tissage de la toile et au tannage du cuir (XVIII[e]), la ville est profondément remaniée à l'arrivée du chemin de fer. Elle conserve néanmoins quelques maisons anciennes. La ville moderne a misé sur son dynamisme commercial pour retrouver une animation en toute saison. En dehors de la ville, on découvre une campagne entrecoupée de bois et d'étangs, dont nombre de sites à l'atmosphère bucolique rappellent que c'est en ces lieux qu'est né un mouvement littéraire dont l'ineffable François-René est l'un des plus illustres représentants, « C'est dans les bois de Combourg que je suis devenu ce que je suis ». Les références à l'œuvre de Chateaubriand y sont bien sûr nombreuses : le bois, le lac, le château, lieu de villégiature du petit François-René, sont autant d'invitations à partir à la rencontre du maître du romantisme pour y trouver des descriptions de ce petit village. La maison de la Lanterne datant du XVI[e] siècle (abritant aujourd'hui le Syndicat d'initiative) est l'église Notre-Dame offrent de beaux sujets de visites aux amateurs de vieilles pierres et d'architecture : la ville est classée « Petite cité de caractère ». Quant aux marcheurs, ils prendront sans doute beaucoup de plaisir à se balader autour du lac Tranquille, riche de sa flore et de sa faune, avec de nombreuses espèces d'oiseaux, dans les forêts domaniales et sur les sentiers de randonnées alentours. La tradition des fêtes et foires est très forte à Combourg : on en comptait une douzaine au XIX[e] siècle. La Foire « à l'angevine » (en septembre) fut instituée sous François I[er] en 1547. La « foire à la queue d'en haut » a lieu en décembre, hommage aux Terre-Neuvas qui conservent les morues « la queue en haut » (et la tête en bas) dans les tonneaux de saumure. En août, un son et lumière se tient au château.

OFFICE DE TOURISME DE LA BRETAGNE ROMANTIQUE
9 Bis, rue Notre-Dame
✆ 02 99 73 13 93
En juillet-août : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30. En avril, mai, juin, septembre et octobre : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 17h30 (ferme à 18h en mai, juin et septembre). En novembre, décembre : du mardi au vendredi de 14h à 17h30, samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 17h30. Visites guidées pour les groupes à partir de 10 personnes toute l'année.
Cette cité de caractère est connue pour être le berceau du romantisme. L'office de tourisme a récemment changé de nom et d'adresse, puisqu'il représente désormais l'ensemble des 27 communes de l'inter communauté. Outre la foule d'informations utiles que vous y trouverez, vous pourrez vous y procurer un document intitulé « Circuit d'interprétation du patrimoine » pour partir à la découverte de Combourg (vous pouvez également l'imprimer directement depuis le site Internet). Ce circuit démarre à la Maison de la Lanterne et s'aventure le long de l'étang seigneurial au doux nom de Lac Tranquille donné par Chateaubriand. L'office de tourisme organise depuis plusieurs années en juillet et août des marchés du terroir pour vous faire découvrir des produits locaux par le biais d'une dizaine de producteurs de la région. En été, vous pourrez aussi profiter du Festival de la lanterne, de la fête du vélo et de manifestations médiévales.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE COMBOURG ★★
23, rue Princes ✆ 02 99 73 22 95
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert de février à novembre : ouverture pendant les vacances scolaires 14h-17h, fermeture samedi. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 8,30 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 4,20 €. Groupe (10 personnes) : 6,70 €. Visite du parc et étang : 3,70 €. Visite guidée (45 min). Visite toute l'année sur rendez-vous pour les groupes.
Chateaubriand affirme que c'est dans « ce château que je suis devenu ce que je suis ». Le romantisme en Bretagne naît donc au château de Combourg et s'incarne dans la figure de François René de Chateaubriand. Ce lieu vous fera découvrir une très belle demeure médiévale mais plus que tout des pièces joliment décorées qui plongent le visiteur dans la jeunesse du grand écrivain. Les amateurs vivront le lieu pleinement et pourront savourer tel ou tel détail à l'éclairage des pages fascinantes des *Mémoires d'Outre-tombe*. Actuellement, l'édifice, parfaitement conservé depuis sa restauration en 1875 vous plonge dans l'atmosphère romantique d'un château breton du XIXe siècle mais pas seulement car l'histoire de la forteresse remonte au XIe siècle. En 1037, l'évêque de Dol Guinguené donne à son frère Rivallon, vicomte de Dinan, les fonds nécessaires à l'édification des premières tours de l'actuel château. De cette première construction subsiste la tour du Maure, la plus grosse des quatre. Le château est refait aux XIVe et XVe siècles, puis au XIXe. A cette époque, douves et pont-levis laissent place au perron. Comme un « char à quatre roues », le château,

La Bretagne romantique, sur les traces de Chateaubriand, de Saint-Malo à Combourg

Au XIXe siècle, la Bretagne s'éveille au romantisme grâce au célèbre écrivain François-René de Chateaubriand. Paysages automnaux, légendes du château de Combourg, promenades avec sa sœur Lucile sont autant de témoignages de la beauté de cette région dans ses œuvres. La Bretagne jaillit alors dans de nombreuses pages avec ses landes, ses légendes, ses ressacs et la ville de Saint-Malo. Les mots de cet écrivain résonnent dans chaque recoin de paysage comme ceux-ci : « La chambre où ma mère accoucha domine une partie déserte des murs de la ville, et à travers les murs de cette chambre on aperçoit une mer qui s'étend à perte de vue, en se brisant sur des écueils ». C'est à Saint-Malo intra-muros que naquit le célèbre romancier le 4 septembre 1768, rue des juifs. S'il est vrai que la présence spirituelle de Chateaubriand plane sur tout le pays malouin, elle se fait encore plus envoûtante à Combourg, au pied du château dans lequel l'illustre écrivain a passé son enfance : il y a façonné son âme tourmentée et romantique. Naguère, il se promenait dans les landes qui jouxtent le château et le lac, apprenant à en apprécier le caractère sauvage et désolé. Dans son écrin de verdure, superbe au-dessus de l'étang reflétant ses hautes tours en poivrière, l'imposant bâtiment capte l'attention dès que l'on arrive. « C'est dans les bois de Combourg que je suis devenu ce que je suis ». Le vent qui passe dans les arbres sous lesquels le poète a rêvé, répètent inlassablement les pages immortelles des *Mémoires d'outre-tombe*. Les lieux font ici référence à l'œuvre de Chateaubriand et constituent une invitation à partir à la rencontre du père du romantisme français qui a pétri de son génie le pays malouin. La visite du château, parfaitement conservé depuis sa restauration en 1875, permet à chacun de se plonger dans l'atmosphère qui a su insuffler au grand homme une inspiration passée à la postérité. La chambre de l'écrivain, très dépouillée, se trouve au sommet de la tour du Chat, tandis que dans la salle des archives se découvrent ses objets personnels et le petit lit de fer dans lequel il mourut, rue du Bac à Paris en 1848. Quelques légendes insolites se rencontrent lors de la visite et ne s'oublient pas… Mais c'est la cité corsaire que Chateaubriand choisit pour y reposer à jamais, inhumé sur le rocher du Grand Bé, face à l'océan qui le vit naître, « pour n'entendre que la mer et le vent ». Et lorsque l'on fait le tour des remparts de Saint-Malo, on a longtemps sous les yeux le « Grand Tombeau » de celui dont Victor Hugo disait « je veux être Chateaubriand ou rien ».


© S.NICOLAS – ICONOTEC

Le château de Combourg.

de plan carré, dresse ses tours à mâchicoulis aux angles d'épais bâtiments aux ouvertures étroites. La chambre du poète, très dépouillée, se trouve au sommet de la tour du Chat, qui doit son nom à une histoire pleine de nuits sans sommeil pour les habitants de ce château. Elle concerne un félin victime d'un triste sort pour assurer la protection des nouveau-nés : on vous laisse découvrir cette anecdote lors de la visite, attention aux âmes sensibles. Avis aux amateurs : il y a aussi un fantôme aux caractéristiques bien régionales. La salle des archives conserve les objets personnels de l'écrivain et le petit lit de fer dans lequel il mourut, rue du Bac à Paris en 1848. La vue du château est particulièrement belle depuis le lac, dont on peut faire le tour.

Le couvert

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU CHÂTEAU**
1, place Chateaubriand ✆ 02 99 73 00 38
www.hotelduchateau.com
A 40 km de Rennes et du mont Saint-Michel, ainsi qu'à 37 km de Saint-Malo.
Fermé du 8 décembre au 6 janvier. Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé dimanche soir et lundi midi du lundi 12 novembre 2018 au samedi 2 mars 2019. Le dimanche soir le restaurant est ouvert pendant la période estivale. Menus de 17 € à 35 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée-plat-café ou plat-dessert-café, hors week-ends et jours fériés). Accueil des groupes (jusqu'à 80 personnes sur réservation). Jardin. Terrasse. Anglais, allemand, russe et polonais parlés.
Comme il fait bon s'arrêter dans ce restaurant à la décoration un rien surannée mais aux multiples symboles romantiques : la statue de Chateaubriand sur la place et la vue sur le lac du château de Combourg, la proximité du Lac tranquille. C'est dans ce cadre légendaire que madame et monsieur Boutin vous accueillent. Ainsi, ils vous invitent à découvrir les lieux : un cadre chaleureux, une terrasse fermée, une cheminée, un service dans le jardin (de juin à septembre selon la météo). Vous pouvez même vivre des dîners romantiques dans la tourelle située à l'angle du restaurant… En somme, on sort le grand jeu pour votre plus grand plaisir ! Et la cuisine du chef est traditionnelle et de qualité qui oscille entre terre et mer : elle incite à la gourmandise. Profitez de la terrine de foie gras de canard aux griottes et verveine, du filet de bar glacé à la mozzarella et à l'olive ou de la panna cotta au homard et son tartare de légumes provençal. Ce sont donc quelques délices à découvrir. En dessert, le classique soufflé au Grand Marnier accompagné de son verre de Grand Marnier est à tomber.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU CHÂTEAU*****
1, place Chateaubriand
✆ 02 99 73 00 38
www.hotelduchateau.com
A 40 km de Rennes et du mont Saint-Michel, ainsi qu'à 37 km de Saint-Malo.
Logis. Ouvert toute l'année. Hôtel ouvert 7j/7. 32 chambres (dont 2 pour personne handicapée). Chambre simple de 67 € à 89 € ; chambre double de 72 € à 124 € ; chambre triple de 110 € à 145 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Parking et garage fermé gratuits. Chambre famille de 130 € à 165 €. Anglais et polonais parlés. Animaux acceptés (9 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration.
Bien placé face au lac Tranquille, cet établissement bourgeois niché au cœur d'un parc de 4 000 m² jouit d'une solide réputation. Il offre des chambres agréables et tranquilles, décorées dans un style cosy et confortablement équipées (salle de bains ou douche, WC, télévision avec Canal+ et satellite, téléphone, accès wi-fi, mini bar…) qui bénéficient d'une vue dégagée sur le parc, le château ou le lac.

Dans les environs

Antrain

PARC DU CHÂTEAU DE BONNEFONTAINE
✆ 02 99 98 31 13
www.bonnefontaine.com
Jardin remarquable. Parc ouvert de Pâques à la Toussaint. Ouvert de 9h à 18h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Pour les visites de groupe, visite conférence incluant le rez-de-chaussée du château : 10 €.
Classé Jardin remarquable, ce parc à l'anglaise de 25 hectares imaginé par Denis Bülher (paysagiste à qui l'on doit entre autres le jardin du Thabor à Rennes) mérite le détour. Passées les grilles d'entrées, vous découvrirez de nombreuses essences datant de sa création, comme des séquoias gigantea, des cyprès chauves, des ifs de Chine, des magnolias, des palmiers ou encore l'Arbre de la Duchesse Anne. Il s'agit d'un châtaignier situé sur le bord de l'allée principale sous lequel la duchesse Anne de Bretagne se serait assise. Celui-ci a été arraché du sol par une violente tempête en 1987 mais vous pourrez le voir car il demeure tel quel, couché sur le sol. Le château quant à lui est classé monument historique. La balade procure un joli moment de détente. La magnifique demeure se dévoile sous une lumière différente à chaque coin du parc. Des réceptions peuvent s'organiser dans l'orangerie. Les deux gîtes restaurés offrent une belle vue sur le château.

Bazouges-la-Pérouse

OFFICE DE TOURISME COUESNON MARCHES DE BRETAGNE
2, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 02 99 97 40 94
www.tourisme-paysdantrain.com
ot.info@tourisme-paysdantrain.com
Ouvert le samedi de 9h à 12h30. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé le samedi de novembre à mars.
Ce sympathique office de tourisme situé dans une ancienne forge du XVII[e] siècle offre des informations diverses et variées au sujet de l'hébergement, de la restauration ou encore des différents loisirs et activités de la région ou encore sur ce lieu symbolique appelé Marches de Bretagne. Et c'est vrai qu'il y a de quoi bien vous occuper dans ce petit coin d'Ille-et-Vilaine. Les enfants seront ravis d'apprendre qu'il y a deux parcs animaliers avec le château de Rouërie et le sentier artistique Chemin des îles à Tremblay, mais également un port minuiature et un parcours d'accrobranches dans la forêt des Grands Chênes. Les pêcheurs trouveront quelques bons plans. Les randonneurs découvriront les circuits touristiques de la vallée du Couesnon ou celui des Marches de Bretagne. Et pour les amateurs de géocaching, il y a aussi de quoi faire. Vous pourrez encore vous y procurer le guide IGN Bretagne Nord, la carte de la forêt de Villecartier, une boîte à gâteaux à l'effigie de Bazouges-la-Pérouse, quelques ouvrages ou encore un pot de pommé, un genre de confiture fabriqué à partir de cidre nouveau et de pommes, au goût de caramel et au léger parfum de pruneau.

LE CHÂTEAU DE LA BALLUE ET SES JARDINS
La Ballue
✆ 02 99 97 47 86
www.la-ballue.com
chateau@la-ballue.com
Qualité Tourisme. Les jardins et chambres d'hôtes sont ouverts de mi-mars à novembre. 5 chambres (dont une suite). Chambre double de 230 € à 290 € ; suite de 305 € à 385 €. Petit déjeuner : 20 € (brunch avec produits régionaux et maison servi dans la salle des buffets aux boiseries du XVII[e] siècle. Petit déjeuner offert pour les moins de 10 ans). Parking. Accès aux Jardins gratuit


© BONNEFONTAINE

Parc du château de Bonnefontaine.

pour les hôtes. Label LPO (Ligue pour la protection des oiseaux). Sauna.

Dans cette magnifique demeure privée, vous serez accueillis par les propriétaires, et sûrement Marie-Françoise, qui veille à tout. Le Château de La Ballue, du XVII[e] siècle, classé monument historique, propose quatre chambres et une suite de 3 pièces, aménagées avec le plus grand soin, pour le plaisir esthétique comme pour le confort des hôtes. Diane, Florence, Perse et France : toutes les chambres, spacieuses et lumineuses, avec une belle hauteur sous plafond, sont décorées de boiseries d'époque et dotées de cheminées. Elles disposent d'un lit double à baldaquin et de confortables salles de bains et WC privatifs. Le Château de la Ballue est un lieu de grand calme, et parfaitement romantique : un lieu idéal pour un séjour en amoureux, même si les enfants qui accompagnent leurs parents sont ici les bienvenus. Vous pourrez également vous relaxer dans la piscine chauffée et profiter d'un sauna finlandais. Des concerts de musique classique sont régulièrement organisés ; les hôtes qui séjournent en chambres y sont gracieusement conviés, ainsi qu'au cocktail qui suit le concert en compagnie des musiciens. Le château de La Ballue est au cœur des Jardins du même nom, qui lui servent d'écrin de choix. La seule difficulté sera d'en repartir…

LES JARDINS DU CHÂTEAU DE LA BALLUE
La Ballue
✆ 02 99 97 47 86
www.laballuejardin.com
chateau@la-ballue.com

Jardin remarquable. Ouvert de 10h à 18h30 de mi-mars à fin mai et de début octobre à mi-novembre, du jeudi au dimanche. Ouvert tous les jours de fin mai à début octobre. Ouvert les jours fériés, tous les jours pendant les vacances de la Toussaint et Pâques. Le reste de l'année, les visites sont possibles sur demande en appelant le 02 99 97 47 86. Accueil et brochure de visite en français, anglais, allemand. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 7,50 €. Durée de la visite libre : entre 1h et 1h30 (document de visite, plan et index botanique). Refuge LPO. Prix 2017-2018 de l'EGHN (European Garden Heritage Network). Accueil enfants. Restauration. Boutique. Jardin Monuments Historiques. Labels « Jardin remarquable » et « Qualité Tourisme ». Collection de Buis agréée CCVS en 2018.

A quelques kilomètres du Mont Saint-Michel, se cache un trésor. Le Château de La Ballue qui abrite, outre un magnifique bâti classé du 17[e] siècle, des jardins Monuments Historiques ouverts à la visite. Ces magnifiques jardins sont amoureusement entretenus par Marie-Françoise, propriétaire avec son mari depuis bientôt 15 ans, passionnée de botanique. La cour d'accueil du château abrite l'Orangerie, qui réunit une ravissante petite boutique et un salon de thé bien agréable en toute saison. En longeant le château, les visiteurs découvrent, avec un émerveillement justifié, la sophistication d'un jardin pensé pour laisser place à la déambulation, à la rêverie… A l'arrière de l'imposant bâtiment de pierre, les jardins se poursuivent sur des terrasses du XVII[e] siècle qui dominent le beau paysage de la vallée du Couesnon.

LA BALLUE
son château et ses jardins







Château La Ballue
35560 Bazouges la Pérouse
Tél. +33 (0)2 99 97 47 86
www.la-ballue.com
chateau@la-ballue.com

© YMONEL



Jardin de la Ballue.

Il a été créé en 1970 par deux architectes Paul Maymont et François-Hébert Stevens sous l'impulsion de l'éditrice Claude Arthaud. Inspiré de l'Italie baroque, le premier jardin propose un parcours labyrinthique et ludique à travers 13 chambres de verdure (bosquet attrape, jardin mouvementé, théâtre de verdure, labyrinthe…). Puis, à l'extrémité de l'allée des tilleuls, le jardin régulier lui succède en parfait accord avec le château Louis XIII en granit doré. Art topiaire et sculptures contemporaines se conjuguent avec grande harmonie. Le second jardin est conçu comme un parcours initiatique dans lequel les émotions et les sensations sont subjuguées.
Les jardins, classés Monuments historiques, ont reçu le label Jardin Remarquable ainsi que le Label de la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) grâce à un environnement préservé, où chaque acteur de l'équilibre naturel y trouve naturellement sa place.
Les enfants seront eux aussi ravis de découvrir ce lieu enchanteur. Le salon de thé et la boutique du château vous accueilleront pour un moment de détente. Ici, le temps est suspendu, le végétal est partout, gracieux… Et si vous succombez au charme inimitable de ce havre de paix, vous pourrez choisir d'y séjourner puisque le Château compte 5 chambres d'hôtes dont une suite, avec piscine, spa et sauna.

R-GAME, PARCOURS ACROBATIQUE DANS LES ARBRES
Forêt domaniale de Villecartier
✆ 02 99 93 71 00
rgame@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert le samedi de 13h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 11h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. Ouvert d'avril à septembre. Haute saison : juillet-août. Dernier départ à 16h. Entrée : 25 € (15 € pour les juniors, 10 € pour les enfants). A partir de 10 ans (et minimum 1,40 m).
R-Game, ce sont des circuits pour tous les âges (dont un réservé aux enfants entre 5 et 10 ans) et plus de 1 500 m de tyroliennes, ainsi qu'un tout nouveau *Quick Jump* pour les 14 ans et plus, qui vous permet de sauter dans le vide à plus de 14 mètres de hauteur. Les circuits sont jalonnés de difficultés : traversée du gouffre, descente en tyrolienne méga-géante, franchissement de précipices, passage sur poutres vertigineuses, utilisation d'étriers, de lianes… Pour les plus petits à partir de 5 ans, 3 parcours ont été étudiés pour eux avec un temps limité à 2 heures. Ce sont donc au total 230 ateliers qui sont à découvrir sur 8 parcours A côté de Dingé, R-Game, il y a aussi 6 terrains de *paint ball* avec différents scénarios possibles : le Pirate, le Western, le Labyrinthe, la Forêt, et un terrain réservé à la compétition. Pour les plus jeunes, à partir de 8 ans, le *paint ball* est aussi possible avec du matériel adapté !
Les aires de pique-nique permettent de passer une journée entière dans la forêt. Adrénaline, fou rire et dépassement de soi garantis. A vivre en famille ou entre amis !

Hédé-Bazouges

LA MAISON DU CANAL D'ILLE ET RANCE ET LES 11 ÉCLUSES
Maison-éclusière-de-la-Madeleine
Bazouges-Sous-Hédé
✆ 02 99 45 48 90
maisonducanal@free.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. En mai, juin, septembre et octobre, ouvert tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h. De novembre à avril, ouvert mercredi et dimanche de 14h à 17h. Adulte : 2,50 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 1,70 €.
C'est un lieu magnifique que vous ne pouvez pas manquer si vous êtes dans le coin. A vous la promenade à pied, à cheval, en bateau ou en vélo. Lieu sauvage, calme et joie de vivre devraient rythmer votre journée tout comme cette visite qui plaira à coup sûr à toute la famille. Située au cœur du site des onze écluses, cette ancienne maison éclusière de style napoléonien retrace deux siècles d'histoire dans laquelle vous pourrez admirer la construction et la vie du canal (84,802 km) à travers de nombreux objets et maquettes ou encore un film, *Murmures d'écluses,* diffusé dans l'espace vidéo. Des activités pédagogiques sont régulièrement organisées et des expositions à thèmes y ont lieu chaque année comme l'exposition ludique sur les chauves-souris. La promenade le long du canal est très agréable, quoique très fréquentée le week-end. Une visite et une balade qui plairont à tous et vous éloigneront en très peu de temps de votre quotidien. Les enfants apprécieront ce moment de découverte et pourront aller courir sur les berges ensuite et profiter des animations sur la pêche ou des

expositions d'artistes le long du sentier. Vous pourrez parcourir ce bout de canal à pied ou sur l'eau : vous profiterez des maisons d'éclusiers fleuries. Sur la passerelle nord, vous pourrez ainsi admirer la Ségerie, la Malabrie, la Pechetière, ou encore la Guéhardière. Pour découvrir un autre temps et se lancer dans des instants de quiétude.

LE COL VERT
Rue de l'Etang
✆ 02 99 45 44 48
www.lecolvert.com
bruno@lecolvert.com
Ouvert tous les jours en haute saison, fermé le mercredi soir seulement en basse saison. Carte : 15 € environ (entrecôte). Formule du midi : 13 €. Terrasse.
Un resto bar à vin chaleureux. Coup de cœur pour cette belle maison de pierre bâtie au bord de l'étang d'Hédé avec terrasse sur pilotis, à 20 minutes de Rennes et de Saint-Malo. Grand coup de chapeau aussi pour son tenancier Bruno, un personnage qui mérite d'être connu ! L'homme tient à la fois du bon vivant et de l'infatigable baroudeur. Sa cuisine créative, aux saveurs parfumées, allient délicieusement tradition française et inspirations du monde. On apprécie les planchet'tapas, l'agneau de « l'âne qui tousse », les burgers, les woks, les viandes bien cuites et les poissons mais aussi les bons vins. Et le dimanche c'est ambiance guinguette avec chansons françaises et accordéon.

LA VIEILLE AUBERGE
Route de Saint-Malo
✆ 02 99 45 46 25
www.lavieilleauberge.net
contact@lavieilleauberge35.fr
Ouvert le mardi, du jeudi au samedi et les jours fériés le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Menus de 28 € à 90 €. Formule du midi : 18 € (entrée-plat-café, formule entrée-plat-café gourmand à 22 €). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Une maison de caractère du XVII[e] siècle à dix minutes de Rennes, calme et confortable, ancien moulin au charme délicieusement romantique et à l'atmosphère chaleureuse, lové au bord d'un étang privé… le décor est planté pour cette belle étape gastronomique qui invite les papilles à partir à la découverte d'une remarquable cuisine du marché, celle du chef Jean-Marc Leffondré. Une cuisine d'artisan haute en saveurs, composée généreusement et uniquement de produits frais entre terre et mer : tartare de crabe à la truffe d'été, escalope de foie poêlée aux pommes et gingembre, homard grillé façon « Vieille Auberge », tournedos de lotte rôti aux épices douces, ris de veau aux morilles à la crème… Et comme dans cette maison on ne badine ni avec la qualité ni avec le savoir-faire, sachez qu'ici, on élève ses agneaux, on fait son pain et on fume son saumon ! Autant de trésors à déguster au chaud de la cheminée en hiver ou sur la terrasse ombragée aux beaux jours.

HOSTELLERIE DU VIEUX MOULIN**
La Vallée-des-Moulins ✆ 02 99 45 45 70
www.levieuxmoulin-hede.com
Fermé deux semaines en octobre et deux semaines en janvier. 13 chambres. Chambre double à partir de 67 € ; chambre triple à partir de 80 € ; studio / appartement à partir de 90 €. Menus de 25 à 40 euros. Wi-fi gratuit. Restauration.
Virginie et Fergal vous accueillent dans leur longère bretonne de charme, ancien logement du meunier, lovée au creux de la Vallée des Moulins. L'hôtel se situe dans une bâtisse qui a une âme et une histoire qui se lit sur les murs et constitue un des attraits de ce lieu rénové par Virginie depuis plusieurs années. Construit en pierres locales aux pieds des remparts de l'ancien château de Hédé, il a ainsi un air follement romantique. L'hôtel dispose de 13 chambres, dont 6 dans le bâtiment d'origine et 7 dans l'extension, tout confort et décorées avec goût, d'un excellent rapport qualité-prix. A noter que cette longère de pierre de la fin du XVII[e] siècle est une ancienne habitation des meuniers de la vallée. Vous pouvez découvrir les ruines du moulin et le plan d'eau sur la propriété. L'autre atout du lieu est la cuisine avec des plats conçus dans le respect du terroir breton et des goûts à la fois sucrés et salés d'outre-Manche puisque le chef Fergal Goodwin est d'origine irlandaise. A vous de découvrir la timbale de saumon fumé sauce tahini, la tarte aux champignons et sa glace aux cèpes, ou le magret de canard aux pêches à la verveine. L'accueil est convivial et enjoué, et Virginie sait comment mettre les gens à l'aise et les faire se sentir plus comme des amis que comme des clients. Une belle table.

Lanhelin

COBAC PARC & AQUA'FUN PARK
D 75 Axe Saint-Malo/Rennes ✆ 02 99 73 80 16
www.cobac-parc.com
contact@cobac-parc.com
Ouvert de mi-avril à fin septembre : jours et horaires d'ouverture à consulter sur le site internet. Ouverture de l'Aqua'Fun Park le 2 juin. Adulte : 17 € (23 € pour l'Aqua'Fun Park). Gratuit pour les enfants de moins d'un mètre avec chaussures. Pour les enfants de 1 mètre avec chaussure (11 ans) : 13,50 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Restauration (+ aire de pique-nique). Boutique. Parking gratuit. Interdit aux animaux.
Cobac Parc est un parc de loisirs pour toute la famille avec 40 attractions dont un parc aquatique inédit en Ille-et-Vilaine qui vient juste d'ouvrir. Découvrez ou redécouvrez ses attractions : le Train Corsaire, le Rapido, le Surcouf, les Chaises volantes, le Magic Bikes, l'île aux enfants, les toboggans aquatiques… En famille ou entre amis, téméraire ou plus sage, venez vivre une journée remplie de bonheur et d'adrénaline au sein d'un parc boisé de 12 hectares pour une journée d'émotions. Sans être aussi grand qu'un Disneyland, Cobac Parc est un parc d'attractions familial et convivial, à taille humaine, ou les animations sont conçues pour plaire aux plus petits comme aux plus grands.

Médréac

VÉLO-RAIL ET MUSÉE DE LA GARE DE MÉDRÉAC

Place de la Gare ✆ 02 99 09 58 04
www.medreac.fr/velo-rail.php

Fermé du 30 octobre au 1er avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 17h. Hors juillet août, ouvert les dimanches, jours fériés et pendant vacances scolaires et en semaine sur réservation. Petit Parcours 6 km A/R 1h : 6 €. Grand parcours 13 km A/R 2h : 8 €. Vélos 24 pouces disponibles pour les 8-12 ans. Véhicule électrique.

Le vélo-rail et le musée de la gare de Médréac devraient plaire aux amateurs de train. C'est une page de l'histoire des transports locale qu'il vous est proposé de découvrir de manière ludique. En effet, cette gare désaffectée est à la fois musée avec une mise en scène de la salle des pas perdus et des guichets comme en 1907, mais aussi elle dispose d'une scénographie sur l'histoire et les techniques du chemin de fer. Après, il s'agira de vous laisser surprendre par une activité amusante et sportive : le vélo-rail. Il s'agit de deux vélos VTT rattachés et roulant sur une ancienne voie de chemin de fer (souvenez-vous de venir en nombre pair !). Au milieu, une nacelle permet d'installer les enfants de moins de huit ans pour les familles. Deux parcours : le premier de 6 km, dans la vallée de Néal, l'autre, de 13 km, au travers du bocage et d'une superbe forêt domaniale sur l'ancienne ligne ferroviaire La Brohinière-Dinan-Dinard. A chaque bout de parcours, un système de plaque tournante permet de faire demi-tour afin de retourner à la gare de Médréac. Un petit train permet aussi de faire une visite de sites mégalithiques et de profiter de splendides paysages.

ALIGNEMENTS MÉGALITHIQUES DE LAMPOUY

Cet imposant alignement de 48 menhirs éparpillés sur plusieurs prairies au nord de la commune surprend et mérite le déplacement. Ce site est peu commun avec ces menhirs érigés par les premiers agriculteurs du néolithique autour de -5000 à -2000 avant J.-C sur le point culminant de Médreac. La particularité de cet ensemble de pierres est qu'il se distingue en cinq files indépendantes. Sur place, vous découvrirez des menhirs, variant de 1,80 m à 5,40 m de longueur et tous composés de quartz. Depuis 1929, les mégalithes de Lampouy sont classés à l'inventaire des monuments historiques.

LA CROIX DU CIMETIÈRE ET LA CROIX DES SEPT LOUPS

Sur la commune de Médreac, deux croix ont été édifiées au XVIe siècle. Unique dans le département et d'une qualité architecturale indiscutable, la croix du cimetière, classée Monument historique depuis 1912, représente les mêmes personnages que la croix des Sept Loups. La légende de la croix des sept loups est notable. Elle raconte comment une jeune couturière rentrant très tard de son travail se fait attaquer par sept loups féroces. La jeune femme sort alors les ciseaux de sa poche et en fait jaillir un faisceau lumineux grâce à la lune pour éblouir les sept loups. Peu après, les parents de la jeune couturière édifient cette croix à l'endroit du miracle.

Pleugueneuc

PARC ZOOLOGIQUE ET CHÂTEAU DE LA BOURBANSAIS ★★

Domaine de la Bourbansais
✆ 02 99 69 40 07
www.labourbansais.com

Fermé du 3 décembre au 9 février. Octobre à novembre : 13h30 à 17h30. Novembre : ouvert tous les mercredis et week-ends de 13h30 à 17h30. Visite guidées des intérieurs du château (50 min) : du 1er avril au 28 septembre de 10h à 19h. Vacances scolaires de Toussaint et d'hiver : à 16h. Visite guidée du Jardin du Potager de juin à septembre à 15h et 17h. Adulte : 17,50 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 12,50 €. Selon saison. Label Tourisme & Handicap. Boutique.

Le parc zoologique et le château de la Bourbansais sont une sortie idéale en famille. Tout d'abord, les nombreux animaux et le parcours vont enchanter les plus petits tout comme l'aire de jeux : à eux les châteaux gonflables ! Ainsi, dans le magnifique cadre du parc d'un château du XVIe siècle, vous apprécierez 70 espèces avec 400 animaux en semi-liberté tout comme des espèces animales dont la plupart sont protégées par des conventions internationales. Le zoo adhère d'ailleurs aux organismes de protection européens (EAZA) et français (ANPZ).

La volière du zoo de la Bourbansais abrite encore une trentaine de rapaces, du faucon crécerelle (250 g) au faucon impérial (3,5 kg). D'avril à septembre, les biologistes animateurs du zoo proposent même de nombreuses animations quotidiennes avec le « goûter » des animaux, le nourrissage des girafes, pélicans, capucins, saïmiris, aras, suricates, la cascade des Loutres… Devenez ainsi soigneur d'un jour : vous retrouverez les joies d'enfance et vous adorerez ces animations qui vous plongent dans l'univers du zoo. Ne manquez pas le paresseux (pas de spectacle, il dort 15h par jour !), ni les makis catta de Madagascar à la belle queue annelée dans le parc des lémuriens, où vous pourrez les approcher de près (attention, les makis catta sont gourmands et n'hésitent pas à fouiller les sacs…) ou encore le grand fourmilier : le coati, le cobe, l'ibis rouge ou même le tamanoir. Pour les plus grands, des spectacles de fauconnerie et de vol de cigognes ou encore des présentations à cheval de la meute de chiens de la Bourbansais ponctueront leur journée : impressionnant ! A vous aussi la visite guidée du jardin potager : elle permet de découvrir l'histoire des plantes, des légumes et des jardins. Le château est à visiter également pour les férus d'histoire avec ses anecdotes nombreuses liées à la Compagnie des Indes et aux officiers de la Royale. A noter : le dernier week-end de septembre se déroule le « Festival plantes & saveurs au potager ». Et pour les petites faims, espace pique-nique, buvette et restaurant sont aussi présents. Sans être aussi grand que le zoo de Beauval ou de la Flèche, le parc zoologique de la Bourbansais permet de découvrir les animaux dans un lieu magique à taille humaine.

Québriac

OSMONDE ET CANOTAGE
Ecluse du Gué Noëllan ✆ 06 33 02 37 55
www.osmondebateaugite.com
orphile0310@orange.fr

Pour 2 personnes (1 chambre). Petits déjeuners : 9 €/ personne confectionnés par la marinière. Animations. Stage de sculpture.

Osmonde, c'est un gîte unique pour deux personnes puisque vous devez parcourir un kilomètre sur le chemin de halage du canal d'Ille et Rance, sur la commune de Querbriac, pour découvrir Osmonde, la toue cabanée dans laquelle vous dormirez. Ce bateau fluvial à fond plat doté d'une cabane est un bateau traditionnel qui avait autrefois comme utilité de naviguer sur les barrages à saumon de la Loire. Le bateau très confortable et joliment décoré comporte une cuisine en orme massif, un coin repas, une salle d'eau avec douche, des toilettes sèches, une chambre et deux terrasses. Sa décoration boisée, faite de blanc et de vert est bien réalisée. A vous le dépaysement et le plaisir de vivre sur les berges loin de la rapidité et du stress de la vie citadine. A l'intérieur la sculpture et l'ébénisterie donnent beaucoup de beauté à ce séjour atypique dans un cadre fluvial. Sur place, diverses activités vous seront proposées : location de barques traditionnelles, stages d'arts plastiques, visite d'un petit chantier naval et exposition d'art de la maison éclusière.

Saint-Ouen-la-Rouërie

LE CHÂTEAU DE LA ROUERIE
La Rouerie
✆ 02 99 18 01 02
www.chateaudelarouerie.com
contact@chateaudelarouerie.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30. Mai, juin, septembre, octobre : ouvert le week-end de 14h à 18h30 et en semaine sur réservation pour les groupes de 15 personnes minimum. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 5,50 €. Visite guidée (15h en français, 16h en anglais. Durée : 30-40 min).

Le château de la Rouerie est une belle bâtisse du XVIII[e] siècle qu'on pourrait imaginer en une autre région. Pourtant ce château est celui d'un héros pur breton, qui garda fidélité à son roi jusqu'à sa mort. Charles-Armand Tuffin de La Rouërie a été un héros de la guerre d'Indépendance américaine, avant d'échouer dans un complot antirévolutionnaire une fois revenu en France – ce coin de Bretagne était positivement blanc. Le marquis de La Rouërie trouva à se cacher pour éviter l'échafaud, mais a été victime d'une fatale attaque cardiaque en apprenant la mort de Louis XVI. A voir également, le parc aménagé dans deux styles différents (jardin à la française à l'est et jardin à l'anglaise à l'ouest) ainsi que le parc animalier avec une collection des plus belles races de moutons à travers le monde. Pendant la saison, des visites guidées ainsi que des chasses aux trésors pour les enfants sont organisées tous les après-midi. Très sympathique aussi, les balades en calèche les mardis et jeudis après-midi.

DINARD ★★★

DINARD COTE D'EMERAUDE TOURISME
2, boulevard Féart
✆ 08 21 23 55 00
www.dinardemeraudetourisme.com
info@dinardemeraudetourime.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h20 et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h20 et de 14h30 à 18h. Journées continues 7/7 en juillet et août. Visites guidées de mars à décembre. Réservation obligatoire.

Vous trouverez dans ce lieu d'accueil agréable toutes les informations utiles à votre séjour dans la région, concernant Dinard bien sûr, et aussi Saint-Lunaire, Saint-Briac et Lancieux, ainsi que la Beaussais-sur-Mer (Ploubalay, Trégon et le Plessis Balisson), Tremereuc, Pleurtuit, Le Minihic-sur-Rance et La Richardais. L'espace a été entièrement refait au 1[er] semestre 2018. De mars à décembre, des guides-conférenciers agréés par le ministère de la Culture et de la Communication vous invitent à découvrir l'histoire de la station balnéaire via différents thèmes : « Laissez-vous conter Dinard », « l'English Touch à Dinard », « Dinard pendant la guerre », « Flânerie littéraire », « Promenade du clair de lune », « Les peintres et l'intelligentsia à Dinard », « Dinard et les femmes », « Dinard au fil de l'eau »… Une mine d'infos à y glaner pour que votre séjour sur la Côte d'Emeraude soit une réussite !

CROISIÈRES CHATEAUBRIAND
Barrage de la Rance ✆ 02 99 46 44 40
www.chateaubriand.com
info@chateaubriand.com

Ouvert du 1[er] avril au 11 novembre. Ouvert tous les jours. Départs de 12h à 15h ; de 16h à 17h30 et de 20h à 23h. Croisière d'1h30 : adulte 20 € et enfant 6 €. Croisière de 3h : adulte 35 € et enfant 12 €. Chèque Vacances. Parking gratuit.

Embarquez à bord du Chateaubriand, très beau bateau de croisière à l'intérieur chaleureux, et dont l'équipage est des plus charmants. Le Chateaubriand propose des croisières promenades (1h30), idéales pour découvrir la beauté de la Vallée de la Rance, en famille, entre amis ou en amoureux. Vous pourrez aussi opter pour une croisière repas (3h). Toutes sont commentées et vous permettent de découvrir les villages des bords de Rance, les îles (comme l'île Chevrets, site ornithologique), les malouinières érigées au bord de l'eau ou encore la faune et la flore de la Vallée de la Rance. Le bateau panoramique et le pont supérieur offrent un paysage exceptionnel et envoûtant. A bord, un bar propose une large sélection de boissons. Il est clairement préférable de réserver à l'avance, surtout en période de grande fréquentation touristique. Un grand parking rend votre escapade tout à fait pratique.

Le Dinard Film Festival

En 2018, le festival du Film britannique a changé de nom pour devenir le Dinard Film Festival. Ce rendez-vous qui célèbre les influences anglaises de la ville de Dinard, tout comme le fait la statue de l'emblématique Alfred Hitchcock installée sur la digue face à la plage de l'Ecluse. Chaque année depuis 1989, la ville s'anime fin septembre et les projections se multiplient pour faire découvrir à un grand public amateur les dernières créations de nos voisins d'outre-Manche. C'est une bonne occasion de fréquenter les salles de cinéma avec les avant-premières, certaines séances gratuites ou encore les événements ou les hommages qui foisonnent. Pendant les 5 jours que durent le Dinard Film Festival, la ville bouillonne et les salles de cinéma font des dizaines de milliers d'entrées. N'oublions pas non plus le concours photo, les masters class, la diffusion de BD musicales et tant d'autres choses…

Parmi les films qui ont été primés, il y a eu des classiques avec des films comme *Petits meurtres entre amis* (1994), *The Full Monty* (1997), *Billy Elliot* (2000), *Bloody Sunday* (2002) ou encore *La Jeune fille à la perle* (2003). C'est aussi, avouons-le, l'occasion de croiser des stars à l'image de Catherine Deneuve, Hugh Grant, Charlotte Rampling, Jane Birkin, Sir Tom Courtenay, Valérie Donzelli, Clémence Poesy, Nathalie Baye, John Hurt, Julie Gayet, Patrick Bruel, Eric Cantona, Valérie Lemercier… En 2018, Monica Bellucci présidait le prestigieux jury, qui a notamment distingué le film *Jellyfish* de James Gardner dans son palmarès. Un événement phare qui ne cesse de prendre de l'ampleur !

Points d'intérêt

LA POINTE DE LA MALOUINE

Cette agréable promenade relie Saint-Enogat au centre-ville de Dinard. C'est une promenade architecturale qui permet d'admirer des villas au fil de la marche sur ce site emblématique. Initié dès 1880 par Auguste Poussineau, le luxe des bâtisses de la Malouine impressionne tandis qu'elles sont installées sur la pointe rocheuse et leur présence constitue une prouesse architecturale. A découvrir, les imposantes villas (Kerozar, Belle-Assise, Roche-Plate, Vélox et Ker Annick, les Roches Brunes, la Villa Cézembre, Bel Esbat, Bambino et Petit Bambino, l'Ajonc, Kermerance). A l'extrémité de la pointe, la maison dite les Roches Brunes bénéficie d'une vue sur les quatre points cardinaux. Elle offre ainsi une vue panoramique exceptionnelle sur la mer, le Moulinet, Saint-Malo et les îles Chausey par temps dégagé.

LA POINTE DU MOULINET

Cette pointe rocheuse est l'occasion d'une agréable promenade d'environ une heure et demie. Elle enserre la plage de l'Ecluse côté est et fait face à Saint-Malo. Son atout tient au fait qu'elle expose au regard des paysages exceptionnels sur l'estuaire de la Rance et sur la Manche. Autrefois, elle y hébergeait un moulin à vent et quelques maisons de pêcheurs qui ont cédé leur place à de somptueuses villas, aux nombreux styles architecturaux (style néogothique, style malouinière, style chalet…). L'office de tourisme y organise une visite guidée qui vous contera son histoire. C'est également l'endroit idéal pour faire son jogging, même si le lieu est assez fréquenté.

PROMENADE DU CLAIR DE LUNE

Promenade du Clair de Lune

Elle est à Dinard ce que la promenade des Anglais est à Nice. Des différentes balades autour de Dinard, cette dernière est sans doute la plus appréciée, tant elle offre des tableaux sur la mer à vous couper le souffle, et une végétation relativement exotique pour la région (palmiers, cèdres de l'Atlas, eucalyptus et pins pleureurs d'Himalaya…). On accède à cette promenade de la place du Général-de-Gaulle. Passant devant la piscine découverte, vous longerez la digue, puis arrivant au quai de la Perle, vous découvrirez le panorama de Saint-Malo et le Grand Hôtel. C'est d'ici que l'on a la plus jolie vue sur la plage du Prieuré. Vous déboucherez sur le Bec de la Vallée, avec son embarcadère à l'abri d'un petit môle. De là, vous rejoindrez la plage de l'Ecluse ou bien vous contournerez la pointe du Moulinet.

Dinard Comedy Festival

Au mois d'avril, il fait bon rire à gorge déployée et c'est bien le but que s'assigne ce festival qui ne prend rien au sérieux. Pendant quatre jours, tout est fait pour que l'on passe un bon moment sur la côte avec des spectacles, du cinéma, des expositions, des concerts, des spectacles de rue et d'humour 2.0. On y rigole encore et encore surtout qu'il y a souvent un jury prestigieux pour apporter encore plus d'entrain à ces quelques jours. C'est à ne pas rater à l'image des nombreux talents découverts à Dinard depuis 1998 : Florence Foresti, Arnaud Tsamère, Gaspard Proust, Arnaud Ducret, Nicole Ferroni… Des noms désormais bien connus ! Un festival pour le rire et qui mérite d'être découvert.



Le couvert

BEAUSEJOUR
2, rue de Saint-Lunaire
✆ 02 99 40 46 21
www.dinard-beausejour.fr
beausejourdinard@hotmail.fr
Ouvert tous les jours de 8h à 1h. Formule buffet et plat du jour à 11,50 €. Formule entrée, plat ou plat et dessert à 15,50 €. Formule entrée, plat, dessert à 18,50 €. Plat du jour : 9 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Wi-fi.
Ce sympathique bar-restaurant, charmant avec sa grande terrasse couverte et chauffée, se situe au cœur de Dinard, à une centaine de mètres de la plage de Saint-Enogat. Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir pour vous faire découvrir, dans une ambiance jeune et décontractée, voire même festive à la nuit tombée, de bons petits plats maison issue d'une cuisine traditionnelle comme on les aime, simple et généreuse. Burgers, poissons, viandes et pizzas – également à emporter – se partagent la carte. L'établissement organise le plus souvent possible des concerts, notamment le vendredi soir, et vous permettra de surfer gratuitement sur la toile via le wi-fi. Incontournable.

AU BOUCHON BRETON
20, rue du Maréchal Leclerc
✆ 02 99 46 85 95
www.au-bouchon-breton.com
aubouchonbreton@gmail.com
Ouvert du vendredi au mardi. Formule du midi : 18 €.
Après avoir travaillé pour de grands noms de la cuisine, Charline et Jérôme ont ouvert leur petit Bouchon en mai 2014 dans le centre de Dinard. Accueil chaleureux et style bistrot des plus réussis. Des plats savoureux et créatifs, d'une fraîcheur exemplaire comme ce ceviche de bonite aux herbes fraîches et yuzu ou cette basse côte de bœuf, écrasé de pomme de terre aux tomates confites et olives noires et pour finir ce fraisier de gariguettes de Plougastel, mousseline vanillée à la fleur de sureau et sorbet thé vert bergamote. Miam ! Changement de carte selon les saisons, producteurs locaux et joli choix de vins. Excellente adresse !

CHEZ MA POMME
6, rue Yves-Verney ✆ 02 99 46 81 90
www.chezmapomme.com
Basse saison : ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Haute saison ouvert tous les jours. Menu enfant : 9,50 €. (formule complète : 18 €).
Chez Ma Pomme est un chouette restaurant à la décoration chaleureuse et moderne, situé à proximité de la grande plage et du centre-ville. Une situation idéale ! Depuis que Lenaig a repris les rennes du restaurant il y a un peu plus d'un an, les habitués sont restés fidèles, et ils ont bien raison. En cuisine, la même équipe officie, toujours avec le même engagement, privilégiant les produits frais et de saison. Vous serez séduits par une cuisine inventive, qui fait la part belle aux produits régionaux, en particulier les poissons et les fruits de mer. Et pour ne rien gâcher, la carte des vins évolue régulièrement, pour proposer des accords judicieux ! Le restaurant Chez ma Pomme dispose d'une salle à l'étage pour accueillir les groupes sur réservation – jusqu'à 40 personnes – ainsi qu'une belle terrasse ensoleillée et chauffée en hiver.

LE CAFÉ ROUGE
3, boulevard Féart ✆ 02 99 46 70 52
www.lecaferouge-dinard.fr
lecaferouge@sfr.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Formule : 16 € (2 plats et 19 € 3 plats). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Cet établissement bénéficie d'un emplacement de choix, face à la plage. Toute l'équipe se fait un plaisir de vous y accueillir et de partager avec vous les nombreuses douceurs de la carte, que du frais et du cuisiné maison, qui fait la part belle aux trésors de l'océan : plateaux de fruits de mer, woks de la mer avec des Saint-Jacques et des crevettes, daurade grillée à la fleur de sel anis vert, choucroute de la mer et moules de bouchots en saison… Côté viande, le magret de canard laqué au sirop d'érable et son jus aigre-doux est un vrai régal… N'oublions pas non plus la choucroute traditionnelle en hiver. Ne partez pas sans avoir récompensé vos papilles d'un dessert maison comme par exemple la tarte fine aux pommes caramélisées. Notez au passage que l'établissement a reçu le titre de Maître Restaurateur en 2012.

■ **CROISIÈRES CHATEAUBRIAND**
Barrage de la Rance ✆ 02 99 46 44 40
www.chateaubriand.com
info@chateaubriand.com
Du 2 avril au 11 novembre, départ tous les jours à 12h (croisière repas de 3h), à 16h (croisière promenade de 1h30) et à 20h (croisière repas de 3h). Réservation recommandée. Menus de 55 € à 85 €, servis sur les horaires du midi et du soir.
Ce bateau restaurant vous propose deux types de croisières commentées (3 heures ou 1 heure 30) le long de la Vallée de la Rance, au départ du Barrage de la Rance situé à la sortie de Dinard, sur la commune de la Richardais. Dans un cadre exceptionnel, vous découvrez îles, malouinières, faune et flore à travers histoires et anecdotes, tout en régalant vos papilles. Assiette Fraîcheur marine (trilogie de poisson frais, fumé, mariné), croustillant de poisson aux épices douces, magret de canard à la façon du chef et la fameuse tarte au chocolat sont à la carte. Déjeuner ou dîner. Ceux qui ne veulent pas monter à bord peuvent profiter du doux paysage de la Rance depuis la terrasse du bar de l'embarcadère, avec un plat du jour en semaine à 9,50 €, avec vue imprenable : un vrai bonheur !

L'ESCALE À CORTO
12, avenue George V
✆ 02 99 46 78 57
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le soir. Service tardif. Réservation recommandée. Entrée : 10 €, plat : 20 €. Vin au verre.
Attention, vous entrez là dans un des plus anciens restaurants de Dinard. Depuis plus de 30 ans, Marie et Dod font vivre cet endroit rare, vrai repère de marins. Une clientèle fidèle, une cuisine formidable de sincérité avec des produits de grande qualité et toujours d'une grande fraîcheur. Certains plats sont des emblèmes, comme la blanquette de lotte ou le cabillaud aux oignons confits. La raie gratinée aux épinards, le bar, les langoustines et les huîtres sont à découvrir. Un lieu joyeux, réconfortant, avec une belle âme. Une adresse immuable, incontournable à Dinard.

Le gîte

■ **CASTELBRAC*****
17, avenue George V ✆ 02 90 04 40 30
www.castelbrac.com
25 chambres. Chambre double à partir de 274 € ; suite à partir de 729 €. Demi-pension. Wi-fi gratuit.
Ouvert depuis juillet 2015, l'hôtel Castelbrac offre un cadre idyllique pour la station marine de recherche du Commandant Charcot puis aquarium. Sur trois bâtiments, chambres et suites offrent toutes une vue sur la mer et bénéficient du meilleur des équipements haut de gamme. Plusieurs chambres sont réunies par un couloir et sont communicantes : idéal pour les familles avec enfants. Un couloir de nage, un solarium et un spa s'associent au bar et au restaurant pour une pause des plus sereines. C'est superbe, la décoration a été orchestrée de main de maître et l'architecture labyrinthique de la villa ajoute ce je ne sais quoi de cinématographique qui rend tout séjour enchanteur. Luxe, calme et volupté.

■ **HÔTEL BARRIÈRE**
LE GRAND HÔTEL DINARD***
46, avenue George-V
✆ 02 99 88 26 26
www.lucienbarriere.com
grandhoteldinard@lucienbarriere.com
89 chambres. Demi-pension. Petit déjeuner : 25 €. Club enfants. Séminaires. Restauration. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna.
Un des établissements les plus prestigieux de Dinard et l'un des rares palaces bretons. Dans un bâtiment à l'architecture de style Belle Epoque à l'élégance d'un autre temps, des chambres et une suite dans la tradition du luxe et du service impeccable. Magnifique piscine et superbe terrasse avec vue sur la mer. Le bar est ouvert à tous, même pour un café ou un thé ou pour ceux qui souhaitent goûter des cognacs d'exception… Le restaurant propose une cuisine traditionnelle de marché, travaillée à partir de produits frais de saison.

■ **HÔTEL DE LA VALLÉE*****
6, avenue George-V ✆ 02 99 46 94 00
www.hoteldelavallee.com
contact@hoteldelavallee.com
Hôtel ouvert tous les jours. 23 chambres. De 80 € à 235 €. Demi-pension : 55 € (en plus). Petit déjeuner : 14,50 € (8 € jusqu'à 12 ans). Animaux acceptés (15 €). Wi-fi. Restauration.
Cet hôtel-restaurant joliment rénové est situé dans un quartier calme au bord de la mer, sur la très belle promenade du Clair de Lune et à deux pas du bus de mer. Laetitia et Gwendal Tanazacq vous y accueillent avec gentillesse et attention, et vous proposent des chambres très confortables, lumineuses et élégamment décorées, offrant pour la majeure partie d'entre elles, le magnifique spectacle des flots. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle de qualité – tout est frais et cuisiné maison et le chef a officié chez Tirel Guérin. Une belle adresse à découvrir ou à redécouvrir.

■ **NOVOTEL THALASSA****
Avenue du Château-Hébert
✆ 02 99 16 78 00
www.novoteldinard.com
h1114@accor.com
173 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 160 € à 315 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 19 €. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. L'hôtel dispose d'une thalasso-thérapie avec salle de fitness, hammam et parcours marin. Tv satellite. Animations.
Dans un environnement privilégié et exceptionnel, cet hôtel de grand standing dispose de 104 chambres et 2 suites qui offrent une magnifique vue mer, et de 67 autres, avec vue sur le jardin ou le château, équipées d'une kitchenette et situées dans les villas. Les chambres côté mer, lumineuses et contemporaines, sont composées d'un lit Queen size, télévision à écran plat, wi-fi gratuit, mini bar, set thé et café, douche ou baignoire et peignoirs. Côté jardin, les chambres toutes de bois et d'ardoises vêtues, bénéficient du même confort, la kitchenette en


© CHRISTIAN DOUTRELIGNE – FLOXPIX

La station balnéaire de Dinard.

plus. Le Novotel Thalassa, c'est aussi un bar et un restaurant panoramique sur la baie de Saint-Malo résolument axé sur les trésors de la mer, et surtout un espace forme avec piscine d'eau de mer chaude, couverte, hammam, salle de fitness et parcours marin, cours de Pilate, coaching sportif individuel, aquagym, musculation aquatique… Bref, l'endroit rêvé.

Loisirs

■ **BICYCLETTES STORE DINARD** NOUVEAU
13, boulevard Wilson
✆ **02 99 46 10 14**
bicyclettes.store.35@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h.
Bicyclettes Store, c'est un nouveau concept de vente et de location de vélos sur Dinard, à proximité immédiate de la mer. Dans une ambiance loft alliant briques, ferronnerie, escalier métallique ouvert et tapis ancien, Bicyclettes Store vous offre avec convivialité et compétence de vous renseigner sur LE vélo qui vous conviendra. Electrique ou non, *fat bike* ou randonnée, vous trouverez forcément votre bonheur ici !

Sorties

■ **BAR L'AQUARIUM – CASTELBRAC**
17, avenue George V
✆ **02 90 04 40 30**
www.castelbrac.com/fr/bar-aquarium
restauration@castelbrac.com
Ouvert tous les jours de 11h à 22h. Wi-fi gratuit. Terrasse.
Poussez la porte (et elle est superbe, façon années 1930) de l'ancien aquarium du muséum, resté ouvert jusqu'en 1992 et venez découvrir un intérieur Art déco particulièrement réussi, d'inspiration Jules Vernes, avec de sublimes mosaïques et des teintes douces. Ici, tout est fait pour vous faire chavirer, aussi profitez-en pour savourer un des délicieux cocktails maison ou partagez une des petites assiettes concoctées par le chef Julien Hennote pour profiter d'un moment idéal dans un lieu insolite…

■ **LE CASINO BARRIÈRE DE DINARD**
4, boulevard Wilson
✆ **02 99 16 30 30**
www.lucienbarriere.com
grandhoteldinard@lucienbarriere.com
♿
Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi de 11h à 2h ; le vendredi et le samedi de 11h à 3h. Restauration.
Ambiance feutrée et décor luxueux pour ce casino situé sur la digue de Dinard, face à la plage. Les inconditionnels des jeux de hasard seront ravis car le casino offre une bonne centaine de machines à sous allant de 1 centime à 5 €uro (machines à sous rouleaux, rouleaux vidéo, vidéo Poker, roulette anglaise électronique). Pour ceux qui préfèrent les jeux de table, vous pourrez jouer à la roulette anglaise, au black-jack ou encore vous asseoir à une table de texas hold'em poker dans une ambiance qui n'est pas sans évoquer James Bond. Le tout restant ensuite de ne pas se laisser aller à la folie du jeu, car la caisse a toute capacité pour avaler votre carte de crédit.

Emplettes

■ **MARCHÉS**
La place Crolard est le théâtre d'un des plus beaux marchés de la région. En saison, trois par semaine : le mardi, le jeudi et le samedi. Autour des halles de nombreux marchands viennent vendre vêtements, épicerie, artisanat, fruits et légumes, viandes et fruits de mer… Le marché du samedi est le plus important.

Dans les environs

La Richardais

ARMOR-LUX
Rue de La Ville-Biais
✆ 02 99 16 08 62
www.armorlux.com
la-richardais@armorlux.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h30. Ouvert les dimanches en haute saison (se renseigner). Livraison possible.
Des marinières en veux-tu, en voilà… mais Armor-Lux ne se résume pas à cet unique vêtement. Car si la célèbre marque bretonne a bâti, en partie, sa solide réputation sur le tricot rayé qui s'est imposé comme un indispensable de toute garde-robe, elle propose aussi de nombreux vêtements de tout style au travers de ses différentes marques. Armor-Lux, Armor Kids, Berac, Terre et Mer et Bermudes habillent toute la famille en toutes circonstances. Des vêtements pour lesquels la marque a souhaité une production française. Identité et qualité, la marque n'a jamais dérogé à la règle. Soucieuse du développement durable, elle a également développé une ligne en coton équitable, labellisé Max Havellaar. Dans cet immense magasin de 1 200 m², un espace est également consacré aux articles textiles, d'arts de la table et accessoires signés François Le Villec. Sans oublier l'indispensable rayon de produits régionaux, d'arts de la table et autres objets de décoration. Les critères de sélection de ces autres productions sont draconiens : bretons, qualitatifs, haut de gamme, à prix abordables. Bref, un résumé de l'esprit maison !

Pleurtuit

DOMAINE DU MONTMARIN
Le Montmarin
✆ 02 99 88 58 79
www.domaine-du-montmarin.com
tlfmontmarin@orange.fr
Fermé du 1er novembre au 31 mars. Ouvert de début avril à fin mai et de mi-septembre à fin octobre de 14h à 18h. De juin à mi-septembre de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 4,20 € (5,70 € de 14 à 18 ans).
Cette splendide malouinière de style Louis XV est l'une des rares à se situer sur la rive gauche de la Rance, qu'elle surplombe. Jardins à la française – inchangés depuis le XVIIIe siècle -, potager et parc romantique inspirés des « frères Bulher » avec pelouses, bosquets, rocailles, collections botaniques et autres massifs floraux constituent ce parc exceptionnel de 6 hectares. Au centre de la cour d'honneur se trouve un très beau bassin du XVIIIe siècle en marbre blanc de Carrare. Son contenu botanique s'enrichit chaque année. Il est le lieu de manifestations consacrées aux plantes. Une pépinière propose une belle gamme de présents dans le parc. Après une minutieuse restauration le pavillon aux Menus Filains est ouvert et il retrace l'histoire du chantier naval du château. Toute l'année et sur demande, le Domaine de Montmarin accueille réceptions, mariages, séminaires… A noter : on peut maintenant visiter (c'est inclus dans le billet) le pavillon aux menus Filains, ancien bâtiment qui accueillait les arrivants au port et dans lequel on entreposait autrefois les cordages (également appelés filins). L'intérieur, récemment restauré, permet d'admirer une maquette reprenant une partie du plan de 1791 établi à la demande de Dubois du Montmarin et montrant « le port de construction » dans le cadre de la propriété, ainsi qu'une exposition de peintures.

LA MÉTAIRIE
8, La Mettrie Labbé
✆ 02 99 16 02 94
www.chambrelametairie.com
nathalie@chambrelametairie.com
A 5 km de Dinard, Saint-Lunaire et Saint-Briac et à 14 km de Saint-Malo.
Gîtes de France (3 épis). 3 chambres. Chambre double de 50 € à 60 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Chèque Vacances. Wi-fi.
Charme et authenticité caractérisent cette merveilleuse demeure, une ancienne longère soigneusement rénovée, lovée au calme de la campagne dinardaise et à 5 km des plages. L'accueil de Nathalie et Denis, les maîtres des lieux, est des plus chaleureux, quant aux chambres qu'ils proposent, elles sont cosy et confortables, et bénéficient chacune d'une salle de bains ou d'une salle d'eau privative à la propreté irréprochable, de toilettes et d'une télévision. Les petits déjeuners, copieux et très variés, sont composés de produits gourmands faits maison comme des confitures, des crêpes, des gâteaux ou encore des caramels… L'été, vous profiterez du soleil installé dans le salon de jardin tandis que l'hiver vous vous réchaufferez au coin d'un feu de cheminée, sans oublier les nombreuses promenades que l'on peut faire dans les environs. Quoi rêver de mieux ?

Saint-Briac-sur-Mer ★★

Berceau des capitaines au long cours, cet ancien village de pêcheurs a conservé autour de son clocher du XVIIe siècle des petites ruelles pavées sinueuses et étroites au charme particulier. Avec ses diverses activités nautiques au bord de ses 10 plages et ses nombreuses possibilités de promenades le long de ses sentiers piétonniers, Saint-Briac se transforme en été en une station balnéaire très appréciée des familles, comme elle le fut des peintres tels qu'Henri Rivière, Auguste Renoir, Emile Bernard ou encore Paul Signac y séjournèrent. Vous pourrez d'ailleurs y parcourir le chemin des peintres qui emprunte en partie le sentier des douaniers. La commune abrite aussi le fabuleux Gold de Dinard qui offre des vues époustouflantes sur la mer tout au long du parcours 18 trous. Découvrir Saint-Briac et sa douceur de vivre, c'est prendre le risque de s'y attacher… et de n'avoir qu'une envie : y revenir le plus souvent possible, voire toujours !

BISTROT DE LA HOULE
NOUVEAU

14, boulevard de la Houle
✆ 02 99 40 10 05

Ouvert toute l'année. Fermé en octobre. Basse saison : du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 30 €. Menu enfant : 10 € (mini burger frites ou lieu jaune et légumes + glace + boisson). Vin au verre. Entrées à partager à partir de 14 €. Ceviche de 15 à 17 €.

Le Bistrot de la Houle, c'est l'adresse de Fred et Jenni, restaurateurs bien connus dans la région pour leur savoir-faire et leur sens de l'accueil. L'établissement a ouvert en avril 2018 et propose une sympathique carte bistrot dans un cadre un peu vintage loft avec de grandes verrières métalliques et des banquettes en velours rouge. C'est le lieu idéal pour s'évader sur les côtes du Pacifique en dégustant un ceviche, plat cuit en marinade et servi froid, spécialité d'Amérique latine. Le Bistrot de la Houle en propose au calamar, au cabillaud, au lieu jaune et au bœuf. La carte présente aussi quelques plats plus classiques, revisités. Et bien sûr, de bonnes moules de Bouchot et frites maison, en saison ! La grande terrasse en retrait du boulevard de la Houle n'attend que vous… d'autant qu'elle n'est qu'à quelques pas de l'institution locale : le bar Le Dériveur !

LA TABLE DU BÉCHET
NOUVEAU

4, Boulevard de la Houle
✆ 02 23 17 77 02

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Plat : entre 13 € et 20 €.

Ce restaurant qui a ouvert en juillet 2017 propose une carte brasserie qui change toutes les semaines, avec des produits frais et des galettes délicieuses. Durant six mois de l'année, vous pouvez y déguster de superbes moules de bouchot, mais le *Fish and Chips* succulent, les crêpes très réussies et les desserts (surtout la frangipane) à tomber par terre, sont à la carte tout au long de l'année. A cela s'ajoute un service agréable et efficace. Que demander de plus ? Une petite terrasse pour profiter du soleil… elle est là ! La mer est à deux pas, et pour poursuivre la soirée, le bar le Dériveur et sa fameuse ambiance où les vacanciers se mêlent à la population locale n'attend que vous…

LES DEUX SARDINES

2, boulevard de la Houle ✆ 09 80 83 44 04

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours sauf le mercredi et jeudi et le vendredi midi. De début de septembre à fin juin, ouvert du vendredi soir au mardi soir. En été, fermé le mercredi et le jeudi midi. Réservation recommandée. Vin au verre. Au déjeuner : uniquement 2 formules entrée/plat à 15 € et 25 €, dessert à 7 €. Le mardi soir, uniquement deux menus dégustation (à 38 et 50 €). Terrasse. Vente à emporter.

Adélaïde et Greg font vivre avec engagement ce chouette restaurant briacin, voisin du bar le Dériveur. La déco rudement efficace et dans l'air du temps concourt au plaisir que vous aurez à vous attabler ici, en terrasse (sur rue) ou en intérieure. Comme depuis la création des Deux Sardines, le couple s'attache à réaliser une cuisine exigeante, avec des produits frais, de saison et de belle qualité. Cuissons, assaisonnements, associations créatives… Rien à redire sur cette adresse qui connaît un joli succès. Avant de réserver, retenez bien que le midi, il ne vous sera proposé que deux formules (entrée, plat, sans choix), et un dessert, que le soir vous aurez accès à la carte, courte mais étudiée pour tous… avec une exception : le mardi soir, place uniquement aux deux menus dégustation. Bon à savoir : pendant l'été vous pouvez commander ici vos paniers pique-nique. Chic !

L'HÔTEL-BAR-RESTAURANT DU NESSAY
NOUVEAU

Situé sur la péninsule du Nessay, au bout du port
Château du Nessay
✆ 02 99 21 02 10
www.lenessay.com
contact@lenessay.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Réservation recommandée. Tapas entre 5 € et 60 €. Tarifs de la chambre entre 200 et 800 €. Terrasse.

Quel bel endroit que ce château du Nessay qui se situe sur la presqu'île qui ferme l'anse du Balcon d'Emeraude, nouveau joyau de Saint-Briac ! Au cœur d'un parc arboré et entouré par la côte rocheuse et la mer, cet établissement a été réhabilité en 2018 pour offrir 17 chambres spacieuses et luxueuses, avec vue. 11 sont situées dans le château, 2 dans l'extension située sur la plage et 4 dans la poterne, idéales pour les échappées belles en amoureux, comme pour les séjours en famille. Le bar, cosy à souhait en hiver grâce à sa déco soignée et sa cheminée, s'ouvre aux beaux jours sur une terrasse qui offre une vue à 360 degrés sur la mer avec un panorama d'exception (ne pas manquer le coucher de soleil, flamboyant !). Le restaurant propose une cuisine léchée élaborée à partir de produits frais et locaux, et accommode les poissons issus de la pêche locale pour servir un assortiment de saveurs délectables. Enfin, le spa Phytomer complète l'offre de ce lieu qui tient ses promesses. À fréquenter sans modération !

DINARD GOLF-CLUB

53, boulevard de la Houle ✆ 02 99 88 32 07
www.dinardgolf.com
dinardgolf@dinardgolf.com

Ouvert toute l'année. Fermé le 25 Décembre. Green Fees avec 1 carnet de parcours et 1 jeton de practice : 60 € en basse saison, 85 € en moyenne saison et 100 € en haute saison. Restauration. Boutique.

Ce très ancien link, le plus ancien de France après Pau, offre un magnifique parcours avec une vue sur la mer quasi permanente de ses dix-huit trous. Chacun porte un nom (la Route, la Déroute, le Cinq, la Joie, l'Intrus, la Plage, etc.). Il offre un sol sablonneux, des fairways ondulés, des petits greens surélevés et très rapides, de nombreux bunkers, très peu d'arbres mais beaucoup de genêts et d'ajoncs. Autre bel atout, son club-house qui allie tradition et confort. Il propose également de nombreux services, tels que du putting green, pitching green et de la location de matériels (chariots électriques et manuels, voiturettes,…). Les passionnés de golf l'affectionnent tout particulièrement… et on comprend pourquoi !

Saint-Lunaire ★★

OFFICE DE TOURISME
72, boulevard du Général-De-Gaulle
✆ 02 99 46 31 09
ot@saint-lunaire.com
En juillet et août du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ainsi que les dimanches et jours fériés de 10h à 13h et de 15h à 18h. D'avril à juin et en septembre ouvert du mardi au samedi et les fériés de 9h30 à 12h30 et les dimanches matin.
Malgré la réorganisation de l'information touristique dans la communauté de communes désormais chapeautée par l'office situé à Dinard, le bureau d'informations touristiques de St-Lunaire continue de vous accueillir. Comme tous les ans, l'office de tourisme édite un guide qui regroupe leurs différents adhérents, des idées de visite et un plan de la ville. Des carnets aventure qui permettent aux enfants de découvrir la ville de manière ludique sont disponibles sur demande, ainsi qu'un guide de randonnée, le Saint-Lu Randotour pour découvrir le GR34 de Longchamp à la Pointe du Nick, guidés par une série de questions et d'énigmes. Toute l'année et durant les vacances scolaires, l'office de tourisme organise des visites guidées.

LA RUAUDAIS
La Ruaudais ✆ 06 86 12 09 99
www.laruaudais.fr
Ouvert toute l'année. Chambre double de 70 € à 80 € ; chambre triple de 100 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Chambre d'hôtes pour 4 personnes de 125 à 150 €. Lit supplémentaire à 32 €. Gîtes de 375 € à 650 € la semaine selon les périodes. Restauration.
Un cadre exceptionnel avec bois, jardin et étang pour cette magnifique longère du XIXe, empreinte de caractère et d'authenticité, dans laquelle vous accueillent avec une infinie gentillesse et générosité, Laurence et Patrick Leguay, les charmants maîtres des lieux qui n'ont de cesse que de vous servir au mieux et vous satisfaire. Havre de paix et de repos, la Ruaudais met à votre disposition des chambres d'hôtes spacieuses, décorées avec goût, confortables et d'une propreté irréprochable, ainsi que deux gîtes tout aussi parfaits, pouvant accueillir 4 à 6 personnes. A l'heure du petit déjeuner, vous vous régalerez de nombreux délices maison tels que crêpes, far breton, tarte aux pommes, madeleines, confitures ou encore yaourts maison… sans oublier le jus d'orange frais pressé. Vous l'aurez compris, ici on vous reçoit avec amour. Idéal tant pour un séjour en famille que pour un week-end en amoureux. Chaudement recommandé.

DOL-DE-BRETAGNE ★★

Dol-de-Bretagne est une cité médiévale qui possède bien des surprises. Ses atouts résident dans un passé exceptionnel et la présence d'un patrimoine de qualité : une cathédrale romane puis gothique, un double-puits secret, la maison la plus ancienne de la région, une capitale religieuse de la Bretagne indépendante, un hôtel du Quengo empli d'anecdotes, des couvents transformés… A l'origine, dès le VIe siècle, la ville devient l'un des premiers évêchés de Bretagne qui consacre le roi Nominoé en 848. Néanmoins, Dol a tout d'abord les caractéristiques d'une ville frontière placée entre la Bretagne et la Normandie. C'est une ville proche également de la baie du Mont-Saint-Michel et des premiers vallonnements verdoyants des pays de Combourg et d'Antrain ce qui lui confère beaucoup de charme. Elle est aussi la porte d'entrée dans la Bretagne romantique et elle a été le lieu de villégiature de Chateaubriand et de Victor Hugo à plusieurs reprises. La ville jouissait alors d'un immense prestige comme siège d'un évêché. A sa suppression en 1801, la cité dut se résoudre à n'être plus qu'un centre commercial actif. Aujourd'hui, chef-lieu de canton fort de ses quelque 5 000 habitants, la ville reste toujours une zone d'attraction au dynamisme commercial et touristique certain.

OFFICE DE TOURISME
5, place de la Cathédrale
✆ 02 99 48 15 37
www.pays-de-dol.com
Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. En juin et septembre, ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, le dimanche de 14h à 18h.
L'office de tourisme a bien des atouts car vous pouvez à la fois partir en quête d'une visite guidée ou de renseignements mais également profiter de plusieurs salles d'exposition. La vitalité du lieu est tout de suite repérable dans le foisonnement des propositions. Vous pourrez même suivre les traces de Nomino, un enquêteur local dans une visite guidée ludique et passionnante. Vous découvrirez ce descendant direct du roi Nominoë et son cheminement surprenant à travers les rues et les monuments de la ville. A sa suite, petits et grands explorent les mystères de Dol-de-Bretagne grâce à trois parcours de la ville. Vous pouvez ainsi vous balader et lire différents commentaires sur des panneaux disséminés dans les rues. L'office de tourisme pourra encore vous suggérer des visites commentées de la cité médiévale ou le Cathédraloscope (la construction des cathédrales n'aura plus de secrets pour vous). A vous encore les week-ends de tous types, insolites, nature, gourmandise ou découverte en baie du Mont-Saint-Michel. Il est vrai que le spectacle des plus grandes marées d'Europe dans cette baie avec plusieurs visites guidées au choix, ou un déjeuner autour d'un plateau de fruits de mer sont immanquables. Les enfants pourront découvrir un parc animalier avec le château de la Bourbansais ou encore s'effrayer au parc Alligator Bay. Les connectés s'amuseront d'une promenade numérique de la ville ou se livreront à du géocaching.

Enfin, le samedi matin, il sera l'occasion d'aller au marché et de ramener quelques belles spécialités. Enfin, si vous voulez découvrir de belles randonnées balisées, rendez-vous à la forêt du Mesnil avec son abbaye bénédictine du XVII[e] siècle, sa promenade des fées et son site mégalithique. En somme, de biens belles propositions vous attendent.

Points d'intérêt

CATHÉDRALE SAINT-SAMSON ★★★

Place de la Cathédrale

La cathédrale Saint-Samson est pour beaucoup l'une des plus belles de Bretagne. Reconstruite au XIII[e] siècle sur les ruines de la cathédrale romane incendiée en 1203 par Jean sans Terre, roi d'Angleterre, elle a été bâtie dans le style gothique dit anglo-normand. Il a fallu plus de soixante ans pour reconstruire ce monument parmi les plus remarquables du patrimoine religieux de la Bretagne avec ses influences anglaises et normandes. La façade ouest, avec sa porte rectangulaire du XII[e] siècle, est encadrée de deux tours. Celle de gauche est toujours restée inachevée. L'autre date du XV[e] siècle et son campanile du XVII[e] siècle. Selon une légende locale, elle serait reliée au mont Dol par un passage souterrain. Au sud, remarquez le petit porche ou porte de l'Evêque (XIII[e]-XV[e] siècle) qui s'ouvre sur deux arcades ogivales. La colonnette du milieu, octogonale, est ornée de cœurs. Le grand porche des XIV[e]-XV[e] siècles présente une voûte à croisée d'ogives et de larges fenêtres latérales. A l'intérieur, vous admirerez les stalles en chêne sculpté, le trône épiscopal, la grande verrière, le tombeau de Thomas James ou encore la sculpture en bois du *Christ aux outrages*. Unique en France, la cathédrale Saint-Samson possède un double puits, intérieur et extérieur, alimenté par une même source et relié par une galerie souterraine. Reste à rappeler qui est saint Samson. Cet homme d'église originaire du Pays de Galles et né à la fin du V[e] siècle. Il fonde un monastère qui lui permet d'évangéliser toute la région. Avec l'appui du roi breton Judual, le moine Samson joue un rôle primordial dans la fondation, au VI[e] siècle, de la cité de Dol et de son évêché. Son tombeau est l'objet d'une très grande vénération et de nombreux pèlerinages.

LE CATHÉDRALOSCOPE

4, place de la Cathédrale
✆ 02 99 48 35 30

Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h d'avril à juin et en septembre. Tous les jours de 10h à 18h30 en juillet et août. Adulte : 6,80 € (tarifs entrée du musée et atelier : adultes 12 €, enfants (6-18 ans) 10 €). Enfant (de 6 à 18 ans) : 5 €. Forfait famille 2 adultes + 2 enfants : 20 € pour le musée. Visite guidée. Boutique. Animations.

Connaissez-vous la cathédrale de Dol ? Sa construction a duré une cinquantaine d'années et son architecture présente les évolutions de l'art gothique au fil des avancées techniques. Elle est donc exceptionnelle non pas de par sa taille mais de par ses qualités pédagogiques et didactiques. Rien d'étonnant à ce qu'un des seuls musées sur le sujet des cathédrales en Europe se soit implanté à Dol. Ses 12 salles réparties sur 600 m² embrassent les anecdotes de l'Histoire. A l'aide de scénographiques, de schémas, de maquettes et vidéos, vous apprendrez tout sur ces immenses constructions, du point de vue technique, matériel mais aussi spirituel. L'exposition des objets conservés depuis le Moyen Age achèvera de vous plonger dans cette lointaine époque. Vous apprendrez aussi que la notion d'architecte est née avec l'édification de ces monuments prestigieux. Des visites guidées sont proposées.

Le couvert

AUBERGE DE LA COUR VERTE

Route de Rennes
✆ 02 99 48 41 41
www.aubergedelacourverte.com
aubergedelacourverte@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au vendredi, le dimanche et les jours fériés de 12h à 13h30 et à partir de 19h30. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Formule découverte (entrée, plat, dessert) : 30 €. Chèque Vacances. Parking privé et aire de jeux pour les enfants. Anglais parlé.

L'Auberge de la Cour Verte est une ancienne métairie du XVII[e] siècle qui bénéficie d'un charme irrésistible et chaleureux avec ses pierres chargées d'histoire, ses belles poutres apparentes et son imposante cheminée. Les nouveaux propriétaires, arrivés en juin 2016, sont désormais bien installés et y proposent une cuisine jeune et créative avec des produits de qualité. Tous les soirs et le dimanche midi, un menu dégustation vous sera proposé. Pour suivre les saisons et ne pas lasser ses clients fidèles, ce menu, comme une partie des plats de la carte, changent tous les mois.

Le gîte

DOMAINE DES ORMES*****

Epiniac
✆ 02 99 73 53 00
www.lesormes.com/fr
info@lesormes.com

Ouvert toute l'année.

Le Domaine des Ormes est idéalement situé entre Saint-Malo et le mont Saint-Michel. Ce camping, qui est l'un des plus luxueux de Bretagne, vous propose un large choix d'hébergements et d'activités au cœur du parc du château du XVII[e] siècle (200 ha). Ici, confort et activités vous promettent un beau séjour, que vous soyez dans le Castels Camping (5-étoiles), le Golf hôtel (3-étoiles), la résidence hôtelière (3-étoiles), 4 gîtes dans des maisons traditionnelles bretonnes, des cottages huttes en bois, et les fameuses cabanes dans les arbres ou sur l'eau. Vous pourrez aussi profiter d'un golf 18 trous avec son club house (membre de la chaîne Golfy), une infrastructure spécifique à l'organisation de séminaires et événements, et un centre équestre. Le Domaine des Ormes est un lieu unique pour tout type de clientèle sachant apprécier ce savant mélange de nature, d'activités sportives et d'animations.

Vous pourrez vous détendre dans le complexe aquatique (parc aquatique couvert et chauffé à 28 °C, piscine à vagues, aquaparc avec toboggans) ou vous dépenser lors d'une partie de golf, du parcours aventure dans les arbres, du Paintball, d'une balade à cheval, ou encore improviser une partie de tennis ou de cricket ou vous initier à la pêche ou à l'escalade. Le Kids Club accueillera vos enfants gratuitement en juillet-août. Commencez votre journée par des croissants chauds disponibles au Spar, ou encore flânez dans les boutiques souvenirs. Côté restauration, choisissez votre menu au gré de vos envies : Chez Madeleine, retrouvez des pizzas à emporter ou sur place et un choix de pâtes et de salades croquantes. Profitez de la terrasse du club house avec sa vue imprenable sur le château et une carte brasserie. Le Cellier entièrement rénové vous proposera une ambiance « bar à vin » avec tapas et grillades. L'Oie gourmande joue la carte du raffinement et profitez de quelques grillades à l'Auberge de la Cour verte. Pour terminer votre soirée, profitez des bars et de la discothèque ou d'un concert ou spectacle concocté par l'équipe d'animation. Tous les éléments sont réunis pour réinventer vos vacances en famille, organiser des courts séjours avec votre tribu ou encore des week-ends en amoureux. Sans oublier quelques surprises comme le téléski nautique. Vous serez ainsi tractés par un système de poulie et vous essayer au ski nautique, au wakeboard ou à la bouée. Il y a de quoi vivre de belles sensations.

Sorties

LE STUART
18, Grande-Rue des Stuarts
✆ 02 99 48 24 05
Ouvert du mardi au vendredi de 10h30 à 1h ; le samedi de 10h à 1h ; le dimanche de 10h à 20h30. Terrasse. Concerts.
Ce chaleureux pub est situé dans une ancienne et magnifique auberge du XVe siècle, en plein cœur de la rue commerçante de Dol. Les propriétaires affichent avec malice l'origine du lieu : il s'agirait d'un ancien relais pour les pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle… Une origine bien lointaine puisque cette adresse est désormais prisée des noctambules qui aiment venir y faire la fête. Dans une ambiance musicale éclectique qui va de la pop anglaise à l'électro-jazz, en passant par la chanson française et la musique traditionnelle, on aime s'amuser et l'équipe du Stuart s'emploie joyeusement à assurer une bonne convivialité. En plus, le Stuart vous propose de déguster un large choix de bières bouteilles et pression, tout un tas de cocktails avec ou sans alcool, sans oublier de petits rhums maison comme le « rhum piment » à découvrir. Pour accompagner le tout, une ardoise titille les papilles avec ses saucissons, terrines et autres pâtés. L'établissement dispose d'une terrasse ensoleillée, organise des soirées concerts et assure les retransmissions sportives. Que demander de plus ?

Dans les environs

Hirel – Vildé-la-Marine

AVEL CHARS A VOILE
4, rue du Bord-de-Mer
✆ 06 81 24 52 33
www.avelchars-a-voile.com
avelchar@laposte.net
Ouvert toute l'année. L'activité est proposée de 10h jusqu'à 19h, du lundi au dimanche, sur réservation. Réservez directement en ligne. Baptême à partir de 20 €. Tarif groupe : les contacter.
Grâce à Avel, initiez-vous au char à voile et découvrez-en les joies et les sensations fortes à Hirel dans la baie du Mont-Saint-Michel, à une quinzaine de minutes de Saint-Malo. Cette activité de plein air, proposée chaque jour (ici on n'est pas embêté par la marée !) est destinée autant aux novices qu'aux confirmés, aux adultes comme aux enfants (11 ans) en monoplace, tandis que les plus jeunes (à partir de 5 ans) pourront plutôt opter pour un biplace. Sensations fortes dès la prise en main ! Les 4 moniteurs diplômés d'Etat, se feront un plaisir de vous accueillir et de partager avec vous leur passion.

Le Vivier-sur-Mer

C'est en 1954, au Vivier-sur-Mer, qu'est née la mytiliculture en baie du Mont-Saint-Michel. Cette nouvelle activité s'est rapidement développée grâce à la technique d'élevage sur bouchots et à des conditions de milieu tout à fait favorables. Le Vivier-sur-Mer est le principal centre de production de moules de Bretagne nord.

HÔTEL RESTAURANT LE BRETAGNE
6, rond-point du Centre
✆ 02 99 80 82 87
www.hotel-restaurant-le-bretagne.com
lebretagne35@hotmail.fr
Logis (2 cocottes). Fermeture annuelle de début janvier à mi-février. Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi. Menus de 24 € à 40 €. Menu enfant : 9 € (tarifs de la chambre double : de 55 € (basse saison) à 70 €). Carte bilingue. Accueil des groupes (jusqu'à 130 personnes sur réservation). 2 salles dont une panoramique à l'étage. Parking.
Dans un cadre privilégié au bord de la mer, l'établissement, qui est également un hôtel, se compose d'une crêperie au rez-de-chaussée et d'un restaurant au premier étage – avec un ascenseur pour les personnes à mobilité réduite – qui bénéficie d'une vue panoramique des plus agréables sur la baie du mont Saint-Michel. Dans ce dernier, le chef, Fabien Vray, va vous régaler d'une cuisine à la fois traditionnelle et créative qui se renouvelle au gré des saisons, une cuisine joliment composée de produits frais et locaux qui fait la part belle aux trésors de la mer. L'hôtel propose 16 chambres de bon confort. Une bonne adresse et un accueil fort agréable.

MAISON DE LA BAIE
Port Le Vivier-Cherrueix
✆ 02 99 48 84 38
www.maison-baie.com
Ouvert toute l'année. Fermé le week-end en hiver. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 18h15. Visite libre. Mytili – Découverte 1 heure : 9 € et enfant : 5,50 €. Mytili – Bouchots 2 heures ou Pêcheries : 14 € et enfant : 9,50 €. Balades pédestres 4 à 7 heures : 14 € et enfant : 9,50 €.

La Maison de la Baie se propose de vous faire présenter un site original, la baie du Mont-Saint-Michel, son écosystème et son activité très particulière, par un train marin qui vous fera découvrir la mytiliculture sur bouchot. Pour cela, elle organise des randonnées découvertes, effectuées sur réservation. Des guides professionnels se chargeront de commenter et de sécuriser la sortie. Equipez-vous d'une tenue adéquate, et renseignez-vous sur les différentes randonnées : vous choisirez alors une sortie adaptée à vos centres d'intérêts et vos qualités de marcheurs (parcours de 8 à 25 km).

FOUGÈRES ★★★

Proche de Rennes, Fougères est une belle ville labellisée ville d'Art et d'Histoire depuis 1985. Depuis l'an mil, elle a affronté les luttes incessantes entre les conquérants bretons, normands, français, ce qui lui a apporté un magnifique patrimoine architectural. C'est aujourd'hui une ville pleine d'atouts qui sait en jouer à toutes les saisons. Le magnifique panorama qui s'ouvre de l'esplanade du jardin public la rend unique et il est bon de se perdre dans l'entrelacs des ruelles médiévales, d'admirer les maisons à pans de bois, de rencontrer les vestiges des moulins à foulon et à tan, de passer les ponts et les lavoirs ou même de profiter des multiples couleurs de cette cité très fleurie. Les âmes poétiques et littéraires s'y rendront pour marcher sur les traces de grands écrivains. En effet, la ville a fait naître de belles pages et a inspiré de grands hommes : Chateaubriand y fit de longs séjours chez ses sœurs et Juliette Drouet, la maîtresse de Victor Hugo, est fougeraise. « Je suis à cette heure au pays des fougères, écrit le poète, dans une ville qui devrait être pieusement visitée par les peintres, dans une ville qui a un vieux château flanqué de vieilles tours les plus superbes du monde. » Balzac a trouvé ici l'inspiration de son roman *Les Chouans*. Il affirmait même que la Bretagne est là, « dans sa fleur ». Bordé par le Couesnon et ses vallées verdoyantes, le pays de Fougères a de la Normandie toute proche les herbages d'un vert profond, la vocation agricole et les charmes du tourisme vert. Le nord est le domaine du granit, le sud, le pays du schiste. Sa situation géographique aux confins des trois régions de Bretagne, de Normandie et des pays de la Loire a fait de Fougères un carrefour économique. Pour ses habitants et visiteurs, la ville propose toute l'année une belle programmation culturelle avec le festival de musique traditionnelle « Assemblée Prix Froger-Ferron », les mercredis du cinéma en plein air, « Les scènes déménagent », les jeudis du château, le trail urbain, la marche gourmande du patrimoine mais aussi des visites nocturnes organisées par l'office de tourisme : pas un jour sans que la ville ne s'anime. Enfin, n'oubliez pas de découvrir la nouvelle statue érigée en l'honneur de Juliette Drouet, la muse de Victor Hugo avec ses 22 000 lettres d'amour. Vous découvrirez ainsi une plume et un encrier dédiés à cette relation.


© JEANPHILIPPE DEUSLE – FOTOLIA

Le jardin Saint-Léonard de Fougères.

■ **OFFICE DE TOURISME DE FOUGERES ET DE SON PAYS**
2, rue Nationale
✆ 02 99 94 12 20
www.ot-fougeres.fr
tourisme@ot-fougeres.fr
Ouvert en juillet-août du lundi au samedi de 9h à 19h et les dimanches et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. De Pâques au 31 octobre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. De la Toussaint à Pâques, ouvert le lundi de 14h à 18h, du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé les dimanches et jours fériés. Des expositions sont présentées tout au long de l'année. Connexion Internet. Accueil en français, allemand, espagnol et italien. Label Tourisme & Handicap.
Sur la place du Théâtre, située sur les hauteurs de Fougères, ce bel office du tourisme est riche d'un joli bâtiment et d'un espace convivial et ouvert dans lequel il fait bon se promener. N'hésitez pas à passer sa porte pour venir vous renseigner sur les différentes activités du pays de Fougères ou profiter de l'exposition temporaire qui y est affichée, différente chaque mois. Quatre chargées d'accueil multilingues sont là (et plusieurs autres en haute saison) pour vous conseiller et vous renseigner avec sourire et bonne humeur. Documentations et cartes postales sont également à disposition. Depuis le site web de l'office, vous pouvez télécharger gratuitement l'application « Trésors de Haute-Bretagne » et découvrir le géocaching à Fougères. Vous pouvez également télécharger un guide audio intégral en français, anglais, allemand. Il est gratuit et il suffit juste de vous inscrire. Ainsi, vous découvrirez Fougères comme jamais : son quartier médiéval, son château, son beffroi et bien d'autres curiosités. On salut aussi leur implication en matière de tourisme et de handicap : vous pourrez ainsi profiter pleinement de votre séjour avec des bons plans.

■ **LE PETIT TRAIN TOURISTIQUE**
Place Raoul-II
✆ 02 99 94 60 33
www.petit-train-fougeres.com
contact@petit-train-fougeres.com
Du 1er juillet au 31 août tous les jours à 10h30, 11h30 et de 14h à 18h (départ toutes les heures) Le mercredi à 19h pour une folle visite. Mai, juin : tous les jours de 14h à 18h (départ toutes les heures) ; le dimanche visite supplémentaire à 11h. Adulte : 5,50 € (7 € pour la folle visite). Enfant (de 3 à 12 ans) : 3 € (4,50 € pour la folle visite). Groupe (10 personnes) : 4,50 €. Forfait famille : 14 €. Label Tourisme & Handicap.
Ce petit train tout de blanc vêtu porte le nom d'*Oriental express* : la promesse d'un périple plein de charmes est donc lancé et relevé. Ce train parcourt Fougères et vous propose une balade commentée et ludique parfaite pour toute la famille. 40 minutes à traverser la ville afin de vous laisser surprendre par les toits aigus, les vieilles chaumières, les cours pavées, le château et quelques histoires de la ville. Les visites décalées du mercredi soir en période estivale sont thématisées et costumées. Ce moyen est parfait pour découvrir Fougères, labellisée Ville d'Art et d'Histoire et Ville fleurie. En effet, le petit train touristique est très agréable et permet aux familles tout comme aux personnes en fauteuil de visiter la ville tranquillement. Le départ s'effectue au pied du château, la visite se poursuit au travers du jardin qu'appréciaient en leurs temps les illustres Balzac, Chateaubriand ou Victor Hugo avant de s'achever dans la ville basse et ses maisons à colombages. 40 minutes de visite avec des commentaires délivrés via un casque individuel (possibilité de choisir sa langue en français ou anglais).

Points d'intérêt

■ **LE BEFFROI**
Rue Nationale
Pour toute information contacter l'Office de Tourisme 02 99 94 12 20.
Edifié en 1397 par les bourgeois en souvenir d'un voyage en Flandres des drapiers de l'époque, ce beffroi est le symbole de la ville des marchands, de la richesse des échanges commerciaux avec les régions lointaines. Sur la cloche, on peut lire l'inscription : « En 1397 les bourges de Fougères me firent et m'appellent Roland Chapelle ». Sa voix rythme la vie de la cité, témoignant de sa vitalité économique depuis le Moyen Age. Chose étonnante, bien qu'il soit construit dans les murs de la ville close, il ne comporte pas d'horloge et constitue le plus ancien beffroi conservé en Bretagne.

■ **CHÂTEAU MÉDIÉVAL DE FOUGÈRES**
Place Pierre-Symon
✆ 02 99 99 79 59
www.chateau-fougeres.com
chateau@fougeres.fr
Fermé du 8 au 30 janvier. Fermeture le 25 décembre et le 1er janvier. Fêtes médiévales « Les Riches heures de Fougères » les 22 et 23 juin 2019. De mai à septembre : ouvert 7j/7 10h-19h, jours fériés inclus. D'octobre à avril : 7j/7 10h-12h30 et 14h-17h30. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8,50 € (tarif réduit : 5 €). Groupe (9 personnes) : 6,50 € (a partir de 20 personnes : 5,50 € par personne. Visite guidée/audioguidée). Pass famille : 22 €, carte d'abonnement mensuel : 17€. Les déficients visuels peuvent découvrir l'architecture d'une tour d'artillerie grâce à une maquette tactile visible dans la tour Raoul II.
Quand vous visitez le château de Fougères, vous visitez la plus grande forteresse médiévale d'Europe ! Petit rappel historique : tout commence en l'an mil, lorsque le premier château de Fougères, œuvre du premier baron de la maison de Fougères, est construit. Il assure la défense de la partie nord-est de la zone frontière du Duché de Bretagne, les Marches de Bretagne, face à la Normandie, territoire des rois d'Angleterre mais aussi face à l'Anjou et au Maine sous la coupe des rois de France. Bâti sur un promontoire dominant la vallée du Nançon, petit affluent du Couesnon, le très beau château féodal donne à Fougères tout son cachet. En 1166, il est détruit par le roi anglais Henri II Plantagenêt. Raoul II reconstruit aussitôt une forteresse de pierre, sur le même site. Au Moyen Age, la forteresse est successivement abattue et reconstruite par les Anglais et les Bretons.

FOUGÈRES,
LA PLUS GRANDE FORTERESSE D'EUROPE



T'AS PAS VU FOUGÈRES, T'AS RIEN VU

LES PLUS BEAUX DETOURS DE FRANCE

Fougères

VILLES & PAYS D'ART & D'HISTOIRE

Suivez notre actualité sur et www.chateau-fougeres.fr

En 1793, le château est enlevé par les Chouans, menés par le marquis Armand de La Rouërie. Propriété de la ville au XIXe siècle, le château demeure, malgré les épreuves du temps, un bel exemple de l'architecture militaire médiévale, avec ses treize tours, reliées par des courtines crénelées, délimitant une enceinte de près de 2 ha. Le monument a subi d'importantes rénovations, et les visites se font désormais le long d'un imposant parcours scénographié. La visite est réalisée avec un guide, une application smartphone ou un audioguide, dont certains ont été conçus spécialement pour les enfants. Quelques visites nocturnes aux flambeaux ponctuent la saison avec conteurs et musiciens tout comme des animations, des spectacles ou des visites contées. Chaque année, les Riches Heures de Fougères séduisent ainsi les visiteurs. La vie quotidienne d'un campement médiéval est même reconstituée dans ses moindres détails au cœur des Jardins de la Ville avec démonstration de métiers d'art courants : fauconnier, fondeur d'art campanaire, cirier…, un marché médiéval, la mise en scène d'une attaque ou encore un bal. Tous les jeudis soir, pendant l'été, l'enceinte du château s'ouvre au public gratuitement et devient le théâtre de diverses animations musicales et autres : cinéma, fest-noz, spectacles, marchés. La château médiéval de Fougères propose une flamboyante visite accessible à tous.

LA FORÊT DE FOUGÈRES

La célèbre forêt de Fougères est un lieu de promenade à ne pas manquer. Composée de chênes et de hêtres, qui sont les essences les plus courantes de la région, la forêt qui renferme encore quelques vestiges mégalithiques (le Cordon des druides qui est un alignement ou encore la pierre courcoulée qui est un dolmen à galerie) et a été un temps le repère des Chouans pendant la Révolution. Vous pourrez aussi être surpris par le cellier de Landéan datant du XIIe siècle qui est une salle voûtée sous terre, soutenue par onze arceaux. La légende dit que les deux escaliers qui y conduisent relieraient les celliers au château de Fougères. Cette forêt offre aujourd'hui 1 500 hectares de détente et d'oxygène et se compose du bois de la Motte, de Rumignon et même de la forêt de Villecartier. Sur place, vous pourrez emprunter un parcours santé, des circuits de randonnées comme la Pierre-Coucoulée, la voie romaine, Longue Noë Pierre enfoui ou les vieux châteaux, mais aussi les GR34 et 37, sans oublier les chemins pour les VTT. Nous ne pouvons bien évidemment omettre de mentionner le centre d'activités et de loisirs le Chênedet existant depuis 1978, qui propose des activités variées et des aires de jeux pour enfants. Petit plus l'été : un lieu de baignade surveillée s'y trouve également. En 2004, l'association internationale de minéralogie a homologué un nouveau minéral récemment découvert pour la première fois en milieu naturel… dans la forêt de Fougères ! Son nom ? La Fougérite.

Le couvert

COURT-CIRCUIT

4, rue Charles Malard
✆ 02 56 47 14 77
courtcircuitfougeres@gmail.com
Ouvert le mardi de 12h à 15h et de 19h à 21h30 ; le mercredi de 12h à 15h ; le jeudi et le vendredi de 12h à 15h et de 19h à 1h ; le samedi de 11h30 à 15h et de 19h à 1h. Terrasse.

Changement de cadre pour Court-Circuit. Victime de son succès, le restaurant a quitté les belles pierres de la rue Nationale pour rejoindre un espace plus grand. Comme le dit si bien Cécile, la maîtresse des lieux, « au Court Circuit, on y mange, on y boit ». A table on se délecte de petits plats simplissimes (burgers, tartines, quiches, plat du jour) mais préparés maison avec des produits locaux ou issus du commerce équitable, que l'on accompagne d'une bonne bière locale, d'un vin bio ou d'un jus de fruit frais. Vous l'aurez compris, ici on a des valeurs, des engagements qui vont au-delà du bien manger, c'est un véritable art de vivre. La programmation culturelle avec ses concerts fait régner une ambiance joyeuse et chaleureuse. Service tardif très appréciable.

CRÊPERIE TIVABRO

13, place du Marchix
✆ 02 99 17 20 90
Qualité Tourisme. Fermé les vacances de la Toussaint et de Pâques. Ouvert le mardi et du jeudi au samedi de 19h à 22h ; du mardi au dimanche de 12h à 14h. Parking gratuit à proximité. Carte : 20 € environ. Menu de groupe : 17,50 €. Galette à partir de 2,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Wi-fi gratuit.
En contrebas du château, la crêperie Tivabro possède un charme d'antan qui ne laisse personne indifférent. Petites tables en bois au rez-de-chaussée et grandes tablées à l'étage, poutres apparentes, vieux parquet, costume breton et vieux sabots : dans cette « maison de pays » du XVIe siècle, on renoue avec les us et coutumes bretons. Les 4 billigs tournent à plein régime en période estivale. Quand vous commandez une complète chez Tivabro, vous recevez une belle galette garnie de fromage Petit Savoyard, d'une belle tranche de jambon et d'un œuf miroir. Mais on se laisse aussi tenter par les spéciales avec l'andouille et ses pommes caramélisées, les noix de Saint-Jacques et leur fondue de poireaux ou le jambon cru de Savoie, ses champignons crémés et piment d'Espelette. Les pâtes à crêpes sont réalisées avec des farines de sarrasin et froment bio du Moulin de la Fatigue à Vitré (une valeur sûre). Fabienne et son équipe vous réserve un accueil chaleureux. Prévoyez de réserver.

GALON AR BREIZH

10, place Gambetta
✆ 02 99 99 14 17
www.restaurant-fougeres.com
contact@restaurant-fougeres.fr
Ouvert du lundi au jeudi et le samedi de 19h30 à 22h30. Ouvert le dimanche sur réservation. Menus de 21 € à 63 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Végan-friendly.
Depuis le château, c'est en remontant vers la ville haute que vous trouverez cette merveilleuse adresse. Galon Ar Breizh vous accueille dans un cadre chic et élégant. La salle de restaurant avec sa belle hauteur sous plafond, ses grandes fenêtres en ogives, ses lustres chandeliers perpétue la tradition. Membre du Collège culinaire de France, le Galon Ar Breizh défend le produit, favorise le local et respecte autant que possible l'environnement. Dans l'assiette, les uns choisissent le pâté en croûte Richelieu quand d'autres optent pour les huîtres océaniques de Lilia (aux notes de

châtaignes). Le menu Escale bretonne offre un bon rapport qualité-prix et permet de découvrir à la fois les saveurs terre et mer de nos contrées. Quel plaisir aussi de renouer avec les saveurs d'antan : la poire bourdaloue est un délice !

KDM
3, rue de Bonabry
✆ 02 99 99 02 87
Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 13,50 €. Accueil des groupes. Chaises bébé.
Voilà un endroit décontracté et chaudement recommandé pour manger bon et à un bon rapport qualité-prix. Qu'on se le dise, l'adresse est bien sympathique ! Ambiance contemporaine, cuisine maison, restaurant mais aussi bar, lieu hétéroclite et familial : voici en quelques mots KDM. Que l'on vient pour prendre un bon cocktail le soir, déjeuner en famille ou entre amis ou dîner en amoureux, c'est très sympa. Les assiettes sont toujours dressées avec goût et on commence à apprécier cette pause gustative dès qu'on passe le pas de la porte. Ne vous attendez pas à de la très grande cuisine, mais toute la famille y trouve son compte entre le burger-frites, le tartare de bœuf, le magret de canard rôti et son écrasée de pomme de terre, l'araignée de cochon marinée aux épices à la plancha, l'entrecôte de bœuf à la plancha et son gratin dauphinois, le saumon en croûte de sésame, la crème brûlée à la fève tonka ou le cheese-cake à la framboise. Si vous êtes à pied et que vous voulez visiter le château, il se trouve à un bon quart d'heure de marche.

Le gîte

BALZAC HÔTEL**
15, rue Nationale
✆ 02 99 99 42 46
www.balzac-hotel.fr
balzachotel@wanadoo.fr
Fermé du 22 décembre au 7 janvier. Fermé les week-ends de décembre et janvier. Fermé du 28 août au 4 septembre. Accueil jusqu'à 20h30. 18 chambres. Chambre double de 60 € à 64 € ; chambre triple à partir de 80 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit bébé : 5 €. Parking gratuit à 150m. D'octobre à mars : promo sur la chambre double après 18h : 52 € la nuitée. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Tv satellite. Local vélo : 24 places.
Situé au cœur du centre historique de Fougères, l'hôtel Balzac prend place dans un ancien hôtel particulier du XVIII[e] siècle. Les 18 chambres de cet hôtel de charme vous assurent un séjour fort sympathique. Chacune possède son caractère, les têtes de lit et le mobilier ne manquent pas d'originalité. Les salles de bains sont un peu désuètes mais très propres. Bon point : les literies sont d'excellente qualité (de la marque Simmons, elles sont confectionnées à Fougères même). A noter que tout au long de la journée, il est possible de bénéficier d'un service thé ou café. Dans le petit salon d'accueil, vous trouverez bon nombre d'informations touristiques, des magazines et la presse quotidienne. A la réception, un ordinateur permet de se connecter à Internet. Un petit déjeuner typique et complet vous sera servi dans une salle lumineuse au mobilier ancien. Un hôtel idéal pour un séjour romantique dans une des villes les plus poétiques de France. L'hôtel tire bien sûr son nom du célèbre écrivain, venu effectuer des travaux de recherche pour son roman Les Chouans.

BEST WESTERN HÔTEL DES VOYAGEURS***
10, place Gambetta
✆ 02 99 99 08 20
www.hotel-fougeres.fr
hotel-voyageurs-fougeres@wanadoo.fr
32 chambres. Chambre double à partir de 72 € ; chambre triple à partir de 139 €. Petit déjeuner : 11 €. Wi-fi gratuit.
Cet hôtel très bien situé vous permet de visiter Fougères à pied et de profiter de rues bien animées tout comme la partie médiévale de la ville. Le château est très facilement accessible à quelques minutes seulement. Le hall de l'hôtel dévoile une nouvelle décoration contemporaine et chaleureuse avec en prime une jolie vitrine de parfums. Prenez le temps de vous poser un instant dans les fauteuils et de bouquiner un magazine mis à disposition. Calmes et confortables, la moitié des chambres ont été entièrement rénovées et sont toutes personnalisées. On apprécie aussi la salle de petit déjeuner conviviale. Le buffet réserve des produits de qualité, certains locaux et bio : jus d'oranges pressées, viennoiseries, pain, confiture, fromage, jambon… Le parking est payant mais vous pouvez facilement vous garer dans la ville.



Sorties

LE COMPTOIR NOUVEAU
12, place Aristide-Briand
Ouvert le lundi de 14h à 20h30 ; le mardi et le mercredi de 10h à 20h30 ; le jeudi et le vendredi de 10h à 1h ; le samedi de 9h à 1h ; le dimanche de 10h à 19h.
Le Comptoir est un bar où l'on peut déguster différentes bières du monde, mais aussi des whiskies (pas moins de 300 références sont proposées) dans une joyeuse ambiance. Le bar retransmet les événements sportifs et propose des tapas à partager entre amis. On peut aussi y acheter des produits d'épicerie fine.

Emplettes

ARTISAN CHOCOLATIER NICOLAS ROYER
10, rue Nationale
✆ 02 99 94 14 38
chocolat.royer@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Envoi sur demande.
Nicolas Royer, chocolatier installé à Fougères depuis 2015, propose des créations de chocolats alliant de délicieux cacaos à des saveurs subtiles. A deux pas de l'office de tourisme de Fougères, cet artisan du goût est également ambassadeur de sa région puisqu'il travaille avec les épices Roëllinger, le miel du Pays de Fougères ou encore le café des Brûleries Fougeraises. D'autres créations associent le thé Dammann ou les noisettes du Piémont AOC au chocolat. La petite boutique est sobre, les conseils sont précis et la dégustation a fini par nous conquérir. Nous découvrons des tablettes de chocolat avec le château de Fougères en relief. En bouche, on savoure un des meilleurs chocolats du monde, le criollo qui compose 66 % de la recette. Un peu plus loin de magnifiques escarpins en chocolat, un clin d'œil qui rappelle que Fougères fut pendant très longtemps la capitale de la chaussure. On poursuit avec les ganaches et notre top 5 se décline de la façon suivante : Praliné, amande et noix de coco (d'une grande finesse), Miel du Pays de Fougères (pour son onctuosité), Éclats de fèves de cacao (pour son intensité), Framboise (délicat) et Vanille de Madagascar (pour son parfum authentique). Pour faire un joli cadeau qui plaira à coup sûr ou pour se faire plaisir, cet artisan chocolatier vaut vraiment le détour !

Dans les environs

Le Chatellier

PARC BOTANIQUE DE HAUTE-BRETAGNE ★★
Château de la Foltière
✆ 02 99 95 48 32
www.jardinbretagne.com
botanique@orange.fr
Fermé du 16 novembre au 28 février. Ouvert du 1er mars au 15 novembre tous les jours. Juillet et août : de 10h30 à 18h30. Avril, mai, juin et septembre : de 11h à 18h. Mars, octobre et novembre : de 14h à 17h30. La jardinerie ouverte toute l'année. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 10,90 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 7,90 €. Groupe (20 personnes) : 8,90 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations. Labels Jardin remarquable et Qualité Tourisme.
Le parc botanique de Haute-Bretagne existe depuis le XIXe siècle et vous offre dans chaque allée la magie des plantes, locales et exotiques dans un méli-mélo de parfums et de couleurs digne d'*Alice au Pays des Merveilles* ou des *Mille et une Nuits*. Les enfants sont rois dans ce domaine aux grandes allées ombragées où ils peuvent également découvrir un jardin de dinosaures et une aire de jeux qui se mérite en traversant les dédales du labyrinthe. 24 jardins botaniques forment ce parc très prisé par les touristes de la région. Les noms évoquent tantôt la Grèce, tantôt l'Asie, la préhistoire ou à l'inverse la modernité. Allées de roses, anciennes ou modernes, lignes d'eau parcourues de

© PARC BOTANIQUE DE HAUTE-BRETAGNE



Parc botanique de Haute-Bretagne.

jets, espèces rares ou lointaines, le tout adapté au climat breton. Ces jardiniers sont à la fois poètes, historiens et architectes. Ils sculptent, harmonisent les espaces à travers les volumes des arbres, la couleur des fleurs et feuillages… Le château est lui aussi très agréable. Vous pouvez y louer des chambres aux noms de grands peintres (Renoir, Monet, Pissarro…) pour passer un séjour sous le signe de la sérénité et de la détente, ou profiter du petit salon de thé pour déguster une douceur sur l'une des petites tables en fer forgé en terrasse. Tout près de Fougères, le coup d'œil vaut le détour ! En famille, entre amis ou en groupe le parc vous accueille pour une visite guidée ou non dont les photos égayeront vos albums pour toujours ! Tokyo est même à votre porte avec le Jardin du Soleil levant. La surprise est de taille de découvrir des espèces japonaises qui se plaisent en Bretagne et apportent exotisme et surprises en ces lieux. À vous des univers finement ciselés qui invitent à admirer la beauté de l'univers en miniature, la contemplation avec un jardin sec dédié ou encore la douceur avec le jardin de thé doucement bercé par le bruit d'une cascade. C'est tout simplement beau. Découvrez aussi le salon de thé, le restaurant Casse-graine, la pépinière, la boutique-librairie, les animations et même les 5 chambres d'hôtes.

Maen Roch

■ **POINT INFO TOURISME DU COGLAIS**
9, rue du Souvenir ✆ 02 99 97 85 44
www.coglais.com
infotourisme@coglais.com
Avril à septembre : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Octobre à mars : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30. Ouvert les jours fériés sauf les 1er et 8 mai.
Le Point Info Tourisme du Coglais met à votre disposition le guide hébergement – restauration du Coglais, le guide des manifestations, des documentations sur le Pays de Fougères, sur la Haute-Bretagne, la Bretagne et la Manche. Sur place, vous trouverez également des rando'guides du Coglais, du Pays de Fougères, de Saint-Aubin du Cormier et de Louvigné du Désert et Antrain. Les renseignements vous permettront de mieux connaître les lieux clés, les manifestations de la région et les atouts de ce village étape.

■ **CHÂTEAU DU ROCHER-PORTAIL**
Le Rocher Portail
Saint-Brice-en-Coglès
✆ 02 99 97 26 83
https://lerocherportail.fr
contact@lerocherportail.fr
Haute saison : ouvert du dimanche au vendredi de 10h à 18h. De mi-avril à mi-juin et de mi-septembre à fin septembre : ouvert week-ends et vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 € (12 € visite guidée). Enfant (jusqu'à 12 ans) : 6 € (9 € visite guidée). Tarif famille à 30 € (visite libre) ou 41 € (visite guidée). Visites guidées d'1h30 à 10h30, 14h et 16h30.
La château du Rocher-Portail constitue un haut lieu du patrimoine breton. Il est bon de le visiter pour sa galerie Renaissance, unique en Bretagne, sa chapelle et sa salle des calèches. Sur place, douze pièces entièrement meublées par les propriétaires, au fil de ses 400 ans d'histoire qui s'offrent à vous, ainsi qu'un magnifique et original cabinet des curiosités. Ouvert au public depuis 2017, le château accueille de plus en plus d'animations théâtrales et musicales. Ce château a été construit fin XVIe-début XVIIe siècle. Son constructeur Gilles Ruellan, habile dans les jeux de pouvoir et d'argent, devint l'ami des plus grands de son époque : Henri IV, Sully, Louis XIII, Richelieu… L'illustre homme était également le propriétaire du Domaine de la Ballue (magnifique château et bel exemple de l'art topiaire) et celui de Monthorin. Au-delà du magnifique patrimoine que présente le château du Rocher-Portail, le nouveau propriétaire a à cœur de faire renaître de manière sensorielle la vie quotidienne du château. C'est une immersion dans la vie du château avec ses domestiques, son agitation permanente dans laquelle le visiteur est plongé à l'instar de la série britannique *Downton Abbey*. Un tea-room, des animations ludiques pour les enfants (chasse au trésor et costumes d'époque), une aire de pique-nique, des jeux d'antan, une boutique brocante, des expositions, des randonnées sur le site, des spectacles en été (soirées conteurs ou poésie), le cheminement libre dans la galerie, le jardin complètent la visite guidée des 3 000 m² de pièces entièrement meublées qui présentent de beaux éléments (tapisseries, mobilier) du XVIIe siècle. Une belle découverte à ne pas manquer ! Enfin, savourez les jardins et le potager classés Monuments historiques. Reste à voir les photos de famille du XIXe siècle, l'exposition et le parcours grandeur nature. Sans oublier la devise du château : « Si l'aventure est dangereuse, la routine est mortelle »…

■ **MANOIR DU VAUGARNY**
Vaugarny ✆ 06 62 45 66 09
www.manoir-du-vaugarny.com
contact@manoir-du-vaugarny.com
Fermé du 30 octobre au 1er avril. De 497 € à 875 € la semaine selon saison. Gîtes composés d'une ou deux chambres. Panier de bienvenue offert, thé, café et condiments, draps et serviettes de toilette fournis. Wi-fi gratuit. Prêt de vélos et de bottes. DVDthèque, bibliothèque, laverie. Massages sur réservation.
Le Manoir du Vaugarny dispose de deux gîtes nommés le Logis et la Boulangerie. Le premier offre une capacité de 65 m² et le second de 45 m². Mais c'est surtout un environnement de 5 hectares préservé, fleuri et arboré (ifs, buis, cèdre du Liban, séquoia), une architecture bretonne restaurée dans la tradition dont les premières constructions remontent au XIVe siècle, un goût pour les belles choses qui caractérisent le plus le Manoir du Vaugarny. A la clé, un séjour d'une semaine dépaysant, loin du tumulte quotidien, baigné de petites attentions, de services (possibilité de massages sur place, prêt de vélos et bottes, prêt de barbecue…) On apprécie particulièrement l'intimité du lieu propice aux séjours en amoureux – chaque gîte dispose de sa terrasse et de son jardin privatif. Les propriétaires sont charmants, ils se feront un plaisir de vous aiguiller sur les routes des petites cités de caractère des environs comme de vous faire découvrir leur atelier de peinture et de confection de coussins. Un univers bucolique, historique et artistique que l'on vous recommande.

■ **BISCUITERIE DE LA MERE POULARD**
Grande Rue
Zac du Coglais
✆ 02 99 97 78 55
www.biscuiterie-mere-poulard.fr
Sortie 30 sur l'A84 en venant de Rennes.
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h. Accueil de groupes.
Ce magasin d'usine est un vrai bon plan. Rénové il y a environ 5 ans, il dispose d'un bel espace de vente (250 m²), juste à côté des ateliers de fabrication. Pour la petite histoire, à l'origine la ligne de production se trouvait sous la boulangerie au Mont-Saint-Michel. Pour des raisons pratiques, l'atelier a déménagé à Maen Roch (alias Saint-Etienne-en-Coglès). Sur toutes les dates courtes, bénéficiez de 30 % de réduction par rapport à la boutique du Mont-Saint-Michel. Vous y trouverez un large choix de galettes, palets, sablés, cookies, biscuits au chocolat, au caramel, aux fruits rouges, confiseries, chocolats et caramels.

Parigné

■ **SABOTS LEVACHER**
41, rue de la Mairie
✆ 02 99 97 22 15
www.sabots-levacher.com
contact@sabots-levacher.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Sur rdv le samedi.
Créée en 1938, la maison Levacher – les derniers sabotiers en Ille-et-Vilaine – continue à fabriquer ses sabots dans la plus pure tradition artisanale. Spécialisée dans la fabrication de semelles et de sabots en hêtre, sa réputation n'est plus à faire. La totalité des articles est fabriquée sur place (débit du bois, façonnage des semelles et sabots, découpe du cuir et montage) avec des matières premières provenant principalement de France. Un savoir-faire qui traverse les générations.

Vendel

■ **AUBERGE DU COUESNON**
Le Bourg
✆ 02 99 97 59 33
www.auberge-du-couesnon.fr
aubergeducouesnon@orange.fr
Menu unique à 13 € (le midi : entrée, plat, plateau de fromages, buffet de desserts, vin, cidre et café compris).
Depuis mai 2002, Marina et Nicolas Beaulieu vous accueillent dans cette belle auberge avec cheminée, ancien presbytère situé à 10 km de Fougères et de Saint-Aubin-du-Cormier, 20 minutes de Rennes et 30 minutes du Mont-Saint-Michel. C'est une bonne cuisine traditionnelle, avec un zeste d'originalité bienvenue, qu'ils vous proposent de découvrir. Foie gras maison, millefeuille de raie à la tomate beurre citronné, pavé de bœuf sauce poivrade, entre autres, sans oublier les délicieux desserts maison, ne manqueront pas de combler les papilles. Bon à savoir, l'Auberge du Couesnon propose également une carte de plats à emporter. En ce qui concerne l'hôtel, les chambres sont spacieuses et comportent toutes un lit de 160, avec TV, wi-fi, salle de bains et terrasse privative (y compris pour les deux chambres accessibles PMR). Bref, un hôtel-restaurant de charme, à proximité de Fougères, mais à la campagne, idéal pour passer un week-end en amoureux.

LE MONT-SAINT-MICHEL ★★★★

Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, le Mont-Saint-Michel est un site somptueux et incontournable, avec des millions de visiteurs chaque année. La légende raconte qu'il est apparu à la suite d'un immense raz-de-marée qui a enfoui sous les eaux les terres alentour. Il s'agissait au départ d'un simple rocher de granit, le Mont-Tombe, sur lequel l'évêque d'Avranches fit construire un petit oratoire dédié à l'archange Michel en 708. Au IXe siècle, Charlemagne proclame saint Michel protecteur de son empire : le Mont Tombe devient le Mont-Saint-Michel. En 933, le diocèse d'Avranches est rattaché à la Normandie et le Mont devient normand. Une communauté de moines bénédictins s'y installe vers 966 et y fonde une abbaye. En 1793, l'abbaye est transformée en prison jusqu'en 1863. Quelques années plus tard, la digue d'accès au Mont est construite. Si celle-ci a permis d'améliorer la vie de ses habitants – car le Mont est une commune à part entière, encore aujourd'hui – et de développer le tourisme de masse, les dégâts environnementaux furent terribles, provoquant l'ensablement du Mont, les flots ne pouvant plus circuler comme auparavant. Il y a plus de dix ans sont alors entamés des travaux : dans les prés alentour, mais aussi évidemment sur la digue elle-même, détruite pour laisser place à une passerelle.
Aujourd'hui, d'immenses parkings accueillent les visiteurs un peu plus loin du site, leur laissant la possibilité de finir les quelques centaines de mètres restants au-dessus de l'eau, en marchant ou avec des navettes – sans oublier les jolies petites navettes hippomobiles « maringottes », qui permettent de rejoindre le Mont en une demi-heure au rythme du pas des chevaux locaux. Le Mont, dont les Normands ne manquent jamais de rappeler qu'il est bien chez eux, retrouve aujourd'hui son caractère maritime et sa fierté, ainsi que la pureté de sa baie dépourvue de parkings. Si vous le pouvez, notez en amont les dates des grandes marées, la vision du Mont entouré des flots est superbe.


© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE

Palourdes de la baie du Mont-Saint-Michel.


© ENOKIER – ISTOCKPHOTO

Les moutons de pré-salé du Mont-Saint-Michel.


© PHILIPPE GUERSAN – AUTHOR'S IMAGE

Pêche aux bouquets dans la baie du Mont-Saint-Michel.


© VENTDUSUD – ISTOCKPHOTO

Le Mont-Saint-Michel.

CENTRE D'INFORMATIONS TOURISTIQUES DU MONT SAINT-MICHEL

Le Bas Pays
✆ 02 14 13 20 15
www.bienvenueaumontsaintmichel.com

Ouvert toute l'année (sauf le 25 décembre et le 1er janvier). Dans le détail : du 2 janvier au 30 mars, tous les jours de 10h à 18h. Du 31 mars au 30 septembre, de 9h à 19h. Du 1er octobre au 31 décembre, de 10h à 18h.

C'est un vaisseau de verre, au design immanquable, que vous ne pourrez manquer et qui est le lieu incontournable pour chaque touriste venant au Mont, s'étendant sur pas moins de 900 mètres carrés. Situé juste avant la passerelle, à proximité immédiate du parking sur lequel vous devrez stationner avant de vous rendre à la Merveille, il vous propose de très nombreux services : espace bébé, consigne, chenil, distributeur de billets. Évidemment, vous aurez ici à votre disposition de très nombreux renseignements sur les visites, sur la passerelle, les navettes d'accès. À ne pas manquer si vous venez pour la première fois visiter la Merveille. C'est aussi l'occasion de découvrir des expositions temporaires. Jusqu'au 31 août 2018, les photographies de François Nimal et Christophe Pérelle présentent des scènes de nature.

Points d'intérêt

ABBAYE DU MONT-SAINT-MICHEL ★★★★

✆ 02 33 89 80 00
www.abbaye-mont-saint-michel.fr

Ouvert toute l'année. Fermé 1er janvier, 1er mai, 25 décembre. Du 2 janvier au 30 avril et du 1er septembre au 31 décembre : de 9h30 à 18h, du 2 mai au 31 août : de 9h à 19h. Gratuit jusqu'à 18 ans (gratuit également pour : étudiants 18-25 ans, personnes handicapées et accompagnateurs, demandeurs d'emploi et bénéficiaires du RSA). Adulte : 10 € (réduit 8 €). Groupe (20 personnes) : 8 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Audioguides : en supplément au droit d'entrée, 3 €/personne, 6 € pour un couple.

Impossible de ne pas visiter ce lieu. Au sommet du rocher du Mont-Saint-Michel, l'abbaye hisse à plus de 150 m d'altitude la flèche de son église abbatiale, laquelle est surplombée par l'archange saint Michel, véritable symbole du Mont. Elle fut fondée dans le haut Moyen Age quand l'évêque Aubert eut trois apparitions de l'archange. D'une richesse architecturale incomparable, elle présente un panorama complet des merveilles architecturales du Xe au XVe siècle, les bâtisseurs réalisant des édifices de style carolingien, roman, gothique et flamboyant selon la période. Elle comprend tout un ensemble de cryptes et bâtiments exceptionnels qui vous seront présentés selon un circuit de visite parcourant près d'une vingtaine de salles. Egalement immanquable, le cloître, véritable écrin de verdure entre ciel et mer permettant d'admirer la vue sur la baie. Après une année de travaux de restauration, le cloître, ses colonnes et vitraux ont retrouvé leur éclat début 2018. En juillet et août, l'abbaye se pare de toutes les lumières pour une promenade nocturne loin de la foule. Sachez enfin que diverses formules de visites existent : visite-conférence, visite libre, visite commentée, visite audioguidée, visite thématique et visite pour les familles.

MUSÉE DE LA MER ET DE L'ÉCOLOGIE ★

Grande-Rue ✆ 02 33 60 85 12
www.lemontsaintmichel.info

Ouvert toute l'année. De 9h à 18h. Gratuit jusqu'à 17 ans. Adulte : 9 €. Groupe (10 personnes) : 4 €.

Au cœur du Mont, le musée de la mer et de l'écologie vous présentera le phénomène des grandes marées ainsi que les dangers de cette nature belle, mais indomptable ! Vous comprendrez également le phénomène d'ensablement

© SMILKI - ADOBE STOCK



Cloître de l'abbaye du Mont-Saint-Michel.

qui menace le Mont-Saint-Michel, et qui a donné lieu aux formidables et gigantesques travaux qui ont duré plus de dix années, avec pour objectif final – atteint – le rétablissement du caractère maritime du Mont. Vous admirerez enfin une magnifique collection de 250 maquettes anciennes de bateaux de guerre, de commerce, de pêche et de plaisance qui illustrent les principales activités des habitants de la baie du Moyen Âge jusqu'à nos jours. Comptez un temps de visite d'au moins une bonne heure, le temps de bien admirer ce qui vous est proposé ici. Vous pouvez également souscrire à un pass pour ce musée, et pour d'autres du Mont. Malin !

Le couvert

■ **LA FERME SAINT-MICHEL**
Le Bas Pays ✆ 02 33 58 46 79
www.restaurantfermesaintmichel.com
Normandie Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 44 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 €. (menu de la ferme 10 € (sur réservation tardive)). Accueil des groupes (trois salles de 180 couverts). Vente à emporter. Animations.
Dans cette ancienne ferme des polders, vous aimerez regarder l'agneau cuire au feu de bois dans une cheminée magistrale. Ici, vous serez hors du temps tandis que l'on vous accueillera chaleureusement. Le charme de l'endroit tient aux produits qui, à la différence de certaines autres enseignes du secteur, allient authenticité et qualité. A vous les produits de la mer, le médaillon de saumon et Saint-Jacques à la sauce au beurre blanc, le filet de volaille à la normande et sa garniture ou encore le feuilleté d'agneau de prés salés et sa fondue de poireaux. Que vous soyez de passage, d'événements en famille, ou professionnels à la recherche d'un lieu insolite pour réunir vos collaborateurs, le cadre est authentique ! La ferme Saint-Michel fonctionne avec plusieurs partenaires et vous permet de prolonger le séjour en gîte ou de découvrir la baie du Mont en calèche. Si vous venez en semaine, accordez une mention toute spéciale à l'assiette de la ferme et à l'ardoise dite « du visiteur pressé », qui est en fait un véritable menu du midi avec entrée, plat et fromages (normands, cela va sans dire !). Dernier point d'importance : ici, on se gare gratuitement, et on peut donc filer tranquillement, à pied, vers les transports vous amenant au Mont !

Le gîte

■ **CAMPING DU MONT-SAINT-MICHEL*****
Route du Mont Saint Michel ✆ 02 33 60 22 10
www.camping-montsaintmichel.com
stmichel@le-mont-saint-michel.com
Fermé d´avril à octobre. Gardé 24h/24. 80 emplacements. 2 personnes de 18 € à 22 €. Emplacement tente une personne : de 15 à 19 € par jour. Forfait camping-car une à deux personnes par jour : de 20 à 24 €. Adulte supplémentaire : 4 €. Enfant supplémentaire : 2,50 €. Taxe de séjour : 0,22 € par jour. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,50 € par jour). Restauration.
Amoureux du Mont et du camping, c'est l'un des endroits les plus prisés de la région. Ombragé juste ce qu'il faut, et surtout idéalement situé, à quelques centaines de mètres de la passerelle menant à la Merveille, c'est le plus proche de celle-ci. Le camping vous propose des tarifs dont le rapport qualité-prix est imparable, et en font un bon plan camping de cette zone qui en est richement pourvue. Ici, la surface minimum d'un emplacement est de 70 m², ce qui vous permettra de disposer d'un espace de vie agréable. L'accueil du lieu, par ailleurs gardé en permanence, même la nuit, permet de sentir un peu comme à la maison. Les enfants, enfin, s'ils ont encore de l'énergie à revendre après une journée obligatoirement riche, trouveront ici de quoi continuer à se défouler ! Conseil futé : n'oubliez pas, si vous arrivez avant 19h, de vous munir du code d'accès requis pour accéder à l'endroit, suite au nouveau plan de déplacements mis en place à l'approche de la Merveille.

Dans les environs

Beauvoir

■ **ALLIGATOR-BAY** ★
62, rue du Mont-Saint-Michel
✆ 02 33 68 11 18
www.alligator-bay.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : le week-end de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Décembre et janvier : week-ends et vacances scolaires de 14h à 18h. Octobre, novembre, février et mars : tous les jours de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 13 à 18 ans) : 11,50 € (de 3 à 12 ans : 9,50 €). Chèque Vacances. Parking et accès handicapés. Restauration. Boutique. Animations.
On ne s'attendrait pas à trouver un tel parc ici, et pourtant ! Alligator Bay vous offre des sensations (très) fortes, et a su s'imposer dans le paysage touristique du coin. Dans la serre tropicale, plus de 200 alligators, caïmans et autres crocodiles cohabitent dans des climats chauds et humides. Ponts suspendus et cabanes de trappeurs transformeront cette visite en véritable aventure ! Sur 10 000 m² de surface, entre tunnels, échelles d'escalade ou tours de verre, découvrez iguanes, boas, varans ou encore caméléons, animaux énigmatiques du labyrinthe des dragons. La ferme aux 400 tortues, avec ses 20 espèces différentes, enchantera petits et grands. Tortues du Kenya (molles et plates), tortues des Seychelles (géantes) ou encore tortues d'Afrique (dont la durée de Vie peut dépasser les 150 ans) sont à portée de main. Les amateurs d'espèces rares et menacées apprécieront de pouvoir observer le crocodile de Cuba, le crocodile du Siam, le caïman à museau large et l'iguane rhinocéros. Chaque année, le parc enregistre plus de 200 naissances ; allez rendre de visite à la nursery et aux incubateurs, avec un peu de chance vous pourrez voir naître un bébé saurien. Parmi les animations, ne manquez pas le repas des tortues, des serpents et des lézards, et développez vos connaissances en consultant les fiches pédagogiques. Trois fois par jour des vidéos sont proposées.

■ **LE BEAUVOIR HÔTEL-RESTAURANT****
9, route du Mont-Saint-Michel
✆ 02 33 60 09 39
www.hotel-lebeauvoir.com
hotel.beauvoir@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 19 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 85 € ; suite à partir de 98 €. Haute saison : chambre double à partir de 90 € ; chambre triple à partir de 98 € ; suite à partir de 120 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Animaux acceptés. Soirée étape. Demi-pension. Garage à vélo. Chèque Vacances. Relais motards. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration (menu à partir de 10 € et carte).

A 2 minutes du Mont-Saint-Michel, l'hôtel-restaurant le Beauvoir est une demeure cossue, rénovée dès l'entrée de facon contemporaine, de rose et de gris, avec une facade en pierre, authentique, et qui vous accueille pour un séjour au cœur du pays de la baie. 19 chambres spacieuses, aménagées dans un souci d'efficacité : une literie confortable, peu de fioritures, une propreté irréprochable. Certaines ont même vue sur le Couesnon, dont on ne remercie jamais assez le parcours, mettant le Mont en Normandie. A votre disposition un bar, un petit salon, un parking privé et un garage fermé pour les motos. Nicolas Thieulent saura vous rassasier et vous régaler de toutes les spécialités de la région dans la salle de restaurant relookée. Menu, carte mais aussi proposition du jour à l'ardoise. Bref, un très bon rapport qualité-prix parmi la quantité d'offres qui existent autour de la Merveille et un établissement chaudement recommandé par le *Petit Futé* ! Un conseil toutefois : en haute saison, pensez à réserver assez en amont, l'hôtel est rapidement complet.

■ **CAMPING AUX POMMIERS**
28, route du Mont-Saint-Michel
✆ 02 33 60 11 36
www.camping-auxpommiers.com
campingauxpommiers@gmail.com

Ouvert de mars à octobre. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Tente, camping-car ou caravane : de 6,90 à 9 € par jour (selon saison). Par personne : de 5 à 7,80 €, enfant de moins de 7 ans : de 3 à 4,30 €. En période de forte d'affluence, location pour deux nuits minimum. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de 2 à 3 €).

C'est à seulement 4 kilomètres du Mont que le camping Aux Pommiers vous accueille. Lieu de standing comprenant une piscine couverte chauffée. Campeurs, propriétaires ou locataires de mobil-homes trouveront leur bonheur ici, il y a même une roulotte ! Proposant un service d'épicerie, il honore, comme chaque bon camping, ses soirées par des animations et autres soirées thématiques qui feront le plaisir des petits et des grands ! Notez que le site Internet du camping vous permet de réserver directement.

Pontorson

■ **OFFICE DE TOURISME MONT SAINT-MICHEL NORMANDIE-BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE PONTORSON**
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 02 33 60 20 65
www.mont-saint-michel-baie.com
tourisme.pontorson@msm-normandie.fr

Ouvert le mercredi. Du 2 Juillet au 31 Août : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Ouvert le dimanche (en juillet et aout de 9h à 13h et de 14h à 17h).

L'office de tourisme de Pontorson couvre la merveille du département, le mont Saint-Michel, autant dire qu'ici, ce ne sont ni les informations pratiques ni les bons conseils qui manquent. Parmi les bonnes idées du lieu, les randonnées en baie, les brocantes du canton ou les événements culturels du Mont. Côté hébergement et restaurant, vous disposerez ici également de toutes les bonnes adresse nécessaires. Le lieu est ouvert du lundi au samedi tout au long de l'année, et même le dimanche en juillet et en août.

■ **L'ATELIER DES SAVEURS**
50, boulevard Clemenceau
✆ 02 33 50 06 80
saillardnoel@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Carte : 60 € environ. Menu enfant : 8 €. Menu déjeuner à 28 €. Plateaux de fruits de mer (à commander minimum 24 heures en avance) : de 80 à 120 €.

Réservation très fortement recommandée pour cet établissement haut de gamme de Pontorson, ouvert il y a quelques mois maintenant par Noël Saillard, fort d'une expérience rare l'ayant mené de Jullouville au Conseil de l'Union européenne (rien que ça !) où il a exercé au profit des plus grands chefs d'Etat de la planète. Aujourd'hui, c'est aux commandes de cet Atelier des Saveurs, le restaurant de l'hôtel Ariane, que le chef revient géographiquement aux sources. Et c'est peu de dire que le lieu tient toutes ses promesses. Produits locaux, principalement, mais aussi découvertes culinaires effectuées au gré des affectations et voyages, c'est un lieu à la gastronomie unique, qui vous mènera du croustillant de pied de cochon au pigeonneau rôti et fumé au foin en passant par une belle carte de grillades, et des menus spéciaux, comme autour du homard… à ne surtout pas manquer.

■ **EUGENIE**
59, rue du Couesnon
✆ 02 33 59 45 89

Ouvert du lundi au samedi. Menus de 18 € à 32 €. Carte : 30 € environ. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

En trois années, Eugénie a su trouver sa clientèle, et c'est bien mérité ! Dans les locaux de l'ancien hôtel Bretagne, le lieu, tenu par Sylvie et Bernard Haumesser, est bel et bien rentré dans le club des adresses à tester à Pontorson. Une belle cuisine traditionnelle avec quelques pointes d'originalité, avec des planches (celle de la mer est

absolument délicieuse), des crèpes et des galettes. On sent ici un grand savoir-faire, on constate la fraîcheur des produits, on appréciera le cadre, cosy et moderne. Une belle découverte pour notre équipe.

■ **LE GRILLON**
37, rue du Couesnon
✆ 02 33 60 17 80
www.legrillon-pontorson.com
contact@legrillon-pontorson.com

Ouvert toute l'année. De 36 € à 49 €. Prix pour une personne. Pour deux personnes : 68 €. Chèque Vacances. Restauration (sur place). Excursions (près du Mont-Saint-Michel).
Un hôtel restaurant sympathique où l'on peut passer une nuit au calme dans un cadre convivial, à proximité du Mont-Saint-Michel.Le restaurant de l'hôtel est bon et accueillant, proposant un menu du jour à 11,90 et une formule midi à 9,60 €. À noter, les crêpes copieuses et savoureuses.

■ **LE RELAIS DE MOIDREY**
CHAMBRES D'HÔTES
17, route de la Grève ✆ 02 33 58 70 74
www.moidrey.com
andre.denot@orange.fr

Ouvert du 15 février à fin novembre. 5 chambres. Chambre simple à partir de 45 € ; chambre double de 50 € à 70 € ; chambre triple à partir de 75 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi. Excursions (à proximité du Mont Saint-Michel).
A proximité du Mont-Saint-Michel, cette demeure entièrement rénovée vous accueille dans un cadre reposant. Dans cet ancien relais du XIXe siècle, cinq chambres d'hôtes avec salle d'eau et WC privés, dans lesquelles vous trouverez confort et calme. Détail non négligeable : la literie est excellente ! Au rez-de-chaussée, une chambre pour personnes à mobilité réduite permet à tous de profiter de ce lieu décidément bien pensé. Les chambres sont orientées côté campagne à l'ouest. La décoration intérieure très soignée est faite d'un mélange subtil de moderne et d'ancien. Une salle commune avec de belles pierres apparentes pour le petit déjeuner offre aussi un coin cuisine pour vos repas du soir. Pour les amateurs, ou les romantiques, la vue sur le coucher de soleil est absolument magnifique.

Saint-James

■ **OFFICE DE TOURISME MONT SAINT-MICHEL-NORMANDIE-BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAINT-JAMES**
39, rue de la Libération
✆ 02 33 89 62 38
www.saintjamestourisme.fr
tourisme.saintjames@msm-normandie.fr
Basse saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30. Haute saison : juillet et août. Basse saison : de septembre à mai.
Découvrir la ville, flâner dans les ruelles de Saint-James, arpenter les vestiges du château (la place forte ayant vocation militaire pour se protéger des invasions bretonnes au XIe siècle, la ville fut en effet fortifiée par Guillaume le Conquérant) sont autant de possibilités offertes par l'office de tourisme de la ville. Différentes brochures sont disponibles, permettant de disposer des informations nécessaires en termes de restaurants, d'hébergements, de visites. Une boutique est également à votre disposition.

■ **LES TRICOTS SAINT-JAMES**
Zone Industrielle
Route d'Antrain
✆ 02 33 89 15 50
www.saint-james.fr
contact@saint-james.fr
Ouvert du lundi au samedi. Visite de l'usine le mardi à 10h30 et le jeudi à 14h30, sur rendez-vous uniquement. Entrée : 3,50 €, remboursable dès 50 € d'achat dans la boutique. Gratuit pour les moins de 12 ans. Labellisé Entreprise Patrimoine Vivants, un label d'excellence. Boutique.
Fondée en 1889, l'entreprise Saint James est l'un des fleurons du tricot français. Réputée initialement pour son chandail marin, dans la plus pure lignée des tisserands et drapiers qui firent vivre la ville au Moyen Âge, la marque du sud-Manche a progressivement développé toute une gamme de prêt-à-porter, dont la qualité reconnue en a fait un succès hexagonal, et même mondial, des boutiques existant même au Japon, en Suisse et aux États-Unis. Fabriqués dans la ville du même nom, dont elle est le premier employeur, Saint James y dispose de son unité de production, qui emploie aujourd'hui environ 300 personnes. Contrôle des fils, tricotage, assemblage sont autant d'étapes indispensables pratiquées ici. Le « made in Saint James » n'est pas une mince valeur ! Sur place, vous pouvez visiter les différentes chaînes de production, du tricotage à l'assemblage en passant par le contrôle des fils. Un lieu très impressionnant qui ne vous laissera pas indifférent. Désormais une jolie boutique est ouverte sur le site. Votre visite de l'usine sera remboursée si vous achetez pour 50 € de produits.

Tanis

■ **LE SILLON DE BRETAGNE**
Lieu-dit Village Brée
14, route Nationale
✆ 02 33 60 13 04
lesillondebretagne@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche, le mardi soir et le mercredi toute la journée.Fermeture annuelle aux vacances de février. Le soir. Réservation recommandée. Menus de 21,50 € à 31,50 €. Menus enfant à demi-tarif. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (25 personnes). Vente à emporter.

Difficile de rater l'enseigne, une vaste maison de couleur ocre, et qui est au bord de la (très) passante route reliant Bretagne et Normandie. Ici, madame cuisine et monsieur accorde les vins. Dans l'assiette, une cuisine pleine d'idées et de talent, avec des produits locaux comme les légumes, les poissons, la viande et même les glaces, dont on retient l'agneau de pré-salé et les recettes de foie gras de canard. Les repas y sont absolument délicieux, et le patron vous fera découvrir ses talents de sommelier qualifié au fil de sa carte des vins, mais aussi de cidres ou encore de poirés. Une très belle étape.

■ **LES YOURTES DU MONT SAINT-MICHEL**
7, rue des Landes ✆ 06 68 56 45 61
www.les-yourtes-du-mont.fr
Fermé d´avril à octobre. Réservation recommandée. Sol : herbeux. Pour deux personnes : une nuit 55 €, deux nuits 105 €, trois nuits 150 €, quatre nuits 192 €, cinq nuits 230 €, six nuits 264 €, sept nuits 294 €. Excursions.
Voilà une idée pour le moins originale ! On avait les cabanes dans les arbres, les roulottes et autres formules d'hébergement insolites. À 7 petits kilomètres du Mont-Saint-Michel seulement se trouve un vaste espace arboré comprenant plusieurs yourtes. Pour les non-connaisseurs, une yourte est une sorte de vaste tente typique de Mongolie, posée sur un plancher de bois, à l'intérieur de laquelle vous disposerez du confort le plus absolu. Chacune peut accueillir entre 2 et 4 personnes et vous donne la possibilité d'utiliser bouilloire, micro-ondes, cafetière ou barbecue – l'objectif étant quand même d'être en communion avec la nature. Évidemment, des sanitaires, très propres, sont à votre disposition, vous permettant de vivre différemment, mais pas coupés de la vie moderne. Une expérience à tester.

MONTAUBAN-DE-BRETAGNE ★

■ **L'ESCALE**
3, place de la Gare
✆ 02 99 06 64 17
mariemathis12@hotmail.fr
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 9h à 17h ; le vendredi de 19h30 à 21h. Menus de 20 € à 25 €. Menu enfant : 8,50 €.
A l'Escale, prenez le temps de faire une pause pour le déjeuner. Idéalement située à côté de la gare, l'Escale vous offre un accueil très souriant et sympathique avec une carte remplie de spécialités françaises comme on les aime, servies en rations généreuses pour un repas complet. Une touche exotique se mêle aux plats traditionnels pour plus d'originalité, et on ressort de ce restaurant comblé.A noter, une salle est privatisable pour vos soirées de groupes.

Dans les environs

Bécherel ★★

■ **MAISON DU LIVRE ET DU TOURISME**
4, route de Montfort
✆ 02 99 66 65 65
www.becherel.com
contact@becherel.com
Haute saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h15 ; le week-end de 14h à 18h15. De septembre à juin, ouvert du mercredi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h ainsi que les 1ers week-ends du mois et les vacances scolaires.
La Maison du Livre et du Tourisme est un lieu de médiation culturelle inauguré en 2012 dans un très bel espace contemporain et lumineux. Elle accueille le public et dispense des informations touristiques sur Bécherel et ses alentours mais n'est plus considérée comme un office de tourisme. Sa mission première est de proposer des expositions, des animations, des conférences, des ateliers autour du livre. Une salle d'exposition, un auditorium de 80 places et différentes salles d'ateliers permettent d'organiser les rendez-vous de Bécherel, cette cité du livre fondée en 1989 - la première en France. Les manifestations autour du livre complètent le marché du livre qui se tient chaque premier dimanche du mois dans le centre ancien de Bécherel avec les libraires, les bouquinistes, les relieurs et les calligraphes. La grande fête du livre a lieu le premier week-end de Pâques et la nuit du livre le premier samedi d'août. Une escale fort intéressante. Vous trouverez donc des informations pour préparer vos visites tout comme des espaces pour découvrir les richesses du territoire.

■ **CHÂTEAU DE CARADEUC** ★
✆ 02 99 66 81 10
www.caradeuc.com – contact@caradeuc.com
Fermé du 26 août au 28 juin. Ouvert tous les jours en juillet et août de 12h à 18h. Ouverture sur réservation pour les groupes de plus de 15 personnes du 1er mai au 30 octobre. Gratuit jusqu'à 15 ans. Adulte : 7 €. Groupe (15 personnes) : 4 €.
Le « Versailles breton » de style Régence domine au nord une grande terrasse de laquelle se déploie un très large horizon vers Dinan et la Rance. Cet imposant édifice a été édifié vers 1720 par Anne-Raoul Caradeuc de la Chalotais, père de Louis-René de Caradeuc, procureur général du roi au Parlement de Bretagne et défenseur invétéré des libertés de sa région. Seul le vaste parc de style classique du XVIIIe siècle, inscrit à l'inventaire et labellisé Jardin Remarquable, se visite.
Sur place, vous découvrirez de multiples éléments botaniques comme un noyer d'Amérique ou un topiaire de buis. Les éléments décoratifs qui agrémentent le parc sont spectaculaires comme une statue monumentale de Louis XVI, des portiques Renaissance provenant du château de la Costardais ou encore une vasque en granit acheté en 1902 et provenant de l'ancienne prison de la route de Fougères à Rennes. Un guide audio est téléchargeable sur leur site. Le premier week-end de juin, venez profiter des Rendez-vous aux Jardins. Ouvert aussi pour les journées du patrimoine.

LA PART DES ANGES
5, place de la Croix ✆ 02 99 66 87 23
www.lapartdesanges.info

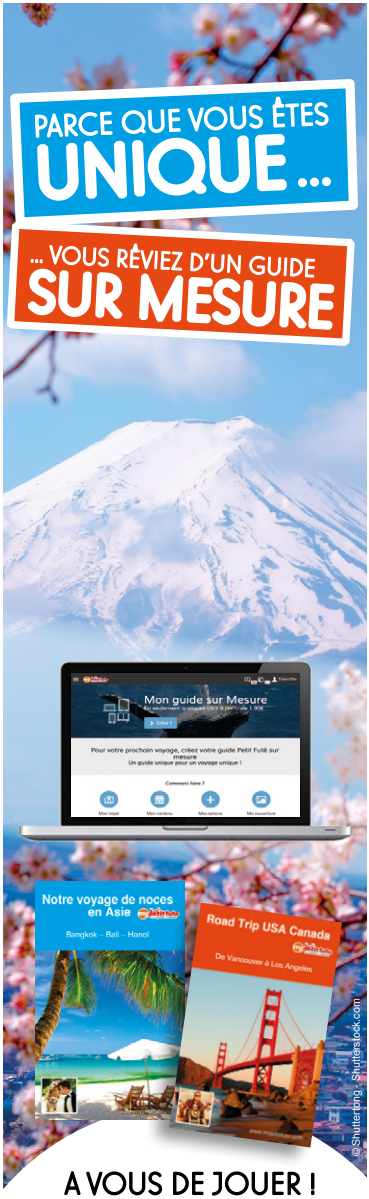
Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche. En juillet et en août, fermé le dimanche soir. Carte : 15 € environ.
Envie de goûter au paradis des îles en plein cœur de la cité du livre ? Alors, laissez France-Aimée et Olivier, les anges qui vous accueillent avec toute la gentillesse due à leur rang, vous en remettre les clés. La condition est simple : vous rentrez et ils se chargent de tout. Tout d'abord séduits par la beauté des lieux, avec ses pierres apparentes, ses grosses poutres ou encore son mobilier rétro des années 1950 ; nous sommes ensuite complètement charmés par une cuisine créole maison dont la marque de fabrique se traduit par une explosion de saveurs. A l'ardoise, les plats changent quotidiennement en fonction du marché, du chef et de la demande du client. On peut quand même vous donner deux trois spécialités, histoire de faire saliver, comme les incontournables acras de morue, le colombo de poulet, la christophine farcie, le carry de saucisses, le rougail, le blanc manger coco ou encore l'ananas rôti aux épices. L'établissement est également réputé pour ses rhums arrangés, réputation non usurpée, l'établissement ayant obtenu la médaille de bronze au Concours général agricole 2015 pour son rhum citron. Une adresse divine à la devanture rouge, située au pied de l'église.

CHAMBRES D'HÔTES DE LA PORTE SAINT-MICHEL
1, Portes Saint-Michel ✆ 09 52 65 64 02
laportesaintmichel@gmail.com

Chambre simple à partir de 53 € ; chambre double à partir de 58 €. Lit supplémentaire : 16 €. Chèque Vacances.
Au cœur de la Cité du Livre, les deux chambres d'hôtes de la Porte Saint-Michel se situent dans une bâtisse du début du XVIII[e] siècle. C'est un voyage au cœur de la Bretagne et du passé qui vous est proposé dans un espace dédié aux livres. Car nous sommes bien à Bécherel et les poutres tout comme les pierres apparentes voisinent avec des pages anciennes dans les bibliothèques de la maison. Comme il fait bon reprendre le rythme d'une autre époque et prendre le temps de lire. L'expérience vous assure de retrouver une jolie sérénité. En plus Maryse et Bruno s'y connaissent car Bruno est libraire dans cette ville aux multiples échoppes livresques. Les chambres à thème sont mansardées et proposent charme et sérénité. A vous la chambre « Bleu Vallée » côté jardin ou la chambre « Rêves et Voyages » aux teintes colorées. En bas, vous trouverez des livres, des revues et le salon du petit déjeuner. Rappelons que l'endroit a été de 1992 à 2012, une librairie-salon de thé. On y trouve encore d"excellentes pâtisseries maison.

LA VACHE QUI LIT
2, place de la Croix

Certes, à Bécherel, les librairies sont légion et nombre d'entre elles proposent aussi un petit quelque chose à grignoter. Mais à La Vache qui lit, on sert le chocolat (et il est divin) avec humour et convivialité, et toutes les faims, culturelles et matérielles pourront être comblées. Avec sa petite table en terrasse, son odeur de livre et de papier et sa décoration vintage, la Vache qui lit propose un beau choix d'ouvrages, à déguster sans modération accompagné d'un gâteau et d'un bon café.



PAIMPONT ★★

■ **OFFICE DE TOURISME DE BROCÉLIANDE**
Place du Roi Judicaël ✆ 02 99 07 84 23
http://tourisme-broceliande.bzh
Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Juillet-août : tous les jours de 9h30 à 19h. Balade contée à partir de 8 €.
Brocéliande est un lieu qui attire toujours du monde et cet office de tourisme très grand et très actif ne désemplit pas. Situé à Paimpont, l'endroit fourmille de touristes et de dépliants touristiques sur ce coin de Bretagne. A vous les légendes, les plans des plus beaux circuits, une balade contée par les guides de l'office pour visiter les coins légendaire de la forêt de Brocéliande ou encore les audioguides. L'office de tourisme dispense ses bons conseils sur les activités de la région. Petit plus, vous pouvez aussi venir acheter des livres, des spécialités régionales et des jeux pour enfants. Sur leur site web, vous pouvez encore avoir accès à de nombreux circuits avec tracé GPS, à vélo ou à pied. Une liste de *greeters* est aussi portée à votre connaissance pour vous faire découvrir le coin gratuitement et avec des guides bénévoles passionnés. Découvrez encore le parcours scénographique « Brocéliande » et « La Porte des secrets ».

■ **LES CONTEURS DE BROCÉLIANDE**
Office de tourisme
1, place du roi Saint-Judicaël ✆ 02 99 07 84 23
Ils sont au nombre de dix. Chacun des conteurs et conteuses vous emmène au cœur des légendes de Brocéliande. Habillez-vous chaudement, munissez-vous de bonnes chaussures et lancez-vous dans la découverte des légendes et des lieux mythiques. En vélo ou à pied, vous vous en irez vers la fontaine de Barenton et les aventures d'Yvain avec ses secrets et étranges phénomènes. Vous serez ensuite surpris par votre rencontre avec l'arbre d'or et vous monterez à la suite de Lancelot et de Perceval à l'assaut du Val sans retour. Laissez-vous charmer par la beauté des paysages.

Points d'intérêt

■ **ABBAYE DE PAIMPONT**
Presbytère
3, esplanade de Brocéliande
✆ 02 99 07 83 20
www.abbayedepaimpont.org
contact@abbayedepaimpont.org
Ouvert toute l'année. Concert les dimanches de l'abbaye à 17h ou 20h30, soirées de l'abbatiale à 20h45. Les expositions sont ouvertes à Pâques pendant les week-ends (samedi et dimanche après-midi), et tous les jours en été (fin juin à fin septembre). Expositions gratuites. Les trois salles sont ouvertes de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. Visite guidée (gratuites et présence de dépliants-guides gratuits).
Au cœur de la forêt de Brocéliande et auprès de l'étang, se tient l'abbaye de Paimpont. L'accès est facile et avec un parking à proximité, cette abbaye constitue le point de départ parfait pour découvrir cette terre riche de légendes. Question architectural, le grand logis et le logis abbatial entourent l'abbatiale proprement dite. Un peu à l'écart, de l'autre côté de l'étang, le jardin paroissial offre une reproduction de la grotte de Lourdes. Il vous procurera un lieu ombragé pour la promenade, autour de la Vierge. Site du monastère du roi Judicaël, l'église qui date du XII[e] siècle conserve un très beau décor intérieur : stalles, boiseries, autel et chaire du XVII[e] siècle. On y trouve aussi un trésor qui rassemble des pièces d'orfèvrerie et un Christ d'ivoire de 1700. De nombreuses découvertes sont à faire comme la statue de Notre Dame de Paimpont ou encore celle de saint Méen. Deux retables de belle qualité sont aussi à voir. Attardez-vous aussi sur les vitraux qui retrace la construction du lieu. Sur place, venez profiter l'été des trois salles d'exposition basées sur l'histoire et les trésors de l'abbaye. L'été, les concerts de musique celtique sont à découvrir lors de soirées de l'abbatiale.


© MARCELLA MIRELLO – ADOBE STOCK
Le Tombeau de Merlin.

■ **LA FORÊT DE BROCÉLIANDE** ★★
Voir page 16.

■ **LES FORGES DE PAIMPONT**
Maison d'accueil des visiteurs
Les Forges de Paimpont
✆ 02 99 61 85 48
https://forgesdepaimpont.fr
contact@forgesdepaimpont.fr
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche à partir de 14h. Parcours découverte : 7 €. Visite commentée : 8,50 € (gratuit pour les moins de 8 ans).
Ce haut lieu de la fonderie en France offre des parcours découverte, des visites commentées et… des chasses au trésor ! Parcourez les bâtiments des anciennes forges emplis de toute l'activité que le lieu a connue entre deux étangs. L'activité métallurgique industrielle a ainsi animé ce petit bourg pendant trois siècles et on coupait même jusqu'à 10 000 cordes de bois au XIXe siècle avant que le lieu ne s'éteigne en 1884. Ces forges sont classées Monuments historiques depuis 2001 : ne passez pas à côté de ce saut dans le temps dans ce bâtiment de 600 m^2 avec ses colonnes en fonte. Sur place, découvrez la salle des maquettes qui vous présente le process et les outils au 1/30 des hauts-fourneaux, affinerie et fonderie. Puis, vous pourrez voir l'ensemble des bâtiments éclairés, à savoir les logis ouvriers (salle des maquettes), le site historique des Forges, les hauts-fourneaux et le laminoir. En tout, trois salles dédiées à la fonderie, à l'affinerie des forges et des haut-fourneaux. L'aspect social et l'organisation de ces usines à la campagne n'auront plus de secret pour vous. Sans oublier la présence de trois gîtes pour accueillir les visiteurs sur les lieux.

■ **LA PORTE DES SECRETS**
1, place du Roi-Saint-Judicaël
✆ 02 99 07 84 23
contact@tourisme-broceliande.com
Ouvert tous les jours. Séance toutes les 20 minutes, de 9h40 à 18h en juillet-août. De 9h40 à 11h40 et de 14h à 16h entre avril et octobre. Adulte : 8 € (réduit : 4,50 €). Chèque Vacances. Boutique.
La Porte des Secrets est un parcours-spectacle, à savoir un parcours scénographique. Il fait appel à tous vos sens et dure 45 minutes : la forêt de Brocéliande n'aura plus de secrets pour vous tandis que vous découvrirez quatre salles. Les différents résumés des légendes éclairent les lieux et chaque nom aura ainsi une signification pour vous. Accompagné de Pierre le garde-forestier, vous découvrirez les différentes richesses de Brocéliande avec des lieux et des ambiances différentes. Ces univers enchanteurs placent le visiteur au cœur de l'action et cette attraction mêle les techniques du cinéma, du théâtre, de l'animation alliées à l'utilisation des nouvelles technologies et de jeux de lumières. Le narrateur transporte ainsi les visiteurs dans son atelier, puis à travers la superbe forêt de Brocéliande, avant de poursuivre vers les Forges et de finir au pied de l'Arbre Maître. C'est magique et tout simplement enchanteur : une bonne manière pour commencer à découvrir le site et ses merveilles. Vous pourrez compléter cette visite par une après-midi contée organisée par l'office de tourisme.


© LAËTITIA STEMETZ

L'arbre d'or dans la forêt de Brocéliande.

Le couvert

■ **CRÊPERIE LA FÉE GOURMANDE**
16, avenue du Chevalier Ponthus
✆ 02 99 07 89 63
Ouvert du vendredi au dimanche le soir. Ouvert tous les jours en vacances scolaires sauf le mardi.
La Fée Gourmande est une bonne adresse avec une très belle vue et de bonnes galettes. Cette crêperie propose un intérieur traditionnel et une splendide vue sur le lac : elle est donc une pause parfaite entre un matin de découverte et une journée de randonnée. Galettes et crêpes classiques sont goûteuses et bien réalisées, elles feront la joie des enfants. A vous les complètes et quelques spécialités fondantes et généreuses. Les recettes végétariennes sont également les bienvenues à la carte et vous pourrez déguster une pâte fine et savoureuse, avec un accompagnement copieux et parfumé. La beurre sucre révèle une pâte maison de qualité ce qui est aussi le cas des produits car la chantilly et les confitures sont maison. On vous propose aussi de découvrir le cidre du coin qui vous assurera de la fraîcheur en plein été. Cette escale bretonne face au lac ou dans le jardin, à l'accueil chaleureux, procure un bon moment de détente. C'est beau et l'accueil est de qualité. A découvrir car c'est une bonne adresse !

■ **LE PAS SAGE DE BROCÉLIANDE**
2, rue des Forges ✆ 06 45 41 59 88
Le Pas Sage de Brocéliande, c'est le bar à tapas, cave à bière et snack sympa de Paimpont. Pour une halte en famille (ou en amoureux) durant une promenade, voire une randonnée, ce petit restaurant à côté de l'étang vous offre une carte délectable à prix tout à fait raisonnable. À vous le snack sucré ou salé, la soupe de potimarrons, les produits frais et les bières locales. Le tout dans une ambiance agréable et conviviale, avec un accueil souriant. Que demander de plus en pays de Brocéliande ?

Le gîte

Gîtes

GÎTES DES FORGES DE PAIMPONT
Site historique des Forges ✆ 02 99 61 85 48
www.forgesdepaimpont.fr

Gite Viviane, modulable de 2 à 8 personnes. Folle Pensée : 2 personnes, 80 € la nuit. Evéché : jusqu'à 6 personnes + 1 bébé, 320 € la nuit. Excursions.
Calme, repos et lieu atypique, voilà ce que vous découvrirez dans ces trois gîtes aux doux noms de « Folle pensée », « Viviane » et « Évêché » (sélectionné par Stéphane Bern pour sa restauration), vous serez plongé au cœur d'un site chargé d'histoire. En vous rendant aux Forges de Paimpont, vous êtes plongé au cœur de trois siècles de métallurgie. En ces lieux, quiétude et repos vous attendent dans cet endroit emblématique du patrimoine industriel breton. La maison du maître des forges a ainsi été modernisée et vous bénéficierez de tout le confort tout comme d'une kitchenette. Vous entendrez le parquet craquer un peu mais toute la literie est confortable : la décoration est également soignée. Ici, pas de télévision mais un cadre et des balades évidentes. Profitez d'une visite des forges afin de vivre une page d'histoire.

Chambres d'hôtes

MANOIR DE LA DUBE
✆ 02 99 06 83 65
www.la-dube.fr
3 chambres (trois chambres : Les Cavaliers, Les Faisans, En Forêt). Chambre double de 65 € à 75 €.
Qu'il est joli, ce petit manoir en pierres apparentes niché dans son écrin de verdure ! Jean-François Manis nous accueille avec convivialité dans sa petite brocante « à l'anglaise » regorgeant de meubles anciens et d'objets de décoration baroques et insolites. Que ce soit pour chiner des antiquités ou pour profiter d'un séjour dans l'une des trois chambres hors du temps, tout est fait pour dépayser le visiteur. Les trois chambres possèdent une décoration splendide et sont toutes situés au sud, donnant sur la superbe propriété décorée à l'ancienne. Un véritable séjour dans une ambiance baroque.

Loisirs

BROCÉLIANDE BIKE TOUR
5, rue des Forges
✆ 06 45 41 59 88
Location à partir de14€ les 2h.

Dans les environs

Campel

SENTIER DE ROPENARD ★★
✆ 02 99 71 06 04
Ouvert toute l'année. Gratuit. Label Tourisme & Handicap.
Qu'il est beau, ce sentier accessible aux fauteuils roulants, sinuant dans l'un des plus jolis vallons du pays. Le sentier de Ropenard, juste à côté du village du même nom, propose de nombreux sites à admirer : la grotte, la chapelle de Sainte-Anne, la fenaison, la carrière. Ce sentier qui serpente sur 820 m commence au cœur du village de Ropenard, où il est possible d'assister au pèlerinage de sainte-Anne – la mère de la Vierge Marie – qui a lieu le dernier dimanche de juillet.

Iffendic

LE LAC DE TREMELIN
6, Trémelin ✆ 02 99 09 75 62
www.lacdetremelin.com
Ouvert toute l'année. Baignade surveillée en juillet-août. Pédal'eau : 7 € /1/2h. Canoë biplace : 11 €/h. Bateaux électriques 5 places : 15 €/1/2h. Location VTT : 12 € la 1/2 journée. Parcours dans les arbres d'avril à octobre : de 8 à 17 € selon l'âge. Chèque Vacances. Restauration. Animations.
Naturel, sportif et créatif, le lac de Trémelin est très prisé des Rennais pour sa proximité et le charme des balades au bord de l'eau au cœur d'un domaine boisé. Comptez environ une heure pour faire le tour en famille. Et autour du lac, les activités foisonnent : la plage pour se détendre, les balades à pied, à vélo ou à cheval, les parcours dans les arbres, les activités nautiques (bateaux électriques, canoë, kayak, pédal'eau), les

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure
piscine extérieure chauffée
piscine extérieure
plats cuisinés à emporter
room service
salle de remise en forme
salle de jeux / tv
sanitaires modernes
sports nautiques
tennis
tir à l'arc
toboggan aquatique
ventilateur
vidange wc
voile

visites ateliers au centre d'art contemporain l'Aparté… Un conseil : venez à la journée et prévoyez votre pique-nique. Autre solution, le restaurant du lac, permet de se restaurer aisément. En surplomb du lac, le camping permet de profiter du *farniente* un peu plus longtemps. Le site naturel et boisé de 220 hectares, avec son lac de 50 hectares, s'avère être une très belle base de loisirs. Sachez que vous pourrez également vous initier au *geocaching* sur le site qui abrite un « trésor ». Notez aussi que les circuits de VTT et de randonnée sont téléchargeables sur le site web. Depuis juin 2018, l'office de tourisme se trouve au bord du lac.

SITES NATURELS LA CHAMBRE AUX LOUPS ET LE DOMAINE DE CAREIL

Situés de part et d'autre du domaine de Trémelin, ces deux sites naturels vous feront découvrir une faune et une flore fragile et sauvegardée dans des cadres exceptionnels. La Chambre aux Loups est réputée pour ses falaises de schistes rouges hautes de 35 mètres de haut et qui lui vaut le surnom de « grand canyon breton ». Traversé par le ruisseau de Boutavent, deux étangs appartiennent également à ce paysage, celui d'Ozanne que contourne le GR37 et celui de la chambre aux loups. 70 hectares au total et qui abritent de nombreux oiseaux, rapaces (buse variable, l'épervier d'Europe, faucon crécerelle) mais aussi des mammifères comme le renard, l'écureuil ou la belette. Vous y trouverez également un site naturel d'escalade. Le domaine du Careil, d'une superficie de 50 hectares de prairies humides et d'un étang de 43 hectares abrite des espèces menacées que sont les vaches bretonnes pies noires, les chevaux bretons, les moutons Lande de Bretagne, et la chèvre des Fossés. Il abrite également une réserve ornithologique.

LA TABLE DU LAC

6, Trémelin ✆ 02 99 09 75 62
www.restaurant-latabledulac.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h. Menu unique à 15 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 8 €. Terrasse.
Au cœur du domaine de Trémelin, la Table du Lac permet de déjeuner en famille ou entre amis et de profiter de toutes les activités au tour du lac (exposition d'art, canoë-kayak, parcours dans les arbres, balade à la Chambre aux Loups…) En semaine, on déjeune pour un petit budget et on profite de la formule buffet. Le week-end, la carte bistrot offre des propositions beaucoup plus gourmandes et créatives. A découvrir : la crème brûlée au foie gras et sa compotée de cerise, le cabillaud nacrée à la japonaise parfumé à l'huile de sésame, la tartelette pina colada au bon goût d'ananas flambé au rhum… Le restaurant possède aussi deux salles de réception qui accueille de 20 à 300 personnes, notamment pour les mariages. Une belle escale.

DOMAINE DE TRÉMELIN

10, Domaine de Tremelin
✆ 02 99 09 73 79
www.tremelin.bzh – contact@tremelin.bzh

Fermé d´avril à octobre. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 11 €. 20 gîtes : de 54 € à 135 € la nuit.
Au cœur de Brocéliande, il fait bon séjourner au pays des légendes arthuriennes et des vertes forêts. Ce camping possède une centaine d'emplacements dont certains offrent des hébergements toilés Bengalis, des Coco sweet. Les 20 gîtes accueillent jusqu'à 8 personnes. D'avril à septembre, les activités de loisirs foisonnent autour de la plage : bateaux électriques, canoës-kayaks, parcours dans les arbres, sentiers d'interprétation… Le centre équestre à proximité offre encore d'autres activités. Le restaurant du lac propose une formule buffet le midi et une cuisine bistronomique le soir et le week-end. Les soirées d'été s'animent : guinguette, salsa, quiz, concours de palets…


© BOBROY20 - FOTOLIA

La tour du Papegault à Montfort-sur-Meu

Montfort-sur-Meu

ÉCOMUSÉE DU PAYS DE MONTFORT

2, rue du Château ✆ 02 99 09 31 81
http://ecomuseepaysmontfort.free.fr

Ouvert le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. En hiver ouvert seulement du lundi au vendredi. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €.
Au cœur de la ville, l'écomusée se situe dans la tour médiévale du Papegault datant du XIVe siècle, qui fut transformée en prison après la révolution et modifiée au cours des âges. Au fil de la visite, vous pourrez voir une reconstitution de la ville au XVe siècle, une exposition sur son passé médiéval, et des expositions permanentes sur le costume traditionnel. Une curiosité : la légende de la cane de Montfort, qui veut que saint Nicolas ait exaucé le vœu d'une jeune fille prisonnière du Seigneur de Montfort. L'écomusée organise aussi des visites guidées pour découvrir les villes de Montfort, d'Iffendic, du site de Boutavent, et du Pays de Brocéliande. Des ateliers ludiques comme la fabrication de jouets d'antan figurent aussi au programme. La cour accueille régulièrement des expositions temporaires.

Plelan-le-Grand

LES FORGES DE PAIMPONT
Les Forges
✆ 02 99 06 81 07
www.forges-de-paimpont.com
Fermé du 14 au 29 septembre. Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 16 € à 35 € (menus de 30 € à 35 € le dimanche). Accueil des groupes (pour vos repas de famille, repas d'affaires, de groupes..). 5 salles de restaurant (avec une capacité d'accueil de 20 à 100 personnes).
Les Forges de Paimpont est un charmant restaurant qu'il s'agit de découvrir tant il respecte parfaitement la tradition. Tout est parfaitement réalisé : des plats jusqu'au service à tel point que l'on s'en souvient longtemps et qu'on y revient. Il est vrai que dès l'entrée, le label « Restaurant du terroir » se voit et marque le lieu de l'empreinte du charme et de l'histoire. On se tient fièrement devant ses belles pierres, sa décoration faite de rappel de la chasse comme cette tête de sanglier, sa salle avec vue sur l'étang et cheminée ou encore sa terrasse ensoleillée. Empreint d'histoire, ce lieu cultive les plaisirs de la table depuis 4 générations : la famille Gouneau est au service du palais de ses convives. En 1850, le restaurant faisait déjà office de cantine pour les ouvriers des forges, situées à 100 m du restaurant, aux portes de la forêt de Brocéliande. L'héritage se tient aussi dans le service et les plats comme ce pâté servi dans sa terrine ou dans ces bocaux de confit d'oignon se tenant sur votre table : on vous recommande la terrine maison. On y déguste une cuisine de qualité traditionnelle et inspirée, une savoureuse cuisine de terroir au feu de bois. Foie gras de canard maison, assiette de saumon fumé maison, civet de gibier, pigeonneau désossé au feu de bois, filet de turbot poché au beurre blanc, andouille au lard sauce moutarde, pavé de cerf sauce grand veneur sont proposés et signent une cuisine authentique et délicieuse. Foi de Renard, une table à ne pas manquer.

REDON ★★

OFFICE DU TOURISME DU PAYS DE REDON
Place de la République
✆ 02 99 71 06 04
www.tourisme-pays-redon.com
accueil@tourisme-pays-redon.com
Basse saison : ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h ; le mardi de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h à 17h30.
L'office de tourisme du Pays de Redon offre un accueil très complet pour découvrir les territoires de La Gacilly à Lohéac, de Guémené-Penfao à Messac-Guipry. Vous pourrez aussi vous laisser tenter par des visites multiples comme la visite de la vieille ville de Redon avec l'été la découverte de l'abbaye Saint-Sauveur et de son souterrain, de la vieille ville et du quartier du port. Une autre belle découverte réside dans cette balade contée et enchantée de l'île aux Pies. Au programme encore, la présentation des parcs ou encore les animations pour les enfants comme le strike bowling, le canoë-kayak, l'escalade, les sports, la natation, les parcours dans les arbres. Si vous êtes en mode détente, sport, aventure ou voyage d'affaires, vous aurez de bons et nombreux conseils. Question plans futés, profitez de l'audioguide de la ville disponible aussi anglais et dans une version adaptée au mal-voyants : il est téléchargeable en version MP3. Vous pourrez encore visiter la ville grâce à 25 haltes proposées sous forme de panneaux. L'été quelques manifestations sont présentes comme les concerts des vendredis, les cours d'initiation à la danse bretonne le jeudi soir devant l'église Saint-Sauveur ou encore les concerts classiques des Musicales de Redon le 14 juillet.

VISITES GUIDÉES NATURE ET PATRIMOINE
Office de tourisme
Place de la République
✆ 02 99 71 06 04
accueil@tourisme-pays-redon.com
♿
Ouvert toute l'année. Sur réservation. 6 € adulte. Enfant : 2,50 € (de 6 à 16 ans). Groupes acceptés. Chèque Vacances.
Emmanuel vous entraîne dans une découverte surprenante du pays de Redon. Une seule envie : vous montrer la beauté des lieux et vous surprendre en vous donnant la pleine mesure des anecdotes, des contes et des légendes de ce pays si riche et encore si mal connu. La famille toute entière y trouvera sont compte car petits et grands sont guidés à travers des observations de terrain et jeux de découverte « maison ». La visite guidée est atypique et pleine de charme. Et puisque nous sommes en Bretagne, vous profiterez aussi de contes celtiques et révélations géologiques. Une belle découverte des sites comme les Corbinières à Langon, les landes de Cojoux à Saint-Just avec son site mégalithique, la vallée de Juzet à Guémené-Penfao, la Belle Anguille…

Le couvert

CRÊPERIE L'AKÈNE
10, rue du Jeu-de-Paume
✆ 02 99 71 25 15
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Tous les jours. Carte : 15 € environ. Terrasse.
Sur les traces du vieux port, dans une petite ruelle, après avoir passé un porche, on arrive à la la crêperie L'Akène

avec en message de bienvenue « Merci de nous avoir trouvés ! » Foi de renard, cette crêperie fait partie de ces adresses qu'on recommande haut la patte. Il y a une ambiance, il y a de bonnes crêpes et du bon cidre ! A l'instar des petites auberges de village, la crêperie met en avant les bons produits du terroir pour proposer des recettes savoureuses de galettes garnies d'andouilles grillées avec des pommes et des poires, de saucisses de campagne, de reblochon et de confitures d'oignons ou encore de rillettes de sardines pour ne citer que nos préférées. Les belles salades bien garnies ont beaucoup de succès dès les beaux jours. Miel, saucisses, pommes proviennent de Redon. La carte des jus de pommes, cidres et bières bretonnes sont un hymne au terroir local. Pour terminer le repas, rien de tel qu'une bonne crêpe garnie de caramel au beurre salé maison, d'une boule de glace artisanale à la vanille (fabriqué dans le département), de bananes et de noisettes. Nous avons nommé la Breihz-ilienne, car ici il fait bon et on ne manque pas d'humour (vous en aurez un aperçu au petit coin). Les galettes et crêpes sont vraiment à tomber ! On aime aussi l'ambiance avec sa fresque d'antan, ses casseroles en cuivre, ses assiettes bretonnes et ses tables en bois massif. Soyez en sûr dans cette crêperie, on vous veut du bien !



■ **PATATES ET COMPAGNIE**
5, quai Jean-Bart
✆ 02 99 72 28 83
www.patates-et-compagnie.fr
patatesetcompagnie@orange.fr
Fermé du 1er au 9 septembre. Fermé le 24, 25, 31 décembre et 1er janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Ouvert 7j/7 en juillet et août. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,50 € (12.50 (ado)). Formule du midi : 12,80 € (rillettes en amuse-bouches – plat du jour viande/poisson – café gourmand. En semaine). Carte. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes sur réservation). Terrasse. Vente à emporter. Terrasse de 32 couverts en juillet et en août.
Qu'il est agréable de manger face au port ! Patates et Compagnie, c'est un cadre chaleureux dans lequel on se sent tout de suite très bien. Les poutres apparentes qui soutiennent l'édifice et les vieilles pierres apportent beaucoup de cachet. On retrouve une atmosphère de brocante avec l'ancien piano de cuisson, la bassine à confiture en cuivre, les photos en noir et blanc et une invitation au voyage vers des contrées plus ensoleillées avec sa dominante de jaune qui illumine la pièce. L'accueil est jeune et sympathique. Les produits frais cuisinés maison sont les ingrédients qui font le succès de cette bonne table. La cuisine ouverte offre un vrai moment de vie. On se déplace de loin pour goûter la spécialité de la maison : les rognons de veau poêlés à la bière brune bretonne. La carte ne manque pas d'originalité. Présentée sur une tablette en bois, elle propose différents plats au doux nom de chansons populaires, la Douce France (souris d'agneau et patates jurassiennes), La Dame de Haute-Savoie (la « patatiflette »), ou De l'amour de l'art et du cochon (le jarreton de cochon braisé), il y a même la version aux noix de Saint-Jacques et la proposition végétarienne, le tout bien sûr accompagné de pommes de terre. Côté dessert, le café gourmand est très copieux.

Le gîte

■ **CHANDOUINEAU**
10, avenue de la Gare ✆ 02 99 71 02 04
www.hotel-restaurant-chandouineau.com
hotel.chandouineau@orange.fr
Fermé 15 jours en août. 7 chambres. Chambre simple à partir de 83 € ; chambre double à partir de 94 €. Petit déjeuner : 12,50 €. Parking inclus. Chambre twin : 99 €. Wi-fi gratuit.
La maison compte parmi les plus réputées des environs. Depuis 1972, Jean-Marc Chandouineau et son épouse, Marie-Françoise, tiennent cet établissement. 2019 est l'année de la transmission à leur fille Julie. Ici, le soin accordé à la clientèle est une préoccupation de tous les instants. A noter que les chambres sont vraiment spacieuses, décorées dans des tons doux toujours dans un style traditionnel. Pour le confort des hôtes, les chambres auxquelles on accède par un très bel escalier sont bien équipées et les literies de belle facture. Le petit-déjeuner fait la part belle aux bons produits : confitures maison, croissants, pains au chocolat et pains aux raisins de la boulangerie Moreau, beurre salé de la Ferme de Guipry, lait de ferme de la Sablonnière, orange pressée, thé et café. Et on ne peut résister à goûter à la cuisine du maître, celle d'un terroir qui encense le marron chaque mois d'octobre, par ce membre éminent de la confrérie éponyme. Service courtois dans cette maison bourgeoise aux grandes qualités humaines qui sait se faire également très accessible. En plein centre de Redon, le parking privé de l'hôtel est bien appréciable. Une adresse reposante pour profiter de toutes les activités du Pays de Redon : randonnées sur le halage, bateaux électriques, balades à vélo, promenades en calèche, parcours aventure, initiation à la pêche, stand-up paddle…



QUEEN SERENITY HÔTEL**
16, avenue de la Gare
✆ 02 99 71 13 20
www.queen-serenity-hotel.fr
contact@hotelredon.com

22 chambres (dont 2 studios et 2 appartements). De 55 € à 80 €. Petit déjeuner : 8 €. Parking (public gratuit face à l'hôtel). Chambre familiale. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (soirée étape avec un restaurant partenaire). Beln Sport.

Situé face à la gare de Redon et à deux pas du centre-ville, le Queen Serenity Hôtel bénéficie d'un emplacement privilégié pour découvrir le port breton le plus éloigné de la côte. L'hôtel possède 23 chambres dont deux adaptées aux personnes à mobilité réduite. Chacune d'elle vous immerge dans son univers. Que ce soit les « chambres du monde » ou les « chambres à thèmes », vous pouvez profiter d'une grande chambre bien équipée. Bali, l'Inde, les westerns, les années 1970 et la nature sont autant de décors à découvrir. A noter, le Queen Serenity propose aussi deux appart-hôtels, un de 4 personnes et un de 7 personnes, et dispose d'une salle de séminaire pour les entreprises. Petit plus : la salle de petit déjeuner se prolonge sur la terrasse extérieure qui permet de commencer sa journée avec le chant des oiseaux et des crêpes et du gâteau aux pommes maison. Idéal pour rayonner entre Rochefort-en-Terre, village préféré des Français en 2016 et le pays de Brocéliande.

Emplettes

CHEZ MARIE-LOUISE
20, Grande Rue
✆ 02 23 63 44 97
chezmarielouise35@gmail.com
Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.

En voici un commerce dynamique et avenant ! Chez Marie-Louise existe depuis presque 100 ans. Dans la rue commerçante, cette échoppe distribue une bonne dose de convivialité, de bons produits locaux et des petites nouveautés qui réjouissent le palais comme l'exceptionnel chouchen de la cave du Dragon rouge, la liqueur de châtaignes Brocéliande, les Fruipotines du pays de Brocéliande (entre confitures et compotes), les chips au sarrasin et le caramel de Mademoiselle Breizh… On déniche encore un beau panier ou une jolie carte postale. Une adresse qui défend le terroir.

TILOAN
4, rue Victor Hugo
✆ 02 99 72 54 56
Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h15 à 12h15 et de 14h15 à 18h45. Ouvert également le mardi en juillet, août et décembre.

Cette petite boutique de produits régionaux fourmille de bonnes idées pour repartir les bras chargés de bons produits gourmands et d'artisanat local. A deux pas de la poste et des halles, en plein cœur de la ville, on y découvre une échoppe bien agréable avec ses vieilles pierres et son parquet et ses belles étagères qui offrent pas moins de 70 maisons à découvrir. Vous ne pouvez pas repartir sans votre bol breton (ou votre mug !) réalisé par la faïencerie de Pornic, c'est un classique mais tellement atemporel. A moins que vous ne préfériez les chopes A l'aise Breizh et sa bigoudène rigolote. Ici on trouve aussi les bons produits de la Belle-Iloise qu'on ne présente plus. On vous conseille aussi de goûter les produits tartinables des Viviers du Pêcheur concoctés à partir de poissons de Loire. Les gourmands poursuivront avec les confitures La Cour d'Orgères, les biscuits au chocolat La Maison d'Armorine, les craquants de la Craquanterie, le cidre Saint-Charles, les bières bretonnes de la brasserie Lancelot, les whiskys bretons ou encore le pastis breton. Le plus simple reste certainement de se concocter un petit panier de spécialités à rapporter chez soi. A découvrir aussi les bijoux bretons, les vêtements (cirés et marinières), les torchons, les serviettes de plage, les drapeaux bretons, les CD de musique, les livres de légendes bretonnes, les savons artisanaux ou encore le joli choix de vaisselle. Et comme nous sommes à Redon, un panel d'objets à l'effigie de la ville est à découvrir, coussins et tote bags en tête !

Dans les environs

Bains-sur-Oust

L'ÎLE AUX PIES

L'île au Pies est un site à découvrir. Caché et souvent oublié, il fait bon s'y promener pour reprendre un lien avec la nature et profiter de multiples animations sportives. Ce lieu sauvage et grandiose est à cheval sur l'Ille-et-Vilaine et le Morbihan. Sur ce site, on se retrouve devant une impressionnante cluse entourée de falaises de granit de 30 à 50 m de hauteur. Ce que l'on recherche à l'île aux Pies, c'est le calme, le passage de l'Oust et les falaises de granite. Tout au long de votre promenade, profitez d'un chapelet d'îlots aux noms d'oiseaux : île aux Pies,

île aux Geais, île aux Corbeaux. Rendez-vous aussi en amont de la cluse dans un marais dans lequel la vie aquatique se mélange à la vie terrestre et où les oiseaux viennent se reposer par centaines. A Bains-sur-Oust, toute la famille trouvera donc une activité à sa mesure et même les pêcheurs car on y taquine la carpe et le goujon. Les enfants pourront encore tenter une escapade en canoë-kayak avec Apach'Bihan (pensez à réserver !) ou se prendre au jeu d'une initiation au tir à l'arc. Enfin, contactez l'office de tourisme de Redon pour profiter d'une expérience unique avec les visites d'Emmanuel de l'île aux Pies, labellisées « Expérience Bretonne ». Les balades sont contées et riches de rencontres : des expériences uniques ! Sur place, vous trouverez également une petite aire de jeux ainsi qu'un espace restauration en été : La Paillotte (petite restauration, glaces et boissons). Dans cet écrin de nature, il vous sera aussi facile de vous promener ou encore de vous laisser tenter par l'escalade : la base étant sur Saint-Vincent-sur-Oust (Morbihan). Une initiation amusante vous attend et vous profiterez de pentes rocheuses sur les deux rives tout comme d'une tyrolienne. Vous pourrez ainsi profiter des voies sécurisées avec des moniteurs et laisser bien loin tout vertige, si ce n'est celui d'être époustouflé par le site.

■ **FERME-AUBERGE DE LA MORINAIS**
La Morinais
✆ **02 99 72 12 17**
www.fermelamorinais.com
ferme-lamorinais@orange.fr
Sur réservation. Menus de 18 € à 22 €. Menu enfant : 9 €.
Cadre calme et agréable pour cette grange aménagée, près de la gentilhommière de la Morinais, qui propose toute l'année, sur réservation, une cuisine familiale à base des produits de la ferme : galetons de blé noir aux légumes, terrine maison, poulet au muscadet, canard au cidre, marinade de veau, sur l'aire naturelle de camping emplacement tentes ou caravanes, location de tente *lodge* ou de campétoile. Josiane et Nicolas se targuent de servir des produits sains pour une nourriture de qualité au bon goût d'antan. A noter, sur demande, un menu végétarien est à présent également disponible.

■ **CENTRE ÉQUESTRE DU MÉNARET**
Ménaret
✆ **02 99 91 61 98**
Le centre équestre propose de la pension aux box (sur demande) ou au pré individuel avec abri, des conseils techniques pour le travail du cheval, et dispose d'un manège de 1 000 m² et d'une carrière close et drainée. A noter, le centre équestre propose une approche éthologique du cheval pour une meilleure compréhension cavalier/monture.

Grand-Fougeray

HÔTEL-RESTAURANT LES PALIS***
15, place de l'Eglise
✆ **02 99 08 30 80**
www.restaurant-les-palis.fr
contact@restaurant-les-palis.fr

Qualité Tourisme. Logis (1 cheminée). Ouvert de début mars à fin décembre. Restaurant ouvert tous les midis, et du lundi soir au samedi soir inclus. Accueil 24h/24. 16 chambres (dont 2 adaptées à la clientèle handicapée). Chambre double de 90 € à 180 €. Demi-pension (à partir de 170 €). Petit déjeuner buffet : 11 €. Garage (privé). Chambre Prestige, petit déjeuner buffet gourmand, menu Plaisirologis, soin 30 min par personne protocole Phytomer, accès chalet finlandais (sauna, hammam et bain à bulles) à partir de 225 €. American Express. Label Tourisme & Handicap. Ecolabel. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (label Maître Restaurateur). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Ascenseur.
Cet ancien relais de poste du XVIII[e] siècle a connu bien des événements. Hôtel de charme, Les Palis ont même vu résider en leurs murs le Maréchal Joffre qui y a établi ses quartiers en 1914. La façade de cette jolie maison, au cœur du bourg de Grand-Fougeray, ouvre ses portes sur un intérieur moderne qui allie l'ancien dans ses matériaux. Ses 16 chambres très design et ses deux suites sont toutes cosy et chaleureuses et Futé recommande pour les jeunes amoureux la suite Pomme d'amour avec son lit rond. Pour ceux qui préfèrent la détente, la chambre Nature avec un patio privatif avec hamac devrait les combler parfaitement. Il est vrai que dans cet hôtel tout est fait pour le confort de l'hôte. Les salles de bains sont somptueuses étant équipées en balnéo-thérapie. Un premier pas vers le zen qui est aussi proposé sur place avec le chalet finlandais et l'espace zen. Et si l'on mentionne que Les Palis offre aussi un très bon restaurant de terroir Maître Restaurateur récompensé par 3 cocottes, vous saurez alors que le lieu est parfait pour le *carpe diem*. La chef Audrey Langhinrichs concocte une cuisine mélangeant traditionnel et moderne pour ravir nos papilles.

Guipry-Messac

Le couvert

■ **LA MINOTERIE**
Le Port ✆ **02 99 34 23 25**
www.minoterie-guipry.fr/le-restaurant/
laminoterie@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 22h. Uniquement vente à emporter le dimanche soir. Menus de 24 € à 30 €. Menu enfant : 7,50 € (ou 10 € avec l'entrée, pour les -12ans). Formule du midi : 11 € (entrée + plat ou plat + dessert : 9,50 € – uniquement du mardi au vendredi). Du mardi au vendredi soir : Formule express entrée/plat ou plat/dessert : 15 € et Menu express : 19 €. Accueil des groupes (salles de réception et séminaire).
Dans un site unique, au milieu de la Vilaine, dans une minoterie vieille de 600 ans et entièrement rénovée, venez apprécier une cuisine traditionnelle. La carte, qui s'adapte au fil des saisons, un large choix de saveurs qui saura contenter tous les palais et toutes les bourses. En semaine, en plus de la carte et des menus meuniers et minotiers, un menu du jour vous est proposé le midi et des formules rapides en soirée. L'établissement comprend également un bar et un hôtel ainsi que des salles pouvant accueillir réceptions et séminaires.

La capitale mondiale du rallycross en Bretagne

Lohéac est une petite bourgade qui est pourtant internationalement connue pour les sports mécaniques. Et pour cause, un musée de l'automobile est présent tout comme de nombreux circuits. Pourtant début septembre, les amateurs de rallycross se rendent de toute urgence sur place. Les raisons en sont évidentes : les pilotes tournent sur un circuit fermé qui font penser à une arène, six voitures s'alignent sur le départ sur trois rangs et cette configuration rend la course très nerveuse. En plus, le spectacle est aussi assuré par les qualifications des pilotes qui concourent en championnat du monde, en championnat d'Europe ou même en Legend Show. Sur place, vous ne perdrez pas une miette de la course et vous pourrez même vous rendre dans les paddocks. Alors, rendez-vous début septembre pour vivre une épreuve comme jamais avec des stars et une ambiance hyper festive.

Loisirs

TOUÉ DE LA VILAINE
43, allée du Baron
✆ 06 34 50 75 48
www.touedelavilaine.fr
Entrée : 12,50 € (pour les 12 ans et + ; Balade de 2 heures). Enfant : 6,50 €. Gratuit pour les -3 ans. L'Argoat ou la Gabelle se louent sans permis à partir de 170 euros la journée. Croisière restaurant autour de 49 euros pour un adulte. Balade apéritive à 15 euros.
Vous embarquez avec Aurore et Steeve à bord de la Gabelle pour une magnifique promenade sur une véritable Toue de bois de la Loire, un ancien bateau fluvial à fond plat, pour admirer les paysages calmes et verdoyants de la Vilaine au départ du petit port de Guipry-Messac. Vous pourrez encore profiter du *Cormoran* ou même de l'*Argoat*. Durant cette promenade d'environ deux heures, vous découvrirez des ouvrages d'art, passerez des écluses et profiterez de ce pur moment de détente en dégustant une bolée de cidre. Certains circuits permettent même de vivre une croisière restaurant ou une balade apéritive à la découverte de la Vilaine et de ses berges. Vous pouvez aussi louer un bateau et devenir capitaine de votre navire à la barre de l'*Argoat* ou de la *Gabelle*, lors d'une location à la journée ou au week-end.

Lohéac

MANOIR DE L'AUTOMOBILE
4, rue de la Cour-Neuve
✆ 02 99 34 02 32
www.manoir-automobile.fr
musee@sfep.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 19h. Juillet-août : ouvert tous les jours et les jours fériés en continu de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 12 €. Enfant (de 10 à 16 ans) : 8 €. Groupe (25 personnes) : 10 €. Restauration (uniquement en période de vacances et certains week-ends). Boutique. Pour les essais sur circuit, se renseigner par téléphone avant de venir.
Passionné d'automobiles, cette visite s'impose autant pour découvrir les 400 véhicules sur 15 000 m² que pour vous essayer à la conduite sportive sur les circuits du musée en terre ou asphalte : les sensations seront au rendez-vous. Situé à Lohéac, c'est-à-dire à une trentaine de kilomètres de Rennes, ce musée ouvert par Michel Hommel est un incontournable : les étoiles pétilleront dans vos yeux lors de la visite et longtemps après. En une dizaine d'années, l'ancien constructeur a transformé ce charmant bourg en un lieu dédié à l'automobile, avec ce musée retraçant l'histoire des quatre-roues. Au menu de la visite : des pièces de collection récupérées et remises en parfait état par ce passionné des quatre roues. Toutes les voitures qui vous ont fait rêver sont bien là : vous oscillerez entre nostalgie et évocation de sensations fortes. Comptez une demi-journée (3-4h) pour visiter ce site. C'est un véritable voyage dans l'histoire automobile avec une Ford T ou encore une Delage Torpédo. A vous les hippomobiles, les voitures de rallye, les véhicules amphibies, les Lamborghini, Alpines, Ferrari et tant d'autres choses… Des modèles réduits illustrent aussi l'histoire de la voiture. En septembre, le circuit cross tout proche accueille également le rallye-cross, qui attire près de 60 000 aficionados de voitures à grosse cylindrée. Un musée idéal pour une visite en famille, les voitures fascinant chaque génération.

Pipriac

LE SABOT GOURMAND
7, rue Avenir ✆ 02 99 34 41 34
Situé à 8 km de Lohéac et 15 min de Redon.
A découvrir à Pipriac, le musée Jan Brito.
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 12h à 14h ; le vendredi et le samedi de 19h à 20h30. Menus de 31 € à 48 €. Formules le midi en semaine à 13,90 € et 15,90 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Parking privé de 25 places. Wi-fi gratuit.
Gourmets, précipitez-vous les yeux fermés au Sabot Gourmand – qui porte très bien son nom – l'hôtel-restaurant de Mélanie et Christophe, installé dans un ancien relais de Poste. Les yeux fermés oui, car ici on œuvre avec brio - comme en attestent les 1er prix obtenus en 2010 et 2011 au concours national de la meilleure terrine de volaille aux marrons -, pour faire frissonner de plaisir les papilles d'une clientèle à chaque fois conquise. La cuisine est créative et de saison, ce qui explique que la carte change en moyenne tous les deux mois. Côte de Veau, Suprême jaune de Janzé, dorade royale rôtie au

pistou, bar sauvage aux langoustines ou encore kouign aux pommes « Avalou », caramel et pop-corn de blé noir en dessert, quelque soit votre choix, vous ne serez pas déçus… Il faut souligner également que le pain est maison. Une excellente adresse à consommer sans modération. La cuisine est fraîche, goûteuse et réalisée à partir de produits locaux. Les amateurs sont nombreux et on les comprend. Nous n'avons plus qu'à vous souhaiter un bon appétit ! Et pour ceux qui veulent s'attarder, cet établissement propose aussi 5 chambres doubles confortables à prix raisonnables, et des petits déjeuners copieux. Pour les groupes, une salle de séminaire est à disposition, l'idéal pour les réunions d'affaires ou journées collectives.

Saint-Juste

SITE MÉGALITHIQUE
Maison Nature et Mégalithes
10, allée des Cerisiers
✆ 02 99 72 36 53
www.megalithesetlandes.com
mml@tourisme-pays-redon.com
Ouvert du 1er mai au 25 septembre. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Entrée libre et gratuite. Visite commentée ou animation préhistorique : 5 € par adulte et 3 € par enfant de 12 à 18 ans.
Les mégalithes de Saint-Just sont très importants et beaucoup ont peine à croire de l'existence d'un tel site en Ille-et-Vilaine. Ainsi, les landes de Cojoux et de Tréal sont reconnues comme le deuxième site mégalithique de Bretagne après Carnac. Ce vaste espace sacré à vocation funéraire a été utilisé pendant plus de 3 000 ans et présente une palette de monuments uniques en Europe dans un paysage de landes sèches exceptionnellement préservé par le Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine. Les Demoiselles, le Four-Sarazin, le Tribunal, le Château-Bû vous invitent au travers des brumes des légendes et des éclairages les plus récents de l'archéologie, à une plongée dans le temps, à la découverte de nos ancêtres de l'époque néolithique. A noter que la Maison Nature et Mégalithes est particulièrement dynamique : animations préhistoriques, visites commentées, visites nature et conte, visites au crépuscule, expositions gratuites pour adultes et pour enfants, gravures, photos… N'oublions pas le festival des sciences en octobre : un joli rendez-vous pour toute la famille. Sans oublier que même si la maison du site est fermée pour la période hivernale, le site reste accessible toute l'année !

LES GALOPINS
Poubreuil
✆ 06 26 23 95 31
https://lafermedesgalopins.fr
Ouvert toute l'année. Sur réservation. Balades en carriole : 10 € enfant et 15 € adulte. Balades libres avec un âne : 10 € l'heure, 35 € pour une rando pique-nique 11h-15h avec 1 âne, 45 € pour une randonnée plus « sportive » 10h-17h. Pique-nique bio : 10 €.
La ferme des Galopins vous accueille toute l'année pour randonner avec des ânes et découvrir la région. Toute la famille pourra ainsi louer des ânes pour partir librement à la découverte des mégalithes. Une vraie détente et une expérience qui devrait plaire aux petits comme aux grands. Profitez encore des balades en carriole pour une découverte originale du site mégalithique (1h ou 1h30), des randonnées d'une ou plusieurs journées (circuits préparés), des animations (atelier jus de pommes par exemple), une découverte pédagogique de la ferme, des « âne-imations » adaptées à tous les publics au rythme des saisons et des initiations à l'attelage ou à la préparation de randonnées. Une ferme à découvrir en famille !

RENNES

Rennes s'appelait à ses débuts Condate. Elle était le chef-lieu de la tribu gauloise des Riedones, avant d'être colonisée par Rome. A la fin du IIIe siècle, celle que l'on nomme *civitas riedonum* se dote d'une première enceinte de 1 200 m. La ville voit son pouvoir politique accroître au Moyen Age en devenant successivement forteresse des Marches de Bretagne puis capitale du Duché de Bretagne. La tour Duchesne et les portes Mordelaises sont les principaux vestiges fortifiés qui restent du XVe siècle. Sous l'Ancien Régime, Rennes est la capitale administrative de la province. Le Parlement de Bretagne y siège dès 1561. Le 23 décembre 1720, un gigantesque incendie détruit pendant six jours tout le centre-ville. Près de neuf mille maisons en pan-de-bois sont réduites en cendre, seuls subsistent les quartiers autour de la cathédrale et les faubourgs. Les anciennes rues tortueuses laissent la place à des voies rectilignes et à des perspectives, bordées de maisons ordonnancées en pierre. Deux places royales sont créées : les actuelles places de l'Hôtel de Ville et du Parlement. A la Révolution, la ville choisit rapidement le camp de la République. Au XIXe siècle, Rennes reste un peu à l'écart de la grande mutation industrielle à l'exception de l'installation de deux usines importantes : l'imprimerie Oberthür et l'arsenal. Le chemin de fer arrive en 1857, et avec lui la ville s'ouvre vers le sud, habité par de nombreux cheminots. C'est aussi l'époque où Rennes commence à développer sa vocation universitaire. Très endommagée par les bombardements de la Seconde Guerre mondiale, Rennes entreprend sa reconstruction dans les années 50. Avec l'édification des grands quartiers modernes, le bâtiment occupe une place de choix dans l'activité d'une ville restée jusque-là essentiellement administrative et commerciale. La ville a développé une industrie marquée par quelques grands noms, comme Citroën ou les groupes Legris, Le Duff, etc, et la ville est aussi une capitale commerciale très fréquentée. A voir en priorité : le Parlement de Bretagne, les fortifications, les places royales, les maisons à colombages et en pan-de-bois.

© ISOSTY – SHUTTERSTOCK.COM



Rennes, place de la République.

■ **DESTINATION RENNES – OFFICE DE TOURISME**
1, rue de Saint Malo ✆ 08 91 67 35 35
www.tourisme-rennes.com
Bus n° 2 et n° 16 arrêt Place de Bretagne. Métro République.
Ouvert le lundi de 13h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 18h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 13h et de 14h à 17h.
L'office de tourisme de Rennes, classé catégorie I, la plus exigeante, déménage rue de Saint-Malo dans l'enceinte du couvent des Jacobins en février 2019. Avec ses visites guidées et sa boutique bien agencée, il offre de nombreuses prestations, conçues pour les touristes, mais également les Rennais. L'office propose multiples manières de découvrir la ville : avec des guides conférenciers, sur votre mobile avec les applications « Rennes tour » ou encore « pulp » et mission » pas possible », avec un audioguide ou votre mp3, avec un greeter, en gyropode, en participant à une chasse au trésor ou même en découvrant Rennes en vélo-taxi. Vous pourrez choisir de revivre le grand incendie de 1720 comme si vous y étiez, les premières Transmusicales en passant à côté du Liberté, ou encore vous mettre dans la peau de Salomon de la Brosse en visitant la place du Parlement. En somme, de nombreuses formules pour savourer la ville. Un petit tour sur le site web, complètement repensé, peut vous donner quelques bonnes idées également.

■ **GEOCACHING EN HAUTE BRETAGNE**
www.tresorsdehautebretagne.fr
Ici, le guide, c'est votre smartphone. Téléchargez l'application gratuite « Trésors de Haute-Bretagne » et partez à la découverte des trésors rennais et brétillien. Amusant à faire avec les enfants, le *geocaching* vous invite à partir à la recherche de « caches » en vous géolocalisant. 113 aventures vous attendent dans le département, dont 5 à Rennes. Choisissez en fonction du lieu, mais aussi de la thématique qui vous plaît : histoire, écologie, gastronomie, légende… On se prend vite au jeu, on se creuse les méninges, on teste notre sens de l'orientation et on rit beaucoup. Prévoyez de bonnes chaussures et quelques victuailles pour faire une pause près du « butin ». Un moyen simple et ludique de découvrir des lieux qu'on n'aurait pas forcément eu l'idée de visiter.

Pour s'y rendre

BREIZHGO NOUVEAU
transports.bretagne.bzh
BreizhGo, service du Conseil régional, a été inauguré en septembre 2018. Il recense et propose tous les trajets en car, train et bateau pour se déplacer en Bretagne. Seul réseau régional de transport, il promeut une offre complète. Le site MobiBreizh permet de trouver, pour aller d'un point A à un point B, la meilleure offre de transport : TER, car, liaisons maritimes, tout y est. On parle quand même de 3 000 arrêts de car, 126 gares, 2000 trajets en car réalisés chaque jour, 350 en train…

Pour y circuler

■ **RENTSCAPE** NOUVEAU
11, boulevard Solférino
✆ 02 99 01 14 28 – www.rentscape.com/fr
A partir de 9,99 € / jour pour une citadine économique.
A partir de 92 € / jour pour le campervan.
Nouveau venu sur la place rennaise, Rentscape bouscule les codes de la location de véhicules en proposant des tarifs *lowcost* et s'affiche comme le moins cher du marché. Présente à la gare et à l'aéroport de Rennes, l'agence dispose d'un vaste parc de 80 véhicules toutes gammes. De la citadine économique au SUV en passant par la berline confort, les modèles sont renouvelés tous les 2 ans. Et quel est le plus plébiscité ? Le van aménagé avec sa cuisine équipée, sa salle de bains, ses WC, son coin salon et ses 5 couchages. Une belle aubaine pour des escapades bretonnes authentiques. Le plus : les agents sont polyglottes (mandarin, russe, anglais…)



Dans les rues de Rennes.

© MAZIARZ - SHUTTERSTOCK.COM

Points d'intérêt

MUSÉE DE BRETAGNE

Les Champs Libres
10, cours des Alliés
✆ 02 23 40 66 00
www.musee-bretagne.fr
museebzh@leschampslibres.fr
Métro Charles-de-Gaulle-Gares.

Ouvert toute l'année. Basse saison : le mardi de 12h à 21h ; du mercredi au vendredi de 12h à 19h ; le week-end de 14h à 19h. Groupes (sur réservation) du mardi au vendredi de 9h à 15h30. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 4 €. Handistar. Boucles magnétiques. Accueil enfants.

Le musée de Bretagne sait être moderne en proposant désormais des parcours thématiques originaux avec guidigo que vous pouvez télécharger sur votre portable. A vous l'héritage d'Anne de Bretagne, des animaux au musée… Autre nouveauté à noter pour les amateurs de culture bretonne, c'est la possibilité de consulter les collections en ligne : un plongeon dans la culture qui devrait plaire à beaucoup. Pour les amateurs de bons plans, il faut aussi savoir que le premier dimanche de chaque mois, les salles d'exposition Anita Conti et du musée de Bretagne sont en accès gratuit. Mais de manière plus traditionnelle, le musée de Bretagne, ce sont d'abord trois expositions permanentes aux Champs Libres. Commençons la visite par le rez-de-chaussée, avec 1 001 images. Le millier de photos, de gravures et de peintures exposées donne un aperçu de la variété naturelle de la région, entre terre et mer. Une pluralité rendue poétique grâce aux évocations sonores de Caroline Cartier. Une fée en matière de sons qui est bien connue des auditeurs de France Inter : elle restitue tout un univers de sensations. Au premier étage l'exposition, *Bretagne est univers*, retrace l'histoire bretonne avec des objets du Paléolithique à nos jours : fossiles, sarcophages, coiffes bigoudènes, sans oublier le traditionnel lit clos. On y voit aussi la mutation récente d'une région en territoire innovant. En témoigne ce presque antique Minitel… On trouve aussi à cet étage un troisième espace qui est consacré à un épisode peu glorieux de l'histoire française : l'affaire Dreyfus. C'est en effet dans la capitale bretonne que le procès en révision du capitaine s'est ouvert en 1894. N'oublions pas que le musée accueille régulièrement des expositions temporaires. Après les succès des thématiques sur les chevaliers de la Table ronde et les mosaïstes Odorico, de nouvelles expositions se succèdent comme l'aventure de la magie et de la sorcellerie avec *j'y crois, j'y crois pas* : de belles mises en œuvre qui méritent toute notre attention. Un musée plein d'audaces qui navigue à travers les territoires et les références ! Chapeau, car à chaque fois, ces expos se distinguent par leur scénographie originale.

PALAIS DU PARLEMENT DE BRETAGNE

Place du Parlement-de-Bretagne
✆ 02 99 67 11 66
www.tourisme-rennes.com
billetterie@tourisme-rennes.com

Accès pendant les visites guidées (voir calendrier sur le site de l'office de tourisme). Visite guidée (durée : 1h30. Tarifs : Plein tarif 7,20 € – Jeunes de 7 à 18 ans, étudiants munis de leur carte, demandeurs d'emploi, personnes handicapées : 4,60 € Gratuit pour les moins de 7 ans). Renseignements et inscription auprès de l'office de tourisme de Rennes Métropole.

Le Parlement de Bretagne est certainement le monument le plus emblématique de Rennes et se retrouve fort d'une histoire qui a su traverser les âges. Pour le contempler, rendez-vous en haut de la place de la Mairie. Vous découvrirez une petite rue qui débouche à quelques mètres sur la place du Parlement de Bretagne. Il s'agit de la deuxième place royale à Rennes, anciennement dédiée à Louis XIV. La première pierre du Parlement de Bretagne, édifice de pierres dans une ville de bois, a été scellée au début du XVIIe siècle, sous les ordres de l'architecte Gaultier. Mais il faut du temps pour nous donner l'actuel Parlement et plusieurs architectes y participent, dont le célèbre Salomon de Brosse : il s'agit de l'architecte du Palais du Luxembourg, attaché à Marie de Médicis. Gabriel, architecte du roi, appelé pour reconstruire le cœur de la ville après l'incendie de 1720, lui donne une place royale digne de son architecture, ainsi que son aspect définitif. Cet architecte supprime le gigantesque degré, autre nom pour désigner un escalier, donnant sur une terrasse qu'il a fait également disparaître. En février 1994, un spectaculaire incendie, dont l'origine demeure bien mystérieuse, embrase l'édifice, détruisant en grande partie ce joyau du patrimoine rennais et breton. Aujourd'hui restauré, il accueille à nouveau les cours d'appel et d'Assises. Ce majestueux édifice est à nouveau ouvert aux visiteurs par le biais de visites guidées menées par les guides-conférenciers du service Rennes, Ville d'Art et d'Histoire de l'office de tourisme de Rennes (02 99 67 11 11). On y admire la salle des pas perdus avec son plafond en bois orné de moulures et de médaillons, des boiseries sculptées et dorées, des tapisseries des Gobelins, des plafonds à la française, des toiles allégoriques et la superbe Grand'Chambre. Charles Errard et Noël Coypel réalisent les superbes plafonds de cette salle à caissons sculptés. Les allégories de la Justice, de la Religion et d'autres vertus y sont représentées. Il s'agit d'une des plus belles visites que l'on peut faire à Rennes.

PARC DU THABOR

Place Saint-Melaine
www.thabor.fr
Bus 3 arrêt Thabor. 6 entrées : rue du Général Guillaudot (Place St-Melaine), allée Jeanne Guillon, rue de Paris, boulevard de la Duchesse Anne, rue de la Palestine, square Lucien Rose.

Ouvert tous les jours à partir de 7h30. Fermetures à 18h30 l'hiver et 20h30 l'été. Gratuit. Festival Mythos en mars. Festival Les Tombées de la Nuit en juillet. Chiens tenus en laisse.

Le parc du Thabor est le joyau vert de Rennes. Situé à 56 mètres de hauteur, le parc s'étend sur plus de 10 hectares de découvertes animalières et végétales. A l'origine, c'est un verger et un jardin qui appartiennent aux moines de l'une des plus anciennes abbayes de

Rennes. Au XIXe siècle, Denis et Eugène Bühler l'aménagent en parc du Thabor. Jardin à la française, jardin pittoresque aux essences exotiques, jardin botanique, jardin paysager à l'anglaise, fontaines, volière, roseraie, orangerie, statues, serres, kiosque à musique ponctuent dix hectares au cœur de ville, représentant à juste titre l'un des plus beaux jardins de France. L'entrée principale de ce joyau du XVIIe siècle se situe place Saint-Melaine en plein centre-ville. On peut également y accéder par d'autres portes pour des découvertes plus intimistes. Il appartient à la ville de Rennes depuis 1802. Ses 10 ha abritent des espèces magnifiques (cèdres, séquoia, magnolias) superbement entretenues. On y découvre aussi un jardin botanique avec 3 000 espèces ainsi qu'une immense roseraie : elle compte plus de 980 variétés. Quant aux bassins et statues, ils lui confèrent un caractère singulier. C'est en somme l'endroit idéal pour respirer et c'est aussi un réel coin de verdure en pleine cité urbaine. Au printemps, il est bon de s'arrêter quelques mètres, le temps de lire quelques pages d'un bon roman, ou le temps d'une rencontre, à l'ombre des tilleuls embaumant l'air de leur subtil parfum. Bancs et pelouses autorisées sont ainsi envahis et le temps semble suspendu. Les enfants profitent de l'aire de jeux en bois nouvellement refaite, du kiosque dessiné par Martenot, de l'orangerie décorée d'inscriptions à la gloire de grands botanistes et de quelques animaux. Un café-restaurant offre une belle terrasse où il fait bon paresser ou se restaurer le midi. Ce parc est même classé jardin de prestige. L'été, venez profiter de spectacles gratuits avec « Un dimanche au Thabor » ou des festivités appelées les « Tombées de la Nuit » au début du mois de juillet.

Autre adresse : Rue de Paris

LA PLACE DE LA MAIRIE

Après le violent incendie qui a ravagé Rennes en 1720, il est décidé d'établir deux vastes places : l'une dédiée à Louis XIV qui deviendra par la suite place du Parlement de Bretagne, l'autre dédiée à Louis XV, actuellement place de la Mairie. Jacques Gabriel (1667-1742), éminent architecte, propose de réunir sur cette place trois institutions de la ville de Rennes dans un seul bâtiment : l'hôtel de ville au sud, le présidial au nord et la tour de l'Horloge au centre. Aujourd'hui, l'ensemble forme l'hôtel de ville de Rennes. La tour de l'Horloge s'élève sur deux étages coiffés par un dôme en bulbe avec horloge, autrefois orné d'une fleur de lys en plomb doré, mais modifié en 1812. Elle comporte en son sein la chapelle de l'hôtel de ville au premier étage. Cette tour est enchâssée entre deux pavillons qui rejoignent la tour avec une façade formant un hémicycle. Face à la mairie, l'Opéra édifié un siècle plus tard par Millardet se dévoile sous les rondeurs architecturales en vogue à la fin du Premier Empire. L'architecture des deux bâtiments s'imbrique et créé une belle osmose. C'est indiscutablement LA place de Rennes. Chaque été, on s'y détend avec « Transats en Ville ».

LA PLACE DES LICES

La place des Lices connaît aujourd'hui une jolie fréquentation par les étudiants et plus généralement les Rennais qui aiment s'y attarder. Ils vivent au rythme des terrasses hiver comme été. La place tient son nom de lices qui au Moyen-âge représentaient des lieux clos entourés de palissades dans lesquels s'affrontaient les chevaliers. A la Renaissance, la place des Lices s'entoure des hôtels particuliers des parlementaires. Au centre de la place, se dressent les halles Martenot datant de 1868-1871. Il s'agit de halles métalliques construites à la façon Baltard, qui accueillent aujourd'hui une partie du marché du centre-ville, le samedi matin, des brocantes, des salons… Jean-Baptiste Martenot s'inspire des halles parisiennes de Baltard en utilisant un soubassement en granit, surmonté d'un jeu polychrome de briques rouges et blanches rehaussées par une crête en fer, actuellement fermé par un vitrage. Aujourd'hui, c'est chaque samedi matin un marché exceptionnel considéré comme l'un des plus beaux de France : produits du terroir breton, pains, crêpes, fromages, légumes, fruits, viandes, poissons, crustacés, et un beau marché aux fleurs. Un belle tranche de vie ! Derrière la place, se trouve la cathédrale Saint-Pierre de Rennes, les Portes Mordelaises, les rues du Chapitre et de la Psallette dans lesquelles vous découvrirez de belles maisons à pans de bois des Xe et XVIIe siècles, restaurées et colorées.

LES PORTES MORDELAISES, XVE ET XVIE SIÈCLES

6, rue des Portes-Mordelaises
www.tourisme-rennes.com

Au fond d'une petite rue pavée située en face de la cathédrale Saint-Pierre, on s'avance dans le vieux Rennes. Puis, dans le bas de la place des Lices, on découvre l'un des rares témoignages de l'enceinte fortifiée de la ville du XVe siècle : ce sont les portes mordelaises. Ces portes tirent leurs noms de la route qui partait de Rennes en direction de la ville de Mordelles. C'est suite à la démolition d'une habitation que l'on a pu redécouvrir la symétrie de cet édifice défensif réalisé grâce à une taxe sur les boissons, fort consommées par les Bretons qui ont toujours eu bonne réputation en la matière. Les portes mordelaises sont constituées par un châtelet à deux tours, couronné de mâchicoulis. Elles sont percées de deux portes charretière et piétonne qui donnent sur un pont-levis. Le caractère défensif de ce bâtiment est indéniable au regard des casemates situées dans les murs de la barbacane. Ces portes appartiennent à un ensemble qui se poursuit à l'ouest par l'enceinte médiévale, construite sur le tracé de la muraille du IIIe siècle dans laquelle est logée la tour Duchesne. C'est d'ailleurs le lieu où prêtaient serment les futurs ducs de Bretagne. On les appelle également portes royales, portes ducales ou portes épiscopales.

TRANSAT EN VILLE

Place de la Mairie

Transat en Ville, c'est un festival gratuit étalé sur juillet et août, pour lézarder sur des transat comme à la plage. Concerts gratuits, manifestations, expositions, se détendre sur des transats, s'initier aux danses bretonnes ou visiter la ville à la tombée de la nuit avec le Rennes *by night*, les initiatives sont nombreuses pour profiter de l'été pour une parenthèse culturelle et musicale en cœur de ville.

LE VIEUX RENNES

Le vieux Rennes est juste magnifique et il est doux de s'imprégner de ce passé qui transparaît encore aujourd'hui dans la ville, surtout qu'elle a été en partie détruite par les flammes. Pour le découvrir, avancez depuis la place de l'hôtel de ville, construit par Gabriel en 1734. Sillonnez ensuite les ruelles du vieux Rennes, bordées de maisons à pans de bois à l'architecture pittoresque : il y a tant à voir. Vous pourrez ainsi découvrir la rue du Chapitre et ses maisons Renaissance. Au numéro 17, vous trouverez une maison du XVII[e] siècle avec des panneaux de porte d'inspiration flamande et hispanique. Admirez les linteaux en bois sculptés au numéro 20. Découvrez aussi la chapelle Saint-Yves qui abrite une exposition permanente sur le patrimoine rennais et bien entendu l'office de tourisme. Puis, la rue de la Psalette se remarque avec les personnages sculptés. De belles maisons vous attendent encore dans cette ruelle sinueuse et pleine de charme. Au numéro 12, admirez les colombages aux couleurs ocre et rouge. Découvrez encore l'église Saint-Sauveur car vous y trouverez un tableau votif qui rappelle le grand incendie de 1720. On y découvre Notre-Dame-de-Bonne-Nouvelle protégeant la ville en flamme en apparaissant place des Lices et rue Saint-Michel. Sur votre parcours, visitez la cathédrale Saint-Pierre dans laquelle Anne de Bretagne a été couronnée duchesse de Bretagne à l'âge de 13 ans. Remontez ensuite par les portes Mordelaises et arpentez la place des Lices. Rendez-vous ensuite place Sainte-Anne et découvrez les mosaïques des anciennes façades.

Le couvert

LE 2 RUE DES DAMES

2, rue des Dames ✆ 02 99 03 61 06
www.le2ruedesdames.fr
contact@le2ruedesdames.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 27 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 € (entrée + plat / plat + dessert ou 17 € pour les 3).

Dans cette ruelle du Vieux Rennes, ce petit resto fleure bon le *vintage*. Ici vous ne trouverez pas de pales copies, tout est authentique, de la une de *l'Eclair* datant de 1960 aux plaques émaillées en passant par les affiches d'écolier. Et cette authenticité, on la retrouve dans l'assiette. On ne saurait que trop vous conseiller la pêche du Guilvinec pour une belle immersion en terre bretonne. Chaque jour, de nouvelles propositions pleines de fraîcheur ponctuent la carte réduite. Avec une sélection de vin au verre ou pourquoi pas une bonne bière rennaise (la Skumenn est bio qui plus est) ! Au menu, lors de notre visite, un tarte fine de chèvre chaud et andouille de Guémené rôtie, un suprême de poulet noir costarmoricain nappé d'une sauce aux grains de moutarde et des pommes de terre mitraille de Normandie et un crémeux au citron accompagné d'un sablé breton parfumé à l'huile d'olive ! Tout est vraiment bon. On aime encore l'ambiance jeune et dynamique des frères Moreau qui font rimer bonne cuisine avec petits prix. Il y a aussi un petit coin qui met tout le monde d'accord en politique, à vous de le découvrir ! La réservation est fortement recommandée.

ANGELLO

4, place de Bretagne
✆ 0674747489
www.angello-pizza-rennes.fr

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Réservation impérative. (pizze de 7,30 € à 12,30 €). Vente à emporter.

Présent place de Bretagne depuis un an seulement, Angello est ancré dans l'histoire rennaise et n'a plus besoin d'être présenté. Yann Dayer, est le pizzaïolo emblématique de Rennes, champion de France de pizza et 4[e] champion du monde de pizza en 2014. Dans son nouveau restaurant moderne et étendu sous une véranda donnant sur rue, il peut enfin accueillir les nombreux gourmets qui le sollicitent. Faut-il encore le dire ? Ce sont les meilleures *pizze* de la ville, succulentes au naturel, sans amoncellement de garnitures : elles misent sur une pâte maison, des produits de qualité et choisis avec flair. Et elles sont aussi bonnes que belles, comme un tableau dans l'assiette !

BERCAIL

33, rue Saint-Melaine
✆ 02 99 87 50 25
www.bercail-restaurant.com
contact@bercail-restaurant.com

Fermé du 27 août au 15 septembre. Ouvert le mardi soir ; du mercredi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 39 € à 47 €. Formule du midi : 22 € (entrée + plat + dessert. 17 € : entrée + plat ou plat + dessert).

C'est toujours une belle énergie qui se distille dans la cuisine de Bercail ! Ici bistronomie rime avec envie, instinct, petite production et grande application. Les 2 chefs ont fait leurs dents à l'école Ferrandi. Leur expérience chez les grands noms de la gastronomie française les amène aujourd'hui à exprimer leur identité avec une belle assurance et un plaisir certain. Les bons produits glanés sur les marchés rennais et chez les petits producteurs arrivent dans notre assiette avec un vrai talent créatif. Les plats, tout comme les vins, ne connaissent pas la routine. Un excellent restaurant pour tous ceux qui manquent de découvertes culinaires.

LES BÊTISES

25, rue Saint-Melaine
✆ 02 99 38 75 11

Qualité Tourisme. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 9,50 € (boisson + galette complète + crêpe simple). Label Crêperie Gourmande.

La crêperie Les bêtises en fait peu tout de même car sa carte est très originale et que son comptoir en bonbons nous donne envie de le dévorer ! Merci à Laetitia et son équipe qui savent nous redonner notre âme d'enfant ! C'est réussi et c'est vrai qu'il y a un peu de Sabine Paturel dans ce lieu mais cette fois-ci, c'est à nous d'avaler tout le chocolat ! On aime la carte qui nous fait sourire avec ces héros de notre enfance qui ressurgissent et l'accueil empreint de gentillesse. On y va donc pour s'éloigner des crêperies habituelles tout en ayant une bonne galette et une crêpe croustillante. Et là, on

est gâté : c'est bon ! Le beurre est bien présent et la galette est fondante et craquante à la fois. Petite et grosse bêtise sont permises. Nous, on s'est régalé d'une galette « Futée » (emmental, tomates fraîches, poulet, curé Nantais, salade) et d'une « Uggy les bons tuyaux » (emmental, tomates fraîches, viande hachée, oignons et œuf) : un vrai bon plan ! On apprécie la série de galette dédiée à la télévision et à nos héros tout comme les grosses bêtises : des crêpes aux noms de Maya l'abeille (Frangipane, glace pâte à tartiner et Nutella) ou des Cités d'Or (Kinder, smarties, glace barbapapa). Pour sourire, s'amuser de l'endroit et changer nos habitudes tout en se régalant.

LES BRICOLES
17, Quai de la Prévalaye
✆ 02 99 67 23 75
contact@lesbricoles.fr
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Formule du midi : 16 € (entrée + plat / plat + dessert. 20 € pour les 3). Brunch le samedi midi : 20 €. Planches apéro et huîtres à partager. Carte de cocktails classiques et créations. Terrasse.
Qu'il fait bon vivre sur les quais de Rennes, au pied des péniches et des joggers qui longent le canal Saint-Martin ! Et pour goûter une tranche de vie de ce quartier tranquille, rendez-vous aux Bricoles, un bistrot fort sympathique où l'on profite d'une petite ripaille. La carte est courte et d'une justesse qui force l'admiration. Le suprême de volaille n'a jamais aussi bien porté son nom. La carte des vins fait honneur à l'appellation bistrot et ici on est tenté d'explorer tous les terroirs, car tous les verres sont quasiment au même prix. Les amateurs de vins vivants sans sulfites ajoutés se prêteront volontiers à une Prise de Bec. Les soirées se prolongent tardivement avec de bons cocktails. Petite terrasse confidentielle superbement exposée et petits bancs en façade pour prolonger le plaisir.

LE CONGRÈS NOUVEAU
21, rue de Saint-Malo
✆ 02 99 63 89 39
http://lecongres-rennes.fr
lecongresrennes@gmail.com
Menu unique à 26 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14,50 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre.
Brasserie chic orientée business, le Congrès se présente comme la cantine du centre des congrès situé à 200 mètres. Avec ses portes automatisées, sa grande capacité d'accueil, sa brigade qui officie à découvert, le restaurant détonne rue de Saint-Malo, quartier animé de petits restaurants populaires et cuisine du monde. Passé ces *a priori*, on prend place à table dans une petite alcôve qui encercle la grandissime table centrale. La *playlist* funk du déjeuner donne la cadence. Ici, c'est rythmé, parfait pour les travailleurs pressés ! L'équipe en place est professionnelle et la cuisine ne laisse rien au hasard, c'est délicieux. Faites comme nous, prenez un aller sans retour Paris-Rennes en dessert avec un grand cru.



LE CAFÉ DU PORT
3, rue le Bouteiller ✆ 02 99 30 01 43
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 18h à 0h30. Réservation recommandée. Carte : 21 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Le Café du port se situe dans une rue du Vieux Rennes. Ce qui attire surtout les rennais et les bons vivants de tous horizons, ce sont les bons vins proposés, quelques plats goûteux et une terrasse irrésistible l'été ou lors des beaux jours. A votre arrivée, vous serez surpris par cette ruche bourdonnante dans laquelle tous les âges se côtoient dans une bonne ambiance naturelle. Que ce soit dehors, sur la terrasse entourées par les rues pavées anciennes, ou à l'intérieur, dans ce bistro au sol en parquet ancien avec ses tabourets de bar industriels, on savoure son petit verre de vin dans une ambiance conviviale, d'autant plus que la grande ardoise vous fait de l'œil pour vous donner envie de vous attarder encore et encore. A vous le sauté de bœuf Thaï avec soja et citron ou encore le pavé de thon mi-cuit avec une sauce vierge. Sans oublier le burger qui a longtemps été une très belle spécialité de la maison : l'inventivité des recettes est toujours au rendez-vous pour les amateurs avec par exemple un Hendaye Burger à l'agneau et au bœuf composé d'une mayonnaise au piment d'Espelette et de fromage de brebis. Question dessert, le fondant au chocolat ou la brioche perdue sont en bonne place. Le café du port propose donc une cuisine simple et de qualité tout comme une belle ardoise de vins. Certains parleront de destinée pour cet établissement situé rue le Bouteiller… Une adresse reconnue comme telle par les amateurs de bons vins et de bons petits plats.

CRÊPERIE AU MARCHÉ DES LICES
3, place du Bas-des-Lices
✆ 02 99 30 42 95

Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; du jeudi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 11,50 € (formule du midi (en semaine) avec galette + crêpe + cidre/vin : 11,50 €). Vin au verre. Galette du mois : 7,50 €. Cocktail maison : 3,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse. Table à langer et jeux pour enfants.

La crêperie Au Marché des Lices comporte plusieurs salles à la décoration traditionnelle avec des murs en pierre et des petites tables aux nappes à carreaux : le tout est soigné et on aime venir s'y attabler surtout lorsque sa cheminée est allumée en hiver. L'accueil est convivial et le plaisir de servir une bonne galette se voit sur le sourire affiché. C'est vrai que l'envie de partager un bon repas en famille, entre amis ou entre collègues est une évidence en ce lieu. La carte brille pas ses bons produits du terroir avec des classiques de qualité comme l'andouille de Guémené, la moutarde à l'Ancienne, les éclats de Gavotte, les bières bretonnes (Britt en pression, La Duchesse Anne, Bonnets Rouges, Blanche Hermine, Telenn Du…). La cuisine ouverte laisse aussi voir l'élaboration des galettes aux noms du terroir : l'Argoat, la Guémenoise, la Paysanne, la Fermière… Les recettes sont délicieuses et les galettes tout comme les crêpes sont fondantes et croustillantes à la fois : c'est extrêmement bien cuisiné, beurré et semblable aux meilleures réalisations du Finistère ! Les gourmets ne s'y trompent pas d'où l'affluence lors de nos visites. Pour les adeptes de la galette, l'adresse est évidente avec ses complètes et ses recettes alléchantes. On notera la galette du mois à l'image de la galette camembert chorizo automnale. En plus, le rapport qualité-prix reste toujours très séduisant dans ce quartier prisé. Pour l'apéro, la Breizh roulée avec des œufs brouillés, de l'emmental et du persil est excellente à partager. En dessert, on souligne la gourmandise de la crêpe Bigouden composée de pommes cuites au four, de caramel au beurre salé et d'une boule de glace vanille. Chaque jour, on découvre également un plat du jour – sauté de dinde, lasagnes, viandes en sauce, poisson le vendredi. L'équipe jeune, dynamique, sympathique ne manque pas de professionnalisme. Une adresse goûteuse et conviviale comme on les aime !

EBULLI'SENS
15, boulevard Beaumont
✆ 02 99 30 85 80
www.ebullisens.fr
ebullisens@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h ; du mardi au samedi de 19h à 23h. Menus de 22 € à 32 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9,90 € (menu le midi de 13,90 à 15,90 €). Vin au verre. 50 couverts.

Ebulli'sens est une bonne adresse sur la place rennaise et le midi, ses prix sont très abordables. Entre deux trains, l'adresse vaut le déplacement d'autant plus qu'elle se situe à proximité de la gare. Après quelques années d'existence, on peut souligner la constance de la qualité des mets qui nous ravit à chaque fois. Côté ambiance, la décoration est plutôt sobre et épurée car le spectacle est ailleurs : Gwen Le Faou et Alan Bernard ont réussi le pari de nous surprendre avec leurs assiettes. De découverte en découverte, nos sens sont en ébullition dès le premier plat : on comprend mieux le jeux de mots avec le nom de ce restaurant. Il propose ainsi une cuisine à la française qui est bien maîtrisée et surprenante avec des plats de poisson et de viande bien mitonnés : ils ont ce petit plus qui vous fait comprendre que c'est une bonne adresse. Leurs atouts : l'utilisation d'épices variées et des plats qui changent en fonction des produits de saison 4 fois par an. Dans ce restaurant de 50 couverts, tout est parfaitement maîtrisé et on dit incontestablement « oui » à l'endroit. Délicieux est le repas : n'en doutez pas et allez-y les yeux fermés. On peut par exemple y déguster un cromesquis d'emmenthal aux herbes, un filet de lieu noir, poêlée de sarrasin, courgettes et carottes à la coriandre et en dessert un ananas rôti au miel de bruyère. Un régal !

HOLEN
NOUVEAU
2, rue des Carmes

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi de 11h à 15h. Menus de 19 € à 68 €. Vin au verre. Brunch le dimanche : 25 €. Accords mets et vins / mets et thés.

Holen résonne comme le nom d'une île bretonne et finalement, le voyage est tout aussi sauvage. Dans ce nouveau restaurant à l'ambiance *hygge*, on peut venir boire un thé sur le petit sofa et se lancer dans la lecture de *La cuisine des pays nordiques* de Magnus Nilsson à la lueur des bougies. Mais rapidement, vous aurez envie de découvrir la cuisine de Tugdual Debethune et de sa brigade. Quels ques soient les moments que vous vous accordez, ici on croque la Bretagne. L'histoire commence parfois avec un kouign amann ciboulette, part en terre celte avec une mousse de betterave et anguille fumée, s'arrête dans le Finistère avec un cochon des bois élevé en plein air parfumé à la bière bretonne et peut se terminer sous un pommier. Une très belle balade.

IMA
20, boulevard de la Tour d'Auvergne
✆ 02 23 47 82 74

Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30. Menus de 70 € à 90 €. Formule du midi : 30 €. Vin au verre.

S'il brille par son étoile (c'est le seul à Rennes), IMA vous fait vivre l'instant présent en offrant une immersion dans la nouvelle gastronomie française. Tables en bois brut, fauteuils design, porcelaine artisanale, ambiance épurée contemporaine, cuisine ouverte : c'est dans ce théâtre que le chef Julien Lemarié et sa brigade jouent chaque jour leur partition en toute zénitude. Installez-vous sur les hauts tabourets pour déjeuner comme à la maison et admirer le travail avant la dégustation. Attendez-vous à être bousculé ». Inspiré de ses voyages en Asie, le chef nous propose des plats d'une infinie justesse, des saveurs subjuguantes et des cuissons parfaitement maîtrisées. Les accords mets et vins sont tout aussi déconcertants.

L'ABRI DU MARCHÉ
12, place des Lices
✆ 02 99 79 73 87
www.creperie-moulerie.com
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Plat du jour : 9,80 €. Plateau de moules pour 2 personnes à 23 € et pour trois personnes à 34 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.
On vient à l'Abri du Marché pour sa décoration d'antan (cartes postales authentiques, plaques émaillées d'une époque révolue), ses recettes de moules plus divines les unes que les autres, ses plats du marché ou encore ses galettes au bon goût de sarrasin bio. Nouveauté : on peut désormais prendre à emporter pour dîner dans un bar à côté ou à la maison. Ici, on croque la Bretagne et la convivialité une seconde nature. Sur la mythique place des Lices, on passe un bon moment, et on le doit aussi au sourire des serveuses. Grande fresque noir et blanc de Loguivy de la Mer, table en bois, nappe à carreaux rouges et blancs, sol en tommette italienne : un zeste d'antan très chaleureux. La crêperie – moulerie offre du choix – une vingtaine de recettes différentes de moules et de crêpes – et de la qualité ! L'Abri du marché s'est aussi fait remarquer en remportant le jeu TV : *L'addition s'il vous plaît !* Et sur Rennes, il a obtenu la seconde place au Trophée Noël du Trail en décembre dernier.

LE MOON
4, avenue Janvier
✆ 02 99 30 09 20
www.lemoon-restaurant.com
Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 22h30 ; le vendredi de 12h à 14h et de 19h à 23h ; le samedi de 19h à 23h. Menus de 19 € à 29,50 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 16,50 €. Vin au verre. Terrasse.
Le Moon est une adresse fusion et agréable qui se distingue par sa décoration glam'rock à la fois blanche, dorée et noire. Il est vrai qu'il bien agréable de manger dans des fauteuils confortables tout comme de choisir une ambiance cosy en fonction de son humeur : à vous la grande table, la petite table avec fauteuils ou même la terrasse. Reste que la décoration est unique avec ses alcôves (à préciser lors de la réservation car très prisées) aux coussins léopard, ses fauteuils violets cosy, ses sièges dorés au bar ou encore son piano blanc au centre du restaurant. Sur place, on se sent bien, d'autant plus que l'accueil est agréable et souriant et que la carte vous arrive rapidement en main. La cuisine ne manque pas de créativité mais on trouve aussi des classiques comme des burgers, des salades et quelques pièces de bœuf. Lors de notre passage, nous avons apprécié nos gambas en tempura de tandoori avec une sauce miel et curry. Le voyage culinaire s'est poursuivi avec des Saint-Jacques snackées avec nage de curcuma et risotto aux champignons grecs. Au Moon, quelques références exotiques ponctuent la carte : marmite de la mer au lait de coco et curry rouge, nems croustillants de chèvre, filet de bœuf au saté, sauce au bœuf et vin rouge mijotée 3 heures… On apprécie le service rapide au déjeuner et bien cadencé en soirée. Un restaurant qui ne manque pas d'originalité situé entre la gare et, le cinéma et les Champs Libres !

MR GEORGES
3, place du Parlement
✆ 02 23 62 74 98
Fermé la semaine entre Noël et le Nouvel an. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 0h. Carte : 20 € environ (prix des viandes de 13,90 € à 69 €). 6 huîtres et un verre de muscadet à 9 € (hiver) ; terrines à 5,50 € ; planchettes à 11,50 €, café à emporter 1,40 €. Terrasse. 40 couverts à l'intérieur et 16 en terrasse.
Si vous aimez la bonne viande et les desserts servis à tout heure, arrêtez-vous ici ! On y mange bien et tout est fait maison. Qui plus est, Mr Georges a du cachet, et même beaucoup ! Outre la superbe vue sur le Parlement de Bretagne, à l'intérieur on joue les seigneurs. Avec ses murs en pierres, ses tables en bois, son grand zing, son grand lustre baroque et sa grande table de monastère, Mr Georges a un pied au Moyen Age et l'autre au XXIe siècle. Stéphanie et Franck Médard ont ainsi créé un bistrot unique et jovial. Les planchettes apéro sont excellentes. Et pour finir son repas, pourquoi pas une petite cerise à l'eau de vie faite par la belle-mère de Stéphanie ! Un bistrot ouvert en continu qui ne conserve que le repos dominical.

OEUF LA CRÊPERIE
38, rue de Saint-Malo
✆ 09 82 47 72 25
http://oeuf.bzh
contact@oeuf.bzh
Ouvert le mardi et le mercredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h ; le jeudi et le vendredi de 12h à 14h30 et de 18h à 23h ; le samedi de 12h à 23h ; le dimanche de 11h30 à 15h. Dimanche = brunch. Formule du midi : 11,90 € (en semaine). Brunch 21 €.
Une nouvelle crêperie ? OEUF – pour On Est Une Famille – propose quelque chose de différent. Cette crêperie des temps modernes mise sur de bons produits sélectionnés chez des producteurs locaux (farine de Vitré, produits de la ferme de la Lande à Médréac) et apporte beaucoup de soin à préparer une cuisine saine. Il y en a véritablement pour tous les gouts : les curieux (cassolettes aux chips de blé noir, makis de crêpes…), les traditionnels (galette-saucisse, galette au lait ribot…), les végétariens, les intolérants au gluten, les viandards (l'entrecôte grillée – frites maison est à la carte afin que ceux qui boudent la crêperie dans le groupe y trouvent leur compte)… Bref, ici on a pensé à tout le monde. Et même aux bruncheurs du dimanche qui peuvent apprécier le brunch à volonté ! Jus d'orange pressé, œufs brouillés, saucisses et gâteau de crêpes au programme pour passer un bon moment. Côté boissons, on mise encore sur le local avec un Pastis breton, des whiskies et bières bretonnes (Skumenn, micro-brasserie rennaise RZN city ales) et le cidre bio La Ruaudaie… L'ambiance est amicale à l'image de la carte dont les noms de crêpes reprennent les surnoms des amis et les desserts les prénoms des enfants. Une adresse à découvrir rue de Saint-Malo.

OUZH TAOL !
27, rue Saint-Melaine
✆ 02 99 63 36 33
Ouvert du lundi au samedi à partir de 12h et à partir de 19h30. Formule du midi : 9 €. La complète : 4,80 €.
Ouzh Taol se fait tout d'abord remarquer par ses jolies tables aux couleurs multicolores rue Saint-Melaine. On s'approche et on peut alors feuilleter une carte mise à notre disposition pour découvrir les bonnes recettes de cette adresse. Et tout de suite, Ouzh Taol se révèle avec ses bons produits et ses recettes audacieuses comme ses lasagnes à base de crêpes ou encore la Canardbreizh avec son magret de canard, sa compotée d'oignons au cidre, son chèvre toasté et son filet de miel. En plus, vos galettes sont préparées à base d'une farine biologique, et sont garnies avec des produits frais et des saveurs étonnantes. C'est bien une crêperie succulente et chaleureuse qui vous accueille dans un décor épuré et contemporain. Un petit conseil : gardez une place pour le dessert ! La frangipane est faite maison et les glaces sont tout simplement superbes et délicieuses, servies, bien sûr, dans un cornet de crêpe ! La maison vous propose également des tartines à base de pain biologique et copieusement servies. N'oublions pas que cette crêperie change souvent ses tableaux puisqu'elle expose régulièrement des artistes. Enfin, Ouzh Taol est une adresse incontournable pour son accueil souriant et la gentillesse de ses propriétaires. Sans oublier qu'il est possible d'emporter les galettes et les crêpes parfaitement emballées aux couleurs de Ouzh Taol !

RESTAURANT ESSENTIEL
11, rue Armand-Rébillon
Canal Saint-Martin
✆ 02 99 14 25 14
www.restaurantessentiel.com
contact@restaurantessentiel.com
Fermé du 1er au 8 janvier et du 1er au 15 août. Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h30 à 22h ; du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h. Fermé le mercredi soir, le samedi midi et le dimanche. Menus de 33 € à 44 €. Formule du midi : 22 € (sauf le week-end). Parking privé. Terrasse.
Amateurs de surprises, le restaurant Essentiel crée l'étonnement avec son grand cube de verre contemporain posé au bord du canal Saint-Martin et son bel olivier qui surplombe la terrasse. C'est dans ce beau cadre à la décoration élégante et zen que la nouvelle équipe de Blandine Lucas vous fait goûter une cuisine simple et raffinée. La terrasse du rez-de-chaussée est superbe avec son olivier central. L'été, le lieu a même un petit côté « bord de l'eau » qui fait son effet. La cuisine vous fait redécouvrir tous les goûts de l'ouest et vous voilà naviguant entre les saveurs et à l'abordage de très jolis plats. Le menu du marché change chaque semaine. Le menu Gourmand propose des makis, une burrata fumée et un sorbet au basilic, tandis que le menu Essentiel, comprenant fromages et dessert, offre de découvrir des saveurs exceptionnelles. Le restaurant vaut le détour, la parenthèse est délicieuse.

RESTAURANT LUCA
35, rue de la Chalotais
✆ 02 99 65 00 77
www.restaurantluca.com
Métro république
Ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 13h45 et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ.
Oubliez qu'Italie rime avec pizza, et ouvrez grand vos papilles pour un voyage gustatif. On ressort de chez Luca comme on reviendrait de vacances, le regard rêveur et l'esprit empli de souvenirs. La Dolce Vita dans tout ce qu'elle a de plus luxueux et raffiné s'est incarnée dans cet endroit à l'esthétique moderne et sobre… Partout sauf dans l'assiette. Des classiques de la cuisine italienne qui vous tireront les larmes, des gambas à la truffe, des pâtes fraîches au risotto… Une expérience totale dont le fleuron seront le Limoncello en digestif et les histoires que vous contera Luca sur son pays natal avec son accent chantant, rocambolesques et hautes en couleur. Du charme et du caractère !

LE SAINT-SAUVEUR
6, rue Saint-Sauveur 02 99 79 32 56
www.restaurant-lesaintsauveur.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi de 12h à 14h15 ; du mardi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h30 à 22h. Menu unique à 26 €. Formule du midi : 13 € (et 15 €). Terrasse. Vente à emporter. Traiteur pour mariage jusqu'à 70 personnes.
Le restaurant Saint-Sauveur se trouve dans la troisième plus ancienne maison de Rennes, une ancienne demeure de chanoines remontant au XVe siècle. Cette institution nichée au cœur de la vieille ville est un endroit parfait pour déjeuner ou dîner. Cet établissement a le charme de ces endroits que l'on déniche pour la qualité de leurs plats et la justesse de leurs prix. On y mange bien et sans se ruiner pour autant. Les murs sont recouverts d'une peinture grise naturelle au lait de chaux. La cheminée et le beau parquet rappellent une époque surannée. Question plats, tout est réalisé avec grâce et finesse. Et on va vous mettre l'eau à la bouche en évoquant le crémeux d'asperges au tataki de saumon, le bœuf façon tigre-qui-pleure ou ou le pavé de dorade royale. Des mets qui sont tout simplement équilibrés et savoureux. Enfin, vous pourrez fondre pour une soupe de fraises au basilic et sa glace au chocolat blanc : un régal. Pour accompagner votre repas, une sélection de vins vous est suggérée à un prix abordable. Bon à savoir : le Saint-Sauveur propose des plateaux repas à partir de 3 personnes. Une belle adresse à l'écart de l'agitation !

LA TERRASSE
2, rue de la Palestine ✆ 09 53 14 40 96
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h à 22h. Menus de 16 € à 21 €. Plat du jour : 11 €. Vin au verre.
Ah le Thabor ! C'est tout d'abord un joli parc, des animations régulières et tout un art de vivre lorsqu'il s'agit de s'attabler sous les arbres et de déguster une boisson fraîche, une glace ou un déjeuner sur l'herbe : c'est qu'on ose la comparaison avec le tableau de Manet… Car c'est bien de détente au cœur de la ville et de bonheurs citadins dont il est question. La Terrasse du Thabor honore ainsi cette tradition tandis qu'à deux pas se dresse les œuvres

d'art de quelques étudiants que l'on se plaît à admirer dans leur port émaillé. Mais parlons donc de ce lieu qui nous enchante à chaque fois. Il est donc bon, après avoir parcouru les allées de ce parc de vous installer dans ce bar restaurant très bien aménagé avec une grande terrasse encadrée par deux grandes tonnelles. Même les jours de pluie, il est agréable de venir s'y ressourcer. Ce vrai petit coin de paradis se compose de petites tables rondes et de grandes tables pour dix. Le tout est chic, élégant et nous incite à prendre le temps. On vous conseille de venir les midis, de profiter de la terrasse et de savourer un menu simple à la française à moins que vous ne résistiez pas à une BBQ party ! Reste que les plats sont bons et correspondent à une bonne cuisine de marché. A vous l'entrecôte française, le cabillaud et son écrasé de pomme de terres, le tout est juste et bien assaisonné. La beauté du cadre et l'accueil font de ce lieu, un endroit unique à Rennes à découvrir absolument : quelques événements viennent casser la routine et vous surprennent parfois. Cependant, vous vivrez toujours un parfait déjeuner plein de charmes et de convivialité. Sans oublier la glace de l'après-midi, le petit verre rafraîchissant après la promenade ou encore l'en-cas obligatoire après les multiples aventures vécues au parc par toute la famille. On aime, car la ville prend alors son aspect le plus paradisiaque. Sans oublier d'écouter le chant des oiseaux, d'admirer la beauté des jardins et de visiter l'exposition de l'orangerie…

■ **LE TIRE-BOUCHON**
2, rue du Chapitre ✆ 02 99 79 43 43
Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 11 € (tartines à 9 € le midi). Vin au verre.
Le Tire-Bouchon, c'est un restaurant et bar à vin qui séduit déjà par sa convivialité et son accueil chaleureux. Ici, on ne déguste que des produits frais en provenance du marché, mitonnés copieusement par le chef qui ne cesse d'étonner par les alliances des saveurs, dont lui seul a le secret ! Outre la surprise de découvrir les plats proposés, on peut choisir une des tartines maison, comme la montagnarde avec sa saucisse de Morteau et de la raclette ou encore la rustique avec du lard rôti, des oignons et du comté : c'est simple et bon. On peut encore craquer pour des assiettes, comme la bretonne, pour celle de saison ou encore pour celle composée de fromages fermiers. Sans oublier le dessert, maison lui aussi, comme la tarte aux noisettes et son coulis de caramel ou la mousse au chocolat… on ne vous dit que ça ! Quoi de plus appréciable pour accompagner un verre de vin, car, faut-il le rappeler, le Tire-Bouchon est avant tout un bar à vin, alors, petite recommandation : profitez-en ! Des vins nature, une cuisine de saison préparée devant le client et une belle sélection de crus pour ravir votre palais, c'est pour ça qu'on aime le Tire-Bouchon.

Le gîte

■ **ATLANTIC HÔTEL****
31, boulevard Beaumont ✆ 02 99 30 36 19
www.atlantic-hotelrennes.fr
Bus n°2, n°7 et n°11 ou métro arrêt Gares
Qualité Tourisme. Fermé du 21 juillet au 10 août et du 22 décembre au 3 janvier. Fermé le week-end de 12h30 à 17h30. Contacter l'hôtel pour le code d'accès. 24 chambres. Chambre simple de 40 € à 60 € ; chambre double de 50 € à 74 € ; chambre triple de 70 € à 83 €. Petit déjeuner : 8 € (6,70 € le week-end). Parking (de 7 à 12 € selon la durée). Offre week-end (vendredi – samedi ou samedi – dimanche) : 2 nuits avec petits déjeuners inclus à partir de 89 € sauf en période de salons et festivals. American Express, Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal+.
Atlantic Hôtel est situé à deux pas de la gare, pratique pour les grands voyageurs, mais c'est également un bon plan. Ce qui fait son succès, c'est son accueil personnalisé, souriant, allié à une prestation adaptée à chacun. Cette adresse sait donc se démarquer en deux temps trois mouvements car on se sent bien accueilli et comme chez soi. Loin des grands groupes hôteliers, le personnel adapte la prestation en fonction de vos besoins et sait vous considérer comme il se doit. Un autre plus, le rapport qualité-prix avec les promotions le week-end. Le petit déjeuner, servi au salon-jardin (au besoin très tôt) ou dans votre chambre, vous propose pains, croissants, et autres viennoiseries, jus d'oranges, yaourts, compotes, céréales… Pour les soirées étapes, l'hôtel possède des partenariats avec le Coup de Pinceau et la crêperie Ker Soazig. Les familles apprécient le prêt sur demande de tout le matériel bébé : lit, rehausseur, chauffe-biberon… A noter que la moitié des chambres donnent sur la cour intérieure, et que quasiment tout l'hôtel est équipé de double-fenêtres. La décoration est coquette et traditionnelle. Rappelons que chaque année, quelques chambres sont rénovées : l'hôtel est donc bien entretenu. Le personnel parle anglais et saura vous informer sur les différentes activités touristiques et culturelles de la ville, Atlantic Hôtel étant situé tout près des Champs Libres, du Liberté et du TNB. Une étape chaleureuse, humaine et encore une fois dans un rapport qualité-prix rare.

Gîtes de France : la parole aux propriétaires

Nous avons interrogé Béatrice Loisel, propriétaire des chambres d'hôtes de la Métairie à Domloup (15 km au sud-est de Rennes) labellisées Gîtes de France pour connaître les raisons qui l'ont poussée à adhérer au réseau. Pour elle, ce label est « synonyme de partage, de convivialité au sein d'un réseau structuré qui permet de bien se positionner face à la concurrence ». Appartenir à ce réseau, c'est encore « se sentir dans une dynamique positive », forçant à être rigoureux face aux prestations proposées aux clients et avoir la possibilité de se rencontrer entre propriétaires. Sa définition des Gîtes de France ? Une organisation qui repose sur l'accueil personnalisé chez l'habitant, à la campagne comme à la ville.

- **Plus d'infos sur Gîtes de France en Bretagne**, www.gites-de-france-bretagne.com
- **A découvrir La Métairie de Domloup**, chambres d'hôtes, 02 99 37 53 37

GARDEN HÔTEL / GARDEN APPARTS**
3, rue Jean-Marie-Duhamel
✆ 02 99 65 45 06
www.hotel-garden.fr
Métro Gares

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 25 chambres (chambre économique sur rue ; chambres patio et chambres supérieures ; appart hôtel). Petit déjeuner buffet : 9 €. Parking : 10 €. Animaux acceptés (9 €). Séminaires. Wi-fi. Plateaux repas. Eurosport – CNN – Ciné 1er. Tv satellite. 2 vélos à disposition.

A quelques minutes de la gare, et à proximité du centre-ville, Le Garden Hôtel ne bénéficie pas que d'un bon emplacement. En vieilles pierres, coquet, ce petit hôtel dispose de 25 chambres agréables et jolies. Avantage majeur, les lieux sont calmes car légèrement en retrait de la rue, et, cerise sur le gâteau, vous bénéficiez ici d'un petit jardin privatif, un patio joliment fleuri, aux murs de schiste typiques de l'Ille-et-Vilaine. Une grande majorité des chambres s'ouvrent sur cet espace de détente extrêmement agréable aux beaux jours. Un petit salon meublé d'un sofa et d'un piano invite à la rêverie. Notez d'ailleurs que les bords de la Vilaine ne sont pas loin et vous offriront une agréable promenade. Un charme d'antan qui reste tout de même à la pointe du progrès puisque l'hôtel est équipé du wi-fi. Enfin, un service de petit déjeuner est proposé en chambre, en salle ou dans le patio quand le temps le permet. Les bons produits locaux s'invitent à votre table pour un copieux petit déjeuner sucré-salé : confitures et jus de pommes de Brécé, crêpes et gâteaux bretons de Châteaugiron, café de la brûlerie Fougeraise, fromages de chez Triballat à Noyal-sur-Vilaine, yaourt Malo, jambon, œufs… En résumé, une promesse d'un séjour charmant et romantique.

HÔTEL DE NEMOURS***
5, rue de Nemours
✆ 02 99 78 26 26
www.hotelnemours.com
Métro République.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 41 chambres. Chambre double à partir de 65 €. Petit déjeuner : 6 € (petit déjeuner Express : (boisson chaude + 2 mini-viennoiseries). Chèques non acceptés. Ascenseur + chambre RDC. Animaux acceptés (6 €). Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

L'Hôtel de Nemours vient d'être complètement rénové et agrandi. Il dispose désormais de 41 chambres (contre 29 auparavant). Le style se démarque dès l'entrée avec cet esprit « comme à la maison ». Jolie verrière tendance, table de salle à manger, bibliothèque et petit salon créent un univers enveloppant. La réception est cachée mais dès lors que vous entrez, l'on vient vous accueillir et enregistrer votre entrée, tablette à la main. Réparties sur 6 étages, les chambres de l'hôtel arborent des tons neutres : anthracite, camel, aubergine et ivoire. La décoration crée une ambiance intimiste, chic et discrète, de bon goût ! A noter que les produits d'accueil de marque Damana sont bio et certifiés Ecocert. Même si l'hôtel dispose d'un ascenceur, il est très agréable d'emprunter l'escalier qui permet de remonter le temps jusqu'au siècle dernier. Situé en plein cœur de Rennes, l'hôtel dispose d'une situation géographique privilégiée, on ne peut plus central, à deux pas de tout. L'accueil est professionnel et le souci du détail une belle qualité qui caractérise la Maison. Autre plus, une équipe jeune et aux petits soins, un copieux petit déjeuner en buffet avec des viennoiseries bio fournies par un artisan boulanger voisin, des confitures Dame Cerise, des cakes concoctés par le pâtissier du Balthazar, des jus de fruits pressés… Certes, la rue est passante, mais le double vitrage est efficace, et les chambres sont très calmes. En conclusion, un hôtel indépendant, accessible où l'on cultive un certain art de vivre. Bref, pas le trois étoiles passe-partout…

LE MAGIC HALL***
17, rue de la Quintaine
✆ 02 99 66 21 83
www.lemagichall.com
contact@lemagichall.com

Ouvert toute l'année. 19 chambres. Chambre double de 60 € à 200 €. Petit déjeuner : 12 €. Tarifs dégressifs à partir de 7 nuits.

Cet hôtel insolite, beau et surprenant se situe en lieu et place du premier cinéma d'art et essai rennais. L'hôtel surprend à multiples égards : cosy mais accessible, classé hôtel mais plutôt pensé comme une pension de famille, disposant d'une vraie cuisine fonctionnelle et d'une salle de musique insonorisée. Le Magic Hall n'est pas qu'un lieu de passage, c'est un lieu qui favorise les rencontres et casse les codes de l'hôtellerie classique. Ici, le check-in se fait le plus souvent sur la grande table de la cuisine autour d'un café et jamais derrière une réception. Le cadre réserve quelques surprises comme ces extraits de films qui se déclenchent lors qu'on choisit un livre dans la bibliothèque. On traverse les lieux et les époques avec des escarpins à talons pailletés, un vieux tourne-disque, un petit salon façon boudoir du XVII[e], un petit côté new-yorkais dans l'agencement de la grande pièce de vie. Ici, l'art est une seconde expression ! Alors n'y tenant plus, on découvre notre chambre Cinéma dotée d'un vidéo-projecteur et d'un écran de projection. « Ce soir, on revisionnera un chef-d'œuvre de Kubrick ! » Les 19 chambres sont agencées selon 4 thèmes : théâtre, cinéma, danse et musique. Des univers bien identifiés qui marqueront votre séjour dans cet établissement indépendant ! Vous aimez les miroirs, choisissez une chambre Danse, vous rêvez de jouer les comédiens le temps d'une nuit, rideaux et miroirs baroques vous attendent dans les chambres Théâtre… Un dernier mot sur l'accueil : détendu mais attentionné. On comprend vite pourquoi on a envie de rester plus longtemps.

LE SAINT-ANTOINE – HÔTEL & SPA****
27, avenue Jean-Janvier
✆ 02 23 44 33 33
www.saint-antoine-hotel.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 61 chambres. Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner : 17 €. Parking fermé : 15 € (attention tout de même à la taille de la voiture pour l'ascenseur). Séminaires. Wi-fi gratuit.

Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant. Centre de bien-être et remise en forme.
Le Saint-Antoine (Best Western) se démarque par la qualité de son accueil et bien entendu, ses 4 étoiles. Situé à quelques pas de la gare, il est facile d'y séjourner tout en profitant de la ville de Rennes. Avec comme devise : « le luxe de la simplicité, c'est ça la modernité », cet hôtel s'impose comme un lieu dans lequel il fait bon vivre. Il est vrai qu'avec son architecture moderne dessinée par de grands designers, l'établissement offre espace, lumière, grand confort avec une place importante accordée au végétal : la terrasse est parfaite pour prendre un instant de détente et de zen. Certes, il est situé en plein cœur de la ville, mais il vous fait oublier le quotidien en vous enveloppant dans une atmosphère de calme et de sérénité. N'oublions pas qu'il appartient au BW collection, à savoir un hôtel aux prestations haut de gamme. En entrant, vous découvrirez un hall qui s'ouvre sur un très beau volume : réception, salon d'accueil, lobby bar, borne internet (avec un Mac qui séduira les inconditionnels d'Apple), un beau mur végétalisé et un accès à la terrasse, véritable écrin de verdure. Trois gammes de chambres proposées : Supérieure, Exécutive ou Deluxe. Agencées avec du mobilier design sélectionné par Jeanne Buanic, maîtresse dans l'art de la décoration d'intérieure haut de gamme, les chambres possèdent toute un grand confort. Lit king size, TV ultra connectée avec son Smartphone, produits d'accueil Carita, bureau modulable en coiffeuse avec le miroir caché sont autant de services appréciables. Ce que nous avons particulièrement apprécié dans les chambres Deluxe, ce sont ces larges bow-window, ces baies 3 pans qui offrent un large panorama sur la ville. Ces dernières chambres sont également équipées de station iPhone/iPod. Le Saint-Antoine, c'est également un spa avec un espace intimiste (jamais plus de 6 personnes) qu'il est possible de privatiser le soir avec coupe de champagne pour une belle parenthèse. Une carte de soins complète les prestations. L'accueil en 5 langues est une belle invitation à faire découvrir la capitale bretonne aux touristes internationaux. Un très bel établissement.

Gîtes

LES ACACIAS
1, rue Baudrairie
✆ 02 99 79 13 75
les-acacias-rennes@hotmail.fr
Pour 2 personnes (1 chambre). De 300 € à 350 € la semaine selon saison. Wi-fi.
Au cœur du centre historique de Rennes et cependant au calme dans un espace verdoyant, vous pourrez bénéficier de studios et d'un F2 avec les Acacias. Tout d'abord, Rue Hoche, vous pourrez choisir deux studios, l'un de 17 m² et l'autre de 30 m². Vous pourrez aussi vous laisser tenter par un appartement mansardé de type F2 de 30m² et un grand appartement de 80m² avec deux lits doubles et un canapé lit. Cependant, ce n'est pas tout car il y a aussi l'annexe des Acacias situé à deux pas de l'hôtel de Ville. Cette fois-ci, ce sont un grand appartement de 70m² et un studio indépendant et contigu de 15m² qui sont proposés rue Baudrairie. Cette adresse est pratique et propose des logements au centre de Rennes parfois joliment arborés. Parce que de nombreuses formules existent et que vous pouvez venir à deux ou à quatre, ces gîtes peuvent constituer une belle location pour vos séjours

GÎTE DES LICES
34, place des Lices
✆ 06 81 71 99 52
www.location-gites-rennes.fr
ebescond@wanadoo.fr
Pour 4 personnes. A partir de 485 € la semaine et 190 € le week-end. Poste Internet. Wi-fi. Tv satellite.
Poutres apparentes, parquet massif et cheminée, vous voilà plongé au cœur du XVII[e] siècle breton. Ainsi, vous vous trouverez en plein cœur du centre historique de la ville dans un site dédié à l'origine aux tournois et aux exploits de Du Guesclin. Sur place, vous trouverez un grand espace de vie au sein d'un hôtel particulier appelé aussi Hôtel du Molant. Vous bénéficierez ainsi d'une vaste pièce de 58 m² dans laquelle vous découvrirez Rennes sous ses plus beaux atours : fauteuils confortables, couleurs crème et rouge, tapis, literie de qualité, bibliothèque. Il fait alors bon de séjourner sur Rennes et de découvrir ses charmes. On apprécie cet appartement chargé d'histoire qui plaît pour sa tranquillité, son confort et sa décoration. Et pour couronner le tout, le gîte des Lices jouit d'une localisation idéale pour rayonner dans le Rennes historique, à deux pas de la célèbre rue de la soif. Le samedi, vous apprécierez pleinement l'un des plus beaux marchés de France.

Chambres d'hôtes

CASTEL JOLLY
15, rue de Brizeux
✆ 06 84 60 10 94
www.casteljolly.com
Chambre simple de 69 € à 99 € ; chambre double à partir de 119 € ; chambre triple à partir de 149 €. Corbeille de soins Yves Rocher, serviettes de bain, produits de toilette, sèche-cheveux, peignoir sont à votre disposition. Connexion Internet. Wi-fi gratuit.
Que de prix pour cet endroit prestigieux qui a déjà rempli les pages de plusieurs magazines ! Voilà, c'est dit, c'est certainement l'une des plus belles chambres d'hôtes de Rennes. Tout d'abord, sa localisation à proximité du parc du Thabor en fait un atout de charme indéniable. Ensuite, c'est au sein d'un magnifique hôtel particulier datant de 1885 construit par l'architecte Jobbé Duval que vous prendrez vos quartiers. Dans cette magnifique maison, trois chambres grand confort avec literie haut de gamme vous attendent : « La Dufy « , « Salvador » et la suite familiale avec les deux chambres « Matisse » et « Hambourg » qui se partagent la même salle de bain. Un jardin de 800 m² entouré d'arbres centenaires pourra combler vos envies de promenade. Tout est très coquet, agencé avec beaucoup de goût, avec un vrai sens de l'accueil et du service. Le petit-déjeuner agrémenté de petites crêpes bretonnes, de gâteaux et de confitures maison est délicieux. Encore meilleur l'été dans le jardin sous la glycine ! Une adresse parfaite pour séjourner quelques jours à Rennes.

MARNIE & MISTER H
3, rue du Chapitre ✆ 02 30 02 84 08
www.marnieetmisterh.fr
Ouvert toute l'année. 5 chambres (dont une suite et un appartement). Chambre double de 119 € à 129 € ; studio / appartement à partir de 229 € ; suite à partir de 169 €. Petit déjeuner inclus. Terrasse privative.
Un petit clin d'œil à Hitchcock, une entrée discrète au fond d'un couloir rue du Chapitre, en plein cœur du vieux Rennes et surgit alors Marnie & Mister H ! Avec ses escaliers historiques, sa hauteur de plafond, ses beaux volumes, la maison du XV[e] siècle possède un énorme cachet. Réparties sur trois étages, les trois chambres, la suite et l'appartement ont été aménagés et décorés dans un esprit chic et décalé. Des choix de tissus pour confectionner les housses de couettes et les rideaux aux luminaires en passant par le papier peint, tout est réalisé sur-mesure. Il en ressort un bel univers haut de gamme qui ne lésine pas sur le confort : literie française de très haute qualité Treca, oreillers et couettes de la belle manufacture française Pyrenex. Rien n'a été laissé au hasard, jusqu'au interrupteurs rétro dans la chambre Georges, façon bouton de porcelaine. Jolis motifs, beaux matériaux, couleurs poudrées, multiples objets déco signés Sarah Lavoine créent dans chacune des pièces une ambiance singulière. Le matin, le petit-déjeuner vous est servi dans votre chambre, sur la terrasse – une vraie bulle de tranquillité – ou dans le salon selon vos souhaits. Un côté rock très british, idéal pour découvrir la capitale bretonne en couple ou en famille – l'appartement permet d'accueillir jusqu'à 5 personnes.

Loisirs

BASE DE LOISIRS, PARC DES GAYEULLES
Avenues des Gayeulles
Bus 3.
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 20h30. Gratuit.
La base de loisirs des Gayeulles, c'est 100 hectares de verdure au nord-est de la ville et cinq plans d'eau, dont un équipé de bateaux à pédales, un parc animalier, un camping, des aires de jeux et des jardinets, un mini-golf, une ferme pédagogique, un parcours accrobranche, des parcours pour le footing de 3 km et de 5 km, c'est assurément l'endroit de détente qui vante au mieux les maints avantages de la ceinture verte qui borde la cité rennaise. Bornes d'eau potable, zones aménagées pour organiser un pique-nique ou un barbecue, sans oublier la visite aux animaux de la ferme pédagogique et aux chevreuils du parc pour faire plaisir aux enfants.

LES FRÈRES JACKS
10, rue du Bignon ✆ 06 76 70 05 09
https://lesfreresjacks.fr
contact.rennes@lesfreresjacks.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 18h à 22h ; le samedi de 11h à 23h ; le dimanche de 14h à 21h. Entrée : 48 € (pour une cible, de 2 à 3 personnes). Espace bar et détente.
Fans de Jason Momoa ou amateurs de nouveaux loisirs, venez lancer votre hache avec les frères Jacks. Dans une ambiance conviviale où la bonne humeur prime sur la compétition, une équipe de professionnels vous encadre pour vous apprendre à lancer la hache en toute sécurité. Activité défouloir, enterrement de vie de garçon ou de jeune fille, sortie en couple insolite, l'endroit est idéal pour passer un bon moment qui change des activités habituelles. Dans des couloirs aux cloisons en bois, à côté d'un espace bar où vous pouvez déguster une bière locale délicieuse ou près du coin détente, on s'amuse en découvrant cette activité cousine du jeux de fléchettes – version viking.

PISCINE SAINT-GEORGES
2, rue Gambetta
✆ 02 23 62 15 40
piscine.st.georges@ville-rennes.fr
Basse saison : ouvert le mardi et le vendredi de 12h à 14h ; le mercredi de 8h à 11h et de 15h à 22h ; le jeudi de 12h à 14h et de 18h à 21h ; le samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 19h. Entrée : 12,50 € (recharge 5 heures). Abonnement : 21 € (recharge 10 heures).
En plein centre-ville, cette piscine est aussi un joyau d'architecture classée aux Monuments historiques. Lieu emblématique des réformes hygiénistes municipales ayant succédé à la Première Guerre mondiale, c'est un des plus anciens équipements sportifs de la ville. Mais ancien ne veut pas dire désuet ! En effet, elle est assidûment fréquentée par les Rennais qui viennent s'y dépenser chaque jour en grand nombre. Son bassin long de 33 mètres tapissé de tesselles de mosaïque bleue est souvent encombré, nous vous invitons donc à choisir un horaire creux ! Lieu atypique construit en 1926, orné des mosaïques du célèbre Isidore Odorico (qui a aussi réalisé le bassin), la piscine Saint-Georges offre plus qu'un simple bain. C'est comme une visite historique dans laquelle l'histoire de la natation à Rennes est représentée par une exposition de photographies à l'étage. Vous nagerez dans les pas des générations passées en utilisant les mêmes cabines anciennes pour vous changer. Rien n'a vraiment été modifié à part le plafond pour des questions d'acoustique. Aujourd'hui cependant, des casiers à pièces ou électroniques vous permettent de ranger vos affaires. C'est dans ce complexe que se situent également les bains-douches municipaux, toujours en activité. En dehors des horaires d'ouverture au public, des cours variés sont accessibles comme les cours de natation et de gym aquatique. A noter, chaque année, le Rennes Urban Trail passe par ce site emblématique de Rennes… Une autre façon de le découvrir, en courant !

Sorties

BISTROT LA QUINQUAILLERIE GÉNÉRALE
15, rue Paul-Bert
✆ 02 99 28 23 05
laquincailleriegenerale@sfr.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 14h et de 18h à 1h ; le samedi de 18h à 1h.
La Quincaillerie Générale est un troquet qui cache des merveilles. En fait, c'est une devanture faite de mosaïques, une porte bleue, une terrasse et une atmosphère conviviale. Laurence et Rodrigue sont à la tête de ce lieu incontournable du quartier. Et pour cause,

Rennes en Rock

Rennes est une ville incontestablement rock et festive. Cette tradition ancrée dans les nuits automnales ou estivales perdure depuis l'émergence de la scène rennaise dans les années 1970-1980. Aux origines de la popularité de la ville, des groupes comme Niagara, Marquis de Sade, Marc Seberg ou Etienne Daho et surtout des bars en concerts dans toutes les rues de la ville. On peut encore évoquer des groupes comme Billy the Kick et les Gamins en folie ou encore The Popopopops. Reste que vous pouvez aisément aller en quête de bars et de festivals qui vous réserveront de beaux moments musicaux à l'image du très connu festival des Trans Musicales de Rennes en décembre. Ainsi, on vous conseille les festivités estivales comme Transat en ville ou Quartiers d'été ou encore Jazz à l'Ouest en novembre. Vous pourrez encore dénicher de très bons groupes dans des bars comme la Quincaillerie Générale, le Bistrot de la Cité, le Chantier (pour l'électro), le Combi Bar, le Gazoline, le Mondo Bizarro (punk, blues et jazz), le Penny Lane, La Cour des Miracles, La Place…

les concerts, le théâtre ou les animations se succèdent et font la joie de tous en raison de leur qualité : les trouvailles sont à faire à foison. Les amateurs de musique dans l'air du temps ne manquent pas d'épier le programme chaque semaine car il est fréquent d'y dénicher des pépites : musique acoustique, chanson française, jazz et rock. Car Rodrigue s'y connait et sait lui-même pousser la chansonnette. Ce bar à concerts offre des soirées uniques avec un petit nombre de personnes et des légendes comme la venue du co-fondateur de Canned Heat ou encore de bons groupes comme Bastoon & Babouchka. En somme, le lieu est plein de découvertes variées : même seul, on ne s'ennuie jamais. L'accueil est agréable : on se sent très vite comme chez soi et on y revient souvent. C'est un endroit plein de charmes et d'authenticité comme on aime en dénicher. Le plus : ces petits verres, les concerts à des prix incroyables puisque seule une conso est nécessaire pour en profiter. Un programme existe et on vous incite à y jeter souvent un coup d'œil sur leur site. Dans ce bistrot, on aime aussi la déco, la bibliothèque, les jeux… La Quinquaillerie, c'est aussi un bistrot dans lequel il s'agit de refaire le monde : lancez-vous, car l'endroit est parfait ! Le midi, la restauration rapide vous est proposée et il est bien agréable les beaux jours de prendre le soleil sur la terrasse. Et le soir, il y a toujours quelques petites choses bien sympathiques pour accompagner votre verre. A découvrir d'urgence ! Nous, on adore.

■ CAFÉ DES FEUILLES
17, rue Saint-Hélier
✆ 02 23 50 58 12

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h. Terrasse.

La rue Saint-Hélier brille part un certain art de vivre qui allie l'ambiance d'un petit village au cœur de la ville et un zeste de bobo attitude. On y est bien d'autant plus que l'on peut désormais s'attabler dans ce café aux tendances végétales. Elles sont bien marquées avec sa devanture verte et noire, sa décoration florale composée de vases et de fleurs et cette fraîcheur naturelle qui se dégage de l'endroit. L'entrée aux tonalités argentées vous donne envie de vous installer sur un joli canapé et de vous laisser aller à la lecture de nombreux magasines. Vous y trouverez délicatesse et calme et ils vous accompagneront pour faire une jolie pause nature. Sur place, le choix des produits se démarquent avec une belle sélection de thé provenant de la maison Tea and Ty, des gâteaux faits maison et une élégance dans le service qui rappellent quelques maisons parisiennes. La pince pour le sucre s'impose et les sabliers vous permettent de parfaitement infuser votre thé. On s'est régalé d'un cake au citron et on a salivé devant la carte proposée le midi avec son plat du jour, sa salade, sa tartine, sa tarte et son dessert du moment. L'apéro et ses planches sont aussi proposés le jeudi et le vendredi tout comme un thé glacé maison. Pour un bon bol d'air frais au centre-ville de Rennes.

■ LA CITÉ D'YS
31, rue Vasselot
✆ 06 10 78 11 18

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 1h ; le samedi de 14h30 à 1h ; le dimanche de 15h à 1h. Happy hours. Terrasse.

Il s'agit d'un pub de *Petite* et non de *Grande* Bretagne ! Son nom fait d'ailleurs écho à une ancienne légende bretonne qui l'ancre sur nos rivages. La Cité d'Ys était d'après la légende la plus belle cité du monde, construite par le roi Gradlon, pour sa fille. Une ville dans laquelle on dit que tous les excès étaient permis, faite de femmes, de marins, d'alcool et de soirées festives au point qu'elle aurait été engloutie par les flots pour punir son peuple. On a donc recréé à Rennes un aperçu de cette cité disparue rue Vasselot, et ce bar est devenu un mythe à son tour. Institution de la vie rennaise urbaine, la Cité d'Ys propose des bières locales (et parfois issues de l'agriculture biologique) la Ker Ys à la pression fait d'ailleurs référence, elle aussi, à la fameuse cité immergée. Le cadre évoque un mélange entre une église abandonnée et un pub du XVIII[e] de par son étage peuplé de meubles dépareillés, ses vitraux orangés, ses pierres de taille sculptées et son majestueux escalier qui tournoie dans le centre de la pièce. Pub romantique mais surtout Rock'n Roll, il est fréquenté par les amateurs du genre, pour la musique Pop Rock, l'atmosphère détendue et les événements qui s'y déroulent. Les plus : les saucissons, la terrasse ensoleillée, les sessions de musique irlandaise et le *happy hour* tous les jours de 19h à 20h. Une belle adresse qui fleure bon la Bretagne.

COMBI BAR
55, rue Legraverend
✆ 02 99 30 50 19
Ouvert du mardi au vendredi de 11h30 à 1h ; le samedi de 17h à 1h. Terrasse. Restauration.
Le Combi Bar s'est fait un nom avec ses cocktails exotiques qui vous plongent dans un univers déjanté, dans une déco très tendance, avec sa devanture orange vif, dans son ambiance 1970 et dans sa musique *funky*. Il y a dix ans, l'endroit n'était qu'un petit troquet de quartier. Maintenant, c'est un bar branché, à la décoration très stylisée, qui a trouvé faveur auprès d'une clientèle de noctambules branchés de tous les âges. La bonne ambiance règne en ce lieu dans lequel le barman est toujours souriant et disponible même lorsque le bar est pris d'assaut par cinquante convives. L'endroit a une décoration unique dans un genre très tendance, *vintage seventies*, et pour être coloré, ça l'est ! Murs vert amande, lustres et sièges en plexiglas orange, tableaux délirants, l'endroit a une touche *arty* très tendance, qui interdit la morosité. Surtout qu'il y a quasiment toujours un DJ aux platines, car ici, le genre est volontiers électro, ambiance *lounge*, et le Combi Bar accueille plusieurs fois par semaine des as du mix, dans des styles allant du plus hardcore au plus *funky*. Agréable en journée avec son service de petite restauration, le bar est vite bondé les soirs, en fin de semaine. S'il y a une toute petite terrasse donnant sur un boulevard très passant près du canal, on recommande par contre le jardin intérieur : il est grand, il y a des tabourets orange et blanc aussi *seventies* que l'intérieur du bar, des cabanes ornées de vieux panneaux publicitaires, c'est un coin de verdure confortable où savourer les cocktails de fruits frais maison pendant les beaux jours. A cinq minutes à pied de la place Sainte-Anne, un endroit à découvrir absolument, pour les soirées électro tous les week-ends.

CHEZ FANCH
2, rue Rallier du Baty
✆ 06 62 94 99 40
Bar à fromages. Ouvert le mardi et le mercredi de 10h30 à 15h et de 17h à 21h30 ; le jeudi et le vendredi de 10h30 à 15h et de 17h à 22h30 ; le samedi de 10h à 19h. Terrasse.
Chez Fanch est un concept encore rare qui ravit nos soirées : un bar à fromages ! On en avait rêvé, François (Fanch en breton) et Carolina l'ont fait pour nous ! Echoppe épicurienne par excellence, c'est l'endroit rêvé pour prendre un apéro, faire un *afterwork*, et se rappeler à quel point les petites choses du quotidien peuvent être intenses de saveur. L'espace est restreint aussi est-il conseillé de réserver, mais si vous faites partie des heureux élus, que ce soit sur la terrasse au cœur des vieilles pierres du centre historiques, ou sur la petite salle cosy-chic à l'étage, vous nous en direz des nouvelles ! C'est simple, Fanch vous propose ce qu'il aime ! Issu d'une formation de fromager, il a largement écrémé les meilleures références de gastronomie de France et de Navarre (mais pas que) pour vous les proposer à la vente côté épicerie (huiles d'olive, tapenades, terrines, compotées sucrées et salées, un large choix de fromages de toutes sortes évidemment, des vins et de la charcuterie). Côté bar à fromages c'est sous forme de plats et de planches extraordinaires (on a craqué pour la planche Truffière dont on a eu du mal à se remettre !) devant un verre de vin, lui aussi issu d'une sélection extrêmement minutieuse. Vins bio ou biodynamiques, pour toute formule Fanch ou Carolina vous conseilleront les meilleurs accords avec un savoir consommé. Des sandwichs, plats fromagers, tartines et desserts sont également à la carte !

LE GAZOLINE
24, rue Nantaise
✆ 02 99 65 48 87
Ouvert du dimanche au vendredi et les jours fériés de 13h à 1h ; le samedi de 11h à 1h. Terrasse. Animations. Concerts.
Le Gazoline est LE bar punk de rennes. Ambiance chaleureuse, clairement décontractée et bon enfant, la bière et la musique y coulent à flot. C'est le genre de QG pour les vieilles bandes de potes qui se retrouvent au son du rock garage ou punk avec une pinte à la main. La façade biscornue cache un endroit qui fait clairement fi des conventions sociales, chose qui saute aux yeux lorsqu'on aperçoit la forêt de soutifs accrochés au plafond. On aimerait d'ailleurs bien savoir comment ils se sont retrouvés là… Les fresques et affiches burlesques aux murs sont également là pour attester de l'état d'esprit contestataire du lieu. Au sous-sol se trouve la salle de concert qui est un rendez-vous très couru de la scène musicale rennaise. Car le Gazo sait se faire rock et même organiser des *blind tests* et bien d'autres choses. L'essentiel étant de s'amuser, de danser et de profiter des « bœufs » parfois organisés le dimanche. Vous êtes prévenu, le slogan, c'est « Viendez équipés ! ». C'est un endroit chaleureux qui dispose d'une terrasse ensoleillée le matin qui s'étend de l'autre côté de la rue, prise d'assaut le samedi, marché des Lices oblige. On y joue à la pétanque ou au palet breton l'été. Les bières que l'on y trouve ne courent pas les bars, des bières belges brassées à souhait, fleuries ; mention spéciale à la Carmélite (à 8,5 %, attention !) et à la Tarass Boulba. Vous l'aurez compris, c'est un vrai troquet comme on les aime, c'est la promesse de trouver une ambiance débridée, faite de conversations incroyables – avec un nom pareil !

L'ATELIER DE L'ARTISTE
2, rue Saint-Louis ✆ 02 99 79 60 98
www.latelierdelartiste.fr
Métro Sainte-Anne
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 1h ; le dimanche de 16h à 23h. Terrasse. Concerts.
Siégeant au cœur de Rennes, sur la place Sainte Anne, l'atelier de l'artiste est le rendez-vous immanquable de tout ce que la ville a de plus typique. Au croisement d'influences bohèmes, punk, rock et jazz, c'est l'endroit où l'on vient pour philosopher, discuter art, refaire le monde ou déguster les trouvailles du marché le samedi matin en sirotant un verre de bon vin dans une atmosphère décalée et isolée du monde. L'endroit est un mini labyrinthe constitué d'alcôves aménagées de meubles disparates et tapissées de livres anciens, d'affiches et cartes postales jaunies, de fausses cheminées, ou d'œuvres d'artistes locaux en exposition (n'hésitez pas à proposer vos propres œuvres !). Et au cœur de ce labyrinthe : un patio couvert qui rappelle une serre à l'abandon dans laquelle on aurait oublié des objets vétustes, des tableaux, et installé des tables pour une fête improvisée. Chauffé en hiver et toujours à l'abri de la pluie, cet espace est très prisé par les fumeurs qui y trouvent le meilleur des deux

mondes. La carte propose de nombreux vins qui changent régulièrement, des nombreuses bières bretonnes à la pression, et tout le nécessaire pour venir y passer un agréable moment à tout moment de la journée. Et à chaque visite on en ressort comme on reviendrait d'un week-end chez Cézanne, c'est fou ce que c'est ressourçant !

LE MONDO BIZARRO

264, avenue Général-Patton ✆ 02 99 87 22 00
mondobizarro.free.fr
rocketprod@free.fr

Ouvert du mardi au samedi de 18h à 1h. Ouvert jusqu'à 3h les soirs de concerts. Happy hours (de 19h à 20h les soirs de concerts).

The place to Rock ! Bar à concert, temple de la musique Punk, Métal, Hardcore et tout ce qui se fait de d'underground et d'alternatif, le Mondo Bizarro est le rendez-vous incontournable de copains et de toute une communauté de mélomanes aux goûts bien spécifiques. Reculé du centre-ville, ce n'est clairement pas un endroit où on atterrit par hasard ! Dans une salle de concert *old school* ambiance garage amélioré des 80's, Bruno a accueilli des milliers de groupes créateurs officiels de joyeux pogos : des pointures ! C'est le contrepouvoir musical de la scène rennaise, et il fait voix au chapitre. Cela dit, la programmation va bien au-delà du punk : on y trouve aussi du jazz-core mutant (si, si, ça existe) mais on pense surtout au garage ou à l'indie-pop, ou la *cold wave* sans oublier des touches folk voire blues lors de bœufs auxquels tout musicien partageur se voit convié. De par la taille réduite de la salle de concert à l'estrade très basse, l'intimité avec les musiciens se crée très vite, et on partage facilement une bière avec ceux dont on a aimé la musique quelques instants auparavant. Une des salles les plus sympathiques de la scène alternative bretonne et, précisons-le, un matériel de sonorisation d'une qualité que l'on ne retrouve pas spécialement dans tous les bars à musique rennais. Une institution ! Surtout que l'été, une terrasse permet aussi de refaire le monde. On aime et on conseille.

PENNY LANE

1, rue de Coëtquen
✆ 02 90 89 40 28

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 1h ; le dimanche de 17h à 1h. Restauration. Animations. Concerts. Brunch.

Dans ce pub situé au bas de la place de la Mairie, vous vous retrouverez tout de suite à part dans ce lieu composé d'un grand bar, de spécialités d'ailleurs et de musique. Les Beatles et la culture anglo-saxonne sont à l'honneur dans ce pub au fort caractère et à vous, quelques bières dans cet antre voûté dans lequel se côtoient les pierres apparentes, les tables en bois, les fauteuils en cuir, les canapés matelassés, le coin pour danser, le fumoir et une foule de gens. L'endroit propose plusieurs bières locales, dont celles de la brasserie rennaise Skumenn ou on se laissera tenter par les traditionnels whiskys (une cinquantaine) ou bières d'outre-manche. Un peu de Londres à Rennes et surtout un grand clin d'œil au Cavern Club avec sa voûte de pierres et sa scène située au fond du bar. Nous voilà donc dans la mythique salle de Liverpool dans laquelle les Beatles, dans les années 1960 firent leur début. Reste que l'on peut fumer comme dans les années 1960 avec le fumoir présent à l'entrée, que l'on peut bruncher le dimanche et que l'on peut se sustenter comme dans un bon pub irlandais avec des clubs sandwich, des cheeseburgers, des chicken nems et des planches. Un endroit parfait pour écouter de la bonne musique dans la capitale du rock rennaise et voir, pourquoi pas, émerger les futures stars de demain. Pour vivre et vibrer rennais dans une ambiance cosmopolite !

LE PICCADILLY

Place de la mairie ✆ 02 23 61 94 04
www.le-piccadilly.fr

Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 0h ; le dimanche de 12h à 14h30. Brunch à 38 €, menus de 29 à 34 €, plats à partager de 10 à 55 €. Formules du midi de 14 à 16 €.

Le Piccadilly, c'est à la fois un lieu, une histoire et beaucoup de vécu. Lumière fluo et décoration hérétoclite, l'endroit a de quoi séduire avec son bar original et sa brigade prête à se mettre en quatre pour faire plaisir aux clients. Les murs de pierre et le bois rappellent le charme britannique qu'évoque le nom du lieu. On apprécie aussi les lustres, le travail sur les murs et tant d'autres détails soignés. On est aussi surpris par les murs végétaux : ils vous transportent en mode détente. Le bar à l'anglaise ne manque pas d'attrait. Quant à la cuisine, elle s'enorgueillit d'avoir un très bon chef. Mickaël Foubert, 38 ans est ainsi passé par les plus grands restaurants parisiens dont Le Péninsula, le Costes, la Brasserie de la Gare et récemment par le café de l'Homme au Trocadéro. Question plats, le midi Cesar salade ou club sandwich seront au menu. La carte comporte aussi de jolis plats comme la magret de canard laqué au soja et à l'orange, le Pluma ibérique marinée Thaï ou encore le risotto arborio aux petits légumes. Quelques plats peuvent aussi être partagés comme la cocotte du marché ou la côte de bœuf. Un adresse à vite redécouvrir.

LA SUITE

20, boulevard de la Liberté ✆ 02 99 35 42 42
www.la-suite-rennes.com
bienvenue@la-suite-rennes.com

Ouvert du jeudi au samedi de 23h à 7h. Gratuit pour les filles le jeudi soir jusqu'à 1h30. Entrée : 15 € avec une consommation, 20 € avec 2 consommations le samedi ; 12 € et 17 € en semaine.

Cet ancien cinéma des années soixante s'est métamorphosé en un club sélect destiné aux trentenaires rennais. La déco est classique à tendance baroque. Couleurs noir, argent, parme, cette boîte de nuit pour adultes s'est essayée à la carte du chic. L'objectif est moyennement atteint mais l'endroit correspond aux attentes qu'on peut en avoir, si on ne cherche pas du luxe malgré le prix de l'entrée… Niveau playlist : pas de techno, pas de house ou de rap, mais beaucoup de tubes, d'aujourd'hui ou d'hier… La piste de danse principale mesure 100 m^2. A l'étage, c'est la même débauche de rose, noir et argent, avec une piste lumineuse et un espace privé, à louer sur réservation. Un club qui se veut select mais vous trouverez de tout sur la piste de danse, donc, avec une clientèle de trentenaires voire beaucoup plus ! Tout le monde peut y rentrer, sous réserve d'une tenue correcte. Rendez-vous sur leur site Internet pour être au courant des animations : soirées salsa, disco ou encore rock'n'roll. L'endroit propose aussi de se retrouver pour des *afterworks* spéciaux.

Emplettes

A L'AISE BREIZH
3, rue Edith-Cavell ✆ 02 99 78 35 55
www.alaisebreizh.com
contact@alaisebreizh.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h.
« A l'Aise Breizh », ce sont des vêtements, des accessoires, des bagages, des célèbres autocollants et même quelques jolis souvenirs. C'est que l'on connaît cette marque sur toutes les routes de France et sur les voitures des Bretons fiers de l'être et de tous ceux qui ont fait un passage dans la région ! A l'Aise Breizh est une vraie *success story made in* Morlaix née depuis 1996 avec une première boutique. « ALB » est aussi présent à Rennes depuis 2003, et le magasin s'est taillé une belle réputation ! Vous trouverez dans cette boutique boisée tout le nécessaire pour se sentir bien en Bretagne et ramener un peu de Bretagne chez vous si vous devez nous quitter. Les Bretons en herbe ou encore tout ceux qui souhaitent des vêtements malins seront des amateurs, notamment pour choisir un sweat clin d'œil qui fait le succès de la marque en reprenant avec un trait d'humour l'identité bretonne : bigoud maine, breizh pirate… En plus, vous pourrez vous habiller des pieds à la tête que vous soyez grand ou petit : caleçon, écharpe, polo, bonnet, chemise, veste, casquette… Ce qu'on aime, ce sont les créations régulières car les collections sont toujours innovantes pour les gwaz (hommes), les wreg (femmes), les bugels (enfants). Côté arts de la table et décoration, on trouvera le fameux mug représentant la bigoudène fantasque, ainsi que des services de table complets, des tasses à café et tant d'autres choses. Vous trouverez aussi des sacs cabas, sacs à dos, bijoux, torchons, tabliers, tableaux humoristiques, et bien sûr, les fameux stickers de différentes tailles. En somme, une Breizh attitude à des prix attractifs.

ARMOR-LUX
7, rue Nationale
✆ 02 99 79 61 65
www.armorlux.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; le mardi et le mercredi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; du jeudi au samedi de 10h à 19h.
Armor-Lux, c'est une griffe ancestrale et 100 % bretonne avec une boutique en plein cœur de Rennes. Vous pourrez y découvrir des collections aux airs marins indémodables : kabig, caban, pull marin, marinière… Faites le plein pour un dressing de qualité à prix usine. Il y en a pour toute la famille, petits et grands, avec même une collection équitable. En plus, il y a de nombreuses autres surprises dans le magasin. Une adresse Breizh, estivale, et tellement confortable. Pour un total look.

Autre adresse : Z.I. Nord – Centre commercial le Centre – Rue de l'Étang ✆ 02 99 36 54 72

CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE
18, rue de Nemours
✆ 02 30 21 03 72
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.
Parmi les déambulations du centre ville, la rue de Nemours est peuplée de belles enseignes et de ces endroits parfaits pour dénicher des souvenirs teintés d'iode et de parfums bretons. La conserverie la Belle-Iloise en est une de choix. Sur place, la boutique brille de mille conserves aux joyeuses couleurs, vintage à souhait. En individuel ou en coffret, vous pourrez craquer pour des tartinades, des marmites, des salades, des soupes, des sardines, du thon de Zanzibar, des préparations à base de sardine, de saumon, de maquereau… Bref, l'idéal pour des repas et apéros festifs.

LA FROMAGERIE BORDIER
Halles centrales
✆ 02 99 79 42 03
Ouvert le lundi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h ; du mardi au jeudi de 9h à 14h et de 15h à 19h ; le vendredi de 8h30 à 19h30 ; le samedi de 8h30 à 19h.
La Fromagerie Bordier s'est taillé une belle réputation auprès des plus grands chefs et des amateurs de saveurs. Son histoire commence il y a 35 ans. Dès ses débuts, ce fromager et affineur porte haut la qualité de ses produits. Ainsi, ses beurres sont à l'image de l'exigence et de l'originalité qui le caractérisent depuis ces nombreuses années de passion : citons par exemple le beurre à l'oignon de Roscoff ou encore le beurre de baratte au piment d'Espelette. C'est pourquoi les grands guides écrits pour les gourmets le citent régulièrement comme une référence incontournable. Il est vrai que c'est bien le cas et on ne se trompe pas en choisissant un beurre, du fromage, des yaourts, des produits laitiers, des madeleines ou même des caramels dans ce temple de la gastronomie. Présent dans les Halles centrales, l'étal se démarque par le nombre des clients qui s'amassent devant la crèmerie : le lundi c'est un peu plus calme. Ici, tout est bon et frais. La qualité de ses produits tient à l'affinage réalisé dans sept caves différentes pour un total de 230 produits, aux collaborations avec les meilleurs producteurs de France et à son choix pour les meilleurs laits. Sur place, vous trouverez fromages de brebis, de chèvre, de vache tout comme une magnifique sélection de merveilles lactées choisies chez des artisans affineurs par le maître des lieux. Immanquable !

Autres adresses : 2, rue Julien-Neveu – Noyal-sur-Vilaine • 9, rue de la Ferme – Saint-Malo

PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE PHILIPPE BOUVIER
3, rue Toullier
✆ 02 99 78 14 08
www.chocolats-bouvier.fr
commande@chocolats-bouvier.fr
Métro République.
Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Juillet-août : fermé le dimanche et le lundi.
L'emblématique boutique située derrière le musée des Beaux-Arts se distingue de nouveau par sa créativité. Si le chef pâtissier Philippe Bouvier a débuté son parcours à 16 ans, il a depuis cultivé son amour du chocolat pour créer une gamme subtile qui met tous les gourmets d'accord. Ses macarons sont une ode à la gourmandise. Cette année, deux nouveautés font leur apparition. Le cœur de Louise de Quengo incarne la douceur sous le croquant et fait référence à une histoire rennaise intrigante et romantique. Les Jacobins, ces sablés bretons nous donnent l'impression de croquer la Bretagne. Les assortiments de chocolats fruités ou épicés font toujours autant plaisir quand on les reçoit. Le secret d'une telle réussite ? Un procédé artisanal et la sélection des meilleurs cacaos du monde : Venezuela,

Equateur, Cuba, São Tomé, Tanzanie, Madagascar, Papouasie, Indonésie… et un talent certain. À Pâques comme à Noël, la boutique est prise d'assaut. Mais on prend aussi le temps de s'asseoir déguster ces douceurs au salon de thé avec un thé des Lords ou un jus de fruit frais.

Autres adresses : 1 rue de la Tremblaie – Rennes • 11 rue de la Visitation – Rennes

PÂTISSERIE LE DANIEL
13, rue de la Monnaie
✆ 02 99 79 33 81
www.patisserieledaniel.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 8h30 à 19h.
Laurent Le Daniel, fondateur de la maison Le Daniel, est maître pâtissier et primé comme meilleur ouvrier de France en 1997. Homme de goût et de caractère, il harmonise et réinvente le sens du goût pour ravir vos papilles. Personnalité phare de Rennes, il a su imposer ses créations comme La Ligne du Bon goût en termes de pâtisserie, titre que peu sont capables de lui contester. Dans chacune des 4 adresses qui portent son nom, vous pourrez découvrir des délices à base de saveurs locales ou exotiques (caramel au beurre salé ou beurre de yuzu), chocolatées, fruitées ou même fleuries et végétales (rose, thé vert et autres). Les pâtisseries Le Daniel sont des micro-architectures qui associent esthétique et architectonique avec des matériaux variés : le fondant, la mousse, le craquant (nougatine, sablé breton, tuiles, meringues), et l'esthétique par des associations colorées et philharmoniques en bouche. Des spécialités du mois s'ajoutent à la carte pour exploiter le meilleur des saveurs de saison. Et ce n'est pas tout : vous trouverez en boutique des macarons, présentés en farandole, aux parfums revisités avec génie, et des chocolats raffinés ! Et si vous avez envie de déguster sur place, avec une boisson, la boutique rue Jules Simon fait également salon de thé et dispose d'une petite terrasse.

Autres adresses : Kiosque C.C. Alma – 5, rue du Bosphore – Rennes • Laboratoire de fabrication et boutique – 9, rue Emile-Souvestre – Saint-Jacques-de-La-Lande • Les Halles – 19, rue Jules-Simon – Rennes

SAINT JAMES BOUTIQUE
3, rue Ferdinand-du-Buisson
✆ 09 51 99 37 02
sas.maillapartir@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h. Fermé du 15 au 21 août.
Place de la Mairie, tournez d'un quart de tour la tête pour ne pas manquer la boutique Saint James et repartir de la capitale bretonne avec votre marinière ! Depuis 1889, la marque habille tous les amoureux du bord de mer avec des looks chics et détendus et son inimitable coton sergé d'une souplesse et d'une solidité sans égales. Entreprise du patrimoine vivant, Saint James se démarque par sa capacité à trouver les bons accords et faire valoir son savoir-faire local – le site de production se trouve dans le département de la Manche. La marinière se réinvente chaque année, les dernières collections sont pétillantes, solaires et pleines de couleurs vitaminées. Dans la boutique rennaise, outre les jolies marinières mixtes, on déniche également des produits griffés *Le Slip Français* : chaussettes, sous-vêtements, slips et shorts de bain au design chic et aux finitions impeccables. A chaque saison, on découvre une collaboration *Saint James / Le Slip Français*. La boutique Saint James située place de la mairie propose une élégance navy facile à porter qui sied parfaitement lors d'un séjour en bord de la mer. Un vent de douceur, d'authenticité et de fraîcheur soufflent dans votre dressing. L'offre pour les tout-petits s'est développée et on adore offrir les peluches qui rendent hommage au folklore des animaux marins : crabe, langouste, araignée… Il faut aussi venir découvrir sur place les tricots, les pulls, les marinières, les vareuses, les vestes, les pantalons, les robes et les maillots car la boutique avec Karine à la barre, apporte son rayon de soleil même les jours de pluie ! La boutique s'est agrandie pour notre plus grand plaisir. Une valeur sûre !

Marchés

LA CRIÉE – MARCHÉ CENTRAL
Boulevard de la liberté
www.lacriee-marchecentral.com
Ouvert du lundi au jeudi et le samedi de 9h à 19h ; le vendredi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 13h.
La Criée, c'est le nouveau nom des Halles Centrales. Ce marché quotidien offre une belle tranche de vie en plein cœur de ville. On longe les allées à la rencontre des 28 commerçants présents, on y achète des produits de grande fraîcheur et de qualité supérieure. Idéale pour faire son marché au jour le jour et s'approvisionner en fruits et légumes de saison, en poissons et crustacés, en viandes et volailles labellisées, la Criée permet de trouver des petits plats traiteurs, des produits d'épicerie, du bon pain, des vins, des fromages et même des plats exotiques. Et suivez l'agenda, la Criée accueille le Marché à Manger, un food market à la sauce bretonne.

Dans les environs

Bain-de-Bretagne

CRÊPERIE LA VIOLETTE
6, place Henri-IV ✆ 02 99 43 90 92
Ouvert du dimanche au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 21h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Menu unique à 13 € (menu midi). Plat du jour : 10,90 €. Formule du midi à 12,50 € et formule crêpe à 10,90 € le midi.
La crêperie La Violette sait se démarquer des autres et il est bien utile de réserver, même si, en arrivant à l'improviste, l'équipe débordée sait gérer de nouveaux arrivants. Sur place, de la bonne humeur et l'envie de coller aux saisons ou même de céder à son imagination comme ce gâteau de crêpes étonnant fabriqué par la maison. Mais cette crêperie comporte aussi des surprises comme celle qui vous attend en levant la tête devant sa devanture. Vous découvrirez ainsi l'enseigne Poste, Télégraphe et Télécommunication sur sa façade. Un peu de nostalgie vous tend les bras et les amateurs demanderont à voir les nouveaux aménagements de l'ancienne cour de réception du courrier. Cette crêperie se distingue aussi car elle a obtenu le label « Crêperie gourmande » et elle est classée « Qualité tourisme », c'est dire si vous allez bien manger en matière de spécialités régionales.

D'autant plus que François, le maître des lieux, met un point d'honneur à se fournir auprès de paysans du coin comme il le fait pour sa farine qui provient du moulin de Bertaud et qui est produit dans un moulin à vent à l'ancienne. On vous le dit, le lieu cultive le terroir dans ses assiettes. Sur place, la décoration ocre, boisée et accompagnée de pierres, de tableaux représentants des enfants, propose une ambiance familiale. La terrasse est des plus agréables et possède même une maison pour les enfants. Il est vrai que parfois l'attente peut être présente car la maison est victime de son succès. Mais ce qui nous a attirés, c'est que le goût est à l'honneur. Parlons seulement de la galette de saison faite d'œuf, de chèvre frais et bio d'un producteur de la ville, de fonds d'artichaut provenant de Saint-Pol-de-Léon et de légumes qui changent en fonction de la saison comme un écrasé de carottes à la coriandre, des champignons en automne ou encore une ratatouille. Les crêpes sont aussi fort goûteuses, les traditionnelles comme les plus originales. Une crêperie qui travaille simplement mais dans la tradition bretonne.

CAMPING DU LAC***

Route de l'Aunay ✆ 02 99 43 85 67
www.campinglac.fr

Terrain de 3 ha. 68 emplacements. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 15,50 € à 24 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 200 € à 574 € la semaine. Véhicule de 3,50 à 4,50 €. Jeux pour enfants. Wi-fi. Restauration. Sauna. Animations.

Désormais ouvert à l'année, le Camping du Lac innove avec de structures rénovées (hébergements, sanitaires, mini-golf), un nouveau restaurant et une mini-ferme que les enfants adorent. Les gérants souhaitent préserver le cadre de ce camping familial en apportant du confort : avis aux campeurs qui veulent être bien logés et profiter d'un environnement d'exception. C'est vrai qu'il fait bon vivre dans ce camping du Lac dans lequel les carpes, les anguilles et les brochets constituent des voisins bien agréables. Les pêcheurs à la ligne sont ravis de pouvoir taquiner les poissons dans un cadre enchanteur et ceux qui veulent découvrir la Bretagne seront comme des coqs en pâte. Logés en tente, en caravane ou en mobil-home, les campeurs trouveront toute la quiétude possible tout comme de nombreuses animations. Le camping dispose d'une centaine d'emplacements, d'un bar-restaurant, d'un mini-golf, d'un sauna, d'un terrain multisports, de bateaux à pédales, d'un terrain de boules, d'un terrain de ping-pong, de jeux pour enfants et d'une piscine chauffée et couverte. Situé à 500 mètres du centre-ville, ce camping vaut pour son parcours sportif accessible à tous, ses possibilités de restauration et surtout son véritable calme champêtre. On peut aussi s'y rendre en vélo, en location sur place.

Bréal-sous-Montfort

LES JARDINS DE BROCÉLIANDE

Les Mesnils ✆ 02 99 60 08 04
www.jardinsdebroceliande.fr
accueil.jdb@lepommeret.fr
Accès par RN24/D62. A 15 minutes de Rennes.

Jardin remarquable. Qualité Tourisme. Ouvert du 1er avril au 4 novembre. Ouvert le dimanche et les jours fériés de 13h30 à 19h. Basse saison : du mardi au samedi de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 11h à 19h. Juillet et août tous les jours de 11h à 19h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8,60 € (taif réduit : 4.90€). Famille : 19.20 € (parents et enfants à charge). Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Boutique. Animations. Label Jardin Remarquable. Chiens admis tenus en laisse.

Les Jardins de Brocéliande offrent une sortie ludique à vivre en famille aux portes de Rennes

Le site se classe dans le top 10 des lieux touristiques de Bretagne. 24 hectares de jardins éveilleront votre famille : des parcours ludiques et sensoriels à faire les pieds nus ou encore les yeux masqués en pleine nature offrent des sensations garanties pour partager des expériences inter-générationnelles ! On aime aussi découvrir ces poulaillers insolites qui s'improvise dans un salon 70's, dans une salle de bain, une cuisine, avec une mise en scène toujours pittoresque et très drôle, et des races de cocottes particulièrement belles et originales. Les adultes redeviennent des enfants et les enfants passent une journée de récréation au cœur de la biodiversité : différentes aires de jeux et aménagements paysagers réparties dans le parc vous permettront de trouver des espaces conviviaux, adaptés et sécurisés. Une belle aire de jeux avec des jets d'eau, des fauteuils en pneus recyclés et des arbres offre un bel endroit pour se poser. De nombreux événements et animations s'y déroulent. En point d'orgue, notez dans vos agendas « Les Estivales » de fin à mai à fin août avec plus d'une quinzaine de spectacles art de la rue tout public, programmés dans le théâtre de verdure et sans supplément de prix à la visite.

CRÊPERIE L'ATELIER

1, allée des Halles
✆ 02 23 42 03 40

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Carte : 15 € environ.

Dans le petit bourg de Bréal-sous-Montfort, il y avait jadis une menuiserie. Dans ce bel édifice aux pierres apparentes, aux belles poutres en bois et à la grande cheminée, on se rassemble désormais entre amis ou en famille pour manger une bonne crêpe, voire deux ! La demeure a été entièrement rénovée et les abat-jours contemporains apportent beaucoup de chaleur à la crêperie. L'hiver on apprécie le poêle et l'été, la terrasse avec vue sur le clocher de l'église est prise d'assaut. C'est dans un lieu préservé, au cadre bucolique avec des petites plantations que l'on profite des bons produits locaux. Le cidre artisanal est produit dans le département et les fruits et les légumes proviennent directement de Bréal. A la carte, les « sarrasines » gourmandes nous font voyager : l'Auvergnate, la Basquaise, la Savoyarde, la Provençale… Futé ne tarit pas d'éloge sur la Briochine, avec ses noix de Saint-Jacques présentées en brochette, sa fondue de poireaux et sa poitrine fumée. Un délice ! Pour les amateurs de terroir, la Bretonne et la Campagnarde mettent l'andouille à l'honneur. Gardez une place pour le dessert (on vous conseille la Piña Colada et la Grand-mère) ou un café gourmand. Une délicieuse crêperie pour déjeuner avant d'aller faire un tour aux Jardins de Brocéliande.

Bruz

LE BOËL

Qu'il est bon de se promener sur le site du Boël. A vous la découverte du pont de Pont-Réan, du moulin de Boël, de la carrière des Landes et des buttes de Boël. Les bords de la Vilaine s'offrent ainsi à vous à pied ou en vélo avec quatre circuits bucoliques. La boucle du Verger vous permet même de traverser Bruz et Guichen. Sur les bords de la berge, découvrez le moulin du Boël chargé d'histoires. Placé au cœur du courant, il fait bon s'arrêter pour le contempler et prendre un peu de temps pour soi. Ce moulin a été construit en 1652 et il se distingue par de solides contreforts. A l'origine, Claude Marbœuf, seigneur de Laillé, utilise ce moulin comme source de revenus en obligeant ses vassaux à l'utiliser. En 1886, il devient la propriété d'un meunier et le blé y est moulu jusqu'à la guerre 14-18. En 1962, une violente tempête endommage le site et la municipalité s'attache alors à sa reconstruction en partenariat avec une association bruzoise « Les Amis du Boël ». Lieu de balades et de randonnées, vous pourrez profiter d'un magnifique site naturel. Amateurs de marche ou de vélo, suivez les berges ou les chemins qui surplombent le moulin car le site est beau et sauvage.

PARC ORNITHOLOGIQUE DE BRETAGNE

53, boulevard Pasteur ✆ 02 99 52 68 57
www.parc-ornithologique.com

Pendant les vacances d'avril et de la Toussaint, ouvert tous les jours de 14h à 18h. Du 15 avril au 15 septembre, ouvert tous les jours de 14h à 19h. En juillet et en août, ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7,90 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 4,95 €. Groupe (15 personnes) : 7,10 € (enfants : 4,40 €).

Le Parc ornithologique de Bretagne réserve une agréable balade bucolique dans un lieu où l'on ne s'y attend pas. Vous aurez ainsi tout le loisir de découvrir des espèces d'oiseaux exotiques tout en vous promenant autour d'un petit étang dans un parc arboré. Fruit d'une passion qui dure depuis plus de 30 ans, ce parc présente une jolie collection d'oiseaux exotiques qui vivent en semi-liberté dans un parc botanique. Les paons suscite le plus grand intérêt ainsi que l'émeu qui a plus de 30 ans. Quelques tables à l'entrée offrent la possibilité de se rafraîchir. On trouve également une table de pique-nique. Les enfants peuvent donner du pain aux oiseaux et s'amuser à répondre aux questions du petit questionnaire proposé à l'entrée. Ne vous méprenez pas, il ne s'agit pas d'un grand parc animalier. Comptez une heure pour observer et lire les informations.

AUBERGE DE RÉAN

86, route de Redon
Pont-Réan ✆ 02 99 42 24 80
www.auberge-de-rean.com

Accueil vélo. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 21h ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 14h. Parking privé. 60 couverts à l'intérieur, 50 en terrasse. Menus de 27 € à 33 €. Menu enfant : 12 €. Suggestion du jour : 17,50 € (sauf le dimanche). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Hôtel (8 chambres).

Cette gargote située au bord de l'eau se trouve à Pont-Réan à une quinzaine de kilomètres de Rennes. Le cadre bucolique entre écluse et circuit de randonnée va de pair avec la générosité de la cuisine de terroir. A la carte ou dans



les différents menus, les plats reposent sur une cuisine de tradition. La cassolette de Saint-Jacques, la côte de bœuf pour deux et la tarte aux pommes chaude minute font partie des incontournables. On aime encore la terrine de poisson, les filets de perches ou le coq au vin. Au bord de l'eau à regarder défiler les péniches, les canoës et autres bateaux de plaisance, l'Auberge de Réan est un havre de paix. Cette étape se trouve sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, les pèlerins y trouvent gîte et couvert.

RESTAURANT DU DOMAINE DE CICÉ

Avenue de la Chaise ✆ 02 99 52 98 98
www.domainedecice.com

Maître Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi. Menus de 21 € à 23,50 €. Formule du midi : 19,90 € (entrée + plat + dessert. 2 plats : 16,90 €). Atelier culinaire : 59 € / personne. Terrasse.

Au cœur du Domaine de Cicé-Blossac, le restaurant offre un cadre cosy et chaleureux. Il permet de prolonger une journée au spa ou une partie de golf et de concilier tous les plaisirs. Le chef Laurent Morin propose une cuisine du marché à base de produits frais. Menu à l'ardoise en semaine et menu surprise le week-end. L'ambiance est propice à la détente et à la sérénité avec de belles propositions dans l'assiette. Le service ne manque pas de professionnalisme. Les ateliers culinaires, dispensés les mercredis et vendredis selon un planning établi disponible en ligne, vous livrent leurs secrets pour bien réussir macarons, langoustines, plats vegan, tournedos Rossini, Saint-Jacques…

■ **KART'EXPO**
La Haie Gautrais
Parc des expositions
✆ 02 99 05 96 05
www.kart-expo.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au vendredi de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 13h à 19h. Basse saison : octobre à mars. Haute saison : avril à septembre. Entrée : 16 € (les 10 minutes. 14 € les séries suivantes). Enfant : 12 €. 39 € le pack de 3 séries de 10 minutes (30 minutes).
Kart'expo vous donne de bonnes sensations et offre quelques tours aux amateurs comme aux pilotes confirmés. Une piste adulte et une piste enfant permettent à tous d'en profiter en toute sécurité. Les enfants découvrent quelques bonnes vibrations derrière un volant notamment lors des anniversaires : goûter (gâteaux, confiseries et boissons) et tours à foison. À bord d'un kart de 270 CC, de 10 CV, les adultes négocient les virages des 800 mètres de piste outdoor éclairée. Ce complexe de karting est le plus sérieux du bassin rennais et promet de belles montées d'adrénaline avec un minimum de risque. La Bachelor Party à 10 (séance d'essais + course de 15 tours) offre de beaux souvenirs.

Cesson-Sévigné

■ **LE SARMENT DE VIGNE**
54, route de Fougères
✆ 02 99 62 00 13
www.lesarmentdevigne.com
Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Menus de 38 € à 52 €. Carte : 37 € environ. Formule du midi : 22 € (du mardi au vendredi). Forrmule du midi à 19 euros du mardi au vendredi. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Dans ce restaurant au charme traditionnel, Yannick Ollivier est aux fourneaux. Ce chef propose une cuisine de qualité qui joue parfaitement sur les cuissons et les produits frais. On vous l'affirme : on y mange bien une cuisine classique mais des plus agréables. Le Sarment de Vigne est situé à trois minutes de Rennes seulement, sur l'ancienne route de Fougères avec un parking flambant neuf qui permet de se garer aisément. Avec sa cheminée, sa terrasse, sa véranda, ce restaurant est particulièrement agréable. Dans cet établissement, le chef fait particulièrement attention à ses fournisseurs comme la famille Borel pour les légumes ou encore l'incontournable Monsieur Renault pour ses volailles. Vous l'avez compris, tout est choisi avec soin car un fournisseur fait aussi la réussite d'un plat, d'un menu. A connaître, le Sarment de Vigne est un restaurant de passionnés qui savent allier une pointe de classicisme dans l'assiette à des touches originales comme cette glace au poivron et piment d'Espelette. Pour les grands événements, le lieu est parfait. Le Sarment de Vigne vous propose aussi un service traiteur avec un grand choix de plats.

ZEST
32, cours de la Vilaine
✆ 02 99 83 82 06
www.restaurant-zest.fr
Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h ; du jeudi au samedi de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 31 € à 52 € (le soir). Formule du midi : 16 € (entrée + Plat / Plat + dessert. Les 3 : 20 €). Vin au verre. Terrasse.
Quel délice que ce restaurant classe et gourmet sur Cesson-Sévigné ! Au bord de la Vilaine, et au pied des kayakistes, qu'il est plaisant de s'installer à la terrasse de Zest sous la glycine et de déguster un menu plein de fraîcheur et de notes exotiques ! A l'intérieur, la musique cubaine, les tons taupe et les petites niches claires parsemées de petits objets offrent au lieu un côté jeune, tendance et pétillant. Au menu, on découvre une cuisine française avec des connotations internationales notamment asiatiques et gastronomiques. Le chef vous fait découvrir au fil des jours des, une purée de patates douces au gingembre, des gambas sauvages à la pancetta, du tartare de thon mariné au soja et gingembre, avec du wakamé, une pavlova meringuée ou encore un *banoffee* Oreo. . . Tout est délicieux, aussi bien présenté que fondant sur les papilles, servi avec le sourire et dans une ambiance douce. Que du bonheur, une fabuleuse découverte !

■ **BASE SPORTS LOISIRS**
2, route de Paris ✆ 02 23 45 18 18
Ouvert le week-end de 14h à 18h. L'été pour le bassin d'eaux-vives : mardi, mercredi et jeudi 17h30-19h30. Samedi et dimanche 15h-18h. Pour la promenade : lundi 14h-17h. Mardi, mercredi et jeudi 14h-19h. Vendredi 14h-17h. Samedi et dimanche 14h-18h. Promenade d'une heure : 5,30 € par adulte, 3,20 € par enfant. Carnet 10 heures : adulte 45 €, enfant 24 €. Eaux-vives : 1 heure 9 € par personne, 2 heures 16 € par personne. Carnet 10 heures : 75 €.
A deux minutes de Rennes, la base sports loisirs de Cesson-Sévigné est un lieu à connaître pour profiter des sports nautiques. Côté pratique, elle est facile d'accès en bus et possède un parking. Sur place, les activités sont diverses : canoë, kayak, rafting et même paddle. Il fait bon de s'aventurer sur les canaux très nombreux qui traversent la ville de Cesson : la promenade est bucolique et des plus agréables. Les sportifs et les aventuriers se lanceront à la découverte du stade d'eaux-vives pour faire du rafting. Sensations garanties ! Pensez à prendre votre carte d'identité, une pièce d'un euro pour les casiers et une tenue adaptée avec short et chaussures fermées.

Corps-Nuds

■ **LES JARDINS DE ROCAMBOLE**
La Lande aux Pitois ✆ 02 99 57 68 32
www.jardinsrocambole.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 19h. Ouvert de juin à octobre. Adulte : 6 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €.
Amateur de jardins, de verdure et de lieux atypiques : arrêtez-vous ! Car ce lieu est couvert de prix : prix spécial du concours national des jardins potagers, lauréat des trophées du tourisme de Haute-Bretagne. Sur place, Luc Bienvenu et Christine Bannier proposent un espace de 3 000 m² de jardin lors de votre visite. Mais ce qui fait la particularité du lieu réside dans le fait que ce jardin a été créé de toutes pièces par des créateurs ingénieux. En été, le jardin se visite avec son espace dédié à plusieurs artistes et fait l'objet de programmation de concerts et pièces de théâtre. Perdez-vous en famille dans ces déambulations poétiques. Le jardin se veut aussi instructif. A vous le potager, le verger, les ateliers, les matériaux variés et surtout beaucoup de surprises. On apprécie les détour-

nements d'objets, les petits chemins bordés de briques, les jets d'eau, la caravane peinte, le jardin de cactus, le jardin des sons… Tout est rocambolesque et atypique, et l'accueil se fait aussi chaleureux qu'instructif. On y croise de nombreuses classes d'enfants venus en visite (attention du bruit), ainsi que plusieurs chats de la maison, paressant au soleil. L'endroit est aussi beau que pittoresque.

Crevin

KAMPUS 137
2, rue du Tirel ✆ 02 99 42 02 02
https://k137.fr – contact@k137.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 20h ; le jeudi et le vendredi de 16h à 20h. Ouvert les lundi et mardi pour les groupes et entreprises. De 8,90 € à 11,90 € selon le pôle choisi. Tarifs réduits possibles. De 16,90 € à 24,90 € selon le pôle choisi. Tarifs réduits possibles.
Kampus 137, c'est un nouveau lieu réservé à la bonne humeur et aux jeux pour petits et grands. Divisé en trois pôles différents, dont la Plaine de jeux, réservée aux tout-petits à partir de 2 ans, cet espace propose différentes activités pour passer un bon moment. Escalade, parcours ludiques, labyrinthes, trampolines, tout est fait pour multiplier les activités et repousser ses limites, en toute sécurité. Les performances peuvent être chronométrées et mesurées pour plus de dynamisme. Les moniteurs sont là pour encourager et conseiller, et n'hésitent pas à relever le défi sur les divers parcours. Les accompagnants peuvent attendre dans un espace buvette qui leur est dédié… ou participer aux activités. A noter, par souci d'hygiène et de sécurité, il faut enlever ses chaussures et porter des chaussettes avant de s'engager sur un pôle !

Guipel

UN CAFÉ DES POSSIBLES NOUVEAU
9, place François Duine
✆ 09 72 80 91 61
www.ucdp.bzh/contact
♿
Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi de 9h à 14h et de 16h à 19h15 ; le vendredi et le samedi de 9h à 14h et de 16h à 0h ; le dimanche de 9h à 13h. Terrasse. Concerts (concerts, débats et animations les vendredi et samedi soir). Brunch (tous les mois !).
Depuis mi-mai a ouvert à Guipel, sur la place du village, un petit Café des possibles servant à la fois d'épicerie bio et locale, de bar/café, de restaurant et de salle de concert. Car oui, au Café des Possibles, tout est possible, y compris déguster un menu avec entrée, plat et dessert pour 16 €, avec des plats changeant tous les jours et servis avec le sourire. Caviar d'aubergine, œufs brouillés asiatiques et carpaccio de pêche, on se délecte de l'exposition photo dans la salle de restaurant – une extension encore un peu en travaux – ou sur la petite terrasse devant la vitrine. Ancienne épicerie du village, l'endroit a gardé le charme d'antan et il n'est pas rare de pouvoir « taper la discute » avec Ludovic, Yves ou Damien, à l'origine de ce beau projet et qui tiennent le bar. Un endroit sympathique pour une initiative qui redonne vie au cœur de village.

Janzé

LES COCOTTES NOIRES
12, rue Saint-Pierre
✆ 02 23 08 17 70
www.lescocottesnoires.fr
Ouvert le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h ; le mercredi de 12h à 14h ; le samedi de 19h30 à 21h ; le dimanche de 12h à 13h30. Menus de 27,50 € à 34,50 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée + plat ou plat + dessert. Les 3 : 16,50 €). Chaises bébé.
C'est au pays du poulet de Janzé que nous découvrons ce restaurant au nom de gallinacée. Et c'est une bonne découverte tant les mets sont parfumés et savoureux, dans une alliance parfaite de texture, de présentation et de goût. Que ce soit le saumon mi-cuit ou l'opéra de foie gras, le cappuccino de chèvre à l'œuf parfait ou le filet mignon de porc façon parmentière, les menus proposent tout un choix délicieux pour ravir vos papilles, le tout avec un service aimable et sans fioritures. La décoration est sobre mais chaleureuse, avec un beau mur en pierre apparente accompagné de meubles dans des déclinaisons de beige, le tout donne une élégance intemporelle à l'endroit. Un lieu sympathique pour bien manger !

LES PETITS POTINS
4, rue du Chanoine-Rossignol
✆ 02 99 44 64 28
Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Menus de 16 € à 30 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée + plat / plat + dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Les vieux meubles de grands-mères retrouvent leur jeunesse, le papier peint s'est paré de gros pois, les chaises dépareillées créent une joyeuse ambiance, la cuisine fleure bon les classiques revisités et la vie va bon train aux Petits Potins. Situé face aux Halles à Janzé, vous ne pouvez pas manquer l'adresse. On apprécie autant les petits plats de saison que les grillades au feu de fois dans la cheminée avec un bon verre de vin ou une bière Sainte-Colombe. Bravo au chef qui sublime à merveille les produits de saison sélectionnés avec soin (pas de poissons d'élevage, viandes de race française…) ! Il faut le reconnaître l'établissement sait se faire chaleureux à l'image du service. Ici, le choix se fait à l'ardoise, les menus sont concoctés le matin même avec les produits frais. Lors de notre visite, un velouté de chou-fleur, chantilly et jambon cru ibérique puis un petit plat de veau en cuisson longue (et la viande était bien tendre comme on l'aime), saucisse de Morteau et bouillon de légumes d'hiver ont réchauffé notre journée hivernale. A noter que les Petits Potins font aussi comptoir de thés Lindfield.

ENIGMAPARC
Quartier du Haut-Bois
Z.A. du Bois-de-Teillay ✆ 02 99 47 07 65
www.enigmaparc.fr
Fermé du 2 au 27 septembre. Le 24 décembre et le 31 décembre fermeture du parc à 17h45 / Fermé le 25/12 et le 01/01. Toute l'année : week-ends et jours fériés + tous les jours des vacances Zone B : 10h-18h45. Dernière entrée : 16h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 15 €. Enfant (de 5 à 11 ans) : 11,50 €. Navette gratuite depuis la gare de Corps Nuds.



Enigmaparc est un parc de loisirs entièrement couvert, qui oscille entre parcours d'énigmes et jeux de rôle dans de fabuleux décors exotiques voire insolites. 12 univers aussi différents les uns que les autres sont à découvrir. Durant 3 à 4 heures, vivez dans la peau d'un aventurier et faites travailler vos neurones en décryptant des énigmes. Remontez le temps dans le monde médiéval, l'Egypte ancienne et les années 1930, voyagez en Asie, en Polynésie, au Maroc ou encore en Afrique du Sud… Vous devez faire preuve d'adresse, de logique, trouver les issues secrètes des labyrinthes. Le parc est intelligent et ludique. Plébiscité par les enfants, il est aussi idéal pour fêter des anniversaires et des EVJF/EVG.

La Bouëxière

HISTOIRES D'ÂNES
La Sapinière
✆ 06 10 42 16 35
contact@histoires-d-anes.fr
Randonnée 1/2 journée avec un âne : 45 €, journée complète : 65 €, comptez 10 € supplémentaire avec accompagnateur. Savon en boutique à partir de 5 €.
Histoires d'ânes, c'est l'histoire d'une passion, celle d'Eve Guyot. Dans son asinerie qui compte 17 ânesses et 4 ânes, elle propose des visites afin de découvrir plusieurs races d'ânes, mais aussi diverses animations pour les enfants dont certaines ont lieu sous la yourte bretonne (anniversaires, découverte de la traite, du pansage…). Partez encore randonner en pleine nature à la demi-journée ou à la journée avec un âne, c'est assurément une belle expérience à vivre en famille. Doux et dociles, ils sont très attachants. Si les ânes sont des amis formidables comme le rappelle Eve, le lait d'ânesse et ses vertus sont légendaires ! A la boutique sur place (les mercredis et samedis), vous découvrirez des savons artisanaux réalisés à partir de cet or blanc et parfumés à la menthe verte, à la lavande, à la camomille des pousse-mousses, des crèmes pour le corps (20 % de lait cru) ou encore du lait cru à déguster. Le site est magnifique et même si les ânes règnent en maîtres, la ferme pédagogique compte aussi des poules d'ornement, des chats, des chiens et des oiseaux. Côté pratique, Histoires d'ânes dispose d'un parking, de tables de pique-nique et de toilettes sèches. Pensez à appeler pour réserver vos randonnées et visites. Une très belle découverte !

La Mézière

AIR FLY BRETAGNE
Lieu dit de Tiercendre, ZAC de Cap Malo
✆ 02 57 75 61 87
www.airfly-bretagne.fr
Fermé du 4 novembre à mars. Ouvert par presque tous les temps. Ouvert tous les week-ends et les mercredis après-midi. 45 € à 109 €, entre 1 et 3 vols. Enfants : de 39 € à 64 €, de 5 à 11 ans.
Amateurs de sensations fortes, Air Fly Bretagne est fait pour vous. Ouvert en 2017, cette franchise unique en Bretagne vous offre de découvrir les sensations du vol en chute libre comme si vous sautiez en parachute depuis un avion… mais pour une durée deux fois plus longue. Après un briefing en salle, un accompagnateur vous confie une tenue de vol (qui ressemble fortement aux costumes des pilotes de la Rébellion dans la *Guerre des Étoiles*) et vous guide dans un tube de 6 mètres de haut dans lequel vous pourrez avoir le grand frisson. Que ce soit pour un ou trois vols de 4 000 m de haut, ou pour une chute libre record de 38 969 m répartis sur 5 vols, vous pouvez relever le défi… sans pour autant sauter d'un avion. A noter, les enfants aussi sont les bienvenus à partir de 5 ans pour cette expérience inédite. Un diplôme de vol en chute libre vous est remis juste après.

Le couvert

IL TOSCANO
Les Carreaux
✆ 02 99 55 81 23
https://il-toscano.com
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Terrasse.
La gastronomie italienne a un nom en pays brétilien : Il Toscano. Le restaurant, très chic, ne manque pas de cachet. Dans cette ancienne ferme, bien ancrée dans son époque grâce au talent de l'architecte Jean-Yves Pannetier, on découvre tout d'abord une ambiance. La chaleur de la Toscane s'invite à table rapidement avec une coupe de Prosecco servie avec des amuse-bouches délicieux. Les antipasti, les pâtes, les viandes, les poissons, les pizzas comme les desserts s'offrent avec générosité. Authentique et savoureux !

Liffré

L'ESCU DE RUNFAO – HÔTEL LA REPOSÉE
La Quinte ✆ 02 99 68 31 51
www.hotel-la-reposee.com
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30 ; le samedi de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 45 € à 58 € (menu à 33 € servi du lundi midi au vendredi soir). Carte : 65 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 26 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Situé aux portes de la forêt de Liffré, le restaurant L'Escu de Runfao jouit d'un cadre privilégié dans une belle propriété de 2.5 hectares. Aux commandes de la maison, nous retrouvons Nathalie et Alain Duhoux qui ont bâti leur réputation rue du Chapitre à Rennes avant de reprendre l'établissement de Liffré en 2009. A quinze minutes de Rennes, ce restaurant gastronomique s'est posé dans les locaux de l'Hôtellerie de la Reposée, dans un parc fleuri et verdoyant. Très bien reçu et très bien conseillé tout au long du repas, le plus difficile reste peut-être le choix devant tant de bons produits : Saint-Jacques de Jersey rôties aux asperges ; homard européen, pommes grenaille et champagne ; sole, jus de moules, févettes et salicornes ; saint-pierre à la menthe… Les poissons et crustacés sont divinement cuisinés. Mais que les carnivores se rassurent, la carte offre aussi de belles surprises avec les gibiers et les viandes rouges. La salle feutrée avec sa moquette taupe, ses fauteuils confortables aux arabesques romantiques offre une vue imprenable sur le parc environnant. Ici, on prend le temps ! le temps de se détendre, d'apprécier des mets délicats servis en proportions généreuses. Les assiettes copieuses vous apportent une explosion de saveurs en bouche. La carte des vins propose de subtils accords et c'est tout naturel que le sourire ne nous quitte plus. « Nature et silence », les maîtres-mots de la maison régissent ce délicieux moment de plaisir et de quiétude.

R'GAME PARC DE LA MI-FORÊT
La Mi-Forêt ✆ 02 99 93 71 00
www.paintball-rgame.com
rgame@wanadoo.fr
Haute saison : ouvert tous les jours de 13h à 19h. D'avril à octobre (hors juillet – août) : ouvert les week-ends, jours fériés et vacances de 13h à 19h. Entrée : 25 € (15 € pour les juniors de 10 à 14 ans, ainsi que le tarif Etudiant / lycéen). Enfant : 10 €. Derniers départs à 16h.
En pleine forêt de Rennes, les arbres de belles hauteurs ne manquent pas et les parcours acrobatiques permettent de jolies évolutions dans la difficulté. Les sensations sont au rendez-vous sur les 4 parcours enfants accessibles à partir de 1 mètre comme pour les 5 parcours junior et les 3 adultes. Certains permettent de grimper jusqu'à 25 mètres de hauteur. La liane à forte sensation est à tester dès 14 ans, ainsi que la nouveauté 2018 : le Quick Jump et sa chute libre de 14 mètres.

Martigné-Ferchaud

LE POURQUOI PAS
8, rue Emile-Bridel ✆ 02 99 47 93 06
Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 13h30 ; le vendredi et le samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Menus de 15 € à 28 €. Accueil des groupes.
Poutres apparentes, murs de pierre et même couleurs grise, noire et rouge : l'endroit est bien sympathique et propose une cuisine simple mais qui fait mouche. A vous les pièces du boucher, les planches du boucher ou du poissonnier, les hamburgers et bien d'autres surprises. Ici, tout est fait maison et ça se sent ! On y vient aussi pour la terrasse ensoleillée, l'accueil souriant, la localisation évidente et la cuisine savoureuse. Une adresse à découvrir.

Noyal-Châtillon-sur-Seiche

L'HERBREGEMENT
L'Herbregement
✆ 02 99 52 28 65
www.ferme-auberge-herbregement.fr
ferme-auberge-herbregement@orange.fr
Ouvert du dimanche au jeudi de 9h à 17h ; le vendredi et le samedi de 9h à 23h30. Menus de 21 € à 25 €. Formule du midi : 13 €.
Cette ferme-auberge, qui n'est pas si facile à trouver aux abords de Noyal-Châtillon-sur-Seiche, se mérite. L'astuce, c'est de se diriger vers le supermarché situé à l'entrée de la ville : vous ne vous perdrez pas ainsi. C'est un corps de ferme tenu par Odile et Christophe, un frère et une sœur qui offrent une cuisine aux origines gallo. Ici, tout est fait maison et même la décoration rappelle que l'on va manger comme aux temps d'avant. Les petits plats familiaux réalisés par Mamie ressurgissent dans les propositions de l'endroit : il y a plein de nostalgie qui pointe dans ce repas. Les plus jeunes découvriront aussi un poste de TSF et même un minitel. L'endroit est simplement décoré mais la nourriture est ici servie dans de grands plats et l'on peut se servir allégrement. La cuisine maison est à l'honneur dans les trois menus proposés, avec terrines maison, cochon grillé accompagné d'un gratin et de deux desserts maison : un gâteau au chocolat et une flamande avec son coulis de fruits rouges. Le rustique et la tradition gallo se retrouvent donc dans l'assiette à l'image de plats comme des grillades de porc aux herbes et au feu de bois, un poulet rôti ou sauté au romarin ou à la crème ou même une potée à l'ancienne. Vous l'avez compris, c'est simple et familial.

BISTROT CULTUREL L'ANTISEICHE
La Passoir le Pâtis Gérard
✆ 02 90 78 29 90
antiseiche.bretagne@gmail.com
Ouvert le mercredi et le vendredi de 18h30 à 1h ; le samedi de 16h30 à 1h ; le dimanche de 16h à 20h. Restauration.
Adresse bien connue de ceux qui aiment les beaux endroits emplis de vie et de culot, l'Antiseiche vous plonge dans un univers foisonnant dans lequel se côtoient enfants, artistes, familles et amateurs de bonnes musiques. C'est un endroit atypique et convivial qui propose des concerts, des contes, des débats, des pièces de théâtres, des expositions, des chants de marins ou des scènes ouvertes. Tous les artistes y sont invités dans une bonne ambiance générale. Ce bistrot au milieu des champs (attention à ne pas se perdre sur la petite route qui ne mène qu'à lui) est fait de matériaux de la région et d'une bonne déco chinée chez les brocanteurs du coin qui le rendent attachant : poutres, murs en terres, cheminée en pierre, fauteuils confortables, un zinc fait maison…

C'est qu'on y est bien dans ce lieu atemporel qui sait penser aux petits comme aux grands avec sa table à langer, ses jeux, ses jouets, ses journaux, ses petits plats, ses bonnes tablées et surtout ses bons moments. Patrice Charbonnier et Dominique Froger sont ainsi à la tête de ce lieu bien régional et particulièrement dans l'esprit du coin. Et si vous voulez organiser un événement, la salle est à louer.

Pacé

LA GRIOTTE
42, rue Docteur-Léon
Le Pont de Pacé
✆ 02 99 60 15 15
www.restaurantlagriotte.com
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h ; tous les jours le midi de 12h à 14h. Menus de 35 € à 83 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 15,50 € (servi le midi, du lundi au vendredi). Service traiteur et buffets. Accueil des groupes. Terrasse.
La Griotte est un restaurant gastronomique remarquable par son lieu et son chef. Le chef, c'est Eric Houis qui vous reçoit dans cette superbe demeure bourgeoise de la fin du XIXe siècle, aux cinq salons à la décoration sobre et impeccable, de grand standing et à la terrasse ombragée, dans un jardin très agréable. Le service est impeccable et respectueux, on vous reçoit très bien et s'occupe de votre confort et de votre satisfaction. La cuisine est parfaite, les viandes et les poissons, frais du marché ou de saison, et leurs préparations mettent toutes leurs saveurs en exergue. Avec Eric, osez la coquille Saint-Jacques sur fond d'artichaut avec une crème d'épinard, le filet de veau crème de champignons bardé au kasha, la poêlée d'ormeaux sur lit de champignons ou des ris de veau aux morilles. Un établissement qui se renouvelle constamment et de quelle manière, mais qui propose aussi une formule du midi tout à fait abordable pour les papilles exigeantes.

LES DEMEURES DE MARIE
Le Haut Méhault
✆ 07 86 42 99 38
www.lesdemeuresdemarie.com
contact@lesdemeuresdemarie.com

1 chambre (+ 4 suites). Chambre double à partir de 109 € ; suite à partir de 139 €. Restauration (table d'hôtes : 29 €). Vente (de décoration). Hammam, bain bouillonnant.
Intimistes, voluptueuses, généreuses, les Demeures de Marie offrent un moment hors du temps pour qui veut s'abandonner, en toute décontraction, dans un ancien manoir aux portes de Rennes. A quelques kilomètres de la 4 voies Rennes/Saint-Brieuc, voici un lieu qui respire la tranquillité. Poésie et féerie prennent possession des lieux dans ce joli parc arboré (olivier, palmier…) de 4 000 m² avec son spa au fond du jardin. Après avoir gravi quelques marches, nous entrons dans le bain bouillonnant avec le plaisir de savourer le grand air, un bien-être à l'état pur ! Juste à côté, le salon de jardin couvert avec son coin musique ajoute encore à la détente. La nuit, avec les éclairages tamisés, l'expérience devient magique ! Avec ses 3 suites familiales et 2 chambres, c'est tout le standing d'un hôtel de luxe que nous propose ce gîte paradisiaque. Lit *king size*, TV écran plat, cheminée bioéthanol, minibar réfrigéré, grande douche à l'italienne avec produits L'Occitane, salon avec canapé transformable pour accueillir deux enfants… Tout y est pour passer un superbe moment. La maison devient la vôtre le temps de votre séjour. En dehors des chambres et suites, il est possible de profiter du coin séjour avec son piano, sa grande cheminée et son ambiance au charme d'antan dépoussiéré. Marie, la maîtresse des lieux est d'une gentillesse remarquable. Le petit déjeuner vous fera découvrir les délicieuses confitures bretonnes de Dame Cerise et bien d'autres plaisirs (Thé Dammann, café Nespresso, viennoiseries, pains, jus, laitages…). Il est possible de profiter également de la table d'hôtes sur réservation. Une adresse au luxe simple qui fait du bien !

Pléchâtel

LA HALTE DU VOLCAN
Le Chatellier
1, rue de Canacan
✆ 02 99 43 75 65
www.halteduvolcan.com
halteduvolcan@orange.fr
Fermé le 1er novembre. Fermé pendant les vacances d'hiver en février. Basse saison : ouvert de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Haute saison : avril à octobre. Basse saison : novembre à mars. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 5 €. Carte pass : 15 € (enfant), 25 € (adulte). 1 entrée parc adulte achetée 2 € de réduction sur le menu adulte du restaurant, 1 entrée enfant : 1 € de réduction sur le menu enfant. Restauration. Parking de 200 places.
Situé à une trentaine de kilomètres au sud de Rennes, ce parc animalier est un lieu parfait pour passer une très belle journée en famille : tout le monde pourra savourer un moment des plus agréables. Gérard Haissant est à la tête de ce lieu qu'il a voulu, convivial et même magique pour les enfants de tous âges… Car ce passionné de cuisine et d'animaux a su allier ses deux passions pour créer un endroit unique mêlant les belles assiettes aux belles surprises. Dans ce zoo familial, se côtoient 180 animaux et une trentaine d'espèces allant du kangourou aux alpagas en passant par les porcs-épics, les mouffettes, les ratons-laveurs, les tortues, les paons ou encore les daims… N'en doutez pas, vous serez surpris et vous repartirez avec le sourire aux lèvres. A vous donc la découverte des chameaux, des coatis, des perroquets, des muntjacs et des cerfs hydropotes. Ce parc à taille humaine est un vrai trésor car il a été pensé pour faire plaisir. L'idéal est de prévoir une journée en famille soit pour pique-niquer sur place, soit pour déjeuner dans le restaurant du site. A la carte de bons produits frais cuisinés avec passion : huîtres de Bretagne, assiette de saumon fumé artisanal de La Closelle, magret de canard au cidre et aux pommes,

pavé de cabillaud au beurre blanc, entrecôte grillée sauce poivre vert… On apprécie la cuisine traditionnelle, authentique et familiale de La Halte du Volcan à l'image de ce lieu créé il y a 32 ans.

Laillé

■ **LA TABLE DU SIX**
6, rue du Point du Jour
✆ 09 83 59 18 18
www.latabledu6.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 13h30 ; le vendredi et le samedi de 19h à 21h30. Menu unique à 25 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre.
Claude Morin s'est déjà taillé une belle réputation avec la Table du Six. Les habitants de Bruz en ont fait leur cantine et les amateurs de bons plats viennent désormais jusqu'à cette commune légèrement éloignée de Rennes pour goûter à un bon repas. Ici, la cuisine allie des produits frais à une cuisine du marché que l'on pourrait qualifier de semi-gastronomique. Elle change régulièrement et même si les plats ne sont pas nombreux sur la carte, preuve de la volonté de surprendre et de cuisiner, il y a toujours une petite surprise derrière ce poulet, truffé par exemple, ou ce mignon de porc à l'andouille de Guémené et moutarde à l'ancienne. La carte change au fil des saisons et des arrivées, et le chef vous concocte toujours un parfait assortiment de saveurs. Vous l'avez compris, vous retrouverez donc quelques bons plats classiques mais il y a à chaque fois un soin particulier dans la présentation ou dans les éléments qui vient étonner. Pour les amateurs, il est également bon de profiter des soirées, régulièrement organisées, « accords mets et vins ». Une adresse déjà bien connue dans la région.

Pont-Réan-Guichen

Il existe deux hypothèses sur l'étymologie de Réan. « Réan » viendrait du breton et signifie grenouille ce qui signifierait que Pont-Réan est donc littéralement le « pont de la grenouille ». « Réan » pourrait aussi être une déformation de « redevance » ou de « reance ». De 1728 à 1904, la mine de plomb argentifère de Pont-Réan a été l'une des mines les plus importantes de Bretagne. Elle employait un bon millier d'ouvriers mais son déclin a été assez rapide à partir de la seconde moitié du XIX[e] siècle. Il reste encore un bon nombre de bâtiments témoins d'un paysage minier que l'on n'est guère habitué à voir en Bretagne : le schiste rouge est à l'origine de la construction des maisons. Sur place, le pont classé au monument historique datant du XVIII[e] siècle permet de traverser la ville et offre un beau point de vue. Rendez-vous des Rennais le dimanche, le Moulin du Boël construit en 1652, sur la Vilaine et sa première écluse datant du XVI[e] siècle est le lieu d'une jolie balade : emportez donc votre pique-nique et lancez-vous dans un moment bucolique. Le dimanche, un petit marché au pied du pont vous permet de déguster des huîtres avec un verre de vin blanc ou encore un poulet avec des frites sur les berges : c'est tout un art de vivre et surtout un moment très convivial. Vous pourrez aussi louer un kayak pour les plus sportifs et même profiter de quelques jeux pour enfants.



■ **LE MARIN'BOËL**
Le Boël
✆ 02 99 42 25 69
www.restaurant-pont-rean.fr
cyril.eoche@wanadoo.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menus de 20,50 € à 27,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 16 €. Formules moules-frites le mercredi soir à partir du mois de juin à 13,50 € avec un verre de vin blanc. Terrasse.
Les randonneurs se passent le mot et les autres découvrent avec surprise le charme du Marin'Boël, sa terrasse au bord de la Vilaine, à proximité du moulin de Boël. Le cadre ne manque pas d'attrait. Qui plus est, l'ambiance est familiale et conviviale. Aux beaux jours, elle se fait parfois festive avec des fêtes populaires. La salle rénovée en 2015 dévoile une déco rustique et contemporaine avec tables en bois, lampes industrielles, mûrs en briques, fauteuils en cuir… La cuisine traditionnelle comme les crêpes et galettes jouent la carte du local avec la farine biologique du Moulin de Bertaud à Bain-de-Bretagne, les confitures Dame Cerise à Essé, les œufs bio de Laillé ou encore le reblochon de la Ferme de la Pinais. Le petit plus : on peut s'y arrêter dans l'après-midi prendre un verre et manger une crêpe grâce au service en continu. Une halte très agréable dans un beau coin.

■ **CLUB DE CANOË-KAYAK DE PONT-REAN**
La Cale ✆ 02 99 42 28 95
www.ckcpr.fr – ckc.pontrean@orange.fr
Ouvert l'été du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. 6 € pour une heure pour un adulte et 3 € pour les 6-13 ans. 16 € la demi-journée pour un adulte et 8 € pour un enfant.
Petit coin de paradis, les bords de la Vilaine sont à découvrir car ils restituent bien les paysages de ce département plein de légendes et de sites sauvages. Avec le club de kayak de Pont-Réan, vous aurez l'occasion de passer une belle journée sur l'eau à la découverte de la faune et de la flore, voire de profiter d'une sortie organisée par le club pour aller pagayer en mer. Ponts, moulins et petites villes pleines de charme seront sur votre chemin le long de la Vilaine et vous pourrez même accoster pour prendre un bon déjeuner. Club sympathique, la location de canoë se fait facilement et vous pourrez même louer un canoë de neuf places. N'oubliez tout de même pas de vous équiper pour l'occasion d'un maillot de bain, d'un short, d'un tee-shirt, d'un vêtement de pluie, de chaussures et d'une serviette afin d'être prêt à affronter tous les temps. Le club propose des canoës et kayaks à la location, mais offre aussi des cours, des animations et entraîne une équipe de compétition. Un parking est situé à proximité tout comme de nombreux commerces.

Romillé

■ **LE PRESSOIR**
16, place de l'Eglise ✆ 02 99 23 28 59
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi et le soir ; le samedi soir. Accueil tardif jusqu'à 23h le week-end. Accueil des groupes (jusqu'à 35 personnes sur réservation). Terrasse. Vente à emporter.
Cette crêperie est faite pour les gourmands. Elle est d'ailleurs labellisée Crêperie Gourmande depuis 2008. C'est pourquoi la crêperie de Nathalie et Martial est un vrai paradis pour les amoureux de la galette car la carte n'en compte pas moins de 46, parmi lesquelles l'excellente Pressoir (salade, avocat, crabe, crevette et sauce cocktail) ou encore la copieuse steak tartare maison, œuf et emmental… La maison n'a pas volé son label car ici tous les légumes sont de première fraîcheur, les préparations faites maison et le cidre artisanal. Et côté crêpes, c'est le même bonheur comme le laisse penser la gourmande Jaouen à la pâte à tartiner de spéculoos, aux éclats de spéculoos et à la glace vanille… La maison mitonne également des salades repas, propose une carte de grill (steak, andouillette…) ainsi qu'un plat du jour le midi. Le Pressoir est situé face à l'église, dispose d'une petite terrasse de 12 couverts et pratique la vente de galettes à emporter. Bien sympathique.

Saint-Grégoire

LE SAISON
1, impasse du Vieux-Bourg
✆ 02 99 68 79 35 – www.le-saison.com
Ouvert du mardi au samedi à partir de 19h30 ; du mardi au dimanche de 12h à 14h30. Menus de 58 € à 98 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Si le restaurant s'appelle le Saison, c'est bien parce qu'il ne sert que des produits frais et de saison, et quels produits ! Le chef David Etcheverry propose une gastronomie bretonne où le produit est roi et particulièrement le poisson et les fruits de mer. Les associations sont audacieuses et réussies, les présentations élégantes. Les produits nobles – foie gras, lieu jaune, coquille Saint-Jacques, homard breton – sont travaillés avec beaucoup de peps. A vous le foie gras du Périgord rôti en melba de salsifis, le carré de cochon Kintoa au sautoir, topinambour et kumquat confit et la barbue en infusion de coco citronnelle, tétragone et quinoa. Et avant le dessert, laissez-vous tenter par le kouign amann et girolle de brebis pour une glace au pain brûlé. Les conseils en vins sont pertinents et la cave impressionnante avec pas moins de 400 références. Le Saison, c'est aussi une immersion dans l'univers du raffinement et du design avec cinq chambres d'hôtes d'exception, spacieuses et élégantes, dans un cadre raffiné et calme. Une adresse bien connue et très appréciée des Rennais.

Saint-Méen-le-Grand

■ **BAR-RESTAURANT LE PEN-DUICK**
51, rue de Merdrignac
✆ 02 99 09 46 03
Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 21h ; le samedi de 11h à 21h. Accueil tardif. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 7,50 € (avec surprise). Menu ouvrier (entrée + plat + fromage + dessert + boisson + café offert) midi et soir : 10 €. Formule (entrée + plat ou plat + dessert) : 7,70 €. Douche : 1,50 €. Relais routier. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Terrasse.
Le bar-restaurant Le Pen-Duick a posé ses amarres dans le bourg. A la barre, Ségolène et Franck Lejeune, deux Ch'ti adoptés par la Bretagne. Ils vous proposent une belle carte de pizzas originales, dont leur fameuse pizza au Maroilles, mais également *bruschettas*, *flammenküches*, tartiflettes… Parmi les spécialités, le hamburger maison très justement nommé « bûcheron » (pain maison, omelette, steack haché, oignons, salade, tomate, Gouda, sauce au choix, servi avec des frites), et le welsch (pain grillé, Chester fondu, jambon, œuf, servi avec des frites). A noter, l'établissement a récemment été labellisé Relais routier et met une douche à disposition, très pratique pour une halte lors des longs voyages.

■ **BRASSERIE DES ARTISTES**
30, rue de Merdrignac ✆ 02 99 09 47 51
http://lesartistes.venez.fr
Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Menu Artistes à la carte 19,50 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée plat dessert. Entré + plat ou plat + dessert : 11.20 €). 20 couverts en terrasse.
La brasserie des Artistes, c'est le petit restaurant sympathique où il fait bon s'arrêter. L'accueil est des plus chaleureux, le service impeccable, le décor agréable, la cuisine savoureuse et originale. D'un excellent rapport qualité-prix, la formule midi révèle des petits délices maison comme par exemple un filet de mostelle à la crème d'estragon et son risotto ou encore ses lasagnes bolognaises avec sa salade. La maison assure également la vente à emporter de pizzas, pâtes et plats du jour. Idéal pour une pause déjeuner ou un dîner en amoureux dans une ambiance calme.

SAINT-MALO ★★★★

La cité corsaire où naquirent Chateaubriand, Jacques Cartier, Robert Surcouf est sans conteste la perle de la Côte d'Émeraude. Juchée sur un rocher granitique, à l'embouchure de la Rance, la ville enserrée dans ses remparts dresse fièrement sa haute silhouette de granit et d'ardoise. A l'origine, Saint-Malo est une île, reliée à la terre par l'isthme étroit du Sillon. Le rocher ne sera rattaché à Paramé qu'au XVIIIe siècle. Cette position en a fait un bastion naturel qui décida sans doute d'un destin marqué par des luttes incessantes et une farouche prétention à l'indépendance. Il existe sans conteste une âme malouine, façonnée par des siècles de luttes sur terre et sur mer. Les Malouins voudront toujours prendre en main leur propre destin, forgeant très tôt une devise qui clame haut et fort leur belle indépendance : « Ni français, ni breton, malouin suis… ». A ne pas manquer, la Route du rock, son festival phare, son salon international du livre et du film Etonnants Voyageurs, celui de la bande dessinée et de l'image projetée Quai des Bulles, ou encore la mythique Route du Rhum qui a lieu tous les 4 ans. Parmi les promenades à faire, le tour des remparts est un immanquable, sans oublier de flâner sur la plage du Sillon ou dans les petites rues pavées de la ville.

■ OFFICE DE TOURISME COMMUNAUTAIRE SAINT-MALO BAIE DU MONT SAINT-MICHEL

Esplanade Saint-Vincent
✆ 0825 135 200
www.saint-malo-tourisme.com
info@saint-malo-tourisme.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. D'octobre à mars, ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. D'avril à juin et en septembre, ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h30, le dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

Vous ne pouvez pas le rater ! Ni par son architecture contemporaine ni par son emplacement, espalanade Saint-Vincent, entre le casino et intra-muros. Dans un cadre spacieux et lumineux, une équipe de professionnelles multilingues vous accueille et vous renseigne, et vous trouverez également sur présentoirs de nombreuses brochures et documentations en tout genre. D'avril à octobre, l'office de tourisme organise des visites guidées familiales ainsi que des visites contées pour les enfants.

■ BUS TOUR MALOUIN

Porte de Dinan ✆ 06 45 81 59 99
www.bustourmalouin.com
contact@bustourmalouin.com

Tous les jours à partir du 1er jour des vacances d'avril jusqu'à fin septembre. Tous les week end et jours fériés et pendant les vacances scolaires. Adulte : 7 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 5 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Visite guidée.

Le Bus Tour Malouin est une bonne manière de découvrir la ville de manière différente à l'intérieur de bus découvrables, avec vue panoramique à 180 degrés. Le départ et l'arrivée se font Porte Saint Vincent. Première étape de la visite La Cité d'Alet, La Tour Solidor, Saint-Servan, Les Quais, Courtoisville, Les Thermes Marins, Le Sillon et petit tour à l'intérieur des Remparts… Si vous avez envie de faire une pause pour profiter pleinement des points de vues époustouflants, il est possible de descendre à deux arrêts HOP-ON / HOP-OFF et de reprendre le bus à l'heure qui vous convient dans la journée. La visite dure 40 minutes, les casques audio diffusent des commentaires originaux et en temps réel dans cinq langues : français, anglais, espagnol, italien et allemand. Pour les enfants (en français), le commentaire est adapté pour rendre la visite plus ludique. Possibilité de privatiser le bus pour un événement sur Saint-Malo, la Côte d'Emeraude, la baie du Mont Saint-Michel ou toutes autres destinations… En plus, pensez à la location de véhicules anciens avec chauffeur et à location de minibus VIP.

■ LE PETIT TRAIN DE SAINT-MALO

BP 173
Esplanade Saint-Vincent
✆ 02 99 40 49 49
www.lepetittrain-saintmalo.com
info@lepetittrain-saintmalo.com
Par la route : 10 km de Dinard, 32 km de Dinan, 15 km de Cancale, 69 km de Rennes, 56 km du Mont-Saint-Michel.Par le train : gare SNCF-TGV, direct de Paris en 3 heures. Par bateau : 1 heure des îles anglo-normandes de Jersey, Guernesey… A 5 heures de l'Angleterre.Par avion : aéroport de Dinard-Pleurtuit (10 km), aéroport de Rennes (69 km).

Fermé du 5 novembre au 30 mars. Basse saison : ouvert à partir de 10h (dernière visite à 12h) et à partir de 14h (dernière visite à 17h30). Haute saison : à partir de 9h30 (dernière visite à 19h). Du 1er octobre au 5 novembre : départs à 11h, 12h, 14h30, 15h30, 16h30 (sous réserve des conditions climatiques). Tours plus fréquents pendant les vacances de la Toussaint. Adulte : 6,50 €. Enfant (jusqu'à 10 ans) : 4,50 €. Pour les groupes de plus de 20 personnes, consulter le site internet.

Le petit train nouvelle génération a fait son entrée dans la cité corsaire l'été dernier. Nouvelle locomotive, nouveaux wagons avec toit transparent, climatisation… Grand confort ! Les passagers bénéficient de commentaires audio-scénarisés (entièrement actualisés) diffusés individuellement par des casques audio. La visite dure 30 minutes dans Saint-Malo *intra muros* : ses ruelles, ses remparts et ses vues imprenables sur la baie. Vous ferez connaissance avec les grands hommes de Saint-Malo : le corsaire Robert Surcouf dont la statue en bronze domine le jardin du Cavalier, sur les hauteurs des remparts ; Duguay-Trouin, corsaire lui aussi ; le navigateur Jacques Cartier, découvreur du Canada ou encore l'homme de lettres Chateaubriand (dont on a célébré le 250e anniversaire de sa naissance en 2018). Vous apprendrez que Saint-Malo fut entièrement reconstruite après la Seconde guerre mondiale (sauf une portion minuscule des remparts que l'on peut encore admirer). Et par delà les siècles, vous découvrirez ce phénomène immuable des grandes marées, les plus grandes d'Europe ! Le départ du petit train se fait de l'esplanade Saint-Vincent, près de l'entrée principale de la vieille ville, entre l'office de tourisme et le château.



Château médiéval de Saint-Malo.

© BORIS STROUJKO – SHUTTERSTOCK.COM

Pour s'y rendre

COMPAGNIE CORSAIRE – BUS DE MER
Gare maritime de la Bourse
✆ 08 25 13 81 00
www.compagniecorsaire.com
info@compagniecorsaire.com
La Compagnie Corsaire vous propose en saison de nombreuses traversées, ainsi que des croisières et d'autres prestations. Dès le printemps, venez retrouver la flotte de la compagnie et partez à la découverte des îles et autres destinations de choix. Au programme des croisières : baie du Corsaire ou de Cancale, Dinan la Rance ou encore le cap Fréhel et Fort Lalatte. Pour les simples traversées vous aurez le choix de votre destination : île Chausey, île Cézembre, Dinan et la Rance, Saint-Malo, Dinard, Saint-Cast-Le-Guildo, ou encore Cancale. Et pour les autres prestations : pêche en mer, départs de course, fêtes…

CONDOR FERRIES
Gare maritime de la Bourse
Terminal Ferry du Naye
✆ 0 825 135 135
www.condorferries.fr
stmaloport@morvanvoyages.com
Spécialiste des traversées à destination de Jersey et Guernesey au départ de Saint-Malo depuis 1964, la compagnie maritime Condor Ferries vous invite à découvrir les îles anglo-normandes sur des ferries rapides, associant la technologie la plus performante au confort optimal. De nombreuses formules sont proposées : traversée journée, en week-end ou en séjour de plusieurs jours, en réservant votre hôtel ou un B&B. A bord : salons spacieux climatisés, bar d'ambiance, restauration, aire de jeux pour les enfants, salon club class, ponts extérieurs de promenade. Let's go !

Points d'intérêt

CATHÉDRALE SAINT-VINCENT ★
12, rue Saint-Benoist
Splendeur architecturale représentant à elle seule presque tous les styles, elle est, *intra-muros*, le plus grand monument historique à visiter. Elle renferme de magnifiques vitraux figuratifs qui illustrent des moments de l'histoire religieuse de la ville. Les chapelles du déambulatoire nord du chœur sont le refuge des tombes actuelles de Jacques Cartier – dont la sépulture fut découverte dans la cathédrale en 1949 – et de René Duguay-Trouin, dont la dépouille a été retrouvée en 1973 à l'église Saint-Roch à Paris et rapatriée à Saint-Malo lors du tricentenaire de sa naissance. On y observe plusieurs statues classées monuments historiques, notamment celle de la Vierge à l'Enfant, et dans l'angle sud-ouest, à l'extérieur, les vestiges d'un ancien cloître roman. Dédiée à saint Vincent de Saragosse, elle mélange les styles roman et gothique et a été le siège de l'ancien évêché de Saint-Malo depuis 1146.

CHAPELLE SAINT-SAUVEUR
L'ingénieur Siméon de Garangeau est à l'origine de cette chapelle tout comme des fortifications de Saint-Malo. Il dessine les plans de cette chapelle, construite en 1743 sur une chapelle plus ancienne du XVII[e] siècle. Initialement, elle était rattachée à l'hôpital de Saint-Malo, l'hôtel-Dieu dont elle fermait un des côtés de la cour. Pourtant sévèrement bombardée en 1944, la chapelle a néanmoins été intelligemment restaurée et sert aujourd'hui à accueillir de nombreuses manifestations culturelles, notamment des concerts ou de grandes expositions comme celles de Gotlib, Jan Voss ou plus récemment Nicolas Floc'h.

CITÉ D'ALET
Allée Gaston-Buy
A l'origine, les premiers Malouins se sont installés sur cette presqu'île au bord de la Rance. A ce titre, elle représente le berceau antique de la cité actuelle. La ville fortifiée de l'époque romaine n'existe plus aujourd'hui, hormis quelques vestiges. A la fin du XVII[e] siècle, Vauban conseille de fortifier davantage ce point avancé, en vain. Au milieu du XVIII[e] siècle, après plusieurs incursions anglaises, l'ingénieur Mazin y fait bâtir un vaste fort d'artillerie capable de protéger la ville, le port, l'estuaire de la Rance et l'arrière-pays. Pendant la Seconde Guerre mondiale, le lieu devient le pivot central de l'armée allemande. De 1942 à 1944, 32 blockhaus et 8 cloches blindées y sont aménagés, et plus de 1 300 mètres de galeries souterraines sont creusés dont on peut encore aujourdf'hui visiter un mémorial, situé dans un ancien blockhaus. Le fort d'Alet est libéré par les Alliés le 17 août 1944. Très vite, un musée y est créé (voir article sur le Mémorial 39-45). Le site accueille un camping municipal qui offre sans aucun doute l'une des plus belles vues sur la baie et permet d'apercevoir le barrage de la Rance, la ville de Dinard et le reste de la vallée sauvage.

FORT DU PETIT BÉ ★★
Promenade des Bés ✆ 06 08 27 51 20
www.petit-be.com
Ouvert aux visites guidées entre 11h et 18h lorsque la météo le permet et que l'accès est possible à pied ou en bateau passeur. Les visites sur rendez-vous sont possibles à tous moments, tant que la météo le permet. Un drapeau est hissé pour indiqué que le fort est ouvert au public. En cas de mauvais temps, les visites peuvent être annulées. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Demi-tarif : 3 €. Passe annuel nominatif qui donne droit à un accès illimité pendant un an : 20 €.
Derrière le Grand Bé, petite île accessible à pied sur laquelle repose l'écrivain malouin Chateaubriand, le fort du Petit Bé, érigé par Vauban et Garangeau entre 1689 et 1707, est d'après Vauban, « le meilleur et le plus beau de tous nos forts ». Après un siècle et demi d'abandon, un passionné s'est lancé, voilà plusieurs années déjà, dans la restauration du fort dans le but de lui redonner ses lettres de noblesse et retrouver l'authenticité qui fut la sienne. Des visites guidées vous permettront de partir à la découverte de l'histoire des lieux. Le fort peut être loué dans le cadre de réceptions privées. Il offre une vue panoramique à 360° magnifique et exceptionnelle, à couper le souffle.

LE FORT NATIONAL ★★

✆ 06 72 46 66 26
www.fortnational.com
contact@fortnational.com
Face au château de la Duchesse Anne, sur la plage de l'Eventail (300 m à pied)

Ouvert dès les vacances de Pâques et tous les grands week-ends de mai, ensuite tous les jours du 1er juin au 17 septembre : voir le détail des horaires sur le site Internet. Les horaires d'ouverture du Fort dépendent des marées et changent donc quotidiennement. Tarifs complets sur le site. Possibilité d'organiser des soirées événementielles. Visite guidée.

Situé sur la plage de l'Eventail, face au château de Saint-Malo, le Fort national, ancien fort royal érigé en 1689 par Garangeau sur les plans de Vauban et sur les ordres du Roi Soleil, est accessible à marée basse depuis la cale Saint-Vincent au pied du château de Saint-Malo et visitable lorsque le drapeau français est dressé. Classé au titre des Monuments historiques depuis 1906, le Fort national est restauré dans les règles de l'art avec l'appui des Bâtiments de France. Depuis 2000, de gros travaux ont été entrepris : la restauration du pont-levis, du bastion, le rejointoiement des murs d'enceinte, une grille en fer forgé, une porte « à l'espagnole » de la poudrière, le capot de la citerne. Sa situation exceptionnelle vous promet de purs moments d'éternité. Des visites guidées de 35 minutes vous permettront de revivre les plus riches heures de ce bastion qui a vu nombre de batailles navales et de duels.

LE GRAND AQUARIUM ★★

Avenue du Général-Patton
✆ 02 99 21 19 00
www.aquarium-st-malo.com
contact@aquarium-st-malo.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 16,50 € (17 € en juillet et août). Enfant (de 4 à 12 ans) : 12 €. Abonnement annuel : 33 € pour les adultes et 23 € pour les enfants. Fermeture des caisses une heure avant la fin. Tarif famille nombreuse. Chèque Vacances. Accès aux personnes en situation de handicap : tarif réduit, ascenseur, visite accessible sauf l'Anneau des mers, le Nautibus et le cinéma. Animations. Restauration (snack/crêperie ouvert d'avril à septembre. Aire de pique-nique non couverte). Boutique. Parking gratuit. Interdit aux animaux.

Partez à la découverte des fonds marins et venez à la rencontre des 10 000 poissons de l'Aquarium de Saint-Malo. Des mers froides abyssales aux mers chaudes tropicales, plus de 600 espèces de toutes les formes et de toutes les couleurs vous attendent pour émerveiller et surprendre petits et grands. Découvrez l'anneau des mers, un aquarium à 360°, où les requins vous feront tourner la tête ; le bassin tactile pour entrer en contact direct avec les animaux ; et plongez à bord du sous-marin *Nautibus* pour admirer 5 000 poissons à travers la restitution d'un univers marin naturel. Voyagez au cœur des profondeurs à bord de l'Abyssal Descender, simulateur plus vrai que nature, et attraction unique au monde. Avec le Grand Aquarium, c'est un fabuleux voyage dans les mers du monde qui s'offre à vous, avec un peu partout des affiches sur la protection des espèces menacées et l'écologie.

MAISON DE CORSAIRE – HÔTEL MAGON ★★

5, rue d'Asfeld ✆ 02 99 56 09 40
www.demeure-de-corsaire.com
contact@demeure-de-corsaire.com

Fermé de décembre à janvier. Vacances scolaires : Tous les jours sauf le dimanche matin, entrée de 10h à 11h30 et de 14h 30 à 17h. Hors vacances scolaires : visite unique à 15 h du mardi au dimanche. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 7 à 12 ans) : 4,50 €. Chambre double pour 110 €. Uniquement en juillet. Visite guidée (1 heure).

Les Magon de la Lande, grande famille d'armateurs malouins, furent aussi de grands bâtisseurs. C'est au XVIIIe siècle qu'un de ses riches membres, François-Auguste Magon de La Lande, armateur et corsaire sous Louis XV puis directeur de la Compagnie des Indes orientales, fit construire cette magnifique demeure de soixante pièces classée Monument Historique – dont trente avec cheminées intérieures –, à la façade discrète et sobre malgré ses hautes fenêtres, son perron en hémicycle et son toit aigu surmonté de cheminées monumentales (dont la plus grande de Saint-Malo !). En son intérieur, un imposant escalier à rampe en fer forgé dessert les superbes pièces ornées de boiseries, cheminées en marbre… une belle terrasse offre une vue imprenable sur le port. Aujourd'hui, la demeure est composée de plusieurs appartements et d'escaliers secrets. Depuis 2018, une chambre d'hôtes est ouverte à la location aux particuliers pendant tout le mois de juillet.

MÉMORIAL 1939-1945 ★★

Cité d'Alet
Allée Gaston-Buy ✆ 02 99 82 41 74
www.bretagne35.com
musee@ville-saint-malo.fr

Avril, mai, juin et septembre : ouvert tous les jours sauf les lundis. Visites guidées « Histoire » à 14h30, 15h15 et 16h30. Visite « Découverte des fortifications » : 10h30 (du jeudi au dimanche). Octobre et novembre : tous les jours sauf les lundis à 15h15 et 16h (fermeture annuelle le 3 novembre). Juillet et août : tous les jours à 10h15, 11h, 14h, 15h, 16h et 17h. Certaines visites sont accompagnées du film La bataille de Saint-Malo durée 45 min. Gratuit jusqu'à 8 ans (demandeurs d'emploi, bénéficiaire du RSA, accompagnateurs de groupes, personnes handicapées, personnel de la Ville, multi pass). Adulte : 6 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. Visite guidée (uniquement. Durée : 1h. Max : 25 personnes. Groupes sur réservation le matin).

En 1994, la ville inaugurait le Mémorial 39-45 dans le blockhaus de la défense anti-aérienne allemande, à l'intérieur de la cour du fort d'Alet. 500 m², en une dizaine de pièces sur trois niveaux, replonge le visiteur dans cette sombre période de la région malouine. Photos, mannequins, armements, documents, sont là pour recréer l'atmosphère de cette époque et développer les thèmes suivants : L'invasion de 1940 – L'utilisation du port – La construction des blockhaus – La Cité d'Alet – La bataille pour la Libération avec en exclusivité le drapeau Nazi de la Cité d'Alet signé par les Américains – Cézembre… C'est nouveau, maintenant, deux visites guidées thématiques vous sont proposées : l'une sur l'histoire et l'autre à la découverte des fortifications.


© STEVE FABER

Les toits de Saint-Malo.

MUSÉE D'HISTOIRE DE LA VILLE

Hôtel de Ville
Place Chateaubriand
✆ 02 99 40 71 57
musee@saint-malo.fr

Fermé le 1er mai. D'octobre à mars ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h. D'avril à septembre, ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 8 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 €.

Labellisé « Musée de France », le musée d'histoire de la ville a pris ses quartiers dans le donjon et la tour générale du château. Il retrace la vie de la cité, son patrimoine et ses traditions, et celles des grandes personnalités malouines qui ont participé à son histoire. Le musée s'intéresse plus particulièrement à l'histoire maritime de la cité corsaire : l'art de la navigation, la construction navale et le port, la pêche à la morue à Terre-Neuve, les explorations et les routes commerciales à travers le monde, la guerre de course… Pas moins de 8500 objets constituent les collections actuelles (collections d'archéologie, ethnologie, sciences et techniques, arts graphiques et décoratifs, imprimés et manuscrits, photographies, numismatique…). Incontournable.

MUSÉE JACQUES CARTIER

Rue David Macdonald Stewart
✆ 02 99 40 97 73
www.musee-jacques-cartier.fr
musee.jacques.cartier@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. D'octobre à mai, deux visites guidées par jour (à 10h et 15h). En juin et en septembre, du lundi au samedi, plusieurs visites guidées entre 10h et 12h et 14h30 et 18h. Accueil de groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 4 €. En juillet et août les visites ont lieu tous les jours. Accueil enfants. Visite guidée (en français).

Ancêtre des malouinières, ce manoir est l'unique lieu qui témoigne de la présence de Jacques Cartier à Saint-Malo. Restauré et aménagé, il présente au public le quotidien et les voyages de l'homme qui a découvert le Canada en 1534. Régulièrement, des expositions temporaires y sont organisées, ainsi que des animations en été. Dans la librairie, vous trouverez des éditions françaises et canadiennes, ainsi que des ouvrages consacrés à Jacques Cartier, au XVIe siècle, aux Grandes Découvertes, aux Amérindiens, à la Nouvelle France et l'histoire du Canada ou encore aux produits canadiens.

ROCHERS SCULPTÉS DE ROTHÉNEUF

Chemin des Rochers ✆ 02 99 56 23 95

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Fermé le mercredi hors vacances scolaires d'octobre à mars. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 2,50 €.

Juste à côté de Saint-Malo, et sans ses foules de touristes, Rothéneuf propose à ses visiteurs une œuvre de taille ! Celle d'un homme, l'abbé Fouré (1839-1910), qui se retira à Rothéneuf suite à une maladie qui le plongea dans le mutisme. Tel un exutoire, il passa près de 15 ans de sa vie à marteler, façonner et sculpter les rochers, engendrant ainsi un chef-d'œuvre unique et exceptionnel. Environ 300 sculptures magistrales et magiques, inspirées des légendes des Rothéneuf (famille de redoutables et redoutés corsaires), vous captiveront. Vous y découvrirez des personnages fantastiques aux rictus effrayants, des monstres marins extraordinaires et fabuleux. Avec cette promenade, vous assisterez à un extraordinaire paysage dessiné et gravé dans la pierre : c'est un ouvrage remarquable qui restera gravé dans vos mémoires. Mieux vaut vous prévenir, le site étant escarpé, il est impossible d'y accéder en fauteuil, avec une poussette, et il est préférable, mesdames, d'éviter les chaussures à talons !

Le couvert

LES AMBASSADEURS
11, chaussée du Sillon ✆ 02 99 40 26 26
www.hotel-ambassadeurs-saintmalo.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30.
Si les Ambassadeurs est un hôtel – de 20 chambres donnant soit sur la mer, soit sur le sillon, pour passer une nuit (ou plusieurs) et découvrir le charme de Saint-Malo – c'est aussi une crêperie avec accès direct à la plage pour déguster galettes et crêpes dans une ambiance chaleureuse. Idéale après une promenade à Saint-Malo ou sur le Sillon, les Ambassadeurs vous offre de déguster en service continu des galettes de blé noir à la pâte fine et savoureuse, et à la garniture généreuse, dans un cadre marin très sympathique. Les crêpes sont bien goûtues et la carte propose un choix non négligeable de spécialités.

BISTRO AUTOUR DU BEURRE
7, rue de l'Orme ✆ 02 23 18 25 81
www.lebeurrebordier.com
autourdubeurre@lebeurrebordier.com
Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi. Formule du midi : 20 € (entrée, plat et dessert du jour. Formule entrée et plat ou plat et dessert à 17 €. Du mardi au vendredi).
Que vous soyez un inconditionnel ou pas du beurre Bordier, passez la porte de ce bistrot. Le cadre est superbe et original, une ancienne cour intérieure, la salle est chaleureuse et n'est pas bruyante. Le chef Steve Delamaire allie avec maestria la pêche locale aux produits du marché et signe une mise en scène des beurres Bordier des plus réussie. Nouvelle carte tous les mois pour respecter les produits de saison.
Avant de démarrer vous aurez droit au plateau de dégustation de huit beurres Bordier aussi différents les uns que les autres, coup de cœur pour celui au sarrasin et celui à l'huile d'olive et au citron. Lors de notre visite un Cabillaud au « Bellota-Bellota », étuvée de poireaux et asperges vertes au beurre aux oignons de Roscoff, émulsion de morilles nous a charmé. Le service est discret et efficace. Courez-y !

LE BOUJARON
1, rue Saint-Philippe
✆ 02 99 56 87 73
www.leboujaron.com
contact@leboujaron.com
Ouvert du jeudi au mardi le midi et le soir. Menu enfant : 7 €. Suggestion du jour : 12,50 € (entrée-plat ou plat-dessert et formule entrée-plat-dessert : 15,50 €). Chèque Restaurant.
Situé près de la porte de Dinan, ce magnifique restaurant spécialisé dans la rôtisserie remporte tous les suffrages ! On se sent bien dans son décor chaleureux et surtout on y mange bien, très bien même ! L'accueil de Nolwenn et Hubert David, les maîtres des lieux, est particulièrement charmant et la cuisine qu'ils vous réservent, fine et authentique, généreuse et savoureuse. Escalope de foie gras poêlée au vinaigre balsamique ; tartare de thon et son mi-cuit au sésame et pétales de gingembre confit ; pavé de dos de cabillaud poché à la crème et ses petits légumes ; brochette de gigot d'agneau ; travers de porc ; cocotte de retour de pêche avec trois poissons ; tartare de poisson et ses frites maison… rien que d'y repenser, on en salive encore ! Excellent rapport qualité-prix, à découvrir.

BRASSERIE DU SILLON
3, chaussée du Sillon
✆ 02 99 56 10 74
www.brasseriedusillon.com
info@brasseriedusillon.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours, midi et soir. Menus de 22,50 € à 35 €. Formule du midi : 17,50 € (entrée-plat-dessert, formules hors week-end et fériés).
Après avoir essuyé les intempéries dues aux marées, la brasserie a du refaire une grande partie de son intérieur. Elle n'a rouvert qu'à la mi-juin mais avec un nouvel espace tout neuf, une nouvelle déco et par la même occasion, une nouvelle carte. Celle-ci propose toujours le même type de cuisine, à base de fruits de mer, également des produits du terroir, des viandes et de délicieux desserts. La vue est restée la même, on a toujours les yeux rivés sur l'océan, magnifique par beau temps mais aussi par jour de tempête.

LE CAP HORN – GRAND HÔTEL DES THERMES
100, boulevard Hébert
✆ 02 99 40 75 40
www.restaurant-caphorn.fr
Ouvert tous les jours. Menus de 39 € à 69 €. Carte : 60 € environ. American Express. Terrasse.
Cet établissement à la décoration tendance est le restaurant gastronomique du Grand Hôtel des Thermes. La vue panoramique sur la mer est un sérieux atout, mais la cuisine y est surtout divine. La carte propose des plats raffinés : escalopes de bar sauvage marinées aux baies roses et aux algues de Saint-Lunaire, sauce tomato-coriandre ; noisettes de filet mignon de porc marinées grenadine, sauce foie gras ; les fromages de France affinés de Jean-Yves Bordier ou pour finir, polenta à la mandarine, quenelle glacée au pop-corn et brindilles de chocolat blanc, tout un programme !

LE COMPTOIR BREIZH CAFÉ
6, rue de l'Orme
✆ 02 99 56 96 08
www.breizhcafe.com
contact@breizhcafe.fr
Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée.
Après Cancale, Paris et Tokyo, c'est au tour de Saint-Malo de profiter depuis peu des galettes originales inspirées de la cuisine nippone de Bertrand Larcher. Ouvert fin 2014 dans la rue de l'Orme, Le Comptoir Breizh Café vous propose un mariage Bretagne-Japon des plus réussi. L'équipe souriante et professionnelle vous accueille dans ce bel espace d'une vingtaine de place autour du comptoir avec vue sur les fourneaux. La décoration est à l'image des assiettes, sobre et raffinée. Produits locaux, authentiques et de qualité, beurre Bordier et épices Roellinger s'invitent parmi les superbes réalisations du chef. La spécialité de la maison ce sont les Breizh rolls, galettes de sarrasin roulées et découpées façon maki. A noter une sélection incroyable de cidre, avec une soixantaine de références. Mention particulière pour la crêpe kinako, kuromitsu et glace au thé vert, subtile alliance et équilibre parfait des goûts. Remarquable.

Autre adresse : 7 Quai Thomas – 35260 Cancale – 02 99 89 61 76

LA CRÊPERIE DES LUTINS
7, Grand'Rue ✆ 02 99 40 07 29
creperiedeslutins@gmail.com
Haute saison : ouvert tous les jours. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8 € (et 9 €).
Accueil sympathique dans cette crêperie fondée en 1979, où lutins, fées, sorcières, elfes et autres farfadets vivent en harmonie et partagent leurs légendes. Figurines, peintures, ou encore grimoires, ce monde extraordinaire n'aura plus aucun secret pour vous ! Parmi les délicieuses galettes, avec des produits frais et de saison, laissez-vous envoûter (l'endroit est idéal !) par la Hook (noix de Saint-Jacques à la bretonne), la Folliked (raclette, gruyère, chèvre, gruyère, bacon) ou encore la Folleti (chèvre, confiture de figues, poitrine fumée). Quel que soit votre choix, ce lieu magique vous propose de composer vous-même la galette de vos rêves et de profiter de sa terrasse ! La magie opère !

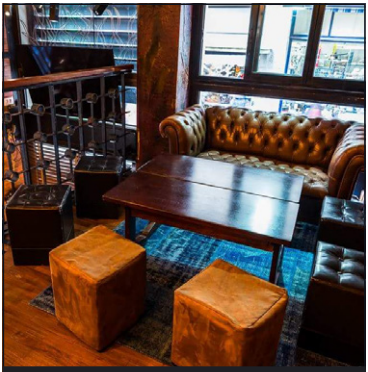
CRÊPERIE LA MARIE-CÉCILE
6, place du Canada ✆ 02 23 18 01 41
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Tarif des crêpes : de 3,90 € à 10 €.
La crêperie Marie-Cécile a changé de propriétaire et appartient désormais à Esprit de famille, juste en face. Vous apprécierez la nouvelle carte dont voici un aperçu. Ici, la complète est un peu revisitée : le bacon y remplace le jambon et l'emmental râpé fait place au cheddar… Sur cette complète version anglaise baptisée la Grande Bretonne, l'œuf est brouillé et non miroir. D'autres galettes originales vous attendent, avec des garnitures à base de sardine, poivron, chèvre et vinaigre balsamique. L'équipe très accueillante insiste sur le fait que les produits sont tous frais et les préparations faites maison, ce qu'elle a bien raison de souligner !

CRÊPERIE SOLID'OR
7, esplanade du Commandant-Menguy
✆ 02 99 81 64 53
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche. Ouvert tous les jours en saison. Carte : 15 € environ.
Idéalement situé face à la mer, la crêperie bénéficie d'une vue exceptionnelle ainsi que d'une terrasse ensoleillée exposée sud. Venez vous régaler de leurs galettes, faites au fur et à mesure en fonction des commandes, délicieusement réalisées avec une farine artisanale bio de Bretagne pour un goût authentique, et garnies de produits frais et cuisinés maison. Parmi les spécialités, laissez-vous surprendre par exemple, par la Solidor, une galette garnie de noix de Saint-Jacques flambées au cognac avec sa crème d'estragon ou la Normande au camembert chaud, salade, pommes et lardons tièdes. Les crêpes sont tout aussi bonnes. Goûtez donc la Salidou avec son caramel au beurre salé ou encore la Rance avec sa frangipane, ses framboises, sa chantilly et son coulis de fruits rouges ! Et pour ceux qui sont pressés de retourner en balade, le service est ultra-rapide !

L'ENTRE DEUX VERRES
7, rue des Grands-Degrés
✆ 02 99 40 18 91
www.restaurant-lentredeuxverres.com
lentredeuxverres@gmail.com
Ouvert du mercredi au samedi le soir ; le dimanche midi. Haute saison : les jours et horaires d'ouverture varient. Réservation recommandée. Menu unique à 24,90 €. Carte : 21 € environ. Accueil des groupes.
Ce ravissant restaurant situé à deux pas de la Halle aux blés est celui d'Irène et Marion. Décorée avec soin, la chaleureuse petite salle offre au regard un beau mariage d'authenticité – belles pierres apparentes, parquet, cheminée – et de contemporain avec ses jolies tables ardoisées et ses chaises oranges. L'accueil est charmant et souriant ; quant à la cuisine, 100 % maison et de saison, elle est délicieusement savoureuse et surprenante, plus particulièrement axée sur les poissons et les légumes. Les produits sont d'une fraîcheur irréprochable, et la chef a l'art de les accommoder et de les sublimer. L'accord mets et vins est pertinent, bref tout y est pour passer un pur moment de bonheur culinaire. La carte est certes réduite, mais c'est pour mieux proposer des produits locaux et de saison, accommodés avec goût et élégance. On recommande vivement.

LE GRAND BÉ
1, place des Frères Lamennais
✆ 02 23 18 99 90
www.legrandbe.com
Ouvert tous les jours. Réservation recommandée.
L'ancien Hôtel des Impôts malouin est devenu un superbe hôtel 4 étoiles depuis janvier 2018. Au sein de l'hôtel se trouve un restaurant avec à sa tête, Antoine et Nathalie Loncle de l'excellent Bistrot Le Poncel. Recettes à base de produits de la mer ou de produits locaux, tout est parfaitement mis en valeur. Salade de lentilles, lard crousti-moelleux, risotto de homard à l'armoricaine ou tarte au citron basilica, la carte est réduite, fraîcheur et qualité obligent. Le cadre est superbe, simple et chic, et le service impeccable. Une terrasse sera installée aux beaux jours. On recommande vivement.

LES KORRIGANS
18, rue des Cordiers ✆ 09 81 06 13 77
www.creperieleskorrigans.com
Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi le soir ; du vendredi au mercredi le midi. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Service tardif jusqu'à 22h30 en saison. Formule midi à partir de 10,90 €. Compter moins de 25 €.
Située au cœur de la Cité corsaire, à deux pas de la Grande-Porte, cette crêperie va vous enchanter par ses galettes de blé noir et ses ingrédients frais et locaux. Différentes spécialités sont proposées ici, toutes plus gourmandes les unes que les autres, cuisinées avec soin et savoir-faire par la maison, à partir de produits d'une qualité remarquable issus des artisans et des producteurs du coin. Vous pourrez donc déguster la Mourioche (poulet, chèvre, champignons frais, concassée de tomates) ou la Heldil (saucisse fermière, oignons frais, fondue de poireaux, sauce moutarde à l'ancienne) côté galettes ; la Farfadet (glace au sablé breton artisanale, caramel au beurre salé maison, chantilly maison) ou bien la Madrah (pomme, frangipane maison, caramel au beurre salé maison, glace pomme cidrée artisanale, amandes grillées) pour les spécialités de crêpes au froment. En saison, l'établissement propose également de savoureuses moules-frites, frites maison bien sûr. A ne pas manquer.



T
DEPUIS 2017
A
LES
TERROIRISTES
ASSOCIÉS
Saint Malo

RESTAURANT
BAR ET CAVE À VINS
CUISINE LOCAVORE



21 RUE DE DINAN
SAINT-MALO INTRA-MUROS
01 25 43 62 52

RESTAURANT GILLES
2, rue de la Pie-qui-Boit
✆ 02 99 40 97 25
www.restaurant-gilles-saint-malo.com
infos@restaurant-gilles-saint-malo.com
Maître Restaurateur. Ouvert du vendredi au mardi. Menus carte de 25,80 € à 45 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 18 €. Vente à emporter.
Dans ce restaurant gastronomique situé dans une rue calme, en plein cœur de la cité historique et à deux pas de la plage et des remparts, l'accueil est particulièrement charmant. La cuisine de Philippe Poignand, émule de l'école Lenôtre, est une cuisine du marché subtile et délicate, élégante et débordante de saveurs, qui évolue au fil des saisons : Foie gras de canard et son chutney au cassis, soupe de crevettes légèrement aillé au vermicelle chinois, effeuillé de cabillaud Breton au piment doux, risotto de noix de St-Jacques exotique, tournedos de canard au pralin d'oignons rouges et framboises ou encore croustillant d'amandes et de pommes au caramel de cidre, entre autres, sont exceptionnels ! Incontournable.

RESTAURANT JACQUES CARTIER
10, rue Jacques-Cartier
✆ 02 99 40 97 27
www.hotel-univers-saintmalo.com
lejacquescartier@gmail.com
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir, le mardi soir et le mercredi toute la journée en basse saison. Tous les jours de 12h à 14h15 et de 19h à 22h. Menus de 19,50 € à 32,50 €. Menu enfant : 12,50 €. Ardoise du marché à 16,80 €. Accueil des groupes.
Le Jacques Cartier, c'est le restaurant de l'hôtel l'Univers, à Saint-Malo. Mais c'est aussi une excellente adresse pour déjeuner et dîner dans un cadre marin tout en boiseries, avec dans un coin un scaphandre, une statue de Jacques Cartier et de beaux tableaux maritimes aux murs. Spécialisé dans les poissons et les fruits de mer mais aussi la viande, l'établissement dispense une cuisine raffinée à partir de produits d'une fraîcheur irréprochable. Les assiettes sont joliment présentées et copieusement servies : tout est fait maison. Venez donc goûter le plateau de fruits de mer, le foie gras et son chutney ou l'aumonière de saint-Jacques, tout est délicieux. A noter que tous les desserts sont faits maison par un pâtissier. Très bon rapport qualité-prix. A découvrir !

LES TERROIRISTES ASSOCIÉS
21, rue de Dinan
✆ 02 23 17 24 49
Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au dimanche et les jours fériés de 10h à 1h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 1h. Réservation recommandée. Vin au verre. Au déjeuner, entrée-plat ou plat-dessert à 17 €, entrée-plat-dessert à 20 €. Tapas de 4 à 10 €. Petite terrasse en été.
Les Terroiristes associés, c'est l'histoire d'une belle reconversion professionnelle, celle de Norman, qui a ouvert son restaurant, bar et cave à vins en juillet 2017, rencontrant immédiatement un succès que les mois ne démentent pas, bien au contraire. Au menu, une cuisine sincère, furieusement locavore, réservant chaque jour de nouvelles surprises au fil des saisons. Des produits triés

sur le volet pour leur fraîcheur et leur goût, cuisinés avec amour. Le tout servi dans un écrin où le bon goût est partout, par une équipe avenante. En été, une terrasse vient augmenter la capacité d'accueil, ce qui est bienvenu vu le succès des Terroiristes & Associés ! Côté cartes des vins, des jolies quilles, des découvertes et des pépites, essentiellement des vins naturels, mais pas que… Et un vrai conseil en la matière, ce qui ne se refuse pas.

TEXTURE RESTAURANT ET MISE EN BOUCHE
8, rue des Cordiers
✆ 02 99 48 10 00
www.texture-restaurant.fr
contact@texture-restaurant.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi de 19h à 1h et le soir (dernier service à 0h). Formule 3 plats 32€, 5 plats 45€, 7 plats 65€. Formule du midi : 17 €. Chèques non acceptés. Accueil des groupes.
Ce bar à vin vous fera chavirer la tête et le cœur en deux verres et trois mouvements ! Dans cet établissement situé dans une belle et grande demeure de 1781 intra-muros, vous trouverez deux ambiances : un restaurant gastronomique et un bar à vin avec mises en bouche ou tapas. Selon votre humeur ou votre rendez-vous, vous passerez du vin de copains ou verre de la grande occasion. Sur place, l'accueil est des plus sympathiques et l'ambiance chaleureuse. Dans les assiettes, le chef joue habilement sur les cuissons et les assaisonnements dans le menu dégustation avec son amour de la cuisine et des plats comme un risotto aux petits champignons avec estragon et parmesan ou encore un filet mignon de porc avec pommes rôties et chorizo. Ici, les produits sont de qualité, frais et de saison. La carte propose des formules 4, 5 ou 8 plats. Du côté des tapas, vous pourrez hésiter entre des plats comme des huîtres, des moules de baie, une ardoise de fromage, des croquetas ou même un burger Texture. L'établissement peut accueillir jusqu'à 40 personnes et dispose également d'une petite terrasse. En somme, un endroit festif ou plus confidentiel : à découvrir d'urgence.

Le gîte

ALPHA OCÉAN**
93, boulevard de Rochebonne
✆ 02 99 56 48 48
www.hotel-alpha-ocean.com
Chambre double de 35 € à 169 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 12 €. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Qu'il fait bon dormir les pieds dans l'eau ou presque dans ce charmant hôtel qui pratique des prix doux tout en proposant des chambres confortables. Dans le quartier calme et privilégié de Rochebonne, l'hôtel, situé à 20 mètres de la très belle plage du Sillon, propose plusieurs catégories de chambres, de l'économique en passant par la simple ou même la familiale pour 4 personnes. Elles sont équipées d'une salle de bains avec douche ou baignoire, toilettes, téléphone, etc. Elles bénéficient pour la plupart d'une vue directe sur mer à l'arrière, ou du balcon sur la façade. C'est un emplacement de choix qui permet de rejoindre le cœur de la cité en 30 minutes à pied et de profiter d'un paysage de toute beauté. On se rend aussi dans cet hôtel pour le charme de la place, les restaurants, les cafés, le spectacle de la mer à chaque heure du jour et parce que c'est un endroit idéal pour assister aux magnifiques spectacles des grandes marées. Le lieu mérite le déplacement et vous propose un Saint-Malo version mer et repos agréable : familles et amis de tous horizons s'y plairont. Vous pourrez également prendre votre petit déjeuner en terrasse avec vue sur mer et faire la découverte du bar « le lounge côte Kfé » qui propose une dégustation d'huîtres le dimanche midi et des animations régulièrement.

LES AMBASSADEURS***
11, chaussée du Sillon ✆ 02 99 40 26 26
www.hotel-ambassadeurs-saintmalo.com
Ouvert toute l'année. 20 chambres (chambre double à partir de 75 €). Petit déjeuner buffet : 12 €. Wi-fi.
Situé à 800 m de l'intra-muros, les pieds sur la plage du Sillon, cet hôtel, l'un des plus anciens de la ville, jouit depuis 1926 d'un paysage d'une rare beauté. Confortablement équipées (wi-fi, TV écran plat, coffre-fort…) et dotées d'un balcon sur la mer, ses chambres, récemment rénovées, sont réparties sur 4 étages. Repris récemment, l'ambiance y est familiale et l'accueil charmant et convivial. Des livres d'or sont à votre disposition pour vous permettre d'immortaliser votre séjour ici. Sur le toit de l'hôtel, la terrasse offre une vue panoramique exceptionnelle sur la mer et la cité corsaire, quand la météo le permet c'est l'endroit idéal pour profiter de la vue et des grandes marées. L'établissement dispose également d'un bar licence IV, d'un salon de thé et d'une crêperie ouverte 7j/7.

LES CHARMETTES*
64, boulevard Hébert
✆ 02 99 56 07 31
www.hotel-les-charmettes.com
info@hotel-les-charmettes.com
Fermé en janvier. 16 chambres. Chambre double à partir de 69 € ; chambre triple à partir de 94 €. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking : 7 €. Wi-fi. Restauration.
Environnement idyllique pour cet établissement en bord de mer, avec accès direct à la plage, situé sur la digue, à deux pas des Thermes Marins et à 15 minutes à pied d'intra-muros. L'hôtel, qui bénéficie d'une vue exceptionnelle sur la baie de Saint-Malo, offre des chambres agréables et confortables, équipées d'une télévision, d'une douche et de WC. A l'heure du petit déjeuner, qu'il est merveilleux de pouvoir noyer son regard dans l'infini de l'océan… Sa terrasse, les pieds dans le sable, et son resto bistrot intérieur vous accueillent autour d'un verre ou d'une assiette pour vous désaltérer et déguster des tartines maison, des moules, des fruits de mer ou encore des plats aux saveurs d'ailleurs comme par exemple le poulet Yakitori ou des gambas flambées et ses épices locales. Coup de cœur !



■ **BEST WESTERN HÔTEL ALEXANDRA******
138, boulevard Hébert
✆ 02 99 56 11 12
www.hotelalexandra.com
contact@hotelalexandra.com

Accueil 24h/24. 33 chambres. De 130 € à 246 €. Petit déjeuner buffet : 17 € (10 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 28 €. Garage : 12 € (pour 24h). Animaux acceptés (14 €). Wi-fi. Restauration (60 places).
Emplacement exceptionnel pour cet hôtel quatre étoiles, situé sur la digue, les pieds dans l'eau avec accès direct à la plage, à quelques enjambées des Thermes Marins. L'établissement met à votre disposition des chambres chaleureuses et confortablement équipées de terrasse, balcon, salle de bains, radio, écran plat avec Canal Satellite et chaînes étrangères, téléphone, réveil automatique, sèche-cheveux, coffre sécurité, plateau de courtoisie, wi-fi gratuit, climatisation… L'Etrave, son restaurant panoramique ouvert sur la mer, est spécialisé dans les poissons et les fruits de mer. Il dispense une cuisine raffinée, traditionnelle et régionale, exaltante de saveurs. Un établissement bien agréable dans un cadre idyllique.

DOMAINE DE LA BARBINAIS**
La Barbinais
✆ 09 70 35 57 35
www.domainedelabarbinais.com
domainedelabarbinais@orange.fr

Ouvert toute l'année. 9 chambres. De 59 € à 119 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking. Appartement de 380 € à 800 € la semaine selon la catégorie et la saison. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration.
« Le charme de la campagne aux portes de la ville et à proximité des plus belles plages de la Côte d'Emeraude », voilà le rêve que propose à vos nuits ce bel hôtel installé au cœur d'un parc paysagé et arboré d'un hectare. Il offre neuf chambres lumineuses, aux lignes pures et zen, à la décoration sobrement moderne et élégante, et confortablement équipées de salle de bains privative, d'une TV écran plat TNT et d'un accès wi-fi sécurisé par un code. L'établissement dispose également de deux appartements et d'une maison. Bon à savoir, l'établissement possède également son propre restaurant. Vous pouvez également y organiser séminaires ou mariages.

■ **LE GOLDEN TULIP GRAND BÉ******
1, place des Frères Lamennais
✆ 02 23 18 99 90
www.goldentulip.com/fr
reception@goldentulipsaintmalo.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 56 chambres. De 120 € la chambre double classique à 580 € la suite junior (deux adultes et deux enfants). Wi-fi gratuit. Restauration (repas du midi et salon de thé ouvert au public). Hammam, sauna.
L'ancien bâtiment austère de l'Hôtel des impôts de la place Lamennais a subi une grande métamorphose ; il est devenu ce bel établissement de luxe. Derrière l'impressionnante verrière se cachent 56 chambres de goût, dont 8 suites avec terrasses privatives. L'Hôtel 4 étoiles est adapté à une clientèle d'affaires, équipé pour recevoir les groupes en séminaire et muni d'un espace détente avec hammam, sauna, salle de fitness pour se ressourcer à quelques pas de la mer. (un service ouvert aux clients extérieurs à l'établissement). L'hôtel dispose de son propre restaurant (60 places) et d'une terrasse ouverte seulement l'été. Le Golden Tulip Grand Bé, du nom de l'île qui se situe à quelques mètres, a ouvert en janvier 2018.

■ **LE GRAND HÔTEL DES THERMES*******
100, boulevard Hébert
✆ 02 99 40 75 75
www.le-grand-hotel-des-thermes.fr
resa@thalassotherapie.com

Accueil 24h/24. 174 chambres. À partir de 158 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 25 €. Garage : 16 €. Club enfants. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration. Vente. Tv satellite, Canal +. Hammam, sauna.
Cet établissement est fortement recommandé par l'équipe du Petit Futé. C'est un lieu magnifique à deux pas de la vieille ville et directement sur la grande plage du Sillon. Les chambres, à la hauteur de son classement 5 étoiles (coffre-fort et mini bar, TV satellite et Canal +, peignoirs à disposition dans la chambre, téléphone, sèche-cheveux, télévision écran plat, radio, réveil, plateau

de courtoisie dans certaines chambres), donnent sur la mer ou sont exposées sud. Vous aurez accès à la piscine de détente en eau de mer, au brouillard marin, au sauna, au hammam, et à la salle de musculation et de cardio-training. A votre disposition également, deux restaurants et un bar-salon de thé sur la mer, ainsi qu'un restaurant traditionnel et diététique. Profitez de votre séjour au Grand Hôtel pour faire quelques soins de thalasso ou de beauté.

HÔTEL AJONCS D'OR***
10, rue des Forgeurs
✆ 02 99 40 85 03
www.tourisme-hotel-saint-malo.fr
contact@hotelajoncsdor.com
Accueil 24h/24. 23 chambres (dont une en accès PMR). Chambre simple à partir de 46 € ; chambre double à partir de 51 € ; chambre triple à partir de 74 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (6 € pour les enfants de moins de 12 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Garage : 16 €. Chèque Vacances. Une chambre accessible aux personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés (15 €). Wi-fi gratuit.
Installé dans une rue tranquille à deux pas de la Porte Saint-Louis et à proximité immédiate des plages, cet établissement de charme et de caractère offre 22 chambres, dont 4 familiales, raffinées et confortables. Elles possèdent toutes une salle de bains avec douche ou baignoire, un téléphone direct, un accès Internet, le wi-fi gratuit, une TV écran plat avec accès Canal+ et satellite, un minibar, un service de réveil… L'hôtel vous fera vivre au sein même de la cité corsaire : vous apprécierez ses plages, ses restaurants et sa vie agréable. Sur place, on goûte à la qualité de l'accueil on ne peut plus chaleureux ou encore au grand confort des lieux : ce sont autant d'atouts qui font de cet hôtel une adresse parfaite pour un séjour de qualité.

HÔTEL DE L'UNIVERS***
12, place Chateaubriand
✆ 02 99 40 89 52
www.hotel-univers-saintmalo.com
contact@univers-saint-malo.com
64 chambres. Chambre simple de 59 € à 169 € ; chambre double de 61 € à 169 €. Petit déjeuner : 12 €. Wi-fi gratuit. Restauration.
Ce lieu est une invitation à une parenthèse de bonheur. L'emplacement idéal de l'établissement est un atout supplémentaire puisqu'il se trouve face au château, sur la place la plus animée de la Cité corsaire. Le bâtiment date du début du XIXe siècle et le décor intérieur – mélange de styles *british* et rétro – lui confère un charme unique, particulier et intemporel. Charme de sa grande salle qui est l'ancienne salle de bal de Saint-Malo, charme de son bar magnifique, charme de sa belle terrasse lounge ou encore de ses chambres confortables et entièrement rénovées, dont certaines bénéficient d'une vue sur le château. Pour votre détente, massages et soins du corps et du visage. A quelques pas, l'établissement propose des repas dans le restaurant Le Jacques Cartier. Adresse incontournable tant pour l'hôtel que pour son bar légendaire.

HÔTEL ÉLIZABETH***
2, rue des Cordiers
✆ 02 99 56 24 98
www.saintmalo-hotel-elizabeth.com
contact@saintmalo-hotel-elizabeth.com
17 chambres. Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner : 11 €. Garage privé et fermé à partir de 15 €.
Cette maison datée du XVIIe siècle, les « Armateurs », nichée dans une rue calme au cœur de la cité des corsaires, a su concilier respect du cadre et confort moderne. Les chambres de style sont particulièrement spacieuses et disposent de minibar, coffre-fort, plateau de courtoisie et sont desservies par un ascenseur. Vous apprécierez de prendre votre petit déjeuner sous les poutres et les voûtes de pierres du « Cellier », véritable lieu de charme et de caractère. L'établissement dispose d'un autre bâtiment, les « Skippers » tout près, où les tarifs sont plus bas, avec des chambres standard. L'équipe, passionnée par la région, se fera un plaisir de vous conseiller pour des balades inoubliables.

MALOUINIÈRE LE VALMARIN***
7, rue Jean XXIII
✆ 02 99 81 94 76
www.levalmarin.com
levalmarin@wanadoo.fr
12 chambres. Chambre simple de 80 € à 125 € ; chambre double de 85 € à 165 € ; chambre triple de 115 € à 190 €. Petit déjeuner : 12 €. Parking inclus. Chambre familiale de 149 € à 230 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés (12 €). Excursions.
Cette somptueuse malouinière de la fin du XVIIe siècle, merveilleusement lovée au cœur d'un écrin de verdure de 4 000 m², fleuri et arboré, est idéalement situé dans le quartier de Saint-Servan, à deux pas de Solidor, des plages, du port de plaisance et des commerces. Elle offre des chambres de caractère, spacieuses et élégamment décorées, des chambres personnalisées aux noms d'illustres Malouins, qui marient le charme de jadis au confort moderne d'aujourd'hui. Chacune est équipée d'un mini bar, d'une télévision écran plat, de l'accès wi-fi sécurisé, d'un téléphone et de grands placards. Les petits déjeuners, copieux et savoureux car composés de produits maison et régionaux, pourront être pris au choix dans la salle prévue à cet effet, dans le parc ou encore dans votre chambre. Un véritable havre de pays, idéal pour les escapades en amoureux.

L'Auberge de la Porte
RESTAURANT du TERROIR - GÎTES - CHAMBRES D'HÔTES

RESTAURANT DU TERROIR
CHAMBRES D'HÔTES - GÎTES
PRESTATIONS GROUPES & SÉMINAIRES

02 99 81 10 76

Christine et Emmanuel DAMOISEAU
La Porte
35430 Saint-Jouan-des-Guérets

contact@aubergedelaporte.fr
www.aubergedelaporte.fr


© GÉRARD CAZADE / WWW.CAZADE.COM





Gîtes

L'AUBERGE DE LA PORTE
La Porte
Saint-Jouan des Guérets ✆ 02 99 81 10 76
www.aubergedelaporte.fr
contact@aubergedelaporte.fr

32 couchages. Chambre double de 70 € à 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Petit-déjeuner inclus en chambre d'hôte, et à 6,50 € par personne en gîte.
A quelques kilomètres seulement des remparts de Saint-Malo, et sur les hauteurs de la Rance, en plein cœur de la campagne jouannaise, l'Auberge de la Porte propose 4 chambres d'hôtes pouvant accueillir de 2 à 5 personnes, ainsi que 4 gîtes d'une capacité de 4 à 6 personnes. Dans un décor authentique et moderne, cette auberge offre un hébergement de choix, avec confort et propreté irréprochable. Toutes les chambres sont équipées d'une salle de bain, de WC, et d'une télévision : un salon est à la disposition des hôtes. Les gîtes bénéficient de terrasses ensoleillées. Côté restaurant, c'est le même plaisir, avec une cuisine du terroir et de tradition, des spécialités délicieuses servies généreusement. Selon votre jour de passage, vous pourrez apprécier les grandes spécialités de la maison, parmi lesquelles le porcelet rôti à la broche dans la cheminée, ou encore la tête de veau ou une délicieuse saucisse bretonne ! Chaudement recommandé.

Chambres d'hôtes

VILLA ESPRIT DE FAMILLE
19, place du Canada ✆ 02 99 20 12 30
www.villaespritdefamille.com
contact@villaespritdefamille.com

5 chambres (et deux appartements). Chambre double de 79 € à 139 € ; chambre triple de 95 € à 150 €. Petit déjeuner inclus. Garage (parking privé). Garde d'enfants. Wi-fi gratuit. Services bien-être (massages à domicile).
Depuis l'été 2011, Myriana et Jean-François vous accueillent avec convivialité au sein de leur grande villa malouine, bâtisse de caractère du XIX[e] siècle. Idéalement située à Rothéneuf, à 200 m des plages du Havre du Lupin, du Val et du Nicet, à 6 km de l'intra-muros, cette escale à l'esprit authentique est une étape incontournable sur la côte entre Saint-Malo et Cancale. La Villa Esprit de Famille offre 5 chambres d'hôtes de charme – trois doubles et deux de 4 personnes – des chambres à la décoration chaleureuse et tendance, ultra-confortables et toutes équipées d'une tv écran plat et d'un lecteur de DVD. Villa Esprit de Famille dispose également d'une salle de petit-déjeuner (ne manquez pas les confitures maison), de deux appartements de 4 personnes et une boutique attenante où vous trouverez déco intérieure, linge de maison, petit mobilier, vaisselle, etc. Un salon de thé avec terrasse arborée ouvre ses portes le week-end et accueille un brunch convivial le dimanche. Autre atout, et pas des moindres, ce véritable havre de paix et de repos est également le point de départ de nombreuses balades. Séjour réussi à coup sûr.

Campings

DOMAINE DE LA VILLE HUCHET****
Route de la Passagère ✆ 02 99 81 11 83
www.lavillehuchet.com
info@lavillehuchet.com
Bus ligne 4, arrêt Grassinais
Pictos : magasin d'alimentation ; plats cuisinés à emporter ; sanitaire chauffé, lave-linge, sèche-linge ; piscine intérieure ludique chauffée ; piscine toboggans aquatiques extérieure chauffée ; bar ; salle de jeux, tv ; 100 % du camping en wi-fi ; terrain multisports ; golf miniature ; location de vélos. Ouvert de début avril à mi-septembre. Terrain de 6,5 ha. 198 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement, véhicule et 2 personnes de 15,80€ à 32,60 €. Electricité 10 ampères de 4,20€ à 6,70€. Emplacement confort (électricité 16 Amp), véhicule et 2 personnes de 25,60 € € à 42,40 €. Personne supplémentaire de 3,80 € à 7,50 €. Mobil-homes 2/4/6/8 personnes de 266 € à 1099 € la semaine ; chalets 4/5 personnes de 385 € à 931 € ; cottages malouins 6 personnes de 455 € à 994 € ; cabanes lodges 5 personnes de 399 € à 952 € ; appartements 2/3 personnes de 308 € à 700 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Animations et mini club en juillet et août.
Situé à Saint-Malo et à 5 km des plages, ce magnifique parc de 6,5 ha clos de murs et sécurisé, comprend 198 emplacements dont 96 locations (mobile-homes 1, 2, 3 et 4 chambres, cottages malouins, chalets, cabanes lodges, appartements). Ce sympathique camping dispose d'hébergements de qualité, et c'est un véritable Eden de loisirs et de détente. De nombreuses activités et animations sont proposées dans une ambiance familiale : superbe piscine couverte ludique et parc aquatique avec toboggans, location de vélos, terrain multi-sports ou encore aire de jeux pour enfants avec trampoline, ainsi qu'un club enfants pour les petits des 5 à 10 ans, afin qu'ils s'amusent avec les animateurs tout en laissant les parents profiter de leur séjour ! Un bar en forme de bateau, un snack, une crêperie ouverte de mai à août, un dépôt de pain frais ou encore une supérette sont à disposition pour répondre à tous vos besoins. Et pour satisfaire encore plus sa clientèle, le domaine propose également un mini-golf, TV grand écran pour les retransmissions sportives, accès wi-fi sur tout le camping (gratuit 15 min au bar) ainsi qu'un billard, des jeux vidéo et des jeux de société dans l'espace bar.

Loisirs

LES THERMES MARINS DE SAINT-MALO
Grande-Plage du Sillon
✆ 02 99 40 75 75
www.thalassotherapie.com
contact@thalassotherapie.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h ; le dimanche de 9h à 19h. 34 € en période normale, 37 € jours fériés.
Offrez-vous une escapade aux Thermes Marins, profitez de sa situation exceptionnelle et prenez du temps pour vous. Ce très bel institut, reconnu au-delà de nos frontières grâce à son prestige et son accueil, propose de nombreuses prestations de grande qualité, réalisées par un personnel très qualifié et irréprochable.

Domaine de la Ville Huchet
★★★★

L'évasion à Saint-Malo
Camping ★★★★
à 4 km des plages.
Voies Vertes en Bretagne · Clef Verte · Etape Rando Bretagne · Wi Fi

• Piscine couverte
• Parc Aquatique
• Chalets & Cabanes Lodges
• Mobile-homes
• Appartements
• Sanitaire chauffé
Épicerie / Bar / Crêperie-Snack
Tel. 33(0)2 99 81 11 83
ROUTE DE LA PASSAGÈRE - QUELMER
35400 SAINT-MALO
www.lavillehuchet.com
info@lavillehuchet.com

Que vous ayez besoin d'un séjour remise en forme, équilibre, santé ou minceur, des professionnels sont là pour vous aider à choisir la thalassothérapie qui vous convient. Parmi les différentes offres proposées : des soins adaptés à votre demande comme le Parcours Aquatonic qui vous permettra de retrouver une énergie durable, des bains à jets, des enveloppements d'algues ou encore des journées « découverte » comprenant 2, 3 ou 4 soins de thalassothérapie. Les conditions climatologiques et géographiques sont ici idéales pour renforcer les bienfaits de votre séjour.

Sorties

LE 109
3, rue des Cordiers
✆ 02 99 56 81 09
www.le-109.com
le109@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 22h30 à 6h. Tous les jours pendant les vacances scolaires et les veilles de jours fériés. Tenues vestimentaires décontractées. Entrée gratuite. Privatisation possible. Animations.
L'eau, la terre et le feu sont autant d'éléments qui s'harmonisent pour créer un lieu unique, branché et épuré, zen et lumineux, moderne et élégant. Bar principal de verre et d'eau, comptoirs phosphorescents, fresques à la feuille d'or, bar en Onyx, murs d'eau, vidéo dans les salons, jeux de lumières… l'endroit offre des ambiances différentes selon les salons. Espace privilégié pour les anniversaires, soirées…, salon privé spécial champagne, salon champêtre, piste de danse en dalles lumineuses, mais le mieux est encore de venir voir ! Concerts et musiques éclectiques choisies par le DJ (lounge, électronique, musique live, hip-hop…). Le lieu où se retrouver après une soirée dans la cité corsaire.

BAR DES LÉGENDES – HÔTEL DE L'UNIVERS
Place Chateaubriand
✆ 02 99 40 89 52
www.hotel-univers-saintmalo.com
contact@univers-saint-malo.com
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Wi-fi. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts.
Le bar des Légendes, situé dans l'hôtel de l'Univers à Saint-Malo, est l'endroit de rêve pour passer un moment nostalgique si vous êtes amoureux de la mer, ou si vous avez soif d'aventures… Cette aventure là, vous vous en souviendrez, assis au milieu d'un décor de pub ancien qui donne envie de partir, loin, très loin… Une étonnante carte d'alcools, dont du rhum mais aussi du cognac. L'endroit est vraiment magique, il invite à prolonger ce moment d'exil. Nouveau, l'établissement dispose maintenant de son propre restaurant, le Jacques Cartier, dans la rue du même nom, à quelques pas de là. Mythique.

Emplettes

L'APOTHICAIRE (LOSTMARC'H)
8, rue Sainte-Marguerite ✆ 02 99 40 62 50
lostmarch-saint-malo.jimdo.com
lostmarch@bbox.fr
Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 15h à 18h.
Isabelle Vettori a longtemps eu un rêve : celui d'une boutique à son image, intra-muros… Rêve de malouine réalisé en 2010 avec l'ouverture de sa parfumerie à l'identité bien affirmée, loin des marques mainstream. La décoration est soignée, la sélection de produits est pointue, et absolument sans paraben ni phtalate ou autre silicone… C'est un cadeau pour les sens et une source d'inspiration parfaite pour se gâter ou faire plaisir. Vous y trouverez une sélection de savons et bougies de la Savonnerie Cancalaise, des parfums de la maison Piver, le plus ancien parfumeur français, ou encore des produits Erbolario, 1902, Ladywood, Milon… Et comme nous, vous serez sans doute séduits par les flagrances mixtes inspirées de la mer avec Inis, Criste Marine ou Océan. Vous repartirez forcément avec un petit quelque chose de votre passage à Saint-Malo, comme une brume de linge aux accents iodés.

AXE PHOTO
28, rue Gustave-Flaubert
✆ 02 99 56 42 36
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h.
Chez Axe Photo, situé en face de la mairie de Paramé, vous remarquerez le professionnalisme de Yves Marzin qui vous y accueille depuis plus de 20 ans. Ce photographe vous réserve un accueil très chaleureux et accomplit toutes sortes de travaux : tirages photos minutes (formats 10×15, 13×18, 10×20 et 20×30), développements et tirages y compris argentiques, agrandissements, photos d'identité, reproductions de photos anciennes avec ou sans négatifs, y sont effectués suivant votre demande et avec soin. De plus, Axe Photo assure la réalisation d'objets personnalisés avec vos photos (porte-clés, magnets, tapis de souris, mugs, calendriers, cartes de vœux, anniversaire…) et vend de superbes cartes postales qui proviennent de clichés maison ainsi que des cadres et des albums. Service de photocopies et numérisation de documents. Livre album sur place et bornes de développement. Un professionnel à votre écoute.

BOUTIQUE SAINT-JAMES
5, rue Saint-Vincent
✆ 02 23 18 40 00
www.saint-james.fr
boutique.saint-malo@saint-james.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.
Implantée en Basse-Normandie, non loin du Mont-Saint-Michel, dans la commune de Saint-James, l'entreprise du même nom a vu le jour en 1889. Elle a forgé sa réputation – et quelle réputation ! – sur un vêtement culte, le vrai pull marin breton tricoté en pure laine vierge (ça gratte un peu, mais qu'est ce que c'est chaud !), destiné à l'origine aux marins pêcheurs, puis adopté par la suite des grands

Faire son jogging

Cette petite parenthèse est destinée à tous les sportifs et à tous ceux qui ne peuvent pas se passer de leur jogging hebdomadaire ou quotidien pendant les vacances. Elle est destinée également à ceux aussi qui ne courent pas mais qui marchent, et qui souhaitent eux aussi profiter des paysages de toute beauté. Saint-Malo est merveilleuse et les coins paradisiaques ou atypiques ici, ne manquent pas. Essayez le tour des remparts, par exemple. De la Porte Saint-Vincent à la Porte Saint-Thomas, ils représentent 1 900 m de panoramas exceptionnels sur la baie malouine qui s'offrent au regard. Vous aurez la chance de croiser sur votre chemin de célèbres Malouins tels que Duguay Trouin, Surcouf, Mahé de la Bourdonnais, Chateaubriand ou encore Jacques Cartier, étonnantes statues qui vous jetteront un regard de pierre. Cette promenade étant la préférée des Malouins, il est préférable de venir y courir le matin et le soir, loin de l'affluence humaine. Sur 3 km de distance, la plage du Sillon est, elle aussi, un lieu privilégié pour s'adonner à toutes sortes de sport. Qu'y a-t-il de plus agréable, franchement, que de courir les pieds nus dans le sable, le long de la mer ? Certes, on est fatigué plus rapidement, mais le bonheur de sentir le sable sous ses pieds n'a pas de prix. Et puis, il y toujours la digue ! Le splendide parc de la Briantais est également un endroit que les « joggeurs » aiment arpenter, car terre et mer se mêlent magnifiquement pour créer un site unique. A vos marques, prêts ? Partez !

navigateurs et des plaisanciers. Ses collections bord de mer, pure laine, pur coton, séduisent une large clientèle à travers le monde. Incontournable.

LES BRASSINS DE SAINT-MALO

4, rue Chateaubriand ✆ 02 99 20 52 99
www.lesbrassinsdesaintmalo.com

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 16h à 1h. Haute saison : du mardi au dimanche de 16h à 2h.

Cette micro-brasserie au cadre chaleureux et familial a pris ses quartiers au cœur de la vieille ville. Trois ambiances forment les lieux : « l'atelier » qui produit les bières, le « bistro » où vous les dégusterez, et la boutique dans laquelle vous pourrez les acheter ainsi que divers autres produits locaux (caramels, gâteaux, rillettes, cidres…). Les Brassins de Saint-Malo fabriquent sur place, et de manière artisanale et traditionnelle. Deux bières sont actuellement issues de leur savoir-faire : la Port-Malo, une blonde légère à 5°, et la Saint-Malo une bière dorée de caractère à 7°. Venez également découvrir les cocktails de bières proposées, à l'heure de l'apéro on vous proposera toujours quelque chose à grignoter. A découvrir également, le vinaigre de bière. A ne pas manquer.

CHOCOLATERIE GALLAND

4, rue Broussais ✆ 02 99 40 93 53

Ouvert du jeudi au mardi de 9h à 19h30 ; le mercredi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h30. Expédition possible.

Au cœur du centre historique de Saint-Malo, offrez-vous une pause douceur dans cet antre de la gourmandise. Artisan chocolatier et pâtissier depuis 30 ans, craquez pour l'un de leurs irrésistibles péchés mignons, comme leurs spécialités maison : le kouign-amann, les gâteaux bretons, le far breton ou encore de nombreux biscuits… le tout au beurre Bordier et au sel de Guérande. Découvrez aussi les Patates de Saint-Malo et les Trésors du corsaire. La chocolaterie Galland propose également une gamme étendue de bonbons, de chocolats et de tablettes de différentes origines, de liqueurs, cidres et calvados… et autres délices artisanaux, ainsi qu'une quarantaine de thés. De nouveaux chocolats à chaque saison.

CHOCOLATS ROLAND RÉAUTÉ

Z.A.C. de la Grassinais
✆ 02 99 19 78 27
www.chocolatsrolandreaute.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

« Du chocolat pour tous et pour tous les jours », telle est la devise de Chocolats Roland Réauté, une entreprise familiale issue d'une boulangerie fondée en 1954 en Mayenne par Madeleine et Roland Réauté. La force de l'enseigne ? S'être positionnée entre le chocolatier de centre-ville et le chocolat de la grande distribution pour offrir le meilleur « rapport qualité-quantité-prix » ! Grâce à des ingrédients de qualité - chocolat « 100 % pur beurre de cacao » des meilleures origines -, un savoir-faire traditionnel et des procédés de fabrication ultra modernes, cette entreprise artisanale, qui fabrique tous ses chocolats en Mayenne, vous propose une collection permanente et originale de 600 références gourmandes. Noir, au lait ou blanc, croustillants, fondants ou croquants, il y en a pour tous les goûts ! Vous y trouverez également des compositions, des biscuits craquants, des dragées et autres confiseries. Le magasin se situe à côté de la Coop Bio.

LES CRAQUELINS DE SAINT-MALO

1, rue de la Grassinais
✆ 02 99 81 92 89
www.craquelin.com
commercial@craquelin.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Ouvert le samedi pendant les vacances scolaires.

L'entreprise Les Craquelins de Saint-Malo maîtrise depuis près d'un siècle le processus de fabrication de ce petit biscuit sec qui craque sous la dent. Si reconnaissable de par sa forme concave et sa texture fort sèche, le craquelin a marqué des générations de Bretons. Les Craquelins de Saint-Malo se sont faits les gardiens de cette tradition tout en innovant au fil des années. Ils ont d'ailleurs adhéré à l'association « Produit en Bretagne », et ont reçu la distinction « Entreprise du patrimoine vivant ».

Histoire. L'histoire du craquelin débute au Moyen Age avec la fabrication des échaudés. Ces biscuits craquants étaient composés à partir d'eau, de farine, d'œufs, d'agents levants, de beurre et de sucre. Avant d'être cuits au four, ils étaient trempés dans de l'eau bouillante, une étape appelée « échaudage ». C'est aux Pays de Rance (Saint-Malo et Dinan) que les échaudés connaissent la plus forte expansion et adoptent une forme concave. L'étymologie du mot serait néerlandaise : « crakelinc » désignant une « biscuit sec craquant sous la dent ». De plus, des similitudes de nom, de forme, de composition et de fabrication existent entre certains produits flamands et le craquelin de Haute-Bretagne. Les Craquelins de Saint-Malo perpétuent ce savoir-faire depuis 1923 en fabriquant des petits pains soufflés à tartiner en toute occasion sans colorant ni produits de conservation.

Les produits. Fidèles à la tradition ces craquelineurs ont innové pour conjuguer ce petit biscuit rond et sec à tous les moments de la journée : craquelins de taille réduite, les Mini Malo, craquelins plats et rectangulaires, les Petites Tartines, craquelins au goût sucré, les Savoureux, craquelins bio ou encore les Cœurs, des petits craquelins nappés de fruits ou de caramel, enrobés de chocolat. Depuis 2000, il existe également une gamme de produits surgelés : crème brûlée, mousses et entremets.

Emploi. L'entreprise emploie aujourd'hui une quarantaine de salariés et annonçait un chiffre d'affaires de 3,3 millions d'euros en 2015.

GARDEN BIER
Z.I. Sud
3, rue du Clos-du-Noyer
✆ 02 99 82 56 55
www.gardenbier.com
garden-bier@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h.
Voilà déjà 12 ans que Matthieu régale – et désaltère – le palais des amateurs et des connaisseurs de bières ! Concept unique sur la région de Saint-Malo, cette immense « cave et bar à bières » de 285 m², offre plus de 350 références de bières en provenance du monde entier. Vous y trouverez le plus grand choix de bières belges de la ville, des bières allemandes, tchèques, 100 % naturelles… mais aussi de nombreuses bières bretonnes et françaises. Pour accompagner vos dégustations vous aurez le choix entre une vingtaine de saucissons, à consommer sur place ou à emporter ou une tranche de fromage. Dans ce lieu hors du commun, vous trouverez aussi de nombreux produits dérivés comme des affiches, des cadres, des tee-shirts ou encore des verres de brasseurs. Paniers composés, coffrets, bières au mètre, sont autant d'idées cadeaux que vous pourrez offrir tout au long de l'année. Le service n'est pas en reste dans cette cave qui propose la location tirage pression. Cet établissement dont la devise est « qualité et convivialité » possède également trois terrasses et un parking gratuit et privé. L'établissement, véritable lieu de rendez-vous à la sortie du travail, a profité d'un petit rafraîchissement cette année avec une nouvelle déco à découvrir…

LA PICCOLINE
35, rue Nicolas Bouvier
✆ 02 99 82 21 90
www.la-piccoline.com
contact@la-piccoline.com
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 18h30 ; le samedi de 10h30 à 18h. Repas le midi uniquement.
Située à 150 mètres de la gare TGV, en face de la médiathèque, cette épicerie fine vous propose un large éventail de denrées de qualité. Produits bretons, thés et cafés, épices, tapenades, huiles, vinaigres et autres condiments ; mais aussi terrines de la mer, confitures, miels, rhums, bières ou encore charcuterie constituent cet univers coloré et gourmand. Mais l'originalité des lieux réside dans le fait qu'à l'heure du déjeuner, on y découvre une cuisine maison, fraîche et savoureuse, qui met bien en valeur les produits de l'épicerie. La Piccoline se fera un plaisir de vous accueillir aussi pour un thé ou un café, avec ses pâtisseries du jour. Adresse bien sympathique.

Dans les environs

Saint-Jouan-des-Guérets

MANOIR DE BLANCHE-ROCHE
✆ 02 99 19 11 11
www.manoirdeblancheroche.com
manoirdeblancheroche@orange.fr
5 chambres (et 4 gîtes). Chambre double à partir de 79 € ; chambre triple à partir de 99 € ; suite à partir de 135 €. Petit déjeuner inclus. Gîtes 2/3 personnes de 340 € (hors saison) à 480 € (en juillet/août). Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit.
Un écrin d'un hectare renferme ce précieux bijou, manoir anglais du XIXe siècle où il fait bon séjourner, tant son cadre est charmant et l'accueil de Madame Bertin, la maîtresse des lieux, chaleureux. Les chambres sont confortables, la salle à manger lumineuse, le bel escalier en chêne, la terrasse avec son salon de jardin ou encore l'aire de jeux pour les petits et les grands font de cet endroit un séduisant berceau pour des séjours en famille ou en amoureux. Le Manoir de Blanche-Roche dispose également de 4 gîtes pour 2 ou 3 personnes. Ses quatre salles, ses trois terrasses et sa pergola sont idéales pour l'organisation de cocktails, réceptions, mariages… et accueille stages et séminaires. Sa situation géographique, à cinq minutes de Saint-Malo, près de Dinard, Cancale et Dinan et à 45 km du Mont-Saint-Michel, en font un point de départ parfait à toutes vos envies d'escapades.

LE P'TIT BOIS*****
La Chalandouze
✆ 02 99 21 14 30
www.ptitbois.com
contact@ptitbois.com
A 6 km de Saint-Malo.

Fermé de mi-septembre à mi-avril. Accueil jusqu'à 20. Terrain de 6,5 ha. 275 emplacements (et 168 locations). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 51 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (sur demande). Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam, bain bouillonnant. Animations.

A quelques minutes des plages de Saint-Malo et des bords de Rance, Le P'tit Bois vous ouvre ses portes sur son site labellisé Camping Qualité. Le cadre est fleuri et verdoyant, vous promettant des moments de repos en pleine nature. Partez à la découverte de la région en visitant la côte d'Emeraude (Saint Suliac, Dinan, Dinard, le Mont-Saint-Michel…) et ce sera l'occasion de prendre la mer pour les îles Jersey et Guernesey. Côté loisirs, le camping met à votre disposition un espace aquatique extérieur chauffé (avec toboggans aquatiques, rivière et pataugeoire), une piscine couverte chauffée avec bain à remous et hammam, un court de tennis, un terrain multi-sports (football, basket, volleyball), une table de ping-pong, un terrain de pétanque, un mini-golf, une structure de jeux pour les enfants, un jeu d'échec géant ou encore des jeux vidéo et autres billards. Des cours de gym et d'aquagym sont également proposés, et un club enfant accueillera vos bambins tout au long de la saison.

Saint-Suliac

Impossible de passer à Saint-Malo sans faire un petit détour par ce magnifique village, l'un des plus beaux de France. Typiquement breton, ce charmant petit bourg de pêcheurs, parsemé de ruelles étroites, aurait été fondé au Xe siècle par les Vikings. Du mont Garrot, on peut encore y apercevoir depuis un sentier, des ruines d'un de leurs anciens camps, accessible uniquement par marée basse. Selon la légende, le mont serait le tombeau du géant Gargantua. Ogre insatiable, coupable d'infanticide envers son propre fils, il aurait été vaincu jour pour jour l'année suivant son méfait, par l'incessant harcèlement de quelques bonnes gens téméraires, témoins de cet atroce crime. On dit que pour pouvoir l'enterrer, il fut nécessaire de le plier en sept… Sur le chemin qui mène au moulin de Beauchet, on peut y apercevoir le menhir de Chablé qui, comme on le raconte, serait une dent de Gargantua ayant servi à recouvrir la tombe de son fils, décédé ici même. Le sommet du mont culminant à 73 m, offre sur 360° d'enchantement, un panorama unique et d'une rare beauté, sur la Rance et la baie du mont Saint-Michel. Chaque année, le premier week-end d'août, une fête traditionnelle qui célèbre le Saint-Suliac est organisée.

L'ACADIE
11, jardin de l'Acadie
✆ 02 23 15 04 94
durbernard@wanadoo.fr

Gîtes de France (4 épis). 1 chambre. 65 €. Petit déjeuner inclus. Sauna.

Bienvenue chez Bernard et Olga, hôtes des plus charmants et sympathiques, qui vous proposent de séjourner dans une très belle chambre avec salle de bains et WC privatifs. Située dans le village de Saint-Suliac, classé un des plus beaux villages de France, cette adresse est recommandée pour un séjour au calme à proximité de Saint-Malo, Dinard, Dinan, et du Mont-Saint-Michel. Jardin pour se détendre et copieux petit déjeuner servi dans une jolie véranda pour admirer le jardin, lors duquel vos hôtes sauront vous conseiller sur les balades à faire dans les environs. On recommande. A noter, pour 20 € supplémentaires, possibilité de profiter du sauna pour une séance bien-être à deux.

VITRÉ ★★

Dominant la vallée de la Vilaine, Vitré est une perle du patrimoine médiéval breton. Elle naît aux XIe-XIIe siècles autour de son monastère. Son château fort défendant l'accès à la Bretagne en fait rapidement une place militaire aussi importante que Fougères. Vitré est l'une des plus anciennes baronnies régionales. Le premier château fut construit par Rivallon le Vicaire, chevalier du duc Geoffroy Ier, mais le second édifice (construit par le fils de Rivallon) le supplante et assure le rayonnement de la ville. A partir du XVe siècle, Vitré est une cité des plus actives, vivant du commerce international des toiles de chanvre et des draperies, son influence perdurant jusqu'au XVIIe siècle.

Au XVe siècle, les marchands fondent la confrérie des Marchands d'outre-mer qui exporte vers l'Europe et l'Amérique la grosse toile dite « de canevas ». L'aisance de la ville se lit dans la prolifération de maisons à pignon aigu et à pans de bois des bourgeois vitréens, qui se démarquent fortement en Bretagne. Pierre Landais, fils d'un marchand de textile, devient alors le garde-robier et le trésorier du duc François II de Bretagne. Influent, il tente faire de la région un petit État prospère, mais il s'attire l'hostilité des aristocrates et est pendu en 1485. Au XVIe siècle, la ville devient l'un des bastions du protestantisme en Bretagne, s'opposant aux Ligueurs catholiques qui assiègent la cité pendant cinq mois en 1589. Visitant Vitré, Henri IV aurait dit à l'époque : « Si je n'étais roi de France, je voudrais être bourgeois de Vitré. » Au XVIIe siècle, la ville compte 7 000 habitants et accueille par sept fois les États de Bretagne, preuve de son influence politique. A partir de la seconde moitié du XVIIe siècle, la ville entre dans une profonde léthargie… pour se réveiller dans les années 1970 et retrouver son dynamisme sous l'impulsion de l'agroalimentaire, du machinisme agricole et de l'électronique et du tourisme. En début de visite, profitez de la vue panoramique sur le site des Tertres Noirs.

Festival de l'imaginaire

En octobre, Vitré brille par la virtuosité de son imaginaire en le faisant apparaître dans divers coins de la ville. Tout devient donc possible dans cette ville qui accueille ce festival comme d'autres en France au même moment. Le monde se redécouvre dans la ville par la musique avec le Rebetiko, une musique populaire grecque ou encore par des musiques kurdes d'Anatolie. Les voyages sont donc assurés tandis que vous goûterez aussi aux charmes de l'Ille-et-Vilaine. Formes contemporaines ou traditionnelles, jeunes artistes ou talents plus confirmés, tout se rencontre à Vitré à l'image de ces contes des mille et une nuits redécouverts en 2018. C'est bien un festival audacieux que vous découvrirez et qui devrait vous plaire par son énergie et sa fantaisie.

■ **OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE VITRÉ**
Place du Général-de-Gaulle
✆ 02 99 75 04 46
www.bretagne-vitre.com
info@ot-vitre.fr
Basse saison : ouvert le lundi et le mardi de 14h30 à 18h ; du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. Haute saison : juillet-août. Basse saison : d'octobre à mars. Avril, mai, juin et septembre : le lundi de 14h30 à 18 h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 17h.
Des visites guidées de la ville et de ses monuments vous sont proposées toute l'année pour les groupes et de mai à septembre pour les visites individuelles. Des visites nocturnes sont organisées certains soirs de juillet et août. Le musée du château de Vitré et le musée des Rochers-Sévigné font partie des visites à faire. Pour une balade pleine de poésie, direction le Jardin du Parc qui présente sur 7 hectares une belle diversité botanique. Six jeudis durant l'été, se tient les Jeudis de l'été, Terroir et Traditions avec une exposition-vente de produits du terroir. La ville est rythmée par de nombreuses manifestations culturelles.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DES ROCHERS-SÉVIGNÉ** ★
Route d'Argentré-du-Plessis
✆ 02 99 75 04 54
www.mairie-vitre.com
musees@mairie-vitre.fr
Fermé du 17 septembre au 31 mars. Fermeture le dimanche de Pâques, le 1er novembre, le 25 décembre et le 1er janvier. Basse saison : ouvert tous les jours. Visites guidées obligatoires : Avril, mai, juin et septembre : départ des visites guidées à 11h, 14h30 (sauf le dimanche) et 16h30. Le dimanche, le départ de 14h30 est annulé et remplacé par une visite-conférence à 15h. Juillet et Août : 11h, 14h30, 15h45. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €. Tarif réduit : 4 €.
Les Rochers est à l'origine la propriété des Mathefelon depuis le XIIe. En 1410, les Sévigné en deviennent les propriétaires et ils reconstruisent le château au début du XVIe. Ce château est marqué par les séjours de Mme de Sévigné de 1644 à 1690, durant lesquels elle écrivit plus de 200 lettres à sa fille. En 1715, les Nétumières font l'acquisition de cette propriété et la restaurent. Sur place, vous pourrez bénéficier de visite conférence sur réservation auprès de l'office de tourisme de Vitré. Une belle manière de découvrir Marie de Rabutin-Chantal qui épouse à l'âge de 18 ans Henri de Sévigné. Elle séjourne dans ce château et écrit de nombreuses lettres, notamment à sa fille installée dans la Drôme. Le château à l'esprit pratique comme ces manoirs bretons est bien conservé depuis sa construction au XVIIe siècle : il présente une belle unité, avec notamment de beaux jardins à la française par Carles, le fils de Madame de Sévigné. Dessinées par Le Nôtre, ces allées ont gardé les noms donnés par la marquise. Une chapelle presque attenante complète l'ensemble. Le musée du château présente les souvenirs de la marquise de Sévigné, avec des documents et des portraits.

■ **CHÂTEAU-MUSÉE DE VITRÉ** ★★
5, place du Château
✆ 02 99 75 04 54
www.mairie-vitre.com/-Musees-.html
info@mairie-vitre.fr
Juillet-août : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Avril, mai, juin et septembre : tous les jours de 10h-12h30 et 14h-18h. Du 1er octobre au 31 mars : ouvert les lundi, mercredi, jeudi et vendredi, 10h30-12h30 et 14h-17h, les samedi et dimanche 14h-17h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €.
Le château de Vitré est l'une des plus belles constructions bretonnes de l'architecture militaire médiévale. Au mariage de l'héritière de la baronnie de Vitré avec le puissant duc de Laval, en 1239, la plupart des structures sont déjà fixées. La forteresse s'est constituée essentiellement aux XIVe et XVe siècles, après la guerre de Succession de Bretagne, à l'apogée de la famille de Vitré-Laval. La masse imposante de la forteresse témoigne de la puissance du Seigneur du lieu. Flanqué de tours d'angle, autour d'un plan triangulaire, le château s'ouvre sur un pont-levis et un châtelet entouré de deux tours à mâchicoulis. Au sud, l'imposante tour Saint-Laurent, qui servait de donjon, abrite aujourd'hui le musée d'Art et d'Archéologie. A l'intérieur du châtelet, les anciens bâtiments seigneuriaux hébergent à présent l'hôtel de ville. La chapelle est un joyau de la Renaissance. La tour de l'Orangerie a été aménagée en musée d'Histoire naturelle en 1876 par Arthur de La Borderie dans l'esprit encyclopédique. Celle de l'Oratoire a été convertie

en musée des Arts populaires régionaux. On peut y admirer un triptyque du XVI[e] siècle orné d'émaux de Limoges reprenant les scènes de l'Ancien Testament. Au XIII[e] siècle, des remparts renforcent la forteresse. Le château accueille aujourd'hui la mairie ainsi qu'un musée. Depuis le 20 octobre 2018, on part à l'assaut de la Tour Sans Nom, un *escape game* au sein du château.

JARDIN DU PARC DE VITRÉ
Boulevard des Roches
Gratuit.
A l'origine, ce jardin était une partie du parc du château Marie, résidence de la Princesse de Tarente, veuve d'Henri-Charles de la Trémoille, baron de Vitré. Le 21 décembre 1867, la Ville de Vitré fait l'acquisition de la plus grande partie de l'enclos du parc avec la précision suivante : « les promenades du parc seront à perpétuité promenades publiques ». Il est donc bon de se promener dans ce parc à l'anglaise de 7 hectares situé non loin du centre-ville historique. Ainsi, il offre la possibilité de faire une belle promenade dans un cadre verdoyant qui doit beaucoup aux conifères centenaires qui peuplent le jardin : cyprès, pin, séquoia, cèdre et au beau thuya de Californie… Au gré de la balade, on découvre un joli kiosque à musique, un plan d'eau sur lequel on peut apercevoir des cygnes noirs, une volière, une glacière du XVII[e] siècle (petite bâtisse en pierre aux propriétés isothermes qui permettait jadis de conserver la glace) et de magnifiques massifs de fleurs. Un bel espace public où se ressourcer ou pique-niquer (des tables sont à disposition).

MUSÉE SAINT-NICOLAS ★
Du 1[er] avril au 30 septembre : ouvert tous les jeudis et vendredi et les 1[er] et 3[e] week-end de chaque mois 10h-12h30 et 14h-18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 6 €.
Consacré à l'art religieux, le Musée Saint-Nicolas loge dans l'ancienne chapelle Saint-yves et Saint-Nicolas du XV[e] siècle, comportant de belles peintures murales. L'ancienne chapelle des hôpitaux des XV[e] et XVI[e] siècles a vocation à présenter l'art sacré et tout particulièrement l'orfèvrerie religieuse française du XIX[e] siècle et du début du XX[e] siècle. A découvrir aussi, des pièces d'orfèvrerie – notamment l'argenterie – et divers ornements à travers les siècles. Enfin, le passage à l'Art nouveau puis à l'art décoratif est évoqué avec le travail des orfèvres Chaumet, Brunet et Mellerio. On découvre quelques œuvres exceptionnelles comme le *Christus Vincit* de J. Chaumet.

NOTRE-DAME ★★
Bordée de quelques belles maisons anciennes, la rue Notre-Dame mène à cette église des XV[e] et XVI[e] siècles, remaniée. Arrêtez-vous devant la façade Sud avec son décor gothique flamboyant, richement décorée de pignons, de pinacles, de gargouilles et de larges fenêtres. La chaire à prêcher, extérieure, est finement ciselée dans la pierre. La façade Ouest s'orne d'un beau portail Renaissance aux vantaux sculptés. A l'intérieur, vous trouverez de nombreux retables et un beau vitrail Renaissance dans le bas-côté droit représentant l'entrée du Christ à Jérusalem.

LE PRÉ DES LAVANDIÈRES
Rue du Val
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Ce jardin offre une pause champêtre à la ville. Il a été créé par Erwan Tymen en 1986 et présente un intérêt pour les amoureux de la nature qui aiment se promener dans des lieux intimistes. On y accède par un petit sentier qui paraît privé de prime abord depuis la rue du Val. On peut y admirer le château depuis un point de vue intéressant. La rivière, sa végétation propre au milieu humide et les lavoirs offrent un cadre reposant. Des tables de pique-niques sont à disposition.

Le couvert

COPAINS COMME COCHONS
26, rue Neuve
✆ 09 84 42 52 04
Fermé en août. Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h30 ; le vendredi de 12h à 14h30 et de 20h à 23h. Menu unique à 22 € (le soir). Formule du midi : 13,50 € (entrée + Plat / Plat + dessert. Les 3 : 16 €). Terrasse.
Qu'est ce qu'on l'aime ce bistrot avec ses vieilles affiches, ses banquettes vinyle, ses chaises en bois, ses petites tables et sa belle cave ! Copains comme cochons, c'est la bonne adresse simple et chaleureuse. C'est quasiment complet tous les jours et on comprend pourquoi : le service est pêchu, la cuisine simple, pleine de fraîcheur et toujours délicieuse : brandade de morue, mijoté de bœuf, rosbif… Les plats traditionnels de nos grand-mères sont revisités avec brio. On adore les suggestions de vins avec explication à l'ardoise. On se laisse volontiers tenter par un verre de Cochon Volant, un vin bio complexe, racé et une belle longueur en bouche… et on termine parfois avec un rhum Don Papa. On aime la spontanéité du lieu, la fraîcheur des produits comme celle du service. Pensez bien à réserver.


© LOTHARINGIA – FOTOLIA

Le château-musée de Vitré.



LA FABRIQUE D'EMBAS
6, rue d'En-Bas
✆ 02 99 96 21 70

Fermé la 1ère semaine de septembre et 3 semaines en janvier. Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 7,20 €. Verre de cidre : 2,80 €. Chaises bébé. Terrasse. 20 couverts à l'extérieur.

Dans cette rue piétonne du centre historique de Vitré, on grimpe une petite marche pour accéder à cette délicieuse crêperie. Attardez-vous tout d'abord sur ces belles pierres et cette pièce incroyable au fond du restaurant, elle est magnifique ! Ici le temps s'est un peu arrêté, et on aime redécouvrir un vieux téléphone avec cadran rotatif, des pots à lait, des plaques émaillées d'antan (Poulain, Maïzena, Banania, Maggi…). On redécouvre le charme des vieilles maisons vitréennes avec des hauteurs sous plafond révélant l'architecture du lieu, des murs blanchis à la chaux, des poutres apparentes, différents éléments décoratifs liés à la cuisine et même un joli patio (très agréable en été !). Quant à la cuisine, les galettes classiques sont à l'honneur tout comme une belle variété de complètes. Les spéciales et les originales sont aussi présentes pour nous surprendre avec des galettes comme la Périgourdine (effiloché de canard confit, pommes de terre, emmental et miel). Côté crêpes, *Futé* vous conseille la Framboisine avec sa frangipane maison et sa confiture de framboise, très bien équilibrée. Les amoureux du terroir breton choisiront les recettes avec de l'andouillette de Guémené, des pommes caramélisées et des palets bretons pour repartir frais et repus. Une belle escale.

LA GOURMANDISE
26, rue d'En Bas ✆ 02 99 75 02 12

Qualité Tourisme. Haute saison : fermé les lundis et jeudis. basse saison : fermé les lundis et dimanches. Menus de 24,90 € à 19,80 € (soir et week-end). Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,70 €. Terrasse. Crêperie Gourmande.

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise ! », disait Maupassant. ce n'est pas ici qu'on ira le contredire. On y vient les yeux fermés manger une bonne crêpe ou de délicieux blinis maison. Dans cette rue médiévale à deux pas du château, Ronan Davallet, artisan-crêpier, officie dans une jolie crêperie contemporaine. La farine ainsi que les cidres artisanaux et fermiers (Pays de Brocéliande, Le Val de la chèvre) sont bio. A la carte, on découvre des galettes aux saveurs marines (noix de Saint-Jacques, saumon fumé, gambas) ou sucrées-salées (indienne, paysanne, bergère) avec la possibilité de créer sa propre galette à partir d'une liste d'ingrédients au choix. Et plus original : les blinis ont beaucoup de succès ! Andouille de Guémené grillée, noix de Saint-Jacques poêlée, gambas et escargots au beurre persillé promettent de belles associations. Testez encore le breizh burger. Petite terrasse très charmante.

LE PICHET
17, boulevard de Laval ✆ 02 99 75 24 09
www.le-pichet.fr – restaurant@le-pichet.fr

Fermé 3 semaines en août et 1 semaine pendant les vacances d'hiver. Ouvert du mardi au samedi. Menus de 32 € à 41 €. Menu enfant : 9 € (à 17 € de 1 à 3 plats). Formule du midi : 23 € (uniquement le midi en semaine). Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Terrasse. Terrasse côté jardin.

Si vous êtes gourmet et que vous souhaitez faire plaisir à vos papilles, alors nous vous recommandons tout particulièrement ce restaurant situé dans une belle bâtisse en pierre du XVIII[e] siècle entièrement rénovée, installée au début du boulevard de Laval, près du cinéma. Ce restaurant, c'est celui de Sébastien Varlet. Chef au parcours étoilé, il ne choisit que des produits locaux frais et de



saison – ce qui explique que la carte change environ tous les deux mois – qu'il cuisine tous ses mets de A à Z avec une harmonie remarquable pour vous offrir un festival de saveurs. Cet automne : Saint-Jacques rôties, crémeux de potimarron au citron confit et éclats de noisettes ; pastilla de lapin au foie gras du Clos Vieuville… tout n'est que délice. Le chariot de fromages affiné par maître Bordier se passe de commentaires, place à la dégustation… Comme toute bonne table qui se respecte, la maison affiche une très belle carte de vins allant du petit récoltant au grand cru, et saura vous proposer l'accord parfait. La salle de restaurant et la terrasse côté jardin sont des plus agréables, bref, tout y est ! La déco très chic permet de contempler quelques belles œuvres. La pomme, en fil rouge, vous accompagne de l'entrée jusqu'à la terrasse où l'on découvre la belle sculpture en verre de Murano. On aime la belle hauteur sous plafond, la luminosité apportée par les larges baies sur deux pans de murs et cette cheminée majestueuse qui offre chaleur et romantisme. Un vrai coup de cœur.

LES PIEDS SOUS LA TABLE
20, rue d'En-Bas
✆ 02 23 55 27 81
www.restaurant-lespiedssouslatable.fr
Ouvert le dimanche, le lundi et le vendredi le midi et le soir ; le mardi et le jeudi le midi ; le samedi soir. Menus de 23 € à 34 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat / plat + dessert. les 3 : 14,50 €). Terrasse.
Ce restaurant en plein cœur de la cité médiévale de Vitré est une des meilleures adresses de Vitré. La belle bâtisse du XVI[e] siècle aux teintes claires crème et pistache avec poutres et pierres apparentes ne manque pas de cachet. Alors, on se met volontiers les pieds sous la table. Chaque midi, un nouveau menu de saison est proposé pour un rapport qualité-prix édifiant (mis à jour quotidiennement sur le site web). Si vous n'avez pas réservé, il est difficile de trouver de la place. Le dressage des assiettes affiche une belle précision. La cuisine ouverte sur la salle de restaurant offre la possibilité de voir le chef à l'œuvre. Les mets sont goûteux comme ce filet de saint-pierre sauvage et cette déclinaison de canard aux shiitakés que l'on a pu savourer. Les desserts revisitent les classiques : la brioche est proposée façon pain perdu, la crème brûlée est parfumée à la pistache et le fondant au chocolat adouci par le minestrone de fruits frais. Tout simplement délicieux ! Le service souriant, naturel et efficace de Sophie est un des autres atouts de l'établissement.

Le gîte

LA GRENOUILLÈRE**
63, route d'Ernée ✆ 02 99 75 34 52
lagrenouillere@libertysurf.fr

Fermé du 23 décembre au 6 janvier. Accueil jusqu'à 22h30. 32 chambres (dont 2 chambres pour personnes handicapées). Chambre simple à partir de 61 € ; chambre double à partir de 72 € ; chambre triple à partir de 75 €. Petit déjeuner : 7 € (7,50 € en chambre). Parking inclus (possibilité de garage privé). Prêt de lit bébé et table à langer. Tickets restaurants et chèques déjeuner acceptés. Chambre familiale (4-5 personnes) : 76 €. Soirée étape : 76,50 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (sans supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menus du jour à partir de 13,50 € et menus de 18 € à 28 €). Tv satellite, Canal +. BeIN Sport et RMC Sport au bar.
Il est des établissements qui traversent les époques en gardant leur âme sans faire l'impasse sur les rénovations. La Grenouillère, située au bord de la Vilaine, à 1,5 km du centre-ville et à 2 km du château, sur le chemin de Compostelle fait partie de ceux-là. Que vous souhaitiez visiter Vitré et son château, pratiquer la pêche à la mouche à 300 mètres ou encore assister à une compétition d'aviron au barrage de la Haute-Vilaine, le plus grand site de l'ouest, cet hôtel-restaurant s'avère un bon choix. Il dispose de 32 chambres (dont une partie est rénovée) : moquette ou sol stratifié, large douche, bureau et télévision avec Canal + et Canal Satellite pour un budget très raisonnable.



L'établissement donne sur un parc arboré de 5 hectares où il est agréable de prendre un bain de soleil pendant que les enfants font de la balançoire. L'accueil est familial. Il faut dire que la Grenouillère existait déjà en 1935 lorsque les parents de Pierre Chopin, l'actuel gérant, avaient repris l'établissement. La salle de restaurant dans les tons mauves, offre un bel espace et permet de découvrir une cuisine de terroir savoureuse, mitonnée à partir de bons produits frais comme le foie gras maison et sa gelée au Marc de Gewurztraminer, les cuisses de grenouilles, les entrecôtes origine France… Précisons que toutes les sauces sont faites maison. A noter que la carte des vins compte pas moins de 80 références ! L'établissement offre aussi une bonne prestation pour les repas de famille, séminaires et autres réceptions, et dispose de trois salles de 15 à 400 personnes pour les accueillir. Si le temps le permet, l'apéritif est servi en terrasse. Une maison authentique en pays de Vitré. N'hésitez pas à demander l'origine du nom La Grenouillère, le patron vous contera la petite histoire.

Loisirs

L'ETRIER VITREEN
2, allée des Cavaliers ✆ 02 99 75 35 03
www.etriervitreen.com
etriervitreen@orange.fr
Ouvert le mardi de 9h30 à 12h15 ; le mercredi de 9h30 à 12h15 et de 13h45 à 18h13 ; le vendredi de 11h30 à 12h15 et de 13h45 à 18h30 ; le samedi de 9h15 à 12h15 et de 13h45 à 15h.
Composé de 4 enseignants qualifiés, ce centre équestre est une école d'équitation agréée par l'école française d'équitation. Parfaitement équipé (Manège couvert 70 X 20, carrière poney 20 X 20, carrière 90 X 40, paddocks, club house, cross d'initiation, 40 boxes), il propose une large palette d'activités : Initiation à l'équitation dès 5 ans, perfectionnement, Pony Games, Equi fun, Trec, balades, randonnées, compétition (CSO, Pony Games), balades baby dès 3 ans.

Sorties

LES 3 COMPTOIRS
27, rue de la Poterie ✆ 02 99 74 09 68
www.les3comptoirs.com
contact@les3comptoirs.com
Ouvert le mardi et le mercredi de 10h à 14h et de 16h à 19h30 ; le jeudi et le vendredi de 10h à 14h et de 16h à 22h ; le samedi à partir de 9h30 et jusqu´à 22h. Terrasse.
Une grande cour intérieure derrière un porte cochère et l'on s'immerge dans l'ambiance de cet excellent bar à vin. La terrasse est tranquille à l'abri de l'agitation de la rue et permet de se détendre entre amis. Quand le temps est capricieux on prend son verre de vin au caveau et là c'est un vrai rendez-vous avec le terroir ! Les planches apéro sont divines, il faut dire que les fromages Bordier n'ont plus besoin de se tailler une réputation dans la région. En plus du bar à vin, on vient aux 3 Comptoirs choisir un bon sandwich. On découvre des recettes gourmandes et créatives qui allient divers pains, des légumes, des herbes fraîches, des charcuteries régionales, des crevettes marinées, des beignets de poissons… Un lieu pour les gourmets vagabonds !

LE BISTROT DU CHAT NOIR
28, rue Notre-Dame ✆ 02 99 74 44 00
Ouvert toute l'année. Le lundi de 11h30 à 0h ; le dimanche de 14h30 à 23h30. Haute saison : du mardi au jeudi de 11h à 0h ; le vendredi et le samedi de 11h à 1h. Haute saison : de mai à septembre. Le reste de l'année : fermé le lundi et le dimanche à 20h. Wi-fi gratuit. Terrasse.
Dans le vieux Vitré, à deux pas du château, ce pub est un des fiefs de l'animation vitréenne. Terrasse ensoleillée à l'extérieur et bel espace de 120 m² à l'intérieur avec boiseries médiévales classées, cheminée d'époque et banquettes rouges. Un billard et un babyfoot attendent les joueurs. Au comptoir, venez déguster une bonne bière pression (pas moins de 8 variétés aux choix), une bière bretonne (Lancelot, Duchesse Anne, Coreff, Telenn Du…) ou un des bons cocktails de Tony. Pour regarder un match entre amis, c'est encore le bon endroit : chaleureux comme on aime ! Le bar organise des soirées à thème (Halloween, Mojito party…) avec tout un décor approprié. L'endroit est très prisé des noctambules vitréens le week-end mais également pour une pause conviviale en après-midi. Et pour les férus d'histoire, à l'époque médiévale, c'est ici que se déroulait la prise d'armes.

CHOCOLATERIE BRUNO LE DERF
21, rue Duguesclin ✆ 02 99 74 27 88
www.brunolederf.fr
atelier-bruno-le-derf@orange.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h.
Situé dans une petite rue du cœur de Vitré, cette façade contemporaine ne manque pas d'attirer les regards. Derrière les vitrines, les créations du chocolatier, confiseur et pâtissier Bruno Le Derf et un beau salon de thé pour pouvoir déguster sur place tous les péchés mignons de cet artisan du goût, Meilleur Ouvrier de France. Toutes les fabrications sont réalisées à Vitré ! Dans les chocolats, on peut retrouver la tradition d'un savoir-faire unique. Goûtez les ganaches à la fève Tonka, les pralinés à la cacahuète ou encore les bonbons de chocolat croquant au cœur liquide. Du côté des confiseries, les caramels au beurre salé maison sont un beau succès ! Autres délices à découvrir : les macarons aux parfums intenses de citron vert, de pistache, de caramel-banane, de noix de pécan… La meilleure façon de profiter de ces gourmandises reste peut-être de s'asseoir un instant dans le salon de thé (un petit peu plus bas dans la rue) pour savourer un bon café ou un thé Dammann avec une pâtisserie signé Bruno Le Derf. Futé a choisi le Caramélia, un chou tendrement régressif à la fois croustillant et fondant avec un thé aux fruits rouges. Le cadre est un vrai cocon. A noter qu'on peut retrouver les créations du Vitréen à Rennes, Vannes et Nantes.

Autre adresse : 25, rue Duguesclin (pour le salon de thé)

Emplettes

LES DÉLICES DE MARIE
12, rue Janzé
✆ 02 23 55 71 71
https://lesdelicesdemarie.fr
contact@lesdelicesdemarie.fr
Ouvert le lundi de 10h15 à 12h15 et de 13h45 à 18h45 ; du mardi au jeudi de 9h15 à 12h15 et de 13h45 à 18h45 ; le vendredi de 9h15 à 12h15 et de 14h à 19h ; le samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h à 19h.
Les Délices de Marie est une entreprise familiale de biscuiterie, depuis 4 générations, au service de l'agroalimentaire, dans le respect de la tradition. Tous les produits sont élaborés avec le maximum de matières premières provenant de la région Bretagne et sont garantis pur beurre, avec colorants et arômes exclusivement naturels.. Les Délices de Marie proposent des paniers gourmands à partir de 14 €, avec un large choix de biscuits, croquants et autres sablés, portant les noms des îles bretonnes en hommage à notre région. Il est possible de commander en ligne ou de passer à la boutique pour composer son bouquet garni de gourmandises sucrées.

Dans les environs

Châteaubourg

AR MILIN'
30, rue de Paris
✆ 02 99 00 30 91
www.armilin.com
resa.armilin@orange.fr
Logis. Fermé du 20 décembre au 3 janvier. Ouvert tous les jours le soir de 19h à 21h30 ; du dimanche au vendredi le midi de 12h à 14h30. Menus de 34 € à 60 €. Vin au verre. Menu bistrot : entrée – plat ou plat – dessert 18 € / entrée – plat – dessert 23 €. Accueil des groupes. Jardin.
En breton, Ar Milin' signifie « Le Moulin ». Transformé depuis la fin des années 60 en hôtel-restaurant, le moulin conserve son âme d'antan mais aussi l'énergie et la vivacité des beaux établissements bien ancrés dans l'époque actuelle. Ce moulin-hôtel-restaurant est blotti dans un écrin de verdure au cœur même de Chateaubourg. Le restaurant s'ouvre sur un magnifique panorama. A l'intérieur, la cuisine ouverte témoigne d'une volonté de transparence et d'authenticité. Ici, l'on vous réserve un accueil raffiné et généreux. Construit au-dessus de la Vilaine, Ar Milin' s'ouvre sur un parc de 5 hectares, un havre de paix et de beauté. La cuisine monte en gamme au restaurant panoramique, dirigé par le jeune chef Baptiste Estival. Le bistrot au rez-de-chaussée permet de s'offrir un vrai moment de détente et de plaisir gustatif pour des tarifs attractifs. Le service est professionnel et dynamique. A noter que l'hôtel de 32 chambres offre également de très belles prestations. Improvisez ensuite une balade dans le parc : chaque année, de mai à septembre, on y découvre une expo de sculptures.

CASTEL J'HULY
La Goulgatière ✆ 02 99 00 75 13
www.castel-jhuly.com
castel-jhuly@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Brasserie ouverte du lundi au vendredi le midi. Menus de 27,50 € à 44 € (formule du midi : à partir de 13,10 € (entrée + plat ou plat + dessert)). Accueil des groupes (jusqu'à 120 personnes). Possibilité terrasse.
Le Castel J'Huly honorera vos papilles d'une cuisine traditionnelle de qualité. Deux salles pour une capacité d'accueil de 120 personnes, et une terrasse l'été, accueillent les convives : la salle brasserie et la salle restaurant, ouverte chaque midi. Terrine de foie gras de canard maison, chutney poire pomme ananas, croustillant de barbue à la crème de moules, poitrine de pigeonneaux au jus de porto, œuf mollet frit à la chair de tourteaux, choucroute de saumon aux deux façons, pastilla de pigeonneaux et foie gras chaud sont un petit aperçu de la carte. Bref tout un programme concocté par le chef Denis Leroux et toute son équipe. Le lieu fait donc une place de choix aux produits régionaux, à la fraîcheur et au terroir qui concourent, hélas, à bien des excès pour la ligne. Enfin, sur réservation, vous pourrez y organiser toutes vos réceptions.

Cornillé

LES FOUDRES DE LA FOUQUAIS
Chez Denis et Françoise Busson
Village de Tonneaux
La Fouquais ✆ 06 16 82 27 88
www.lesfoudresdelafouquais.fr
Ouvert de Pâques à octobre. 5 chambres. Chambre double 90 €. Petit déjeuner inclus. Chambre 4 personnes pour une nuit : 120 €. Chambre 2 personnes pour deux nuits : 160 €. CB non acceptée. Restauration (table d'hôte sur réservation : 20 €). Linge de toilette et linge de lit fournis.
Ce petit village de tonneaux propose de passer une nuit ou plus dans un hébergement pour le moins insolite. Ces véritables tonneaux à cidre, d'une contenance entre 15 000 et 33 000 litres pour les plus grands, connaissent désormais une seconde vie. Pourvus de portes et de fenêtres, et du confort nécessaire pour dormir du sommeil du juste, ces « foudres » peuvent accueillir de deux à quatre personnes. Ils disposent de l'électricité mais ne servent que d'hébergement. Pour les sanitaires et la cuisine, d'autres foudres ont été aménagés, ce qui participe à l'ambiance « village ». Les foudres de la Fouquais sont un judicieux mélange de rusticité et d'ergonomie. Nul doute, vous êtes bien en territoire breton. Sur la place du village, la bonne odeur des crêpes bretonnes vous chatouille les narines (vous pourrez même vous essayer à la billig et à la rozell). Le palet breton (jeu traditionnel) se trouve au cœur des activités de loisirs proposés par Françoise et Denis Busson, à l'origine du concept déposé. La table d'hôtes permet de se retrouver tous ensemble et de profiter d'un repas à l'extérieur s'il fait beau ou dans le tonneau « cuisine » avec apéritif, entrée, viande grillée, crêpes à volonté, cidre ou vin, café, thé ou tisane. Idéal pour une immersion originale en terre bretonne à 20 minutes de Rennes.

© LAËTITIA STEMETZ



La Roche aux Fées.

Erbrée

L'ACANTHE
Aire d'Erbrée
✆ 02 99 49 49 99
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 41 chambres (dont 1 PMR). Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking inclus. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (3,50 €). Wi-fi gratuit. Restauration (crêperie-saladerie jusqu'à 21h30). Canal +.
Situé à la sortie d'autoroute, cet hôtel se trouve sur une aire de repos à proximité d'une station Total, d'une toute nouvelle annexe de l'office de tourisme de Vitré, du restaurant-self Arthur et Malo et d'une boutique de produits régionaux. Et vous n'êtes plus qu'à 9 kilomètres du centre-ville de Vitré ! Entièrement rénové, il offre un bon confort pour sa catégorie. Pratique d'accès quand on arrive par l'autoroute A 81, s'il ne vous inspire pas de l'extérieur, vous serez charmé par l'intérieur, ses couleurs, ses motifs chic et modernes et son accueil sympathique. Toutes les chambres sont équipées d'une baignoire, d'une connexion wi-fi gratuite, d'un petit bureau, d'un repose-valise, de double-vitrage, d'une literie confortable et de télévision à écran plat. Beaucoup de chambres sont modulables et offrent la possibilité de lits simples ou lit double. A noter : le bar et la réception ouverte la nuit sont bien pratiques quand on arrive à une heure indue… Vous pourrez déguster un petit déjeuner buffet le matin. L'établissement possède aussi une crêperie ouverte tous les jours jusqu'à 21h.

Essé

MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES
11, Rue des Fées ✆ 02 99 47 06 01
D'avril à octobre ouvert les week-ends et jours fériés sur rendez-vous. Haute saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Gratuit.
Créé en 1975 par l'abbé Léon Méhaignerie (oncle de Pierre Méhaignerie, Député-Maire de Vitré), prêtre de l'église de Essé, le « Musée des Arts et Traditions Populaires » se situe sur la rue des Fées qui mène à la Roche aux Fées depuis le centre-bourg. Il abrite une collection impressionnante d'outils, de costumes, d'objets du quotidien et d'ustensiles d'époque sur 500m². Son exposition permanente propose de redécouvrir l'artisanat rural, les outils de métiers aujourd'hui disparus, la fabrication du pain et du beurre, les objets liturgiques, les costumes, à commencer par les coiffes de mariées, l'école d'autrefois… A noter : ce musée gratuit est ouvert sur réservation pour les groupes à compter de 10 personnes.

LA ROCHE-AUX-FEES ★★
Rue Anatole-le-Braz
www.esse-larocheauxfees.fr
commune.esse@orange.fr
La Roche-aux-fées est un mythe voire même une légende pour tous les enfants de l'Ille-et-Vilaine car le lieu est plein de secrets et de mystères. Il est vrai que c'est le plus grand monument mégalithique de Bretagne. Sur une allée longue de 20 mètres et large de 4 mètres, 41 blocs de schiste rouge dont certains atteignent 40 tonnes, forment un vestibule

haut de 1,20 mètre et une salle divisée en quatre par des blocs en saillie. La légende veut que les pierres soient tombées du tablier des fées : belles histoires qui font rêver les plus petits. Il est plus probable qu'il s'agit de l'œuvre d'une population isolée voulant marquer son territoire, comme le pensent les érudits. Une chose est certaine en revanche, en ce qui concerne les amoureux : ils doivent faire chacun le tour du mégalithe, le garçon par la droite et la fille par la gauche et compter les pierres. Si leurs résultats sont identiques, ils seront heureux ensemble. Une différence de deux pierres est tolérée mais au-delà mieux vaut renoncer au grand amour.

La Guerche

MARCHÉ DE LA GUERCHE
Centre-ville
Label « Marché de France ».
C'est un des plus anciens. En effet, la première édition a eu lieu un mardi en 1121. C'est aussi l'un des plus grands et des plus pittoresques de Bretagne. L'été, près de 300 exposants sont présents et on y trouve de tout : poissons, livres, vêtements, spécialités, pains bio, vin, rempaillage, produits extraordinaires… Des visites guidées sont mêmes organisées par l'office de tourisme afin d'en profiter pleinement. Une bonne raison de s'y rendre tout comme de découvrir le joli patrimoine de la ville avec ses maisons à colombages, la basilique Notre-Dame ou encore la chapelle Saint-Nicolas.

Montautour

CHÂTEAU DE NETUMIERES
A quelques kilomètres à l'est de Vitré, voici un bel ensemble flanqué de tours pointues, au pied duquel court un petit ruisseau. Construit entre le XVIe siècle et le XIXe siècle, le fief de la famille de Hay est inscrit au registre des Bâtiments historiques de France et représente un joli site à visiter à proximité du plan d'eau de Haute-Vilaine.

MANOIR DE LA RIVIERE-RABAULT
Au nord de Vitré, entre Saint-M'Hervé et Montautour. Montautour est le point culminant d'Ille-et-Vilaine, à 193 mètres ce qui indique la nature peu montagneuse du département. Du sommet de cette butte, on découvre tout le bocage breton. Pierre de Calan, le propriétaire de l'endroit, s'est lancé en 1982 dans la restauration de ce joli manoir typique qui aurait autrefois été rattaché à un autre château. Autrefois fief de Louis de Monthubert, puis il est passé aux mains de la famille Baudouard de la Porte, puis de la famille Rallier, seigneur des Ourmes par alliance, jusqu'à tomber en ruines et atterrie dans les mains de Pierre de Calan, qui a ensuite passé 15 ans à le restaurer.

Saint-Didier

LE PRIVILÈGE***
La Peinière ✆ 02 99 00 33 05
www.leprivilege-bretagne.fr
infos@leprivilege-bretagne.fr

Logis (3 cheminées). 28 chambres (dont une suite et une chambre familiale). Chambre double de 66 € à 97 € ; suite à partir de 120 €. Petit déjeuner : 10 €. Restauration (maître-restaurateur, menus à 24 € et 34 €, menu du jour en semaine à 16 €). Bain bouillonnant. Prêt de VTT.
Maison fondée en 1936, Le Privilège a su conserver son âme tout en proposant une déco chic et cossue pour ses 28 chambres et l'ensemble de l'établissement. Chacune possède son caractère, son univers et offre de beaux espaces. Vous pourrez ainsi passer une nuit ou plus dans la chambre « Flocon de Lune », la chambre « Atelier sur Seine », ou encore la chambre « Prestige Zen ». Autour une vue imprenable sur le parc et la chapelle, car le Privilège est niché dans un écrin verdure, situé en pleine campagne entre Rennes et Vitré. N'ayez crainte en arrivant, vous êtes bien sur la bonne piste. L'hôtel dispose d'un spa avec bain bouillonnant et salle de fitness pour allier forme et détente à cette étape qui se veut aussi gastronomique. La maison est également connu pour son restaurant raffiné qui réalise des prouesses de fraîcheur et d'inventivité. Au menu lors de notre visite : Saint-Jacques snackées, mousseline de potimarron et graines de courge grillées au sel fumé ; aiguillettes de Saint Pierre, fenouil confit, chorizo et crème de citron ; tarte aux agrumes et poivre de Timut, crème d'amande à la noisette et croustillant beurre/sucre. Un défilé de saveurs exquises ! Le Privilège est également un lieu idéal pour les réceptions et mariages. A noter : les menus à 24 € ou 34 € peuvent être agrémentés, moyennant 5 € de plus, d'une assiette de fromages affinés spécialement choisis pour vous.

Saint-M'Hervé

BASE DE LOISIRS DE HAUTE-VILAINE
La Ville Cuite
Fermé en octobre. Fermeture d'octobre à avril pour les locations de matériel. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 14h à 17h ; le dimanche de 10h à 17h.
La base de loisirs de Haute-Vilaine a accueilli les championnats de France de kayak en 2017, preuve de la beauté du lieu. Il est vrai qu'il a bénéficié d'importants aménagements en 2015 et 2016, ce qui permet d'offrir actuellement une belle aire pour s'adonner à de multiples activités. Située à 8 kilomètres de Vitré, elle s'articule autour d'un plan d'eau propice aux activités nautiques. D'avril à octobre, il est possible de louer catamaran, canoë-kayak, aviron, planche à voile, stand-up paddle… Des cours particuliers sont aussi dispensés. Pour ceux qui préfèrent les activités terrestres, deux circuits de VTT vous attendent (location possible de vélos sauf le samedi) ainsi que deux circuits de randonnées de 7 et 14 kilomètres. Le terrain multisports permet de pratiquer librement tennis, football, volley, handball, badminton, tennis ballon, hockey et basket. Des installations de fitness en plein air offrent aussi le loisir de s'entraîner gratuitement. Elles sont également adaptées aux personnes à mobilité réduite. Terrain de pétanque, jeux pour enfants, aire de pique-nique, plage aménagée et surveillée en juillet et août complètent l'offre de loisirs. De quoi trouver aisément l'activité qui vous plaît et passer une très belle journée en famille !



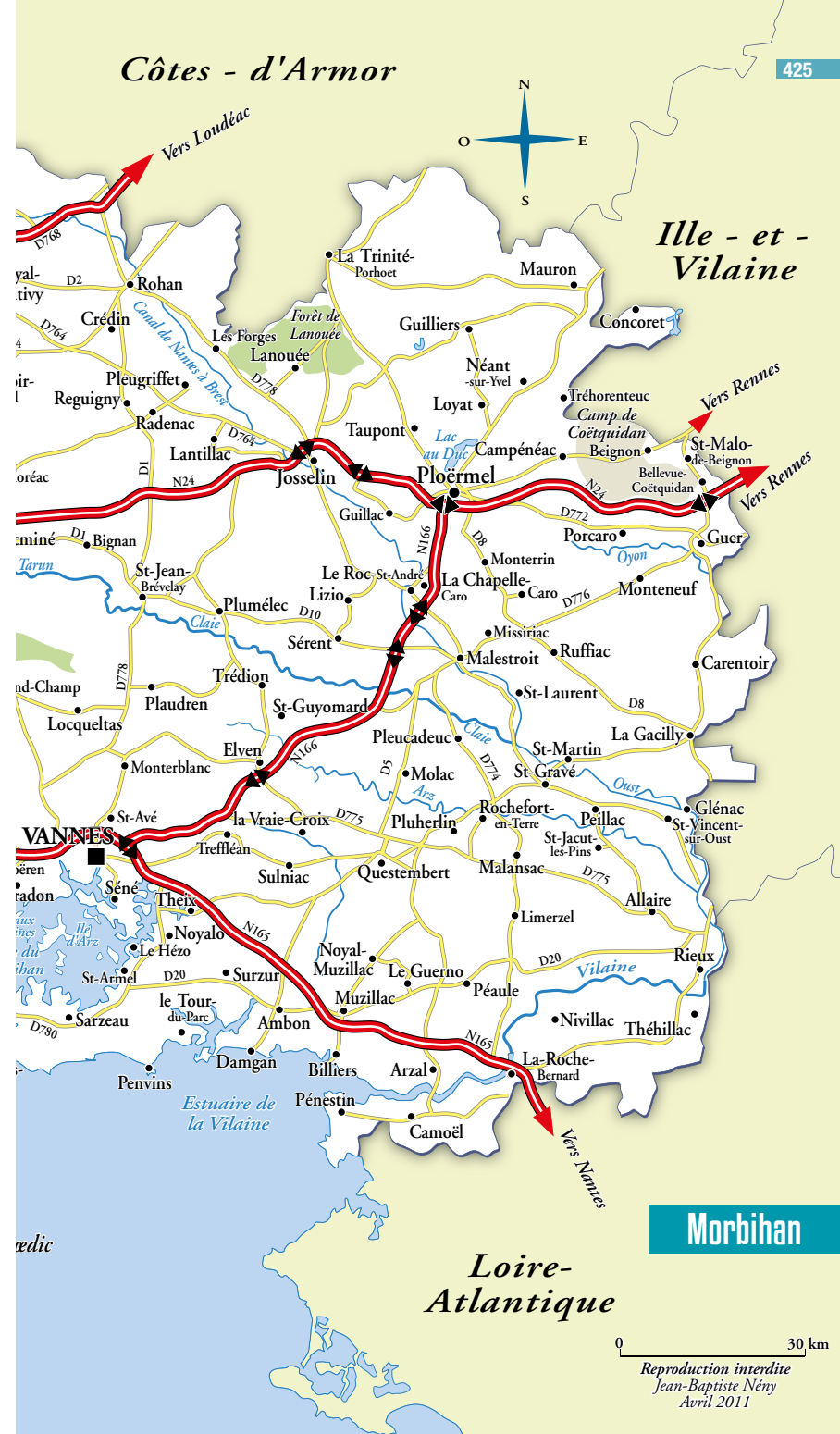
Les alignements de Carnac.
© MUSAT – ISTOCKPHOTO

MORBIHAN



Côtes - d'Armor





Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Avril 2011

MORBIHAN

C'est en 1994 que les élus des communes littorales du golfe du Morbihan ont impulsé et mis en place une vaste démarche de concertation de tous les acteurs du territoire pour un classement comme Parc naturel régional la zone autour du golfe du Morbihan. Le décret de classement est signé par le Premier ministre le 2 octobre 2014 et c'est une belle réalisation qui voit le jour, couronnement d'une démarche de concertation conduite depuis 20 ans et dont le projet perdurera jusqu'en 2026. En 2017, le Parc naturel régional du golfe du Morbihan a fêté son troisième anniversaire avec les communes membres (29) et les communes associées (2). Mais n'est pas Parc qui veut ! Tout le territoire le composant doit être habité et reconnu pour la richesse de son patrimoine naturel, paysager et culturel. En parallèle, un projet pour ses habitants doit être élaboré avec ses contraintes de protection et de développement, ses fragilités, sans pour autant ne pas respecter son environnement et son identité. La marque « Parc » qui est propriété du ministère de l'Ecologie, du Développement durable et de l'Energie a été déposée. Cette marque peut être attribuée à un « produit, un savoir-faire ou un accueil », pour une durée renouvelable de 3 ans, en respectant un cahier des charges élaboré en concertation. Le PNR va développer cette marque auprès des acteurs économiques et en priorité les hébergements et les visites de découverte. La surface du territoire labellisé couvre 64 200 hectares, à laquelle est associée une aire d'intérêt maritime d'environ 17 000 hectares. On y compte environ 166 500 habitants.
Toutefois, le Morbihan ne peut se résumer à son golfe ou à ses côtes. L'Argoat aussi est riche de patrimoine, de paysages splendides, de légendes… Pensez à Brocéliande, pensez à ses nombreux châteaux et chapelles, à ses forêts et vallées encaissées, à ses voies vertes ou encore au canal de Nantes à Brest. Osez les terres ! On vous le promet, vous ne serez pas déçus…

ARRADON

Au bord du golfe, les pieds dans l'eau. On appelle cette partie de la côte ouest de Vannes la riviera du golfe, tant s'y affirme l'aspect méditerranéen dû à la présence des pins maritimes et des figuiers dans les parcs luxuriants des grandes propriétés et villas de caractère. Elle est d'ailleurs considérée comme le lieu de résidence privilégié des notables vannetais, et se classe parmi les communes les plus recherchées du golfe. Cette riviera se présente sous la forme d'une côte très allongée, dont la hauteur offre une vision d'ensemble sur Séné, l'île d'Arz, l'île aux Moines et Baden. Arradon est la station calme par excellence. Peu de choses à visiter, la plupart des propriétés étant privées. Par contre, les 11 km de sentiers côtiers permettent de découvrir le golfe de la Terre. La chapelle du bourg est le lieu privilégié pour les expositions et les concerts qui se renouvellent tout au long de l'année. Pour ce qui concerne la partie sportive, une école de voile, située à la pointe d'Arradon, permet l'initiation et la pratique de la voile, du kayak, etc., tandis que les terrains de tennis sont suffisamment nombreux pour ne pas faire trop attendre les joueurs. Sur les 15 km de côte s'égrainent plus de 1 000 mouillages destinés à la plaisance.

■ **BUREAU D'INFORMATIONS TOURISTIQUES**
2, place de l'église ✆ 02 97 44 77 44
www.golfedumorbihan.bzh
arradon@golfedumorbihan.bzh
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h30 à 12h30. De juin à septembre.
Le bureau d'informations touristiques se trouve à gauche de la mairie et est ouvert de juin à septembre. L'été, l'activité nautique de la ville est intense et se concentre à la Carrière, au niveau de la Pointe d'Arradon : cale de mise à l'eau, port de plaisance pour escale au mouillage, école de voile, locaux de bateaux (voile, moteur, kayak), capitainerie. Depuis quelques années, la nouvelle organisation de la promenade permet aux utilisateurs d'apprécier le point de vue sur le golfe, et d'admirer les nouveaux locaux de la capitainerie. L'été, un minibus de neuf places assure une navette pour se rendre au port d'Arradon (transport gratuit).

Le couvert

L'ABRI CÔTIER
1, Pointe d'Arradon
✆ 09 66 96 75 73

Fermé quelques jours en décembre et en janvier. Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche et les jours fériés le midi à partir de 10h et le soir jusqu'à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 19,50 € à 32,50 €. Carte : 15 € environ. Formule du midi : 19,50 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.
La terrasse s'avance sur l'eau, avec une vue sur le golfe et ses nombreuses embarcations. Au menu, une cuisine entièrement mitonnée maison, avec un menu du jour copieux et gourmand, mais aussi une carte originale. Il y a bien sûr les fruits de mer, huîtres, langoustines et crevettes fraîchement pêchées, mais aussi les cromesquis de tourteaux ; et le poisson frais sélectionné par Daniel Guillaume, poissonnier des halles de Vannes. Voilà en partie pour le côté mer. Côté terre, on ne saura que vous recommander les délicieux burgers, classiques, rustiques (avec du chèvre, du bacon et des tomates confites) ou bretons (avec andouille de Guéméné). En dessert, tradition et saveurs originales s'affrontent : un far breton maison ? un tiramisu à la bretonne ? Une mousse au chocolat blanc ? Bon appétit !



Catagolfe 2018

L'AUBERGE D'ARRADON

2, rue Bouruet-Aubertot ✆ 02 97 44 02 20
www.restaurant-arradon.com
auberge-arradon@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Jeudis soirs : soirées musicales avec plat. Concerts aux pubs les jeudis, vendredis et samedis soirs. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 32 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,50 € (et 18 €. Hors week-end et fériés). American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

L'Auberge d'Arradon a tout pour plaire. Tout d'abord un accueil aimable de la part de Mme et M. Boisramé (les maîtres des lieux) et de leurs personnels, une décoration du plus bel effet (poutres repeintes, nouveau mobilier, tissus muraux chatoyants, carrelages contemporains et parquet…) qui mélange subtilement le moderne avec l'ancien, et enfin des produits d'une fraîcheur irréprochable, issus du marché local, remarquablement cuisinés par la maison. Dans le menu du marché, le chef compose avec des produits achetés le jour même, au marché justement ! Des concerts sont organisés en fin de semaine dans l'espace pub, avec terrasse chauffée.

LES VÉNÈTES

Pointe d'Arradon
9, rue de la Carrière ✆ 02 97 44 85 85
www.lesvenetes.com – contact@lesvenetes.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h15 à 13h15 et le soir de 19h15 à 21h15 ; le dimanche midi de 12h15 à 13h15. Offre weekend avec la chambre à 350 € pour 2 personnes. Réservation recommandée. Menu enfant : 28 €. Vin au verre. American Express. Chaises bébé. Terrasse.

Ce magnifique hôtel restaurant panoramique a les pieds dans l'eau et une vue imprenable sur les îles. Le Maître restaurateur Mickaël Le Meurlay vous propose d'apprécier une cuisine inventive – exclusivement à base de produits frais et des poissons sauvages – dans la très belle salle à manger aux tons blancs et bleus. Dans les différents menus découverte, « Ile aux Moines », « autour du homard » ou « dégustation », vous aurez l'occasion de satisfaire vos envies. En prime, une carte des vins bien sympathique ! Le clapotis et le panorama sublime du golfe du Morbihan à vos pieds est « compris dans le prix des menus », nous précise-t-on ! Pour en profiter davantage, réservez une des chambres dans les étages et continuez votre passage au paradis terrestre.

La Catagolfe d'Arradon

Dans les années 1980, avec les premiers Tornado, Dart ou les fameux Hobie Cat, si caractéristiques avec leurs voiles colorées et leurs coques « banane », le catamaran de sport entrait dans la légende… En 1988 était créée la Catagolfe d'Arradon, première d'une longue série de raids et régates de multicoques. Depuis, avec l'appui de la Société des Régates de Vannes et de ses partenaires, la Catagolfe d'Arradon s'est imposée comme l'une des principales régates de catamarans de sport en France et dans les trois premières en Europe. Au cœur de la « Breizh Sailing Valley » et de l'une des plus belles baies du monde, le magnifique plan d'eau du golfe du Morbihan est un lieu d'esthétisme sensationnel qui se prête parfaitement à la pratique du catamaran. Cette épreuve est devenue mythique et attire aussi tous les ans un large public fan du spot, du spectacle nautique en mer, de l'ambiance festive à terre et d'un large programme d'animations pour tous. Si les équipages français, notamment locaux, sont souvent les favoris de ce rendez-vous, les équipages internationaux viennent régulièrement en découdre en se frottant aux contre-courants du golfe du Morbihan. La 31e édition de la Catagolfe d'Arradon se déroulera les 5 et 6 octobre 2019.

★★★
Camping de l' Allée





Location de mobil-homes,
tentes cabanon, piscine chauffée,
piscine couverte
Location de salle





56610 ARRADON
02 97 44 01 98
www.camping-allee.com
contact@camping-allee.com

Le gîte

■ **PARC ER GREO*****
9, rue Mané-Guen
Le Gréo
✆ 02 97 44 73 03
www.parcergreo.com
contact@parcergreo.com

Fermé du 1er janvier au 15 février. Accueil jusqu'à 23. 14 chambres. Chambre simple de 89 € à 129 € ; chambre double de 99 € à 184 € ; chambre triple de 179 € à 219 € ; suite de 208 € à 288 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking inclus (privé et sécurisé). Petit déjeuner pour les enfants – 9ans à 8 €. Offre 2 nuits : petit déjeuner inclus. 1 chambre adaptée (téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna.

Depuis plus de 20 ans que Sophie et Eric Bermond, les propriétaires, sont à la barre de ce superbe vaisseau amiral. Les 14 chambres tout confort (dont 2 peuvent être aménagées soit en chambres communicantes ou en suite avec coin salon) sont décorées sobrement et élégamment, créant une atmosphère sereine et reposante. Les petits déjeuners offrent, en buffet, des produits frais et locaux, pour bien commencer la journée. L'établissement est équipé d'une piscine couverte et chauffée toute l'année, d'un spa extérieur et d'un sauna infrarouges. Atout bien-être, il propose également des séances de modelages pratiquées par des intervenants extérieur à l'hôtel. Côté services, on se fera un plaisir de réserver pour vous un restaurant, de vous conseiller une randonnée, une visite ou une croisière pour découvrir toutes les beautés de la région.

Campings

■ **CAMPING DE L'ALLÉE*****
Lieu-dit Allée
✆ 02 97 44 01 98
www.camping-allee.com
contact@camping-allee.com

Ouvert du 6 avril au 30 septembre 2019. Réservation impérative. De 10h à 12h et de 16h à 19h. L'été de 9h à 20h. Terrain de 3,5 ha. 162 emplacements (borne camping cariste). Parking hors emplacements. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes. Gîte de 2 à 4 personnes. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (tenus en laisse et payants). Réceptions et mariages. Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Animations. Excursions.

Piscine couverte, blocs sanitaire chauffés et salle de réception. Le camping L'Allée porte bien son nom car celle-ci vous mènera à l'accueil de ce camping familial, situé au près d'un des plus beaux sites du département : le golfe du Morbihan. Avec ses emplacements ombragés, spacieux et ouverts, le personnel vous accueillera avec

toute la gentillesse légendaire bretonne, que vous résidiez en camping-car, tente, caravane, ou en mobil-home et village de toile. Un gîte accueillant, de deux à quatre personnes est accessible à proximité dans une ferme avenante. Ici, le sentiment d'être aussi bien à la campagne qu'au bord de mer se fait bien ressentir : les parfums du foin fraîchement coupé se mélangent aux fortes senteurs d'iode ! Profitez des services de l'été : livraison de pain, petite restauration, épicerie de secours bien pratique, et plats à la carte selon les jours de la semaine. Espace aquatique chauffé de 18 mètres sur 8 et une pataugeoire pour enfants de 6 mètres sur 8. Dans une salle appropriée, les enfants pourront se retrouver pour une partie de billard, de baby-foot ou de jeu vidéo. En extérieur : trampoline, pyramide de corde, volley-ball, pétanque et tables de ping-pong. Vivement cet été !

Emplettes

CHANTIER OSTRÉICOLE JEGAT
18, allée de la Pointe
✆ 02 97 44 02 45
huitres-jegat@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h. Dégustation : 11h-15h et 18h-22h. Ouvert le dimanche (vente sur la place de l'église les jours de marché (vendredi matin, dimanche matin et les jours fériés)). Visite du chantier 2 €. Visite et dégustation : 7 €.

Depuis 1925, la famille Jégat a su entretenir et pratiquer un élevage « à l'ancienne » avec uniquement des huitres naturelles (c'est-à-dire nées en mer). Ici, on produit des huîtres plates, de plus en plus rares, et creuses. La qualité prime sur tout le reste et l'exigence de l'artisan ostréiculteur porte ses fruits ! Depuis 2012, les huîtres Jégat ont reçu 5 médailles d'or et d'argent au salon de l'agriculture. En 2017, une terrasse de dégustation, sur pilotis, orientée ouest pour des soleils couchants somptueux, est sortie de l'eau. Ouverte en début et fin de saison les week-ends, et tous les jours en été (en fonction du temps et de l'humeur du patron), elle accueille ses convives autour d'une table de bistrot, ambiance années 1950. Au menu, ce sont des produits de la ferme ostréicole : huîtres creuses et plates, palourdes farcies, bigorneaux, langoustines, tartare d'algue, arrosés de vins (produits en biodynamie) ou de bière. Qui dit mieux ?

EARL LE BERRIGAUD / LES BELLES D'IRUS
Chemin de la Lande
Pen er Men
✆ 09 73 23 11 97
leberrigaud-huitres-morbihan.com
ets.le.berrigaud@gmail.com

Ouvert le vendredi de 18h30 à 21h ; le dimanche de 11h30 à 14h. Haute saison : le mercredi, le jeudi, le samedi et le dimanche de 11h30 à 14h et de 18h30 à 21h. Ouverture en juillet et août. Ouvert le dimanche. Livraison possible (dégustation sur place).

L'ostréiculteur Paul Le Berrigaud, dans la lignée de ses parents, a ouvert sur un site à se damner, un espace dégustation pour y savourer sa production locale : la Belle d'Irus qui est pour ainsi dire : sa marque. Les parcs sont situés devant l'île d'Irus (d'où le nom !). Riches en phytoplancton, les huîtres se développent dans une eau riche en nourriture. Le site dispose d'un beau terre-plein devant le magnifique spectacle des courants brassés du golfe du Morbihan, au naturel, permettant d'accueillir une cinquantaine de personnes.Ces huîtres se retrouvent sur quelques-unes des plus belles tables de la région. Un vrai bol d'air marin !

AURAY ★★

Dans un premier temps, Auray et ses alentours constituèrent un pays de terre mêlé d'eau puisque cette cité d'Art et d'Histoire est un point de rencontre de l'axe Vannes-Lorient et d'un profond bras de mer qui a creusé son lit à l'ouest du golfe du Morbihan. C'est ainsi que de nombreux agriculteurs se lancèrent dans l'ostréiculture. Mais cette contrée fut aussi le point d'arrivée des caboteurs et des navires du large qui rapportaient des denrées d'outre-Manche et d'Europe du Nord. Autrefois, ce carrefour à travers lequel serpentent les rivières d'Auray, du Bono et du Loch était prospère. Désormais, il abrite un patrimoine important qui doit son origine aux nombreux courants commerciaux, politiques, religieux et artistiques qui traversèrent cette région. Voilà encore une commune chargée d'histoires : échanges maritimes à Saint-Goustan, chouannerie avec le souvenir de Cadoudal, pèlerinages de Sainte-Anne-d'Auray, pêche et ostréiculture dans le port du Bono, activité rurale en Brec'h… De belles promenades vous en apprendront davantage…

OFFICE DE TOURISME D'AURAY COMMUNAUTÉ
20, rue du Lait
Chapelle de la Congrégation ✆ 02 97 24 09 75
www.auray-tourisme.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h. D'avril à juin, septembre, octobre et Toussaint, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

Pour découvrir Auray et sa région, n'hésitez pas à pousser la porte de l'office de tourisme. Vous y trouverez de nombreuses brochures pour organiser votre séjour : visites guidées, visites contées (contes de saison ; contes en ville ; contes d'un soir), chapelles à découvrir, guide des restaurants et crêperies, plan de ville, carte touristique du pays d'Auray, calendrier des manifestations… Futé : l'Office de tourisme propose également la vente de billets de bateau pour les îles (Belle-Ile-en-Mer, Houat, Hoëdic, Groix, île aux Moines et île d'Arz) et le golfe du Morbihan.

Points d'intérêt

Quel plaisir de marcher dans le quartier ancien et d'admirer, nez en l'air, les différents monuments : église Saint-Gildas, mausolée de Cadoudal, ou encore chapelle du Saint-Esprit. En continuant ainsi, on peut descendre par la rue du Château bordée de maisons du XVII[e] siècle et se diriger jusqu'au port de Saint-Goustan, de l'autre côté du petit pont de pierre du XIII[e] siècle. Là se trouve la Goélette, musée Saint-Sauveur, où vous apprendrez beaucoup sur l'histoire de ce ravissant petit port qui rivalisait sous l'Ancien Régime avec celui de Vannes. Finissez la promenade en remontant ensuite les minuscules et tranquilles ruelles derrière l'ensemble de maisons du XV[e] siècle, comme la rue Saint-René et la pittoresque rue du Petit-Port.

Le couvert

LE BARACRÊPES

3, rue Saint-René ✆ 02 97 50 82 09

Ouvert de Février à fin Octobre. En période scolaire : Fermé les jeudis et vendredis – En juillet et août : Ouvert tous les jours sauf le mardi – Ne pas hésiter à appeler pour connaitre les jours d'ouverture – Service midi : De 12h à 14h et soir : De 19h à 21h. Réservation recommandée. Formule le midi du Lundi au samedi à 12,80 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 15 personnes sur réservation). 30 couverts en salle et 20 couverts en terrasse. Animaux acceptés.

Laurence a repris les rennes de cette charmante crêperie installée dans une maison typique sur le port de Saint-Goustan. On aime beaucoup l'authenticité et l'intimité de cet établissement, l'ambiance chaleureuse et familiale qui s'en dégage. L'accueil est des plus sympathique et souriant. La cuisine est à la hauteur de tout le reste : le savoir-faire est indéniable et les produits, remarquablement travaillés par la maison (jusqu'à la chantilly !) le tout d'une fraîcheur irréprochable. La carte est appétissante, le choix draconien, mais ce jour-là nous avons été séduits par les délicieuses la Surprenante (andouille de Guémené, chèvre, caramel et salade verte) et l'Exquise (camembert, concassé de baies roses, caramel au beurre salé, salade). Pour les crêpes, c'est le même bonheur… Alors ne résistez pas et laissez-vous tenter par les gourmandes Tatin (pomme, glace tatin, crème fouettée nappée de caramel au beurre salé maison) et Framboisine (confiture de framboise, glace vanille, sauce chocolat maison, crème fouettée). La maison dispose d'une agréable terrasse de 20 couverts. D'un excellent rapport qualité-prix, vous comprendrez donc que la réservation est recommandée.

LE BORSALINO

36, rue du Lait
✆ 02 97 50 77 93
www.pizza-auray-leborsalino.com

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

C'est en plein centre-ville, entre l'office de tourisme et l'église Saint-Gildas, que vous pourrez venir déguster l'une des délicieuses pizzas du Borsalino. Sur place, à l'étage ou en terrasse, ou encore à emporter, découvrez des pizzas telles que la Calabraise (sauce tomate cuisinée, courgettes fraîches, aubergines grillées, champignons frais, poitrine fumée, poivrons, olives), la Compostelle (sauce tomate cuisinée, mozzarella, Saint-Jacques et champignons frais poêlés, crème, persillade) ou encore la Guéméné (crème fraîche moutarde à l'ancienne, véritable andouille de Guéméné, oignons cuisinés et champignons frais)… Mais si vous préférez, il y a aussi des pâtes, des salades et autres plats à la carte. On vous conseille quand même de tester les pizzas qui sont de qualité. Et pour preuve, le Borsalino a été finaliste aux championnats de France de la pizza en 2016 et 2017 et a pris la 10[e] place au mondial de la pizza à Rome en 2016 !

LE CHASSE-MARÉE

11, place Saint-Sauveur
Port de Saint-Goustan ✆ 02 97 56 50 46
www.lechassemaree.com
contact@lechassemaree.com

♿

Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi midi ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert tous les jours midi et soir de début avril à fin septembre. Formule du midi : 18,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Situé en bordure de la rivière d'Auray, ce restaurant convivial dispose d'un cadre chaleureux. Depuis sa terrasse chauffée avec vue panoramique sur le port de Saint-Goustan, vous aurez le choix entre poissons (sole, dorade, saint-pierre…) et fruits de mer, viandes (carpaccio de bœuf, wok de volaille au curry et basilic, andouillette…), moules en saison et salades, en saison également. Par exemple, pour vous faire envie : poêlée de pétoncles et andouille de Guéméné, palourdes farcies de nos côtes, assiette du pêcheur… Vous pourrez également vous faire plaisir avec un plateau de fruits de mer ou du homard (à réserver d'avance.)

LE COMPTOIR

ZC Océane
40, avenue de l'Océan ✆ 02 97 29 12 56
www.lecomptoir-auray.com
contact@lecomptoir-auray.com

♿

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 11h45 à 14h et le soir de 18h45 à 21h45. Réservation recommandée. Menu enfant : 8 €. Formule entrée + plat ou plat + dessert : 13,90 €. Menu Brasserie : entrée + plat + dessert : 16,90 €. Menu Comptoir : 25,90 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. 2 salles. Parking.

Cette brasserie-pizzeria à la déco moderne et raffinée se situe dans la zone commerciale Océane. Avec son parking privé, en plus d'un accueil des plus chaleureux, vous découvrirez une carte variée proposant des spécialités cuisinées maison avec des produits frais de l'entrée aux desserts… Comme, en entrée, le foie gras de canard maison, son magret fumé et son chutney, (un vrai délice !), le risotto de Saint-Jacques à la crème (une tuerie de saveurs et d'arômes !), le carpaccio de saumon à l'aneth qui, avec ses accompagnements, pourra vous faire un repas. En plat, vous aurez le choix douloureux entre un duo d'andouilles de Guémené avec son écrasée de pommes de terre, ou les rognons de veau à l'ancienne sauce crème et champignons. Carte

de burgers, de salades copieuses et de belles viandes rassies à point ! Pour le dessert, laissez-vous tenter par la tarte fine aux pommes cuite à la minute et sa glace vanille. Une très bonne adresse où l'on aime retourner.

CREP' DES LYS
17, rue Barré ✆ 09 81 90 05 64

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi à partir de 12h et jusqu´à 22h. Menu enfant : 6,70 €. Formule du midi : 11,40 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Ici, c'est notifié dès l'entrée : les ingrédients sont frais et cuisinés maison : champignons, oignons confits, tomates, poireaux. C'est le label du chef de cuisine qui veut tendre vers une crêperie gastronomique. C'est un bonheur de déguster la galette Alizée, la galette savoyarde ou la Marie Galante. Belle carte d'alléchantes salades composées. Pour les beaux jours d'été, une sympathique terrasse à l'arrière. Vente à la carte de thé bio et service salon de thé. La crêperie est ouverte toute la journée. Parking à proximité.

L'ÉPICERIE
17, place aux Roues ✆ 02 97 31 10 62

Ouvert toute l'année. Le lundi de 8h30 à 19h ; le mardi de 9h30 à 19h ; du jeudi au samedi de 9h30 à 22h. En hiver : fermé le mercredi et dimanche – Reste de l'année : Ouvert du lundi au samedi. Menu Entrée+Plat+Dessert : 18€ – Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 15€ – Plat du Jour : 12€. Chèque Restaurant. Terrasse.

Depuis le mois de septembre 2018, l'Épicerie a changé de mains. Désormais, l'établissement est tenu par Thierry Laloue, un homme de métier puisqu'il tenait auparavant le restaurant la Voile blanche à Larmor-Baden… Il est accompagné de sa fille et d'une équipe dynamique très sympathique ! Il a choisi de travailler à l'ardoise et d'élargir le choix des viandes et des poissons. Il conserve en revanche le plat végétarien. Ce jour-là par exemple, il y avait du camembert rôti sur fondu d'oignons (un régal !), une tarte saumon et compotée de poireaux et un fondant au chocolat… Avec une carte qui change tous les jours, on est conquis ! A l'heure du goûter, venez découvrir l'une des pâtisseries proposées autour d'un chocolat chaud ou d'un thé que vous aurez choisie parmi leur belle sélection. Et à l'heure de l'apéro, venez profiter de cette belle ambiance pour déguster une assiette de charcuterie autour d'un des vins sélectionnés avec un soin tout particulier. La décoration a été revue également, se rapprochant d'une ambiance bar à vins. Quant à la terrasse, elle reste telle qu'auparavant, avec tout son charme sur cette petite place aux faux airs Montmartrois. Il vous sera même proposé des plaids bien agréables. Un établissement à redécouvrir.

LE PETIT CERES
7, Quai Benjamin Franklin
✆ 02 97 24 13 53

Ouvert toute l'année. Le dimanche midi. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 18,90 € à 27 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 15 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Nouveau restaurant installé à la place de l'Île aux trésors, Le Petit Cères propose une cuisine fine et délicate avec des produits frais et de qualité. Avec en plus un emplacement idéal tel que le sien, sur le port de Saint-Goustan, au calme, le restaurant vous offre une superbe vue que l'on peut apprécier depuis la terrasse ou l'étage. Par rapport à la cuisine, on n'hésite pas à dire que le rapport qualité-prix est excellent… Ce jour-là, le petit futé a dégusté un gaspacho de melon suivi d'une dorade sébaste accompagné d'une purée de patates douces et de petits légumes finement coupés, et pour finir, une soupe de fraises. C'était extra. Et les enfants, même avec leur menu, profitent de la même qualité de plats… A la carte, on avait bien aussi envie de tester l'assiette de fruits de mer ou la salade de homard breton ! Une belle table à découvrir sans tarder.

TERRE-MER AU DOMAINE DE KERDRAIN
20, rue Louis-Billet
✆ 02 97 56 61 27

Réservation recommandée. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette superbe bâtisse, héritage du manoir de Kerdrain, change de mains. Après 30 ans, Martine et Fernand Corfmat laissent la place à Anthony Jéhanno et sa femme. Ce nouveau chef n'est autre que le chef étoilé du restaurant Terre-Mer d'Auray ! Le domaine de Kerdrain a encore de belles années culinaires devant lui… En changeant de site, Anthony Jéhanno augmente son nombre de couverts et compte bien aller encore plus loin dans la créativité. Il proposera également des soirées thématiques sans doute autour du caviar, du turbot ou encore de la truffe blanche… Et comme ce n'est qu'un « déménagement », l'établissement s'appellera désormais Terre-Mer au domaine de Kerdrain !

Le gîte

LE CELTIC***
38, rue Georges-Clemenceau
✆ 02 97 24 05 37
www.celtic-hotel.fr
info@celtic-hotel.fr

Ouvert toute l'année. 18 chambres. Chambre simple ; chambre double ; suite. Demi-pension.

Cet hôtel de charme est situé en plein centre-ville et à proximité du port de Saint-Goustan, entre Vannes et Lorient. Laurence et Marc Woesteland vous y accueillent chaleureusement et vous invitent à découvrir leurs dix-huit chambres qui allient modernisme et élégance. Pour votre plus grand confort, elles sont toutes équipées de couettes, de bains ou douche, de toilettes, sèche serviette, télévision écran plat avec TNT et d'un accès Internet haut débit. Venez découvrir l'ambiance chaleureuse et reposante de la salle où vous pourrez déguster un petit déjeuner gourmand à moins que vous ne préfériez le service en chambre d'un petit déjeuner continental… Vous apprécierez de vous désaltérer au « Celtic Green », le bar résolument moderne et chaleureux de l'hôtel qui offre également le midi (hors dimanche) une carte de saladerie brasserie : salades, steaks, tartines, omelettes… Belle terrasse ensoleillée. L'hôtel est le point de départ de nombreuses découvertes (îles du golfe, plages de Carnac…) et se trouve à proximité de deux golfs 18 trous (5 min. en voiture).

Les marchés

Toutes les semaines, plusieurs marchés sont organisés à Auray. Il y a déjà les halles municipales, situées en centre ville, qui sont ouvertes toute l'année et toute la semaine de 8h à 13h. Elles permettent de s'approvisionner quotidiennement de produits frais auprès d'une vingtaine de commerçants. Il y a ensuite le grand marché du lundi au centre-ville, entre la place Maréchal-Joffre et la place de la République. Celui-ci peut accueillir jusqu'à 400 commerçants en été (deux fois moins en basse saison). Ensuite, pour les adeptes du bio, il y a un marché dédié tous les jeudis après-midis place Notre-Dame. Vous pourrez y retrouver une vingtaine de commerçants. Enfin, il y a également un petit marché alimentaire des producteurs locaux qui prend ses quartiers chaque vendredi matin au même endroit que le marché bio.

HÔTEL LE MARIN**
1, place du Rolland
Port de Saint-Goustan
✆ 02 97 24 14 58
www.hotel-lemarin.com
contact@hotel-lemarin.com

12 chambres. Chambre double de 67 € à 82 € ; chambre triple de 87 € à 99 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 € (4€ pour les enfants de 3 à 10 ans). American Express, Chèque Vacances. Wi-fi gratuit.

Seul hôtel de Saint-Goustan, l'hôtel le Marin tient bien son nom puisque nous découvrons ici un authentique décor marin. Situé sur le site touristique de Saint-Goustan, en bord de rivière, à 15 minutes de tous les sites de randonnées et de découverte et à 10 minutes des plages de Carnac, de la baie de Quiberon ou encore à 8 km du sanctuaire de Sainte-Anne-d'Auray, il est agréable de venir séjourner ici. L'hôtel dispose de 12 charmantes chambres (double, *twin*, triple et familiale) de charme, tout confort et toutes équipées de télévision écran plat, téléphone, sèche-cheveux, ainsi que prise Internet avec accès gratuit à la wi-fi. Le Marin dispose également d'une terrasse très appréciée aux beaux jours.

© IRÈNE ALASTRUEY – AUTHOR'S IMAGE



L'église Stella Maris, Le Bono.

Gîtes

GÎTES DE FRANCE DU MORBIHAN
42, avenue Wilson
✆ 02 57 18 00 00
www.gites-de-france-morbihan.com
reservation@gitesdefrance56.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30, le samedi de 9h à 18h.

Les Gîtes de France du Morbihan proposent plus de 1 200 locations de vacances, que vous souhaitiez partir en famille ou entre amis, pour une ou plusieurs semaines. Ils mettent à votre disposition plus de 1 100 gîtes, 3 gîtes de groupe, 2 campings labellisés Gîtes de France et pas moins de 115 maisons d'hôtes. Accueillir, bien recevoir, informer et guider sont les maîtres mots des Gîtes de France du Morbihan dont les sélections, classifications et catalogues sont réactualisés chaque année.

Dans les environs

Le Bono ★★

Pour qualifier Le Bono avec son port, son vieux pont suspendu et les rives du Sol, on pourrait tout simplement le baptiser « Petit village de caractère »… D'ailleurs, la mise en valeur de ce patrimoine exceptionnel fait partie des priorités des autorités municipales, de la région, du département et de l'agglo. On y découvre, au détour de balades, la nécropole du Rocher (tumulus et tombelles de Kernours), ou encore la chapelle de Béquerel. Mais il y a aussi les agréables sentiers pédestres qui longent la rivière sur plusieurs kilomètres.

On vous invite à vous y promener… Ancien port de Plougoumelen, le Bono n'est devenue commune à part entière qu'en 1947, à une époque où le Forban, bateau de pêche traditionnel du village, vivait ses derniers jours. A bord de ce navire à deux mâts non ponté, équivalent du Sinagot vannetais, les marins partaient fréquemment pour une ou deux journées avant de rapporter le produit de leur pêche que leurs femmes s'empressaient d'aller vendre. L'ostréiculture constituait la seconde activité de ces familles pauvres. Entre les deux guerres, la rivière a compté jusqu'à 200 chantiers qui utilisaient le bouquet de tuiles chaulées pour le

fixage des huîtres. Mais en 1974, ces gisements ont été anéantis par un parasite. Seuls quelques ostréiculteurs se sont reconvertis pour adopter l'huître creuse. Par la route Auray-Baden, on emprunte inévitablement le grand pont qui enjambe la rivière. De là, on découvre la vue la plus pittoresque du port de pêche du Bono.

LE VIEUX PONT
23, rue Pasteur
✆ 02 97 57 87 71
www.levieuxpont.bzh
levieuxpont.lebono@gmail.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 23h. Haute saison : Petit déjeuner les week-end. Réservation recommandée. Vins au verre. Chaises bébé. Terrasse. Animations.
Pour accéder à ce restaurant italien-pizzeria le Vieux Pont, le plus pratique est de laisser votre voiture sur la place et descendre tranquillement vers l'ancien pont du Bono. Une terrasse saura vous y accueillir aux beaux jours tandis que plusieurs petites salles sont pour la partie restaurant, bar et concert. La carte est alléchante de par ses côtés italiens tels les vins au verre tendances Pouilles ou Sicile et les antipasti proposés (artichauts, tomates confites, câpres Siciliens, oignons à la crème balsamique, charcuterie et fromages italiens) suffisants pour attendre le concert à venir. Les pizzas sont copieuses et les pâtes fraîches sont cuites *al dente* – tentez la pasta *all'arrabiata* (tomates, piments, poivrons, oignons et olives) l'originalité dans votre assiette ! ! À l'ardoise des coups de cœur du jour tels la côte de bœuf lors de notre passage. Une belle adresse qui propose toujours des soirées à thèmes différents (concerts, théâtre, halloween, beaujolais, etc.) ! Toutes les dates sont annoncées sur la page Facebook.

HÔTEL ALICIA***
Rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 57 88 65
www.hotel-alicia.com
hotelalicia@orange.fr
♿ 🍸
Logis (2 cheminées). Fermé en janvier. 21 chambres. Chambre double de 61 € à 94 € ; chambre triple de 88 € à 119 €. Petit déjeuner buffet : 9,50 € (5 € pour les moins de 10 ans). Soirée étape à partir de 86 €. Soirée étape petit toutou ; 9 €. Animaux acceptés (9 € par jour). Salle séminaire 1/2 journée ou journée. Bain bouillonnant.
Cet hôtel situé à 4 km d'Auray, à 15 km de Vannes et à 18 km de Carnac, de la chaîne Logis de France offre 21 chambres sobres et design au confort douillet. Elles sont équipées de grand lit ou deux lits, couette, du téléphone, d'une télévision LCD et de la TNT, et certaines disposent même d'un balcon privatif. Situé sur la rivière du Bono cet établissement offre une vue superbe sur son port. Pour vous détendre tout au long de la journée, l'établissement met à votre disposition un salon-bar et une terrasse. Une adresse agréable à découvrir. Espace détente avec spa et bain bouillonnant.

BONOLOCO
NOUVEAU
2, Place de la République
✆ 09 54 75 73 60
epiceriebonoloco@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h.
Gabrielle vous accueille dans sa nouvelle épicerie, du nom de Bonoloco. Sur ses étagères, vous trouverez de nombreux produits locaux et ultra-locaux, d'ailleurs pour les reconnaître facilement, Gabrielle a eu l'ingénieuse idée de représenter les distances de ses fournisseurs par des « forbans » (emblème du Bono) colorés. Aussi, d'un coup d'œil, vous saurez si le producteur est situé sur Le Bono (et alentours), s'il est dans le Morbihan, en Bretagne ou d'ailleurs… Ici, l'accent est mis sur le respect de l'environnement, aussi les produits sont servis en vrac pour limiter les déchets et emballages inutiles (thé, café, produits secs…). Beaucoup de produits bio, produits recyclables (lingettes, shampoing solide, brosse à dent en bambou, etc.). En plus de ce côté pratique, le Bonoloco vous propose également un espace bébé avec un beau choix de jouets originaux, de décorations, de laits infantiles bio et petits plats bio (Gabrielle est à l'écoute et vous apportera ses conseils avisés et professionnels). Il y a également un espace créateurs locaux dans lequel vous pourrez trouver de belles nouveautés pour faire plaisir ou se faire plaisir…

VERGERS DE KERDANIEL
Route du Bono
Hameau de Kerdaniel
✆ 06 63 71 03 09
www.vergers-de-kerdaniel.fr
contact@verger-de-kerdaniel.bzh
♿
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h. Hors saison : de 17h à 20h.
C'est en 2015 qu'Alix et Jacques ont quitté le pays Cathare pour redonner vie à Kerdaniel au verger familial tombé dans l'oubli. L'objectif : faire revivre cette exploitation agricole en s'inspirant du savoir-faire ancestral des habitants de la Pointe, intégrer le verger dans l'environnement sensible situé entre la rivière du Loch et la rivière du Bono (Le Sal), travailler de manière à ce que leur production soit le reflet du terroir et de sa typicité. La dernière production de 22 000 bouteilles (en 2018) a reçu un véritable coup de cœur de leur clientèle. La récolte faite exclusivement à la main, à Kerdaniel et dans le verger situé un peu plus dans les terres, est le reflet du terroir du Morbihan : Guillevic, Douce Moën, Douce Coët, Teint Frais, Kroc'henki… « Nous voulons doubler la production en continuant de travailler de façon 100 % naturelle : zéro phyto et zéro sulfite. » Nous confie Jacques.
Venez trouver les coups de cœur d'Alix et Jacques dans la boutique.

BADEN ★★

Baden est le pays natal de l'aviateur Joseph Le Brix, perdu en 1931 dans les montagnes de l'Oural, alors qu'il tentait le raid Paris-Tokyo sans escale à bord du Trait-d'Union. Baden possède la particularité d'avoir pignon à la fois sur le golfe et sur la rivière d'Auray, situation privilégiée qui ravira les randonneurs côtiers. La fenêtre badennoise sur le golfe s'ouvre d'abord sur l'île d'Irus au large de Bois Bas, avant que ne se dessine derrière elle la pointe nord-ouest de l'île aux Moines. C'est par le port de Baden, Port-Blanc, que s'effectue la liaison la plus courte entre l'île et le continent. Les bateaux assurant le transport de marchandises et des passagers, y accostent à un rythme incessant pendant toute la journée. Visiteurs de quelques heures ou résidents de l'île, ils sont plusieurs centaines à prendre le bateau tous les jours. Puis, passé Port-Blanc et Toulindac, on gagne Larmor-Baden avec Berder en point de mire. Côté rivière d'Auray, le chemin débute à Locmiquel pour se diriger vers les sept îles et la pointe du Blair, via une longue promenade par l'anse de Baden. Très belle balade à Kerdréan, également, à proximité du golf, sans e, cette fois-ci. Une dernière chose à savoir : le bourg de Baden étant situé sur un promontoire, le clocher de son église constitue un amer remarquable de fort loin pour la navigation. En le mettant en alignement avec l'obélisque blanc planté sur l'île du petit Veizit, les bateaux qui viennent du large peuvent entrer dans le golfe par le chenal le plus profond.

■ **BUREAU D'INFORMATIONS TOURISTIQUES**
3, place Wheilheim ✆ 02 97 47 24 34
www.golfedumorbihan.bzh
Ouvert le week-end de 10h à 13h30. Haute saison : du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30.
Baden, vaste commune qui s'étend sur plus de 2 350 hectares, comporte de nombreuses îles et notamment les fameuses 7 îles. Un passage au bureau d'informations touristiques – ouvert en juillet et août uniquement – vous permettra de faire le plein d'informations touristiques pour optimiser votre séjour, auprès d'un personnel compétent.



Le couvert

■ **AUTOUR DU ROCHER**
8, allée de l'Embarcadere
✆ 02 97 57 06 46
www.autourdurocher.fr
contact@autourdurocher.fr
Embarcadère de Port-Blanc pour l'île aux Moines, grand parking à 100 m.

Ouvert toute l'année. Le lundi et le mardi de 9h30 à 15h ; le jeudi de 9h30 à 22h ; le vendredi et le samedi de 9h30 à 0h ; le dimanche de 9h30 à 17h30. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ (pour une entrée et un plat ou un plat et un dessert). Chaises bébé. Terrasse. Animations.
Le bar bistronomique Autour du Rocher rassemble tout ce qui fait une bonne adresse. Il y a la vue imprenable sur la mer et sur le port de Port-Blanc ; l'accueil souriant et agréable ; des concerts certains vendredis soir ; la carte simple et tentante et la dégustation qui surprend, étonne et régale. Sur la carte se démarquent le tartare de poissons du Rocher, ses cassolettes et planchas de poissons, mais aussi son *fish burger*. Pain à l'encre de seiche et alliance gourmande de dos de cabillaud et de chèvre. Les végétariens trouveront leur bonheur avec des propositions sur simple demande, composées à base de légumes du marché.
Dans les cuisines, ce sont les produits frais et locaux qui sont à l'honneur. Ils sont choisi avec amour, comme le kouign amann, élu meilleur du monde en 2014, servi en dessert et… petite astuce de gourmand, proposé en miniature dans le très généreux café gourmand surprise.

LA CABANE A HUITRES DE TOULVERNE
Pointe de Toulvern
✆ 02 97 57 00 19
www.aurythmedesmarees.fr
contact@aurythmedesmarees.fr

Avril et octobre : ouvert du vendredi au dimanche – Mai, juin et septembre : ouvert du mercredi au dimanche soir – Juillet et août : ouvert 7j/7. CB non acceptée. Label Parc du PNR du Golfe du Morbihan. Accueil des groupes. Terrasse. Parking.
Envie de déguster un plateau de fruits de mer, les pieds dans l'eau ? Voilà ce que vous propose la Cabane à huîtres d'Ivan Selo, ostréiculteur depuis 5 générations. Vous pourrez déguster palourdes, huîtres creuses ou plates, tourteau, homard, langoustines, et autres fruits de mer, mais venez surtout découvrir son « Huître de Toulverne » devant un panorama exceptionnel, une vue à vous couper le souffle. Tranquillement installés sur une belle terrasse, un moment savoureux et de quiétude vous attend. Et si vous préférez vous délecter de ces plateaux tranquillement installés chez vous, n'hésitez pas à passer commande et les emporter !

Les sept îles

En quittant Baden par l'ouest, vous atteindrez la rivière d'Auray par une petite île : les sept îles. Quel drôle de nom pour cette petite terre à forme triangulaire ! En grande partie privée, vous pourrez la parcourir en restant sur le sentier côtier qui en fait le tour. L'arrivée sur Séniz (son nom breton) est spectaculaire. D'abord plage, le cordon littoral se découvre en banc de sable et est recouvert à marée haute. Profitez des orchidées sauvages, de l'arenara montana et de la romulée (trésors botaniques uniques dans ces lieux !). Longez les sous-bois de pins et de feuillus et plongez entre les ajoncs et les prunelliers. Vous trouverez au bout de l'île la seule maison qui abrita un chantier ostréicole. Tentez le passage vers l'île d'Er Runio mais attention aux marées ! Tout en retournant vers le continent, vous admirerez les anses vers Baden, puis Locmariaquer et l'entrée du golfe. Soyez prudent en franchissant le tombolo : les courants à marée montante peuvent être assez forts. Ne tentez pas le passage, attendez la marée descendante.

LA CHAUMIÈRE DE POMPER
Le Moulin de Pomper
14, lieu-dit Kerhervé
✆ 02 97 58 59 66
lachaumieredepomper.fr
lachaumieredepomper@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi à partir de 12h et à partir de 19h. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Sur la route de l'embarcadère, cette chaumière allie modernisme et authenticité historique. Nous avons adoré l'ambiance métal et bois avec de belles ouvertures sur le jardin. Spécificités de galettes de blé noir, comme la Corsaire à base de sardine fumée, salicorne et trappe de Timadeuc ou la Jambe de lièvre à base de tome de Rhuys, lard fumé et confit d'oignon. Ne manquez pas l'accord sucré- salé avec la Granit : camembert, bacon et pruneaux. En crêpes de froment, une incontournable crêpe Fine Pomper : pomme, glace vanille et flambée à la fine de Bretagne. Belle carte de cidre « Cidreries du terroir » et poiré. Parking gratuit. Vraie qualité de service.

CRÊPERIE ER LANNIC
Lannic
Port-Blanc
✆ 02 97 57 07 07
Ouvert de février à mi-novembre. Basse saison : ouvert du vendredi au mardi le midi ; le mercredi midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Sans réservation. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
La crêpe est l'étoile du ciel breton, devise emblématique de la maison ! Incomparable Bretagne bénie des dieux, vous diraient Marie et Jean-François Le Port, établis sur ces rives depuis plusieurs années maintenant… Ils vous accueillent avec un sens familial inné, qui ne gâche rien au plaisir de la dégustation. Au mur, les photos des îles morbihannaises font découvrir aux visiteurs ces landes de terres entourées d'eau salée. Deux salles s'offrent aux gourmets de passage, la première typique avec sa cheminée, pierres et poutres apparentes, la deuxième, plus familiale, avec ses banquettes et sa vue sur le jardin. La terrasse permet de faire une pause en plein air tout en regardant les enfants s'amuser. Côté assiette, des galettes, des crêpes et un choix de pizzas, pâtes, carpaccio de bœuf, fruits de mer et snack. Er Lannic propose également des pizzas à emporter.

Le gîte

LE GAVRINIS***
1, rue de l'Île-Gavrinis
✆ 02 97 57 00 82
www.gavrinis.com
reservation@gavrinis.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle en janvier. 18 chambres. Chambre double de 57 € à 108 €. Demi-pension (de 128 à 185 €). Petit déjeuner buffet : 11 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking. Animaux acceptés (7,50 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (resto du terroir attenant).
Décoration personnalisée, et du plus bel effet, pour cet établissement trois étoiles, véritable maison de famille dressée à 3 km des bords du Golfe du Morbihan et de Port Blanc. Dans le restaurant attenant, Serge Linières, chef passionné de poissons et de thé (Maison des 3 thés), vous séduira par une création permanente. Bienvenue dans un havre de tranquillité et de bonheur gustatif !


© MÉLANIE CHOSSON

Dégustation d'huitres à Baden.



12 route de Brangon
56870 Baden - Vannes
Golfe du Morbihan
02 97 57 06 05
vb@levaldebrangon.com
www.levaldebrangon.com

Chambres d'hôtes

■ **LE VAL DE BRANGON**
NATHALIE ET PATRICK HUBIER
Brangon
✆ 02 97 57 06 05
www.levaldebrangon.com
vb@levaldebrangon.com

Gîtes de France (5 épis). Arrivée entre 16h et 19h. 5 chambres. Chambre double à partir de 170 € ; suite de 190 € à 230 €. Petit déjeuner inclus (boissons chaudes et fraîches servies en continue). Sur réservation : assiettes de fruits de mer, charcuterie. Carte des vins. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration. Hammam. Pas de chien admis.

Comment ne pas succomber au charme intemporel de cette longère de 1824 ? Entièrement rénovée et décorée le plus délicieusement du monde – les magazines de déco en font l'éloge ! – vous pourrez admirer des trésors de brocante en harmonie parfaite avec le caractère des lieux. Nathalie et Patrick vous y accueillent chaleureusement et vous invitent à découvrir leur maison d'hôtes 5 Epis, la seule d'ailleurs dans le Morbihan, et leurs cinq chambres d'exception qui répondent au nom d'anciennes seigneuries de Baden. Chacune d'entre elles bénéficient d'une ambiance différente, romantique à souhait, et d'un confort sans faille (lit large de 160 cm, salle de bains privative, WC, écran plat lcd, wi-fi). Il est très appréciable de se délasser dans le beau salon avec son immense cheminée, de flâner dans le jardin entouré de noisetiers ou de se détendre dans la piscine chauffée découvrable ou dans le hammam. Enfin, la possibilité de grignoter sur place et sur réservation est un plus non négligeable ! Un avant-goût du paradis !

Campings

■ **YELLOW VILLAGE MANE GUERNEHUE*****
52, rue Mané-Er-Groez
✆ 02 97 57 02 06
www.camping-baden.com
info@camping-baden.com
Entre Vannes (12 km) et Auray (8 km), route D 101.

Ouvert du 13 avril au 30 septembre 2018. Réservation impérative. Terrain de 20 ha. 377 emplacements. Taxe de séjour : 0,55 €/jour/adulte. Chèque Vacances. Club enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi. Restauration. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Spa ; Centre aqualudique. Centre équestre.

Le camping Yelloh ! Village Mané Guernehué vous accueille au cœur du golfe du Morbihan, classé parmi les plus belles baies du monde. Vous serez accueilli sur des emplacements spacieux, ensoleillés ou ombragés, de 100 m² environ, séparés par des haies ou des arbustes, implantés d'une façon très variée sur le terrain. Vous trouverez aussi des mobile-homes de 4 à 8 personnes, des chalets de 5 et 6 personnes et des gîtes de 2 à 14 personnes et aussi une roulotte pour 4 personnes. C'est dans une ambiance familiale et détendue que vous passerez un séjour agréable : complexe aquatique ludique (bassin de natation, un bassin ludique avec rivière à courant,



© IRÈNE AJASTRIEY – AUTHOR'S IMAGE

Le centre-ville de Baden.

un toboggan et 5 pentagliss, une pataugeoire animée et un solarium de 200 m² environ), espace bien-être (massages, spa, soins du visage, gommage, enveloppements, épilation…), centre équestre, tyroliennes, parc nature de 10 ha avec animaux et étangs pour la pêche, tir à l'arc, terrain multi sports, beach-volley, tyrolienne, trampoline, structure gonflable, aire de jeux, terrain de boules, minigolf, tables de ping-pong, jeux vidéo, billards, restaurant, supérette. Le paradis de la détente !

Loisirs

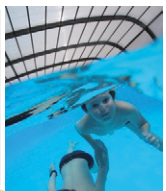
ESCALE PÊCHE – GUIDE DE PECHE
Port blanc
✆ 06 70 02 10 49
www.escalepeche.fr
contact@escalepeche.fr
Fermé de novembre à mars. Ouvert de 7h à 13h30. 110 € / personne. Forfait 1 enfant et 1 adulte : à 150 €. Chèque Vacances. Reportages fréquents dans le magazine « pêche en mer ».
Philippe Sirop sillonne depuis les années 1978 les bras, abers et chenaux du golfe du Morbihan. Issu d'une famille de pêcheurs il a eu le bonheur de transmettre sa passion aux nombreux débutants, en famille ou seuls dans les coins les plus reculés où se logent les bars. Les départs se font depuis de nombreux ports du golfe en fonction des demandes de ses invités. A bord de son « doris », véritable joujou authentique et traditionnel il vous initiera en finesse aux pêches de surface, sa prédilection, car les attaques sont très visibles du bateau, ainsi qu'aux pêches de fond sur les parcs à huîtres au moment des courants ascendants ou descendants. Une partie technique est réservée aux fabrications, réutilisations et montages de leurres souples. Ne pas oublier d'apporter sa carte marine locale, Philippe saura vous indiquer les « spots » magiques en fonction des heures de marée. Aborder les rives au petit matin avec un tel passionné amoureux de son Golfe vous laissera un souvenir impérissable et privilégié ! Formule « chèque cadeau » sur Internet. C'est quand mon anniversaire ? Bon à savoir : départ de Baden à Port-Blanc mais depuis Arradon également.

AU RYTHME DES MAREES — NOUVEAU
Pointe de Toulvern
✆ 02 97 57 00 19
www.aurythmedesmarees.fr
contact@aurythmedesmarees.fr
Avril et octobre : ouvert du vendredi au dimanche – mai, juin et septembre : ouvert du mercredi au dimanche soir – juillet et août : ouvert 7j/7. Formule Découverte parcs ostréïcoles : 0-12 ans : 15 €/pers. Adultes : 35 €/pers. Groupes (+10 pers.) : 30 €/pers. – Formule Coucher de Soleil : 40 €/pers. (min. 10 pers). Chèque Vacances. Label Parc du PNR du Golfe du Morbihan. Parking.
Animé par l'amour de son métier, l'ostréiculture pratiquée depuis 5 générations dans sa famille, Ivan Selo vous embarque pour une expérience unique en France. A bord de son bateau (à moteur électrique, afin de respecter l'environnement), petits et grands, venez découvrir les parcs à huîtres de cette belle exploitation, mais pas seulement ! Ivan vous racontera avec toute sa passion et sa gentillesse, la vie de l'huître, le métier d'ostréiculteur, mais aussi l'histoire du golfe du Morbihan et très respectueux de l'environnement, il vous sensibilisera au fonctionnement de l'écosystème… Toujours à l'écoute pendant ce moment privilégié, il répondra volontiers aux questions des plus curieux ! Et pour les plus courageux, vous pourrez descendre dans les parcs à huîtres et endosser le costume d'ostréiculteur ! En plus de cette « Découverte du parc à huîtres », il est proposé une autre formule : « Coucher de soleil », allongez-vous sur l'un des transats du bateau et partez pour une balade de 2 heures en toute quiétude sur le golfe du Morbihan avec dégustation d'huîtres, palourdes et bigorneaux… Vous avez également la possibilité de privatiser le bateau pour une occasion particulière et organiser avec Ivan une sortie exceptionnelle « sur mesure ».
Il vous propose également de vous faire découvrir le Golfe du Morbihan à bord d'un semi-rigide confortable. Au programme, la magnifique rivière d'Auray, l'entrée du Golfe, l'Ile d'Arz, l'Ile aux Moines et la rivière de Vannes. Les consulter pour les horaires et les tarifs.

CARNAC ★★★

Carnac est le lieu du mégalithisme mondial. On y découvre effectivement une très forte concentration de mégalithes de tous genres dans un périmètre de quelques kilomètres carrés… Mais Carnac est également, et surtout, célèbre pour ses alignements ! Les chiffres bruts donnent le vertige ! Quelque 3 871 pierres levées (menhirs ou peulvens selon l'ancienne appellation) réparties dans les quatre grands groupes du Ménec, de Kerzerho, de Kerlescan et de Kermario, très proches les uns des autres. A ceux là peut encore être ajouté celui du Petit Menec qui comporte une centaine de pierres réparties sur huit rangées. Le paysage est à ce point marqué par la présence des pierres qu'il a donné son nom à la commune. Carnac tire en effet son nom de *carn*, mot commun à toutes les langues celtiques qui désigne un tas de pierres. De nombreuses théories ont été avancées sur l'origine de ces alignements. C'est finalement à la seconde moitié du XIX[e] siècle et, dans les années 1860, que les premières fouilles scientifiques organisées sous les auspices de la Société Polymathique du Morbihan rendirent compte qu'à la vue du mobilier qui y fut découvert, les dolmens à couloirs étaient en réalité des sépultures datant du néolithique (antérieur d'au moins 2 000 ans à l'arrivée de nos ancêtres les Gaulois !) Quant aux alignements, l'encre coule encore sur leurs significations… L'une d'entre elles voudrait qu'ils aient constitué des sortes de temples astronomiques orientés dans le sens du lever du soleil au solstice d'hiver.

CAMPING ★★★
LE SAINT LAURENT
Camping familial et très calme
Idéal pour se ressourcer aux chants des oiseaux !

Au coeur des sites touristiques du Morbihan (Carnac, Quiberon, Ria Etel...)

Kergonvo, 56400 Ploemel - Tél. 02 97 56 85 90
www.camping-saint-laurent.fr - contact@camping-saint-laurent.fr

■ **OFFICE DE TOURISME**
74, avenue des Druides
Carnac-Plage ✆ 02 97 52 13 52
www.ot-carnac.fr – accueiltourisme@ot-carnac.fr

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 15h à 19h. D'avril à juin et en septembre, ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, le dimanche de 15h à 18h. Autre point d'information au bourg toute l'année et à la maison des mégalithes en été.
Deux points d'information sont accessibles toute l'année à Carnac : celui du bourg au centre-ville et celui de la plage. En été, un troisième point d'information est ouvert à la Maison des mégalithes. Quel que soit le bureau dans lequel vous vous rendiez, vous y trouverez toutes les informations utiles pour votre séjour à Carnac. Parmi ces informations, une offre d'hôtellerie, d'activités, de visites… Ainsi qu'une billetterie pour les croisières, les traversées vers les îles, un bureau SNCF…

Points d'intérêt

■ **LES ALIGNEMENTS DE CARNAC** ★★★
Le Ménec ✆ 02 97 52 29 81
www.menhirs-carnac.fr
carnac@monuments-nationaux.fr

Fermé 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. D'avril à juin et en septembre de 9h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 5 €. Déambulation libre et gratuite dans les alignements à la basse saison d'octobre à mars. Label Tourisme & Handicap. Fauteuil manuel en prêt, parking gratuit. Boutique.
La Maison des Mégalithes a rouvert ses portes en mars 2018 après 18 mois de travaux ! L'espace d'accueil y a été repensé et optimisé afin que le public ait une meilleure appréhension des mystères de ce site… Les visiteurs pourront ainsi découvrir, dans ce bâtiment flambant neuf, des espaces de médiation, une salle de projection, une librairie-boutique ainsi que l'accueil accessible à tous, sans exception. Des expositions photos y seront également présentées. Futé : vous pouvez désormais réserver vos places en ligne pour les visites conférences. Et en juillet, vous pourrez peut-être assister au spectacle nocturne Skedanoz et découvrir alors sous un nouvel angle les menhirs mis en lumière. Petit rappel sur les alignements de Carnac : il s'agit de l'endroit qui regroupe la plus forte concentration de mégalithes au monde (à peu près 3 000 menhirs de tous genres alignés sur 4 km !). Sorte de Mecque des passionnés des « grosses pierres », il faut savoir que le sentier des mégalithes a été redessiné afin de devenir un véritable lieu de promenade. A noter que des ateliers « Geste de la préhistoire sont également proposés.

■ **LA MAISON DES MÉGALITHES**
Route des Alignements
Lieu-dit Le Ménec ✆ 02 97 52 29 81
www.menhirs-carnac.fr

Fermé le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. En avril, mai, juin et septembre, ouvert tous les jours de 9h30 à 18h. Visite-conférence : 9 € (tarif plein), 7 € (tarif réduit), 5 € (tarif spécifique). Atelier pédagogique : 11,50 € (tarif plein), 7,50 € (tarif réduit). Contes et parcours : 8 €/3 € pour les contes et 11,50 €/7,50 € pour la randonnée. Visite guidée. Boutique. Animations.
Après 18 mois de travaux, la Maison des Mégalithes (construite en 1990) à rouvert ses portes en mars 2018. Gérée par le CMN (Centre des Monuments nationaux), celle-ci a été complètement repensée et modernisée. Les travaux ont permis d'améliorer les conditions d'accueil du public (environ 700 000 visiteurs par an) avec un nouvel espace d'information mais aussi un espace de médiation culturelle avec une salle de projection. Inscrites depuis 1889 aux Monuments historiques, les mégalithes attendent également un classement au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1996. La Maison des Mégalithes nous permet d'en apprendre un peu plus

à leur sujet… A noter : une borne multimédia ainsi que des maquettes tactiles ont été mises en place pour les malentendants et les malvoyants. Et jusqu'en juin 2019, vous pouvez venir découvrir l'exposition « Zacharie Le Rouzic, archéologue et photographe à Carnac ». Il s'agit de clichés réalisés dans la région de Carnac il y a plus d'un siècle par ce précurseur de la photographie documentaire et scientifique. Pour la visite du site, le sentier des Mégalithes a également été créé. Il s'agit d'un itinéraire de promenade et de randonnée longeant les alignements du Ménec, de Mermario, de Kerlescan et le tumulus Saint-Michel. Bonne visite à tous…

Le couvert

LE 18ÈME AMENDEMENT
9, Allée du parc ✆ 02 97 58 44 41
18e.amendement@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermé 1 mois après les vacances de Noël. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert tous les jours toute la journée en juillet et août (restauration uniquement sur les heures de service). Menus de 25 € à 35 €. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Formules du midi : entrée + plat + dessert : 18,50 € ou entrée + plat ou plat + dessert : 13,50 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Quelques concerts pendant la saison.

C'est dans un décor chic et chaleureux, avec banquettes en cuir style rock'n'roll, que l'équipe du 18e Amendement vous accueille à Carnac-Plage. Ici, les produits sont frais et de saison et les suggestions du chef sauront vous donner l'eau à la bouche… Ce jour-là, le Petit Futé s'est penché sur le menu avec en entrée le velouté de cèpes et brisures de châtaignes, et en plat c'était dos de cabillaud et risotto aux saveurs de cèpes et herbes fraîches. Autant vous dire que c'était aussi beau que bon ! Et les assiettes qui passaient à côté avaient l'air tout aussi goûtues… On apprécie également la grande terrasse qui accueillera quelques concerts cet été. Belle adresse à découvrir.

LA BRIGANTINE
3, rue Colary ✆ 02 97 52 17 72
www.labrigantine.net
daniel.seveno@orange.fr

Fermé du 31 décembre au 10 février. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 22 € (midi en semaine). Menu Homard : 70 €.

Un établissement incontournable à Carnac, situé en centre-ville près de l'église. Le patron Daniel Séveno est fils d'ostréiculteur, c'est donc tout naturellement qu'après avoir tenu une crêperie pendant 12 ans, que rodé à la restauration, cet autodidacte ouvre en 1995 La Brigantine, restaurant spécialisé dans les fruits de mer. La déco vous plonge sans détour dans une ambiance ultra-marine où pullulent les mouettes. Différentes formules, menus et la carte sauront vous ravir, même si vous n'êtes pas fana de produits de la mer : ravioles de langoustines émulsion de girolles ou carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et combava, pavé de turbo sauvage sauce hollandaise et mini-légumes de saison. La terre est également mise à l'honneur avec des produits toujours issus du terroir. A titre d'exemple : le ris de veau ou le magret d'oie. Les fruits de mer et les coquilles Saint-Jacques sont excellents, ainsi que les pétoncles farcis maison. Pour le dessert, difficile de faire son choix avec des recettes maison empreintes d'originalité. Le patron sait aussi animer sa salle de restaurant, dans une ambiance chaleureuse et familiale. A découvrir absolument !

LA CALYPSO
158, rue de Po ✆ 02 97 52 06 14
www.calypso-carnac.com

♿

Ouvert de février à fin novembre. Ouvert le midi et le soir. Fermé dimanche soir et lundi hors vacances scolaires. Service tardif en saison. Réservation recommandée. Carte : 75 € environ.

C'est dans cette ancienne maison de pêcheur, face au parc à huîtres du Pô, que vous entrerez afin de déguster un poisson grillé au feu de cheminée, spécialité de la maison, d'Alexandru Carausu. Un endroit charmant donc, labellisé « cuisine de qualité » par le Collège culinaire de France et Maître restaurateur, qui a su garder son authenticité dans un cadre tout à fait paisible. Quelques bigorneaux en guise d'apéritif avant de se décider sur le plat que l'on va choisir : turbot, sole, rouget, barbue, brochette de lotte… Vous aurez le choix parmi 10 à 12 variétés de poissons, selon l'arrivage d'Etel. Sans compter les fruits de mer et, cerise sur le gâteau, le homard et la langouste grillés à la cheminée, devant le client, gage majeur de qualité. Le tout accompagné de grenailles (ces petites pommes de terre au goût fin et délicat servies dans leur peau). On a bien envie aussi d'essayer la salade de langoustine au gingembre et les huîtres chaudes… Quelques spécialités sucrées également telles les fraises flambées (en saison) finissent de nous sublimer.





LULU A LA PLAGE

NOUVEAU

3, avenue Miln ✆ 02 97 52 26 87

Fermé le dimanche soir – le lundi soir et mardi toute la journée. Menus de 19,50 € à 59 €. Menu enfant : 8,80 €. Plat du jour : 13 €. Terrasse.

Planté dans un cadre exceptionnel, face à la grande plage de Carnac, pas étonnant qu'Ingrid et Yannis aient choisi ce nom pour leur restaurant Lulu à la Plage… Ces deux-là ont ouvert en début d'année cet établissement spécialisé dans les fruits de mer. D'ailleurs, ils proposent un menu homard, avis aux amateurs ! Pour les autres, vous aurez le choix entre salades repas, burgers, moules, brochettes, poissons et quelques viandes tout de même. Sans oublier les plateaux de fruits de mer… La déco aux tonalités de bleus est agréable et n'est pas sans rappeler la proximité immédiate avec la mer. Un plus pour l'accueil et la terrasse qui nous permet de profiter pleinement de ce superbe panorama.

LA TERRASSE

86, avenue des Druides ✆ 02 97 52 12 29
www.la-terrasse-carnac.fr

♿

Ouvert toute l'année. Carte : 17 € environ. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Accès wi-fi.

Cette pizzeria-grill située à 100 m de l'office de tourisme de Carnac plage a été entièrement rénovée en 2017. Elle propose les seules pizzas cuites au feu de bois de la ville. Pour se mettre en bouche, on peut commencer avec un apéritif maison. Une sélection de vins français et italiens achetés directement à la propriété vous sont également proposés. Outre la Calabraise, la pizza Léo et plein d'autres, on pourra déguster des grillades notamment la côte de bœuf d'origine française VBF servie sur une planche à découper. Egalement : spécialité d'andouillette de Troyes, jarreton grillé. En été, on profitera de la petite terrasse. Pour consulter la carte, rendez-vous sur la page Facebook. L'établissement propose également ses pizzas en emporter. Accueil très chaleureux.

LE TUMULUS

Chemin du Tumulus ✆ 02 97 52 08 21
www.hotel-tumulus.com
info@hotel-tumulus.com

Maître Restaurateur. D'avril à septembre ouvert tous les midis (sauf lundi et mardi) ainsi que tous les soirs. En février, mars, octobre et novembre ouvert uniquement le soir. A la carte ou menus. Le midi : Menu gastronomique « Retour de Marché » à 25 € et le soir menus gastronomiques à partir de 45 €.

Un environnement exceptionnel pour ce restaurant qui s'inspire des saisons et qui les respecte. Produits maison et artisanaux à déguster au bar, en terrasse ou en chambre ; et cuisine gastronomique, où terre et mer sont intimement liées, qui conjugue à tous les temps des trésors du terroir en provenance des petits producteurs locaux. Mi-cuit de saumon aux algues fraîches, pulpe de butternut, suprême de poulet à la tomme de Saint-Léry, saint-pierre rôti au beurre demi-sel accompagné de petits légumes de saison, fromages affinés de Alain Pichonet, le Saint-Honoré à la crème de marrons sont quelques merveilles issues de la carte. Quant à la carte des vins, elle met à point d'honneur à privilégier les vins d'artisans vignerons, sélectionnés selon les principes de l'agriculture biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée.

LE PETIT BEDON

106, avenue des Druides ✆ 02 97 52 11 62
www.lepetitbedon.fr
contact@lepetitbedon.fr

♿

Ouvert toute l'année. Le dimanche, le lundi et le mercredi de 17h à 1h ; le jeudi de 18h à 1h ; le vendredi de 18h à 2h. Menus de 24,50 € à 33,50 €. Menu enfant : 9 €. Formule antillais : 22 €. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Animations. Concerts tous les vendredis.

Le Petit Bedon, c'est le restaurant tendance de Carnac. C'est aussi le plus ancien… Il bénéficie d'une terrasse couverte, chauffée et climatisée. L'originalité et l'exotisme caractérisent la cuisine du Petit Bedon. Côté exotisme, les Antilles sont à l'honneur : liboké de cabillaud (cuit dans sa feuille de banane), boudin créole, crabe farci, ou encore colombo d'agneau. Côté mer et terroir : huîtres de de la baie de Quiberon, homard breton, escargots de Groix, andouille chaude Le Bihan de Plouharnel, sole meunière des petits bateaux, fromage de chèvre et beurre de cidre Le Roélan (Erdeven)… Sinon, on peut aussi opter pour la braserade, viande de bœuf en fines tranches que vous grillerez vous-même sur un barbecue individuel installé pour l'occasion sur votre table !



TUMULUS

* * *

HOTEL - RESTAURANT - SPA

L'unique expérience entre pierres et mer.



- Espace bien-être



- Affaires



- Gastronomie



- 29 chambres et suites

Chemin du Tumulus I 56340 Carnac I +33 (0)2 97 52 08 21 I Fax +33 (0)2 97 52 81 88
www.hotel-tumulus.com I info@hotel-tumulus.com

© MÉLANIE CHOSSON



Plage de Carnac.

■ **LA POTION MAGIQUE**
10, rue Saint-Cornely ✆ 02 97 52 63 46
creperie.lapotionmagique@gmail.com
Ouvert toute l'année. Labellisée Crêperie Gourmande et Qualité Tourisme depuis de nombreuses années. Ouvert tous les jours midi et soir pendant les vacances scolaires. Ouvert du mardi au samedi midi et soir hors vacances scolaires. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Encore une adresse hautement recommandée en Bretagne, dans le Morbihan ! Située en plein centre-ville, à une centaine de mètres de l'église, la crêperie La Potion Magique vous propose ses spécialités de crêpes et galettes, à déguster en salle ou en terrasse si le temps le permet. Vous pourrez choisir parmi, entre autres, la galette noix de Saint-Jacques flambée au cognac sur une fondue de poireaux, la sardine épinard tomate ou encore celle des sœurs All Good (saucisse bretonne, oignons frits, sauce moutarde et salade)… Côté sucré, laissez-vous tenter par la Cornelly (pommes rissolées au beurre et caramel au beurre salé maison) ou la Créole (poêlée d'ananas et de bananes, boule vanille, flambée au rhum)… Un vrai bonheur ! Le plus : la maison offre à ses clients sa potion magique, mais on ne vous en dit pas plus. Pas étonnant que l'établissement ait le label « crêperie gourmande » depuis 2011 ! Une adresse très appréciée, d'autant plus que les enfants ont leur petit coin à eux (lecture, dessin…).

Le gîte

■ **AN TI GWENN****
4, rue de Poul-Person ✆ 02 97 52 00 73
www.hotel-antigwenn.com
bienvenue@hotel-antigwenn.com
Logis. 10 chambres. De 59 € à 160 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 €. Petit déjeuner : 5 €. Chambre quadruple de 96 € à 139 €. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
An Ti Gwenn, la maison blanche en breton, est un charmant petit hôtel de dix chambres récemment rénovées dans un esprit de bord de mer. Très lumineuse, la décoration de l'ensemble conjugue harmonieusement les couleurs et la matière faisant ressortir une atmosphère apaisante. Le jardin, ombragé et au calme, vous attend avec ses transats. Le spa Le Tumulus situé à 150 m vous propose des forfaits bien-être et des soins à la carte : massages, modelages, soins anti-âge, oxygénants ou purifiants, gommages, enveloppements, bains bouillonnants… A quelques mètres de l'hôtel, le restaurant Le Tumulus est un haut lieu de la gastronomie locale. Un parking privé est à votre disposition. A proximité, de nombreuses activités : golf, randonnées, voile, VTT, spa, croisière, sports nautiques, plage, casino…

■ **LE DIANA****
21, boulevard de la Plage
✆ 02 97 52 05 38
www.lediana.com
contact@lediana.com
Ouvert d'avril à octobre. 38 chambres (et suites). Petit déjeuner : 19 € (9 € pour un enfant jusqu'à 10 ans). Wi-fi. Restauration. Vente. Hammam, bain bouillonnant. Prêt de vélos gratuit.
Ce magnifique hôtel de standing dispose de 38 chambres et suites avec vue sur mer ou sur le mini-golf. Pour se restaurer, rejoignez Les Marquises, où le menu marché est renouvelé chaque jour. Le confort est optimal (piscine, hammam, bain bouillonnant, appareils de fitness et de musculation, shiatsu japonais, réflexologie chinoise, relaxation taoïste aux huiles essentielles…) avec une piscine d'eau douce chauffée pour les petits, une plage publique de sable fin, des jouets de plage à disposition, des bicyclettes de toutes tailles, des patinettes, et une malle à jouets dans la chambre. Avec un emplacement comme celui du Diana et de si belles prestations, on a hâte d'y séjourner. A découvrir !

■ **LE TUMULUS*****
Chemin du Tumulus ✆ 02 97 52 08 21
www.hotel-tumulus.com
info@hotel-tumulus.com

Restaurant ouvert le midi d'avril à septembre et le soir de février à novembre. 29 Chambres et Suites. Chambre double de 99 € à 185 € ; suite de 195 € à 300 €. Demi-pension : 48 €. Petit déjeuner : 16 €. Demi-pension enfants à 24 €. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant attenant : menu le midi à 25 €. Soirées étapes). Tv satellite, Canal +. Piscine exterieure chauffée (ouverte en saison) – Bain bouillonnant, Hammam, Sauna, Douche sensorielle (+9 €).
Situé un peu à l'écart de Carnac-Plage, au pied du tumulus de Saint-Michel, cet hôtel de charme et de caractère avec vue panoramique sur la baie de Quiberon, vous offre sérénité et détente. Le corps principal du bâtiment date de 1900, la salle de restaurant de 1940 et c'est actuellement la 4e génération de la famille qui est à la tête de ce merveilleux établissement entièrement rénové en 2006. Les chambres, tout confort, bénéficient de l'accès ADSL, du téléphone et de TV LCD Satellite, d'une terrasse privée pour la plupart et d'un jardin privé pour certaines. A disposition, une grande piscine extérieure chauffée (ouverte en saison), un jardin d'agrément, un espace bien-être : sauna, hammam, douche sensorielle (+ 9 €), cabines de soin. Un magnifique hôtel où tout est mis en œuvre pour la réussite de votre séjour. Le restaurant attenant à l'établissement est un haut lieu de la gastronomie locale : couronnée établissement remarquable par le triple étoilé Alain Ducasse, il a également été honoré de 2 fourchettes au Michelin. Label Maître Restaurateur. Vastes propositions pour vos besoins en réceptions. Menu approprié le midi. Prestations haut de gamme pour séminaires. Room service. Un superbe joyau à découvrir !

Campings

■ **CAMPING LE DOLMEN*****
Chemin de Beaumer ✆ 02 97 52 12 35
www.campingledolmen.com
camping.ledolmen@gmail.com

Qualité Tourisme. Camping Qualité. Ouvert de mai à septembre. Terrain de 3 ha. 134 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 32 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 240 € à 805 € la semaine. Accepte la carte ASCI, assurance annulation possible. Chèque Vacances. Des mobil-homes adaptés aux PMR. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (snack).
Idéalement situé à 600 mètres de la plage du Men-Du et à 1,5 km de Carnac, ce camping familial vous propose calme et détente. Sylvie et Didier vous réserveront un accueil des plus chaleureux. Une piscine couverte et une pataugeoire chauffées sont mis à votre disposition, vous y trouverez également une aire de jeux pour les plus jeunes, un terrain multisports, une salle de jeux (avec billard, TV et flipper) et un terrain de pétanque. Le Camping du Dolmen fait également dépôt de pain (pain frais et viennoiseries du jour disponibles tous les matins à l'accueil du camping sur réservation) et dispose d'un snack pour les petites faims. Les mobil-homes bénéficient de tout le confort moderne et certains sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

■ **CAMPING LE MOUSTOIR******
Moustoir ✆ 02 97 52 16 18
www.lemoustoir.com – info@lemoustoir.com

Ouvert du 6 avril au 14 septembre 2019. Terrain de 6 ha. 115 emplacements. Parking hors emplacements. Emplacement de 10,50 € à 30 €. 2 personnes de 10 € à 15 €. Mobil-homes de 135 € à 1 217 € la semaine. Mobil-homes jusqu'à 8 personnes possibles. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi. Restauration. Vente. Hammam. Animations.
Le camping Le Mouchoir se situe à quelques kilomètres des plages de Carnac. Il dispose de tous les équipements nécessaires pour passer un agréable séjour : piscine couverte, piscine extérieure avec toboggans aquatiques, aire de jeux sur le thème du célèbre bateau pirate le Black Pearl depuis 2018, mini-ferme, mini-golf, terrain multisports, hammam, châteaux gonflables, baptêmes de poneys, épicerie, bar-restaurant, plats à emporter, diverses animations… Et depuis 2018, toutes les locations sont équipées de terrasses couvertes. Si vous êtes amateurs de sensations fortes, le Camping du Moustoir propose également des parcours en tyrolienne ainsi que du *paintball* pour les enfants !

Loisirs

■ **INSTITUT SOINS SPA LE TUMULUS** NOUVEAU
Chemin du Tumulus ✆ 02 97 52 08 21
www.hotel-tumulus.com
info@hotel-tumulus.com
Ouvert tous les jours de 10h à 19h.
Pendant votre séjour à Carnac, on vous invite à venir découvrir l'institut soins spa du Tumulus, hôtel-restaurant-spa réputé dans le coin. Ici, on s'intéresse surtout à l'espace bien-être de l'établissement : bain bouillonnant et piscine extérieurs, et deux cabines de soins (une duo et une solo). C'est là que vous pourrez profiter en toute sérénité de vos soins : soins du visage, modelages (relaxant, aux pierres chaudes, pieds…), soins du corps (enveloppement douceur à la fleur de coton, enveloppement à la spiruline…), soins esthétiques (maquillage, manucure, épilation)… Et la belle nouveauté de cette année, c'est l'espace détente qui est ouvert à tous (les clients de l'hôtel ne seront plus les seuls privilégiés !). Tous pourrez venir venir goûter aux plaisir d'une relaxation dans le sauna, le hammam, ou encore la douche expérience ! Une douche qui vous procurera les bienfaits d'une thérapie au choix parmis la musicothérapie, l'aromathérapie, l'hydrothérapie ou encore la chromothérapie. Et après ce petit moment de détente, n'hésitez pas à venir découvrir la tisanerie de ce nouvel espace… Pour info, le Tumulus détient le label Spa de France.

■ **THALAZUR**
Avenue de l'Atlantique
✆ 02 97 52 53 54
www.thalazur.fr
carnac@thalazur.fr
Spa marin ouvert tous les jours de 9h à 13h30 et de 14h30 à 20h. Restauration.
Lieu exceptionnel en Bretagne, la Thalasso de Carnac est l'endroit incontournable pour se détendre et se ressourcer. Dans cet espace de 2 500 m² vous pourrez ainsi vous laisser aller aux bienfaits de l'eau de mer avec le plus grand spa marin de Bretagne. Vous pourrez également profiter de la salle de fitness proposant près de 40 machines pour vous mettre en forme. Entre le spa marin, le spa beauté et la thalasso, vous aurez alors l'occasion de profiter de tous les espaces mis à votre disposition : lits massants, grand Jacuzzi à ciel ouvert, hamacs, solarium, jardin tropical, saunas, parcours marin intérieur/extérieur… Le complexe, posé entre les salines et la mer, vous propose depuis 2012 des cures 100 % bio, uniques en Europe : thalasso minceur bio, thalasso post-natale bio, thalasso spa sensation et thalasso voyage zen bio qui sont des nouveautés 2018… Découvrez également la thalasso bio 14/18 ans si vous venez avec vos ados ! Situé au cœur d'un domaine naturel de plusieurs hectares, le cadre est exceptionnel. Une fois vos soins accomplis, vous pourrez vous promener sur l'île aux oiseaux et choisir parmi l'un des trois restaurants (le diététique, le gastronomique ou le lounge) du complexe pour continuer à prendre soin de vous… « Le soin du corps par le plaisir » : c'est tellement vrai alors pourquoi s'en priver. Côté hébergement : l'hôtel Les Salines propose 210 chambres tandis que la résidence compte 22 studios et 12 appartements, de quoi satisfaire chacun. Un complexe haut de gamme dans lequel toute une équipe s'affaire pour prendre soin de vous, que rêvez de mieux ?

Sorties

■ **CIRCUS CASINO DE CARNAC**
41, avenue des Salines
✆ 02 97 52 64 64
www.casinodecarnac.fr
Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi de 10h à 2h ; le vendredi et le samedi de 10h à 3h. Restauration.
Le Circus Casino de Carnac vous propose pas moins de 91 machines à sous : des machines à rouleaux, des machines vidéo dernier cri et des machines poker. Vous aurez également accès à la roulette anglaise électronique : 13 postes sont ainsi disponibles et vous aurez peut-être la chance de jouer sur la roulette tactile et interactive (unique en Bretagne). Et pour les inconditionnels du black jack, il y a de la place pour vous aussi… Quant au restaurant du Circus Casino, il vous accueille tous les jours dans une ambiance raffinée. N'hésitez pas à profiter de la belle terrasse si l'occasion se présente. De nombreuses animations sont proposées toute l'année : dîner-spectacle, soirée quiz, soirée DJ, loto… Et quelques offres sympas à découvrir sur le site !

Emplettes

■ **CHARCUTIER-TRAITEUR JEAN-FRANÇOIS MERCIER**
59, avenue des Druides
✆ 02 97 52 10 06
Installé dans cet établissement depuis avril 2014, Jean-François Mercier, maître artisan depuis 2003, propose sa charcuterie artisanale et ses produits confectionnés maison. Ses spécialités : lard grillé, andouillettes maison, couscous, choucroute de la mer et choucroute de viande, pâté de campagne, boudin noir et blanc… Sans oublier les parties rôtisserie, sandwicherie et traiteur. Et comme il s'agit d'une entreprise familiale, ce sont les femmes de la famille qui sont au service. Pour compléter son offre, la charcuterie Mercier propose également des pâtisseries sucrées et salées, un rayon fromage, des vins… Il y a tout ce qu'il faut ici pour organiser vos repas. Une très bonne adresse à retenir, faites vous plaisir et soyez gourmand !

■ **AU PETIT PRINCE**
75, avenue des druides
✆ 02 97 14 46 15
www.aupetitprince-etel.com
contact@aupetitprince-etel.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 19h30. Ouvert 7j/7 en saison.
Ouvert depuis juillet 2017, le « dernier-né » des magasins d'Emeline et Maëlig Georgelin propose toujours ses délicieuses gourmandises… Un lieu de rêverie chocolatée et de pause gourmande avec le salon de thé ouvert toute la journée. Ici, vous aurez également l'occasion de découvrir le pain et les viennoiseries réalisés sur place, mais aussi le coin *snacking* salé avec notamment les sandwiches. Alors, on n'hésite pas à venir s'installer sur leur terrasse en été pour profiter du soleil et de cette dégustation… En prime, la décoration du Petit Prince est un délice de couleurs chatoyantes et de luminosité douce appelant à la sérénité nécessaire pour une belle dégustation.

Dans les environs

Erdeven

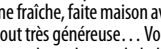
En breton, Erdeven se dit « Ar Deuwen » signifiant : pays de la dune. Et ce n'est pas étonnant, puisque cette charmante commune est tournée vers la mer… Avec près de 300 hectares de dunes protégées… Bien sûr, de nombreuses activités liées à l'environnement maritime sont proposées ici : voile, surf, canoë, char à voile, pêche à pied et en mer… En plus de ça, Erdeven dispose également de 80 km de sentiers de randonnée, l'idéal pour les amoureux de la nature. Tournée vers l'avenir et soucieuse de l'environnement, la commune fait partie de l'opération Grand Site naturel qui va de Gâvres à Quiberon et qui devient ainsi le plus grand massif dunaire de Bretagne. A visiter également, les 6 chapelles entièrement restaurées…

■ **RESTAURANT LES 7 SAINTS**
LD les 7 saints ✆ **02 97 55 52 65**
www.sept-saints.com
campingles7saints@gmail.com
Ouvert de fin mars à fin septembre. 7j/7 de 8h30 à 23h. Réservation recommandée. Menu enfant : 6,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Ce restaurant/bar/crêperie/pizzeria qui appartient au camping des 7 Saints, n'accueille pas que ses résidents, il est également ouvert à toute personne désireuse de venir goûter une cuisine fraîche, faite maison avec des produits locaux mais surtout très généreuse… Vous pourrez ainsi déguster des pizzas, des galettes, de belles salades, des raclettes ou encore des planchas ! Il y aura même des fruits de mer en été… Laissez-vous tenter par la Plancha Meli-Melo avec émincé de bœuf, magret de canard, filet de poulet, sauce poivre et gorgonzola ; ou encore la plancha plouf… plouf au saumon, noix de St-Jaques/Gambas, citron et sauce. Et pour le dessert, vous pourrez choisir entre des crêpes ou des glaces artisanales servies dans de drôles de récipients ! Accompagnez vos apéros de tapas et laissez-vous porter par les soirées qui sont proposées (DJ, Groupes, Karaoké etc..). Une ambiance bar de nuit grâce à un éclairage feutré et une belle piste de danse. Laissez-vous tenter par la carte de rhums arrangés ou de shooters.

■ **HÔTEL LES PINS*****
Rue Nationale
✆ **02 97 55 66 10**
www.hotel-erdeven.fr
contact@hotel-erdeven.fr
Logis (2 cheminées). 20 chambres. Chambre double de 52 € à 99 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 € (enfant de moins de 12 ans : 5 €). Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
Hôtel familial par excellence, l'hôtel des Pins est une belle maison bretonne qui trône fièrement au milieu d'un parc arboré que l'on peut aisément admirer depuis les fenêtres des chambres de l'établissement. Des chambres que l'on pourra découvrir avec tout le confort nécessaire ainsi que des salles de bains privatives. Celles-ci sont encore décorées avec beaucoup de goût et il est possible de les choisir à ambiance maritime ou plutôt romantique. On apprécie également l'attention portée par la direction…

■ **LES ORMEAUX****
Kerhillio
✆ **02 97 55 67 57**
www.lesormeaux.fr
ormeaux.lofficial@wanadoo.fr

Camping ouvert d'avril à mi-novembre. 110 emplacements (dont 40 en camping). Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes jusqu'à 21 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 220 € à 720 € la semaine. Location de maisons/appartements. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,60 €). Wi-fi gratuit.
« Le calme d'un village, la proximité de l'océan » c'est ainsi que votre hôte Pierrick parle des Ormeaux. Pas étonnant lorsqu'on sait que la plage se trouve à 500 mètres de ce camping familial… Un lieu idéal pour le repos et la détente. Le camping est très bien équipé avec des installations très bien entretenues. Le plus : vous avez la possibilité de louer également des maisons pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes ou des appartements à proximité de la plage de Kerhillio. Tout à fait charmant.

■ **VILLAGE VACANCES KERAVEL*****
Boulevard de l'Atlantique
✆ **02 97 52 34 66**
www.keravelvacances.com
contact@keravelvacances.com

Terrain de 13 ha. Gîtes, chalets, mobil-homes. Emplacement + 2 personnes de 20,60 € à 34,50 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 347,50 € à 1 099,50 € la semaine ; chalets de 383 € à 1 235 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,90 € à 3,60 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi. Restauration. Hammam, sauna. Animations.
Si vous croyez encore qu'il n'y a que dans le Sud de la France que l'on peut trouver un village vacances doté de toutes les infrastructures nécessaires à votre bien-être, détrompez-vous et venez jeter un coup d'œil au Keravel. Ici, il y a tout ce qu'il faut : divers hébergements (chalets, mobil-homes, gîtes, emplacements), restauration sur place, piscine avec toboggans, pataugeoire pour les plus petits, espace détente avec bains à remous, cascades, nage à contre-courant, balnéo de 900 m² avec cabines de massage, enveloppement d'algues, salle de musculation… C'est déjà pas mal ! Sans compter sur les nombreuses animations proposées vous permettant de passer un agréable séjour à Erdeven.

Locmariaquer ★★★

■ **SITE DES MÉGALITHES DE LOCMARIAQUER - ★★★**
Route de Kerlogonan
✆ **02 97 57 37 59**
locmariaquer@monuments-nationaux.fr
Ouvert toute l'année. Fermé le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h30. Fermeture de la billetterie 30 minutes avant. Gratuit jusqu'à 25 ans (gratuit handicapé). Adulte : 5,50 €. Tarif pour groupe, individuel, à la carte. Pass des Mégalithes sur 5 sites. Label Tourisme & Handicap. Labels : handicap moteur, mental et visuel. Visite guidée. Animations. Animations archéologiques en haute saison.
Le site majeur du néolithique armoricain : 3 monuments emblématiques : le grand menhir brisé côtoie la Table des marchands, un dolmen dont la table de chevet pourrait être formé de l'un de ces menhirs alignés. Il est enfoui sous un tombreau de pierre qui a été restauré pour lui donner l'allure qu'il devait avoir à son origine. Les pierres ont été remontées jusqu'à la hauteur des murs connus, et sans doute ceux-ci devaient être encore plus hauts à l'origine ; le dernier monument du site est le Tumulus d'Er Grah, un trapèze de 140 m de long en partie recouvert de pierres sèches qui recèle une tombe inaccessible et appartenant à la catégorie des tombes à couloir. Régalez-vous de la vue inouïe sur le golfe du Morbihan !



LE VAHINÉ
Le Port
✆ 02 97 57 43 47
www.levahine-creperie.com
Gluten-free friendly. Ouvert toute l'année. Fermé en janvier et de mi-novembre à mi-décembre. Basse saison : du jeudi au lundi et les jours fériés. En haute saison ouvert tous les jours. Réservation recommandée. Suggestion du jour : 12 € (formule galette le midi en semaine). Plat du jour : 12 €. Formule « La Bien Etre » 12 €. Formule apéro Vahiné (accras maison et punch maison) à 6 €. Formule apéro de la côte (3 huîtres et verre de vin blanc) à 6,50 €. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
Monsieur Gillet, malgache d'origine nous fait profiter de son histoire et de sa passion pour l'exotisme. *Tsara bé* (tout va bien) est vraiment le leitmotiv de cet établissement situé sur le port, plein vent et pleine vue sur l'entrée du golfe du Morbihan. Les terrasses au soleil ou plus discrète à l'arrière mais néanmoins couverte permettent de profiter en fonction de votre bon vouloir. Laissez-vous aller à déguster en début de repas les formules apéro et tranquillement partez sur la carte des galettes classiques, super ou complètes. Les spécialités telles le Péchou à base de fruit de mer ou la Figueute à base de chèvre, lard grillé et confiture de figue en séduiront plus d'un. Régalez-vous d'accras, de rillettes de chorizo, de l'assiette créole (accras, petit boudin noir épicé et achards de légumes) ; et en continuité, une cassolette de la mer avec riz et salade : un vrai coin d'exotisme vous dit-on ! A la demande : farine 100 % blé noir et sans gluten.

HÔTEL LA VOILE
Place de l'Eglise
✆ 02 97 57 31 32
www.hotellavoile.com
resa@hotellavoile.com
Ouvert de mars à décembre. 24 chambres (+ 1 appartement pour 5 personnes). à partir de 43 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Animaux acceptés (4 €).
Cet hôtel deux étoiles est situé en face à l'église et à trente mètres du port. Il propose vingt-quatre chambres rénovées, dont une familiale de cinq personnes, et un appartement pour 5 personnes. Certaines sont situées dans une annexe à deux pas de là. Les chambres se composent de douche ou bains, WC, téléphone, télévision, et, pour information, toutes les chambres de l'annexe donnent sur un bien agréable jardin. Salle de conférence disponible.

HÔTEL LE RELAIS DE KERPENHIR**
3, rue Henri Ezan
✆ 02 97 57 31 20
kerpenhir@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 16 chambres. Parking inclus. Chambre familiale. Chèque Vacances. 1 chambre PMR. Animaux acceptés (gratuit). Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (attenant à l'hôtel : voir l'article rubrique restaurant).
Situé à 200 mètres de la plage de la Falaise, l'hôtel est attenant au restaurant du même nom. Hôtel traditionnel bon enfant, car c'est une clientèle fidèle qui honore le professionnalisme des propriétaires. Ils sont d'ailleurs toujours prêts à vous accueillir, vous conseiller et faire en sorte de vous sentir chez vous. Calme, cuisine familiale et tranquillité seront les maîtres mots de votre séjour. Les chambres sans être ostentatoires sauront faire le plaisir pour leur accessibilité aux familles nombreuses. Sans oublier l'accès très aisé au centre du bourg et de son port en vous délectant d'une vue imprenable sur l'entrée du golfe du Morbihan. Jardin fleuri avec jeux pour enfants. Restauration traditionnelle – Spécialité de fruits de mer. Salle de réunion.

CAMPING DE LA TOUR**
2, route de Kérinis
✆ 02 97 57 40 62
www.camping-delatour.com
cpdelatour@gmail.com
Ouvert du 30 mars au 11 octobre 2019. Réservation recommandée. De 9h30 à 12h et 16h à 19h hors saison juillet août. Terrain de 1,3 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 19,80 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 200 € à 690 € la semaine. Aire de vidange pour Camping-Car. Bon CAF. Chèque Vacances. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 2,20 € à 2,90 €. Animal de – 10 kg tenu en laisse avec certificat d'identification et vacciné).
Dans ce superbe camping familial vous êtes accueillis chaleureusement par Gladys et Guillaume, il est idéalement situé à proximité de la plage de Kerinis, à 3,5 km du centre-ville et à 3 km de la Grande Plage de Saint-Pierre. Il offre des emplacements spacieux (de 90 m² à 100 m²) et délimités, et propose à la location des mobil-homes parfaitement équipés (vaisselle, couverture, salon de jardin, frigo, cuisinière, prêt de barbecue…). Le camping assure de nombreux

services : douches chaudes gratuites, accès facilité pour les personnes handicapées, Wi-fi, machines à laver, service courrier, et en haute saison : dépôt de pain et de journaux, boissons, glaces et frites… Côté loisirs, le camping de la Tour propose des animations estivales tous les jeudis, des concours de pétanque, ping-pong, baby-foot, et dispose de jeux pour enfants filet araignée, toboggan, échelle suspendue.

Ploemel

CAMPING DE KERGO***

Kergo
✆ 02 97 56 80 66
www.campingkergo.com
camping.kergo@wanadoo.fr

Ouvert du 6 avril au 2 novembre. Réservation recommandée. Terrain de 3 ha. 135 emplacements (dont 87 emplacements nus). Exposition : ombragé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Zone WIFI. De 13,50 € à 18 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 200 € à 690 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (plat à emporter le soir). Bain bouillonnant, sauna.

Situé à proximité de Carnac et de ses mégalithes, le camping de Kergo se trouve dans un environnement calme, verdoyant, ombragé et naturel. Vous trouverez à l'accueil tous les conseils utiles pour découvrir le Morbihan. Quant aux équipements du camping, ils sont nombreux : dépôt d'épicerie, glaces et plats à emporter le soir (en saison), laverie (lave-linge + sèche-linge), salle de jeux, billard, baby-foot, prêt de livres, table de ping-pong, terrain multisport, jeux de boules, aire de jeux pour enfants, aire de services camping-car… Sans oublier l'espace détente avec sauna et bain bouillonnant ! Un établissement de très bon rapport qualité-prix.

CAMPING-SAINT-LAURENT***

KERGONVO
✆ 02 97 56 85 90
www.camping-saint-laurent.fr
contact@camping-saint-laurent.fr

Ouvert d'avril à octobre. Terrain de 3,5 ha. 90 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,85 € à 18,85 €. Mobil-homes de 215 € à 810 € la semaine. Bungalow toilé de 180 €/semaine à 490 €/semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,5 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Animations.

Le camping Saint-Laurent, situé à proximité de Carnac et des plages, a été racheté par Jérôme et sa femme. Ces derniers, après vous avoir réservé un accueil très sympathique, vous proposent l'un de leurs emplacements nus ou avec mobil-homes. Vous aurez également la possibilité de louer un bungalow toilé ou un tithome ». Le camping dispose de plusieurs équipements : piscine couverte et chauffée, snack-bar, épicerie de dépannage en haute saison, barbecue collectif, location de vélos, terrain multisport, salle de jeux, aire de jeux pour les plus jeunes… Les nouveaux propriétaires vous proposent également des animations ainsi qu'un club enfant en été. Situé tout près du golf de Saint-Laurent, vous pourrez en profiter pleinement. Ou bien vous diriger vers Carnac et sa thalassothérapie ! De nombreux sites de loisirs seront facilement accessibles dans le golfe du Morbihan et sur la presqu'île de Quiberon. Un camping familial, au calme dans une pinède de 3,5 ha, qui saura vous séduire à coup sûr !

FORÊT ADRÉNALINE

Fontainebleau Le Hahon
✆ 02 90 84 00 20
www.foretadrealine.com

Ouvert tous les jours. Ouvert de Pâques à la Toussaint. Entrée : 22 € (adultes). Enfant : 7 €. Formule trampOforest : 10 €. Chèque Vacances.

Voici un parc thématique dont le but est la biodiversité et le développement durable. Parc citoyen, celui-ci se veut ludique et interactif. Vous aurez jusqu'à 3 heures 30 de sensations en étant le Tarzan du lieu avec des parcours adaptés à chaque âge, seul ou en famille. Les plus jeunes « pitchounes » pourront également en profiter grâce à un parcours spécifique, sécurisé. Quant aux plus grands, ils pourront accéder aux différents parcours : chimpanzé, serpent, guépard ou panthère noire parmi les autres… Avant d'accéder au parc, il vous faudra un peu de temps pour vous équiper du baudrier. Et nouveauté 2018 : le trampOforest que vous pouvez, ou non, combiner avec le parc aventure. Il s'agit d'un parcours filet sans baudrier. Et 2019 vous réserve encore des surprises, notamment avec une nouvelle structure pour les tous petits et des jeux au sol… Patience ! Futé : le pass annuel pour profiter des parcs en illimité.

POP CORN LABYRINTHE

D768 - route de Quiberon
Lieu dit Pontreval
✆ 07 83 86 80 86
www.popcornlabyrinthe.fr
contact@popcornlabyrinthe.fr

Juillet-août 2019 de 10h à 17h30 (tous les jours). Gratuit pour les enfants de moins d'1 mètre – Matin (10h-13h30) : 5 €/Après-midi (13h 30-17h 30) : 6 €/nocturne : 7 € – Chèque, Espèces et Chèques vacances acceptés. CB et chèques non acceptés.

Voilà une activité originale, ludique et écologique ! Venez vous amuser et vous perdre dans ce labyrinthe géant de maïs. A faire en famille ou entre amis, comptez entre 1h30 et 2h d'aventure au cœur de la nature ! Vous trouverez à l'intérieur de ce labyrinthe, des étapes ludiques avec des jeux en bois pour tous. Marie et Frédéric renouvellent tous les ans les parcours et leurs jeux en bois ! Si vous êtes amateurs de frissons, testez cette aventure en nocturne, équipé d'une lampe frontale vous avancerez dans une atmosphère unique (pensez à prendre votre lampe de poche). Le petit plus petit futé : venez le matin et profitez du tarif malin (5 euros) !

© IRÈNE ALASTRUEY – AUTHOR'S IMAGE



La plage de Locmariaquer.

LE P'TIT DÉLIRE
RD768 ✆ 02 97 56 73 51
www.parc-jeux-petit-delire.com
contact@parc-jeux-petit-delire.com

Ouvert du 1er avril au 9 septembre 2018. De 2 à 59 ans : 11 € (mi-saison) et 13 € (juillet-août). 60 ans et plus : 9 € (en mi-saison) et 11 € (juillet-août). PMR et femme enceinte : 8 € (en mi-saison) et 10 € (juillet-août) – Après 17h : 3 €. Wi-fi Gratuit. Chèque Vacances.

Parc de loisirs pour la famille, à bord de l'Hélico-délire envolez vous en pédalant, le Pentadélire : le toboggan multipistes, le Délitubing : la piste de bouée. Trampolines, karts à pédales, vélos rigolos, parcours dans les arbres, le village perché des 5 cabanes, jeux géants gonflables, parcours de fitness en plein air et aussi, ses jeux d'eau : l'Aquadélire plate-forme aquatique ludique de 350 m² (haute saison) et son Scorpion unique dans la région. Et quel que soit le temps, 700 m² de jeux indoor : sa plaine de jeux, l'arène et ses canons à balles, la tour à grimper, son château fort gonflable, un espace jeux réservé aux moins de 3 ans. Le parc avec ses biquettes naines, la balade à poney* (*juillet et août). Venez passer un moment de détente dans un cadre calme et boisé ! possibilité de pique-niquer. Nouveauté 2018 : le Slidedélire, une zone d'aquagliss géante à descendre avec ou sans grosse bouée (ouvert en juillet et en août).

Plouharnel

ESB SHOP & CAFE
20, avenue de l'océan ✆ 02 97 14 29 95

Ouvert du mercredi au lundi. Haute saison : tous les jours. Carte : 16 € environ.

Nouveau concept à Plouharnel pour l'école de surf qui a désormais ouvert son côté « café ». Eh oui ! Parce qu'après une bonne session de vagues, on apprécie toujours de venir apaiser sa faim, et sa soif… Alors l'ESB Shop & Café propose des burgers, des wraps, des salades mais aussi des tartes, du fried chicken (nuggets de poulet avec des frites) et de la brick de bœuf. Et en dessert, il y a de délicieux smoothies… Alors, même si vous ne surfez pas sur les vagues, vous pouvez quand même venir profiter de la superbe ambiance de cet établissement, de ses bons petits plats ainsi que de son accueil fort sympathique… Situé sur la route des spots à Plouharnel, sur la presqu'île de Quiberon, vous vous sentirez peut-être ensuite l'âme d'un surfeur et voudrez découvrir l'activité avec l'ESB Shop & Café qui propose aussi des cours, de la location et un côté magasin…

LES VOILES
LD Le Bégo
1, Baie de Quiberon
✆ 02 97 14 29 92
www.lesvoiles-baiedequiberon.com
contact@lesvoiles-baiedequiberon.com

Ouvert du 1er avril au 11 novembre + vacances de noël. Pendant toutes les vacances scolaires ouvert de 12h à 0h. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Délicieusement installé en terrasse, profitant ainsi de la superbe vue sur la baie de Quiberon, vous pourrez apprécier les cocktails mais aussi les plats savoureux concoctés par les Voiles. Pour vous donner un exemple de leur cuisine délicate réalisée à partir de produits frais, on citera le carpaccio de filet de lieu jaune dans sa marinade shiitakés/yuzu et, comme dessert, le sablé aux fruits rouges. Bien évidemment, poissons et crustacés sont à la carte de cet établissement au cadre idyllique. Le plus : quelques soirées sont organisées et vous pouvez également venir pour y fêter un évènement (mariage, anniversaire…). Situé à côté de la Baie des Anges, n'hésitez pas à venir découvrir l'intérieur de cette maison rénovée avec sa superbe cheminée ainsi que sa superbe terrasse.

CARNAC LODGE HOTEL***
Route de Carnac – Kerhueno
✆ 02 97 58 30 30
www.carnaclodge.com
contact@carnaclodge.com

Citotel. 20 chambres (et mini-suites). Chambre double de 89 € à 145 € ; suite de 145 € à 209 €. Petit déjeuner buffet : 13 € (enfants – 12 ans : 7 €). American Express. Animaux acceptés (9 €). Wi-fi gratuit. Tv satellite. Sauna.

C'est au cœur d'un écrin de verdure, dans un cadre calme et reposant, que se situe ce petit hôtel lodge plein de charme et d'élégance. Situé entre Carnac et Plouharnel, il dispose de 20 chambres et mini-suites joliment décorées. Chacune est équipée d'un accès wi-fi gratuit, d'un téléphone direct, d'une TV LCD, d'un lecteur DVD (possibilité de prêt de DVD), ainsi que d'une literie confortable. Au Carnac Lodge Hotel, vous pourrez également profiter de la cheminée dans le coin salon, de la piscine extérieure chauffée… Le plus : l'espace détente et relaxation avec différents massages et soins que l'établissement met à votre disposition. Les intervenants vous proposent divers massages, des cours de yoga, de la méditation… Sans compter l'accès libre au sauna. Au Carnac Lodge Hôtel, dont les maîtres mots sont harmonie, bien-être et détente, c'est l'assurance de vivre un moment privilégié.

■ **Ô DÉLICES ET SAVEURS** NOUVEAU
7, place du Général De Gaulle
✆ **06 33 39 64 36**
www.odelicesetsaveurs-56.fr
contact@odelicesetsaveurs-56.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 12h30. En janvier ouvert les vendredis, samedis et dimanches – fermeture 2 semaines en février.
En plein centre de Plouharnel, Thomas vous accueille dans son épicerie fine/cave à vins O Délices et Saveurs, venez découvrir les nombreuses références de vins (rouge, blanc, rosé), de bières, de champagnes, de whiskies, de rhums (et rhums arrangés) et autres spiritueux, tous sélectionnés avec le plus grand soin. Il prend plaisir à dégoter de remarquables petites pépites ! Vous trouverez dans cette épicerie fine un beau choix d'épices bien sûr, mais aussi des produits coup de cœur, tels que des rillettes de poissons (un choix varié et surprenant : rillettes de lotte ou de bar sauvage par exemple), des thés en vrac, des confitures bio de grande qualité, des terrines, des algues, des moutardes, sels, poivres… Il aime proposer des produits locaux (voire ultra locaux comme les caramels de Plouharnel ou la bière La Galian), il a d'ailleurs eu la riche idée de créer la « Plouh Box », une boîte cadeau avec des produits « made in Plouharnel », quelle riche idée ! Sans compter le coin art de la table et une vitrine de couteaux japonais, autre passion de ce sympathique gérant. Le plus : l'établissement n'est pas avare de conseils et vous propose même des cours d'œnologie !

La Trinité-sur-Mer ★★★

■ **L'AZIMUT**
1, rue du Men-dû
✆ **02 97 55 71 88**
www.lazimut-latrinite.com
azimut56@orange.fr
Maîtres Cuisiniers de France. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 33 € à 65 €. Formule du midi : 18 € (ou menu du terroir du lundi au samedi le midi de 23 à 28 €). Terrasse. Cours de cuisine.
Voilà plus de 50 ans que cette maison bourgeoise s'est faite restaurant. Aujourd'hui, ce sont Véronique et Rudy Deniaud qui vous invitent à découvrir leur cuisine gastronomique. Avec sa belle vue mer, sa grande terrasse ensoleillée et son salon de réception, l'ensemble ne vous laissera pas indifférent… La décoration a été récemment actualisée, mais il reste toujours dans ce petit quelque chose de marin ! Restaurant de la mer et du potager, l'Azimut vous propose divers menus qui varient en fonction des saisons. Parmi les spécialités : poissons (bar au beurre blanc) et crustacés (homard sauce corail) grillés au feu de bois dans la cheminée. Le maître cuisinier nous fait découvrir de superbes saveurs : porc ibérique dans la longe cuite en basse température, mousseline de pomme de terre légèrement fumée, jus de viande moutarde soja ou alors tronçon de barbue, caviar d'aubergine, confit aux agrumes, jus de volaille réduit… Côté desserts : brioche perdue, mousse cheese-cake et ananas confit, sorbet passion ou fondant chocolat et craquant cacao, crémeux caramel et granité kahlüa finiront de fou régaler… Le plus : des cours de cuisine proposés par l'Azimut !

■ **LE SURCOUF**
21, rue des Résistants
✆ **02 90 61 39 03**
Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Ouvert 7j/7 en saison. Menus de 20 € à 28,50 €. Menu enfant : 14,50 €. Formule du midi : 13,50 € (à 16 €). Formules du midi (sauf le dimanche). Terrasse. Terrasse.
L'air de la mer ça creuse ! Au bout du pont de Kerisper s'érige, dans une petite maison typique, comme un « péage savoureux », un passage obligé à l'entrée de la Trinité-sur-Mer. C'est le Surcouf. Une seule devise pour ce bistro de bord de mer : 100% produits frais et de saison, 100% fait maison ! Au Surcouf, le nouveau chef Diego mitonne une divine cuisine qui flirte avec la gastronomie, tandis qu'Erwan le patron à la direction de la salle assure un service prévenant et convivial. Un duo de choc idéal pour réjouir une tablée d'amis et ravir sans exceptions les papilles de chacun. Notez que le poisson et la viande sont même fumés sur place ! Une gamme variée de vins et spiritueux, accessible à toutes les bourses, saura arroser (avec modération) les plus belles occasions. Et c'est alors qu'aucune excuse ne sera tolérée pour ne pas y passer. Rapport qualité-prix exceptionnel.

■ **AUX TERRASSES DE LA PLAGE**
Plage de Kervillen
✆ **02 97 55 84 15**
www.aux-terrasses-de-la-plage.fr
Ouvert d'avril à fin septembre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. En continu. Réservation recommandée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Wi-fi. Parking.
Environnement de rêve pour ce restaurant-bar-brasserie-crêperie situé plage de Kervillen, les pieds dans l'eau. Pauline et son équipe vous accueilleront chaleureusement tous les jours pour un déjeuner ou un dîner avec une vue imprenable sur la Baie de Quiberon et les îles de Belle-Ile-en-Mer, Houat et Hoëdic. A la carte, on découvre un beau choix d'entrées chaudes (huîtres tièdes au roquefort, sardines grillées à la plancha…) et froides (rillettes de poissons et toasts grillés, foie gras maison et sa confiture du moment…), des salades comme la Gourmande (salade, foie gras, pomme fruit cuite, lardons, oignons, toast), des fruits de mer, des poissons comme la "Chaudrée" Trinitaine (moruette, lotte, saumon, moules, langoustines, petits légumes, pommes de terre, chorizo) ou la sole grillée à la plancha, des viandes comme l'incontournable entrecôte frites, des tapas servis à toute heure ainsi qu'une carte de galettes et de crêpes. Tant que possible, les produits sont locaux. Ces terrasses sont des petits paradis. Espace jeux pour enfants, tout est pensé pour être sûr de profiter d'un moment de détente. Animations, concerts, tous les mardis soirs en juillet et août et les jeudis soirs en juin. Nouveauté : les « Plagettes », consommations et dégustation de tapas à prendre au comptoir pour se poser sur les terrasses réservées avec leur vue époustouflante.

■ **CAMPING DE LA PLAGE******
Plage de Kervilen
44, rue Kervourden ✆ 02 97 55 73 28
www.camping-plage.com
contact@camping-plage.com

Ouvert de début mai à mi septembre. Terrain de 3 ha. 189 emplacements (dont 71 emplacements locatifs). Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Emplacement + 2 personnes de 20,50 € à 51 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 179 € à 985 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €/j en locatif et 1,40 € en emplacement). Wi-fi payant. Restauration. Bain bouillonnant. Animations.
Le camping de la Plage, situé à La Trinité-sur-Mer, dispose de nombreux atouts qui vous séduiront à coup sûr. D'abord, il dispose d'un accès direct à la grande plage de Kervillen ! C'est déjà pas mal non ? Et ce n'est pas tout. Vous aurez également accès à tous ses équipements, gratuitement ou avec supplément : piscine et pataugeoire chauffées, 3 pistes de toboggans aquatiques, tennis, salle de télévision, bain bouillonnant, location de vélos et de vélos électriques, location de canoës, mini-golf, aire de jeux pour les plus jeunes, piscine à boules en espace couvert… Il y en a pour tous, petits et grands. Tous comme les nombreuses animations proposées : tournois sportifs, karaokés, jeux, spectacles, randonnées… Vous trouverez également à 150 m de là le restaurant (Les terrasses de la Plage), le bar et une épicerie. Un camping bien agréable avec, en plus, des emplacements de qualité.

■ **CAMPING KERVILOR******
21, Kervilor village
✆ 02 97 55 76 75
www.camping-kervilor.com
camping.kervilor@wanadoo.fr

Ouvert du 30 mars au 30 septembre. Réservation recommandée. Gardé 24h/24. Terrain de 4,75 ha. 250 emplacements (80 à 100 m²). Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17 € à 34,60 €. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 280 € à 986 € la semaine. 77 Mobil-homes – 1 Mobil-home PMR. Chèque Vacances. Club enfants. Animaux acceptés (2 animaux max. – dont 1 chien max). Wi-fi. Aire de jeux pour enfants. Tyrolienne et trampoline. Spa et espace fitness, animations et château gonflable Animations. Club enfants, châteaux gonflables.
Le nec plus ultra en matière de camping. Un emplacement de rêve à 1,5 km du port de La Trinité et à 2 km des plages de sable fin, un cadre calme et verdoyant composé de 250 emplacements délimités – dont 77 mobil-homes tout confort – ou encore les nombreuses activités auxquelles vous pourrez vous adonner pendant votre séjour : piscine couverte (ouverte à partir du 30/03) et bain bouillonnant à 28°, piscine avec toboggans aquatiques et multiglisses (ouverture début mai), pataugeoires, solarium avec chaises longues, espace fitness, nouvelle aire de jeux, espace multisport, mini-golf, tables de ping-pong, boulodromes, billards, jeux vidéo ou encore animations variées, bref, vous l'aurez compris tout a été pensé pour votre bien-être et votre détente. Côté services, l'établissement est là aussi à la hauteur : snack avec plats à emporter, repas animés à thème, bar avec télévision, épicerie, dépôt de pain, laverie, wi-fi… sans oublier toute l'équipe qui se fera un plaisir de vous accompagner tout au long de votre séjour afin qu'il soit inoubliable. Kervilor est un point de départ idéal pour découvrir les merveilles du golfe et son ensemble mégalithique unique en Europe, la côte Sauvage voire, une escapade sur les îles.

GUER

■ **BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE GUER**
2, place de la Gare
✆ 02 97 22 04 78
www.broceliande-vacances.com
contact@broceliande-vacances.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Basse saison = vacances printemps et automne toutes zones. Réservation en ligne possible. CB non acceptée.
L'office de tourisme de Guer vous accueille, place de la Gare, et vous invite à découvrir un patrimoine varié et méconnu. Randonnées, châteaux et manoirs, écoles militaires ou sorties avec les enfants, vous repartirez avec une montagne d'informations. L'office appartenant à la Destination Brocéliande, vous pourrez aussi trouver des documents sur tout le pays touristique.En été, de mi-juillet à fin août, la place de la Gare accueille les Mardis de la Gare, organisés par l'association touristique du pays de Guer. Vous y profiterez d'un petit marché, de balades en calèche, d'une restauration sur place et d'animations pour petits et grands.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE DE L'OFFICIER**
Écoles de Saint-Cyr Coëtquidan
Cours Rivoli
✆ 02 97 70 77 49
www.st-cyr.terre-net.defense.gouv.fr
Par la RN24, sortie Guer. Suivre Écoles de Saint-Cyr Coëtquidan. Entrée par Guer Bellevue. Une pièce d'identité par personne sera demandée à l'entrée du camp militaire, pour des raisons de sécurité.
Ouverture de février à décembre. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 13h à 17h30 ; le week-end et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées pour les groupes ou les individuels sur demande. Gratuit. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.

Le musée de l'Officier, autrefois appelé musée du Souvenir, est implanté au cœur des écoles de Saint-Cyr Coëquidan. Il raconte l'histoire de l'école, mais pas seulement. Le lieu plaira aux passionnés d'histoire, militaire ou non, mais aussi aux amateurs d'art. Le musée expose une collection très riche d'objets témoins de destins d'exception ou de grands épisodes historiques : tableaux, bronze, trophées, armes, uniformes… Pour les enfants, le musée propose un livret de jeux, qui invite à découvrir de manière ludique le lieu et sa richesse. L'exposition permanente est complétée d'expositions temporaires, régulièrement renouvelées. L'accueil est toujours sympathique et le personnel prêt à donner de nombreuses explications complémentaires.

Le couvert

AUBERGE TIEGEZH
7, place de la gare ✆ 02 97 22 00 26
www.aubergetiegezh.fr
aubergetiegezh.guer@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h15. Réservation impérative. Menus de 69 € à 99 €. Carte : 70 € environ. Menu enfant : 19,50 €. Formule du midi : 39 € (pour entrée, plat et dessert / 29 pour entrée + plat ou plat + dessert). American Express.
Tiegezh signifie famille en breton. C'est le nom qu'a choisi de donner Baptiste Denieul au restaurant qu'il a repris. L'établissement est dans la famille depuis 1972, bien avant la naissance du jeune chef étoilé, et s'est fait crêperie en 2003. Passionné de gastronomie, le fils de la maison s'est formé chez les plus grands avant de relever un formidable défi : créer son restaurant gastronomique dans sa commune. La famille est au cœur de tout pour lui et cela se sent : il est accompagné dans l'aventure de son épouse, mais aussi de ses parents. Les plats sont inspirés de ses souvenirs d'enfance et composés avec les spécialités locales. Là aussi, on reste en famille ! Une famille étendue d'amoureux des bons produits et de producteurs exigeants… La carte évolue à chaque saison. On apprécie tout à l'Auberge Tiegezh, mais ce que l'on aime par dessus tout, c'est la générosité. Générosité des saveurs, générosités des attentions, plaisir de faire plaisir.

LE BISTROT BRETON
7, place de Gare ✆ 02 97 22 00 26
aubergetiegezh.fr/bistrot-breton
aubergetiegezh.guer@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h15. Réservation recommandée. Menu unique à 26 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert : 13 €). Vin au verre.
Le Bistrot breton est l'annexe de l'Auberge Tiegezh. Sous-titré « Tiegezh fait sa Béa », il est le restaurant de Béatrice Denieul, la mère de Baptiste Denieul, le chef étoilé de l'auberge attenante. Dans cette famille d'amoureux de la restauration, chacun s'exprime et relève, selon ses envies et ses inspirations, les saveurs du terroir. Au Bistrot breton, on vient se restaurer à la bonne franquette, dans une ambiance familiale et conviviale. On déguste des crêpes, des galettes et des plats bistrot. Bien évidemment, il ne pourrait en être autrement, tout est frais et cuisiné maison !

Le gîte

HÔTEL DE BELLEVUE***
3, rue de Saint-Cyr ✆ 02 97 75 70 51
www.hotel-guer.com
contact@hotel-guer.com

Ouvert toute l'année. 10 chambres. De 65 € à 120 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9,90 € (ou 6.90 en formule express). Lit supplémentaire : 15 € (enfants de plus de 10 ans). Parking ouvert inclus. Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit.
L'hôtel Le Bellevue est situé face à l'école militaire de Saint-Cyr-Coetquidan. Entièrement rénové, l'établissement propose des chambres confortables toutes équipées de douche ou bains, lits 160x 200 cm et couettes, toilettes, TV écran plat, téléphone et wi-fi gratuit. Le bar vous accueille avec des couleurs tendance et un aspect rétro des années 1900, et vous propose tout au long de votre séjour boissons et tapas. Un espace jeux de société vous invite à vous détendre en famille ou entre amis.

Dans les environs

Augan

L'ORÉE DES SENS
Moulin de Bréhaut ✆ 02 97 72 79 88
brehaut.fr – contact@brehaut.fr
Ouvert d'avril à décembre. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. En semaine : contacter la crêperie. Réservation recommandée. Menu unique à 25 € (menu Breizh Gourmet). Spécialités de galettes entre 6,50 et 9,50 €, spécialités de crêpes autour de 8 €. Menu enfant : 8 € (-10 ans). Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Installée dans un moulin, au milieu de la campagne auganaise, L'Orée des Sens mérite le détour. Dans un cadre enchanteur, la crêperie sert de délicieuses galettes, crêpes, coupes de glace artisanale et quelques spécialités bretonnes maison comme le far breton. Testez leurs suggestions apéritives originales où la galette de sarrasin est revisitée en « wrap'n breizh » — galettes roulées au fromage frais, truite fumée et tomates séchées — ou « wrap'n bré » – galettes roulées à la sardine et au fromage frais aux herbes. Côté galettes, difficile de faire un choix tant les spécialités sont appétissantes et originales : la Brocéliande, avec sa saucisse de Bretagne, fromage de chèvre, œuf, pommes de terre et beurre persillé ; L'Oyon, avec sa truite fumée et sa sauce estragon… Côté dessert, le choix est tout aussi cornélien, car il faut aussi composer avec les coupes de glace artisanale. On vous suggère, en crêpe ou en glace, la Pont du Secret : glace vanille, pommes caramélisées, caramel au beurre salé, le tout arrosé de chouchen. Vous aimez marcher ? La crêperie se situe sur une très jolie randonnée, la Boucle des Rosaies, dont le circuit est disponible gratuitement aux offices de tourisme du pays.

■ **LE CHAMP COMMUN**
1, rue du Clos-Bily
✆ 02 97 93 48 51
www.lechampcommun.fr
estaminet@lechampcommun.fr
Ouvert toute l'année. Horaires d'ouverture bar : Le mardi de 10h à 14h et de 16h à 21h ; le mercredi de 10h à 13h et de 16h à 21h ; le jeudi de 16h à 23h ; le vendredi et le samedi de 10h à 13h et de 16h à 1h ; le dimanche de 10h à 13h et de 16h à 21h. Épicerie ouverte du lundi au mercredi et le vendredi et le samedi de 8h à 20h, le dimanche de 9h à 13h. Fermé le jeudi. Animations. Concerts (programme sur facebook et sur le site web).
« Le Champ Commun » est une coopérative basée à Augan, commune située en lisière de la Forêt de Brocéliande. Sa devise, « Tout seul, on va plus vite ; ensemble, on va plus loin ! », exprime l'esprit de son projet : maintenir des commerces et des services en milieu rural pour et avec la population. Dans un cadre qui fait la part belle au bois, aux matières naturelles, aux objets anciens, elle développe plusieurs activités. Une épicerie traditionnelle mélange les produits bio et conventionnels et privilégie le local. Un bar café-concert accueillant offre une programmation musicale et culturelle régulière. On y trouve une petite restauration et on peut y déguster les différentes versions de l'Auganaise, la bière brassée sur place. Une auberge accueille les randonneurs, les touristes et aussi les groupes en formation.

Concoret

■ **CENTRE DE L'IMAGINAIRE ARTHURIEN**
Château de Comper-en-Brocéliande
Comper
✆ 02 97 22 79 96
www.centre-arthurien-broceliande.com
Fermé du 1er novembre au 18 mars. Ouvert période vacances scolaires, voir site web. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 7 €. Groupe (10 personnes) : 6 €. Tarif réduit : 5 €., Pass famille : 2 adultes + 2 enfants : 27 €. Parc accessible avec poussette. Escaliers dans le château. Visite guidée. Restauration (en saison, sauf le lundi). Boutique. Animations.
Le Centre de l'Imaginaire Arthurien se trouve dans le château de Comper depuis plus de 30 ans. Il est le lieu idéal pour découvrir Brocéliande et toute la richesse de la geste arthurienne. L'ancienne place forte est fondée au XIIIe siècle et on se promène dans les restes de son enceinte. Les salles constituent un espace consacré au vaste univers arthurien, avec un espace permanent et des expositions temporaires variant régulièrement. On apprécie également le parc du château, qui s'étend sur les rives du lac de Viviane : venez voir le célèbre chêne Merlin, cherchez dans le lac le palais de cristal bâti par Merlin l'Enchanteur, longez les rives et finissez par l'allée plantée d'ifs centenaires. Chaque année, c'est un programme foisonnant d'animations qui est mis en place. Parmi les rendez-vous incontournables, on citera la Pentecôte du roi Arthur, les Rencontres de l'Imaginaire, le marché médiéval ou le Grand spectacle. L'actualité du Centre de l'Imaginaire Arthurien, très riche, est à découvrir sur son site web ou sur sa page Facebook.

Monteneuf

■ **LES MENHIRS DE MONTENEUF**
Association Les Landes
✆ 02 97 93 26 74
www.menhirs-monteneuf.com
Ouvert toute l'année. Animations en continu en juillet et août, animations sur demande pour les groupes le reste de l'année. Gratuit. Activités payantes : 6 € par adulte, 3 € en tarif réduit, gratuit – 5 ans. Parcours accessible en poussette. Visite guidée. Animations.
Les Menhirs de Monteneuf, Archéosite de Brocéliande, est labellisé Espace remarquable de Bretagne. Il compte une quarantaine de pierres dressées, dont l'origine nous invite à nous replonger 6 500 ans en arrière. Le site est en accès libre et gratuit toute l'année. Le visiteur est invité à parcourir le sentier d'interprétation et à découvrir la vie quotidienne il y a plusieurs milliers d'années, mais aussi le travail que les archéologues ont mené depuis 30 ans. L'association Les Landes propose tous les ans un programme d'animations pour l'été : visites guidées, jeux de piste, démonstration d'allumage de feu, fabrication de bijou ou gravure de menhir, pour une sortie ludique en famille.

■ **AUBERGE DES VOYAJOUEURS**
Rue du Chaperon-Rouge
✆ 02 97 93 22 18
www.auberge-des-voyajoueurs.com
contact@auberge-des-voyajoueurs.com
Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. 10 chambres (+ 1 appartement). Chambre double de 75 € à 110 €. Demi-pension : 28 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking ouvert. Appartement à partir de 165 € pour 5 personnes. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (8 €). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Panier pique-nique : 9 €.
L'Auberge des Voyajoueurs est concept unique qui allie hôtel et jeux de société des 5 continents, dans un cadre exceptionnel à deux pas de la légendaire forêt de Brocéliande. Tout a été pensé pour que votre séjour soit une expérience inoubliable avec des chambres chaleureuses et douillettes, dont la literie et les couettes sont en latex 100 % naturel, et les peintures écolabellisées.
Côté ravitaillement, vos hôtes ont privilégié un partenariat avec les restaurateurs locaux mettant en avant les saveurs du monde. Des en-cas variés accompagneront vos moments de jeux ; tout le nécessaire

pour vos randonnées ; une bibliludithèque qui offre une centaine de références de livres sur le jeu… et bien sûr, ce qui rend cet endroit extraordinaire et unique en son genre, les 800 jeux de société des 4 coins du monde qu'il propose à travers ses différents espaces de jeux entièrement accessibles de plain-pied. Jeux en bois, billards hollandais, jeux géants à l'extérieur : échasses, mikado géant, jeux de quille, jeux de stratégie, d'adresse, d'ambiance, d'affrontement, d'alliance, de réflexion, de rapidité, de réflexe, de plateaux, de pistes, traditionnels, pions, dés, cartes, billes…, pour petits et grands, en solo ou en équipe, pari tenu que vous allez adorer voyajouer. A ne pas manquer !

■ **LE SENTIER D'OZÉGAN**
Association Les Landes
1, rue des Menhirs
✆ 02 97 93 26 74
www.centreleslandes.com
centreleslandes@orange.fr

À partir de la mi-juin jusqu'à la fin de l'été. Entrée : 5 €. Enfant : 3 €. Gratuit pour les – 5 ans.
Terre de prédilection du land art, la Bretagne a su tirer profit des ses paysages grandioses, de ses légendes celtiques et de ses artistes pour perfectionner cette transformation de la nature en œuvre d'art. À Monteneuf, le sentier d'Ozégan vous initie à cette activité : sur les traces d'un petit korrigan, vous explorerez la forêt à la recherche des signes de vie qu'il a laissés sur son chemin. Ne vous laissez pas amadouer : les korrigans ne sont pas toujours bienveillants, et le parcours est ponctué d'énigmes et d'épreuves. Alors, qui d'entre vous sera le plus malin ?
Le livret est disponible au Centre des Landes et à l'Auberge des Voyageurs, à Monteneuf.

- **Options :** en visite libre ou visite contée à partir de mi-juillet.
- **Durée :** une heure.
- **Difficulté :** facile.

HENNEBONT ★★

Hen Pont signifie vieux pont. Pas étonnant alors de savoir qu'Hennebont ait toujours été un lieu de passage. Il y a mille ans environ, les seigneurs dressèrent leur château sur la rive droite du fleuve. Mais depuis le XIIIe siècle, le site antique de cette rive a fait place à la ville close sur la rive opposée. Une construction que l'on doit à Jean Ier Le Roux, duc de Bretagne. Les maisons et hôtels particuliers se multiplièrent au XVIIe siècle, exprimant ainsi la nouvelle prospérité de la ville. Dès 1666, l'établissement de la Compagnie des Indes à Lorient entraîna le déclin de la sénéchaussée d'Hennebont au profit du nouveau port créé à l'embouchure du Blavet.
Quant aux Haras nationaux, ils furent installés en 1857 et font partie aujourd'hui de l'histoire du Morbihan (à visiter). C'est ainsi que le XIXe siècle vit Hennebont devenir capitale du cheval breton… La création des forges et l'arrivée du chemin de fer créèrent dans la ville une culture ouvrière qui subsista jusqu'à la guerre. Mais les bombardements de 1944 détruisirent les quartiers anciens du centre. C'est après cela qu'Hennebont fut reconstruite. Aujourd'hui, la ville s'étend plus amplement sur les deux rives. A voir : la ville close, les remparts, le chemin de halage ou encore le musée des tours Broërec'h mais ce n'est encore qu'un petit aperçu de la ville…

■ **OFFICE DU TOURISME**
1, place Maréchal-Foch
✆ 02 97 84 78 00
www.lorientbretagnesudtourisme.fr
accueil@lorient-tourisme.fr
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; de 9h30 à 13h30. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h de début avril à fin septembre.
L'agence d'Hennebont de l'office de tourisme du Pays de Lorient reçoit toute l'année les visiteurs et les habitants de l'agglomération.
Vous y trouverez tout ce qu'il faut savoir sur les adresses (restaurants, hébergements…) et les événements (spectacles, visites…) qui vous intéressent. L'agence diffuse en outre gratuitement le guide « Le Pratique » dans lequel vous pourrez retrouver toutes les informations utiles à votre séjour.

Points d'intérêt

■ **HARAS NATIONAL D'HENNEBONT** ★
Rue Victor-Hugo
✆ 02 97 89 40 30
www.haras-hennebont.fr
accueil-haras@sellor.com
Horaires variables selon la saison, consulter le calendrier du site internet. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7,70 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 6,10 €. Tarif famille : 24,70 € (2 adultes + 2 enfants). Autres tarifs pour les spectacles. Chèque Vacances. Boutique.
Au fil de votre visite, découvrez tous les secrets du Haras et la manière dont il vit aujourd'hui. Vous pourrez approcher les chevaux de trait bretons mais aussi les races de sport et de spectacle, vous pourrez admirer les voitures hippomobiles, la sellerie d'honneur, la cour des forges… Le Haras est devenu une scène équestre incontournable dans la région.
Des artistes de renom s'y succèdent pour vous proposer des spectacles équestres originaux et de qualité. Un programme riche et varié pour toute la famille ! Balade à poney et expositions complètent votre visite du Haras.

Crêperie
Les deux Tours



9, rue Trottier - 56700 Hennebont - Tél. **02 97 36 58 32**

Le couvert

LES DEUX TOURS
9, rue Trottier
✆ 02 97 36 58 32
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7 € (jusqu'à 12 ans). Accueil des groupes.
Dans cette crêperie traditionnelle située en face des remparts d'Hennebont, ne travaille que des produits frais. Vous pourrez déguster des crêpes classiques ou plus originales telles la Bigoudène (andouille et pommes), l'Anglaise (bacon, œuf, fromage, tomate), la Saint-Jacques flambée ou encore la Terre Mer (noix de Saint-Jacques sauce à l'andouille) pour ne citer qu'elles… Côté sucré, on a bien envie de continuer avec les spécialités de la maison comme la Gourmande (pommes rissolées, caramel au beurre salé, boule vanille), la Tropicale (chocolat chaud, boule vanille, cocktail de fruits, chantilly) ou la Deux Tours (pommes rissolées, sorbet pomme, flambée au Calvados) ! Un vrai régal et un accueil des plus agréable.

AU JARDIN DES SENS
Place du Calvaire
1, avenue Ambroise-Croizat
✆ 02 97 36 21 44
www.aujardindessens.fr
contact@aujardindessens.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 29,90 € à 55,90 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 19,50 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Installés depuis plusieurs années dans cette ancienne bâtisse des années 1900, Luc et Catherine KERNO ont su faire de cet endroit un lieu apprécié de tous, tant pour sa cuisine que pour sa terrasse et sa déco. Un cadre contemporain, un dressage soigné et un service attentionné et professionnel sont au rendez-vous.
Quant à la carte, elle vous permet de découvrir une cuisine spécialisée dans le poisson et les fruits de mer comme avec cette barre de thon croustillante, pistou basilic et coulis de poivron acidulé, ou encore la Saint-Jacques poêlée, raviole de homard, coulis de crustacés aux citrons confits… En dessert, on découvre des petites merveilles telles que le millefeuille craquant cacao avec sa mousse légère caramel au beurre salé ou encore l'opéra aux griottes ! Ce n'est pas pour rien que le Jardin des Sens a été reconnu Table du terroir ! L'établissement a également obtenu 2 fourchettes au guide Michelin en 2013… Une table à découvrir et à retenir.

© ISABELLE LEDOUX



Hennebont.

Dans les environs

Landaul

■ **KERFETAN*****
5, rue Kerfétan
✆ 02 97 24 54 54
www.kerfetan.com – info@kerfetan.com
A quelques kilomètres de Brec'h,
sur la route de Landevant.

Ouvert de fin mars à octobre. Tarifs sur site internet www.kerfetan.com. Gîtes, cottages et mobil-homes en location, demi-pension ou pension complète. Chèque Vacances. Adhérent à la fédération Cap France. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration. WIFI gratuit dans les espaces communs – Piscine couverte chauffée. Animations. Excursions.

Ce village vacances qui fait parti du réseau Cap France, est très bien situé et dispose de tous les équipements nécessaires pour que vous puissiez passer un agréable séjour. Vous pourrez ainsi profiter de la piscine couverte chauffée d'avril à fin septembre, de la bibliothèque, de la salle de jeux (billard, ping-pong, babyfoot) ou encore de l'espace salon-détente bien accueillant. Durant la période estivale, le Village Vacances vous propose également un restaurant, des plats à emporter ainsi qu'un dépôt de pain et viennoiseries. Plusieurs solutions s'offrent à vous : location simple, demi-pension ou pension complète en gîtes, mobil-homes ou cottages. De nombreuses activités sont également organisées : soirées, animations, mini-golf, séjours randonnées, séjours découverte (circuits proposés sur mesure)… A savoir : Kerfetan assure également de la location de salles pour les mariages, cousinades, anniversaires ou autres événements…



■ **LAND AUX LUTINS**
BRANZEHO ✆ 06 77 56 74 66
www.land-aux-lutins.fr
contact@land-aux-lutins.fr

Fermé de novembre à février. Ouvert tous les jours de 10h à 19h en juillet et août. Entrée : 11 € (entre 6 et 60 ans). Gratuit moins de 3 ans, 8 € pour les 3-6 ans et plus de 60 ans. Réduction de 1 € avec la carte CEZAM. Chèque Vacances.

Ce parc de loisirs familial qui a ouvert en avril 2017, propose un véritable parcours dans les arbres. Sous l'œil coquin de quelques lutins, parcourez les toboggans, cabanes dans les arbres, trampolines géants… Grimpez, sautez, glissez, tout est fait pour bien s'amuser en toute sécurité.

Situé dans un milieu naturel à Landaul, ce nouveau parc promet de belles aventures et de franches rigolades pour les grands et les petits (dès 2 ans). Il y a des jeux de piste et des chasses au trésor pour tous les âges ! Et pour les moments de détente, allez vous allonger dans l'un des hamacs à l'ombre des arbres majestueux. Vous trouverez également des tables de pique-nique, tout est pensé pour passer une journée originale et inoubliable ! Nouveautés 2018 : 5 cabanes dans les arbres, 3 tyroliennes, jeux en bois. Idée futée : Une idée originale pour les anniversaires ou les enterrements de vies de célibataires ! Le parc est également disponible pour les centres de loisirs, les entreprises ou les écoles. A découvrir absolument !

Nostang

■ **LA CRÊPERIE DU ROC'H**
19 ter, Rue Paul le Roux
✆ 02 97 11 55 45

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Terrasse.

Ouverte il y a un peu plus d'un an, c'était en avril 2017, la crêperie du Roc'h s'est vite fait une clientèle d'habitués. C'est à Nostang, au bord d'un ruisseau, que vous pourrez venir découvrir les raisons de cet engouement.

On vous donne quand même des indices : accueil charmant et crêpes extra… Avec en plus des spécialités du moment qui déjà nous font saliver : la Roc'h (œuf, chèvre, andouille, pommes fruits rissolées), la Bopérec (beurre de Grand-Marnier, boule de vanille, chocolat, chantilly), ou encore la Cosquer (crème de citron maison, boule de glace tarte au citron meringuée, éclats de meringue, chantilly)… Il n'y a plus qu'à venir déguster ! Et si vous ne choisissez pas une spécialité, vous pourrez toujours composer vous-même votre crêpe. Un établissement à découvrir.



Quistinic

POUL-FETAN – UN VILLAGE D'AUTREFOIS

Poul Fétan
✆ 02 97 39 51 74
www.poulfetan.bzh
accueil@poul-fetan.bzh

Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 11h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 10,80 €. Enfant (de 5 à 15 ans) : 5 €. Forfait « Famille » : 28,50 € (2 adultes, 2 enfants (de 5 à 15 ans) et plus). Passeport « Fidélité » : 18,50€. (Sous réserve de modification tarifaire). Chèque Vacances. Restauration. Boutique. Aire de stationnement pour camping-car.

Une journée au parc de Poul-Fetan, un formidable voyage dans le temps dans le village préféré des Bretons ! Au cœur de la lande bretonne, un village aux épais toits de chaume vit encore en 1850, avec ses habitants en costumes traditionnels. Et si vous deveniez l'un d'entre eux ? Accueillants et généreux, les artisans perpétuent ici des gestes ancestraux : fabrication du beurre, filage de la laine, nourrissage des animaux de la ferme… autant de moments uniques auxquels vous êtes vivement invités à participer. Si les travaux sont parfois rudes, vous rirez aux éclats aux savoureux commérages des lavandières. Après l'effort, vous vous régalerez des bons plats à l'Auberge Ti Fanch' : soupe cuite dans la cheminée, farz au lard ou aux légumes… Ici, on déguste les spécialités à la cuillère en bois et les saveurs sont incomparables. À la lisière du village, des jeux bretons typiques pour se défier en famille ou entre amis, et la belle forêt de châtaigniers qui invite petits et grands à s'amuser en compagnie des facétieux korrigans. À Poul-Fetan, chaque maison raconte l'âme de la Bretagne à travers les familles qui ont vécu ici voilà plus de cent cinquante ans. À vous d'écrire la suite de l'histoire.

JOSSELIN ★★

Josselin, prénom du fondateur de la ville : au cœur du pays du Porhoët, son père Guéthenoc fit construire, au début du XIe siècle, une chapelle sur les lieux de l'apparition miraculeuse de la Vierge, deux siècles auparavant. Josselin fonda la dynastie des Rohan. Josselin, autrefois nichée entre ses remparts, fut favorisée par la fortune des Rohan due à l'exploitation des forêts et par sa florissante activité drapière : on y tissait le lin pour en faire des draps au Moyen Age. Elle fut durement touchée par les guerres de religion et vit s'entre-déchirer les Malestroit, catholiques, et les Rohan, protestants. Des neuf tours d'origine, il n'en reste plus que quatre ; on dit que Richelieu se vanta d'y avoir joué aux quilles. Après quelques lustres misérables au XIXe siècle, où les Rohan l'abandonnèrent, le château, baigné par le canal de Nantes à Brest, est aujourd'hui, et à juste titre, la fierté de la ville. Il protège de son ombre les maisons anciennes de la cité (la plus ancienne date de 1538) et la basilique Notre-Dame-du-Roncier. Josselin constitue une des plus belles vitrines de la Bretagne intérieure, et a pour cela reçu la distinction de Petite Cité de caractère. Dans un cadre naturel préservé, les passionnés d'activités nautiques seront charmés par les espaces de tranquillité le long des chemins de halage lors des promenades et découvriront les nombreuses écluses fleuries. Larguez les amarres et louez des vélos !

OFFICE DE TOURISME DE JOSSELIN

21, rue Olivier-de-Clisson ✆ 02 97 22 36 43
www.broceliande-vacances.com
contact@broceliande-vacances.com

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Avril, mai, juin et septembre : du mardi au samedi, de 10h à 12h30 et de 14h à 18h et lundi de 14h à 18h. Hiver : lundi de 14h à 17h, du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, et samedi de 10h à 12h15.

L'office de tourisme de Josselin dispose de tous les renseignements nécessaires pour un séjour réussi en pays de l'Oust à Brocéliande. Hébergement, randonnée, vélopromenade, spectacles, marchés, animations, visites culturelles, sorties avec les enfants : tout est à disposition. Chaque année, en été, l'office renouvelle son offre de visites guidées pour des approches insolites et originales du patrimoine de cette cité médiévale au caractère bien trempé. Pour les amateurs d'expériences alliant le réel et le virtuel, il est possible d'emprunter des tablettes pour des visites de la ville en réalité augmentée.

Points d'intérêt

CHÂTEAU DE JOSSELIN

Place de la Congrégation
✆ 02 97 22 36 45
www.chateaudejosselin.fr
contact@chateaudejosselin.com

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 11h à 18h. En octobre, ouvert uniquement le week-end et les vacances scolaires de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 9,40 €. Enfant (de 7 à 14 ans) : 5,60 €. Combinaison possible avec le Musée de poupées et jouets : 14,90 € / adulte et 8,90 € / enfant. Chèque Vacances. Visite guidée.

L'histoire du château de Josselin remonte au début du XIe siècle. En 1370, Olivier de Clisson devient propriétaire de Josselin et est nommé Connétable de France (chef des armées royales) en 1380. À partir du château existant, Clisson fait édifier une véritable forteresse, dotée d'un donjon très puissant et de neuf tours dont quatre subsistent encore aujourd'hui. À découvrir à l'intérieur : la salle à manger, vaste pièce de 16 m de long sur 9 m de large décorée vers 1880 dans laquelle vous admirerez une cheminée monumentale et une statue équestre d'Olivier de Clisson ; l'antichambre où sont présentés un certain nombre de portraits de famille ; le grand salon meublé avec des éléments du XVIIIe siècle ; ainsi que la bibliothèque qui comprend pas moins de 3 000 ouvrages qui datent du XVIIe siècle au début du XXe siècle. Après la visite guidée, vous pourrez profiter du parc du château le temps d'une balade.

Le couvert

PIZZERIA DU CHÂTEAU

6, rue des Trente
✆ 02 97 75 15 66
pizzeriaduchateaujosselin.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Sans réservation. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 7,50 € (moins de 10 ans). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Terrasse accessible par l'intérieur.

La Pizzeria du Château est assurément un lieu convivial où règne la bonne humeur. Y sont cuisinés comme à la maison des pizzas, pâtes et plats du jour. Dans une vieille bâtisse aux pierres apparentes, on prend place dans un univers coloré, où les fuchsia et prune, couleurs fétiches de la patronne et âme des lieux, est reine. Ses tableaux sont accrochés aux murs comme autant de touches de joie et d'envies de partage. Dans l'assiette, on vous recommande notamment les lasagnes végétariennes et côté dessert, on vous invite ardemment à goûter la tarte au citron maison… et son petit truc en plus qui fait une délicieuse différence !

LE PRIEURE DE CLISSON

2, rue Georges-Le-Berd
✆ 06 20 70 48 09
leprieuredeclisson@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le mardi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 12 €.

Des tapas dans une cité médiévale ? Et pourquoi pas… Dans un ancien prieuré au cœur de la cité josselinaise, Paola et Xavier vous invite à un voyage en Espagne et au Portugal. Vous dégusterez une cuisine méditerranéenne typique, avec ses tapas, sa paella, mais aussi le cochinillo (porcelet grillé) et autres spécialités à découvrir. Le Prieuré de Clisson nouvelle génération, c'est aussi une histoire d'amour pour un lieu plein d'histoire où vient s'implanter une nouvelle tradition, venue d'ailleurs et ô combien bienvenue !

LA TABLE D'O

9, rue Glatinier
✆ 02 97 70 61 39
latabledo.eatbu.com
nc@nc.fr

Ouvert toute l'année. Réservation impérative. Menus de 24 € à 34 €. Formule du midi : 18,90 € (pour entrée, plat et dessert). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Si vous visitez le château de Josselin, il serait dommage de ne pas faire une halte à la Table d'O et inversement. Elle offre d'ailleurs un joli point de vue sur le somptueux édifice. Cette table mérite d'être encensée pour les prix doux, l'accueil souriant et le contenu des assiettes particulièrement bien présentées et au moins aussi savoureuses. Vous dégusterez une cuisine traditionnelle réinventée, pour un voyage gustatif heureux dans le beau terroir breton.

Loisirs

TI WAR AN DOUR

Quai fluvial
✆ 07 64 09 12 06
www.gite-flottant.fr

Location D'avril à Octobre. A partir de 19 € les 30 min (bateau 5 places).

Venez découvrir Josselin et ses environs depuis le Canal de Nantes à Brest ! Au départ de la base nautique de Josselin, au pied du château, prenez l'un des bateaux électriques et laissez-vous aller au calme, admirez la nature et la beauté des paysages bretons ! Nul besoin d'un permis, la location de ces bateaux est accessible à tous. Vous avez le choix entre 2 modèles : « Ace » pour 5 personnes (3 adultes et 2 enfants) et le « Scoop » pour 7 personnes (4 adultes et 3 enfants). Alors mettez votre casquette de capitaine et larguez les amarres !


© ISABELLE LEDOUX

Ruelle de Josselin.

Dans les environs

Lizio

L'INSECTARIUM
12, rue du Stade
✆ 02 97 74 94 31
www.insectariumdelizio.fr
contact@insectariumdelizio.fr

Ouvert d'avril à juin, la première quizaine de septembre et aux vacances de la Toussaint. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Dernières entrées 1h avant la fermeture. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 4 à 16 ans) : 7 €. Groupe (20 personnes) : 8 €. Visites guidées possibles pour les groupes. Tarifs spéciaux pour les IME. Animations.
L'Insectarium se distingue en 7 salles aménagées pour vous faire découvrir le monde aérien et souterrain des insectes. Une salle du mimétisme, pédagogique, dans laquelle beaucoup d'espèces sont exposées dans leur milieu naturel reconstitué, une salle vidéo qui propose un film de 50 minutes « un cafard dans mon placard » tourné en prise de vue microscopique pour une présentation réaliste de la vie des insectes vivants dans la maison ou un film exceptionnel de 50 minutes : *A la recherche du Titan* (possibilité de demander le reportage « Croq' Insectes » de 25 minutes), la salle Logis Grouille (les insectes qui vivent dans notre maison), la salle des insectes sociaux retraçant le travail des fourmis et des abeilles, la salle à inversion des échelles dans laquelle vous prendrez la place de l'insecte, la salle du mur à arachnides ou encore la salle des mangeurs d'insectes pour découvrir l'importance des mangeurs d'insectes pour notre équilibre… Après cette visite, il est certain que vous verrez les insectes autrement ! Possibilité de louer une salle de pique-nique sur réservation auprès de la mairie de Lizio.

LE MUSÉE DU POÈTE FERRAILLEUR
Route du Roc-Saint-André
Ville-Stephant
✆ 02 97 74 97 94
www.poeteferrailleur.com
poeteferrailleur@neuf.fr

Fermé du 2 novembre au 30 mars. Du 1/04 au 30/06 et du 15/09 au 1/11 : ouvert de 14h à 18h les vacances, dimanche et jours fériés. du 1/07 au 31/08 : ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et 14h à 19h. Du 1/09 au 15/09 ouvert tous les jours de 14h à 18h. Adulte : 7 €. Enfant (de 4 à 18 ans) : 6 €. Chômeur : 6 €. Famille : 3 ème enfant gratuit ; Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations.
Robert Coudray, élu Morbihannais de l'année en 2013, enfant du pays et génie de la fantaisie vous fait entrer dans un monde hors du commun façonné depuis 25 années, faisant fi de la mode. Deux heures dans un monde magique, insolite et turbulent inventé avec un fabuleux mélange de techniques et d'ingéniosité, d'humour, de poésie, de sensibilité et d'intériorité. Vous découvrirez pas moins de 80 sculptures animées, automates, engins cinétiques, objets turbulents, fontaines musicales, totems de vent et autres machineries, des films, des livres, des jardins, des jeux… appuyez sur un petit bouton, pédalez, tournez des manivelles et tous ces personnages prennent vie. Etonnant ! Fabuleux ! Belle journée d'émotion assurée ! A noter que Régis Coudray est le réalisateur du film : *J'demande pas la lune, juste quelques étoiles*. Précipitez-vous dans une salle d'art et d'essai pour y admirer ce chef-d'œuvre !

AU RESTO DES PRÉS ET DES HERBES FOLLES
La Ville-Stéphant
✆ 09 70 91 13 12
aurestodespres.wixsite.com/ardp
aurestodespres@gmail.com
Près de l'Univers du Poète ferrailleur.
Fermé du 1er novembre au 15 avril. Plus de précisions sur le site web. Ouvert le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation possible pour les groupes en semaine. Sans réservation. Menus de 12 € à 15 €. Menu enfant : 8 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Le Resto des prés et des herbes folles est le nouveau petit de l'Univers du Poète ferrailleur. Ce lieu magique, où tout semble possible, accueille désormais un espace de restauration. À l'évidence, on y cuisine du bio. À l'évidence aussi, on vous propose des produits locaux. Végétarien par conviction, ce resto crée des plats inédits, originaux, pour chaque service. L'idée ? Après l'émerveillement des yeux, celui des papilles !

L'AUBERGE DU DRAGON ROUGE
Le Val-Joint
Base de loisirs ✆ 02 97 22 87 14
escapegame-bretagne.fr
contact@gnom-prod.fr

Entrée : 16 € (11 € pour les enfants). Selon l'espace choisi.

L'*espace game* de Lizio était le premier à naître dans le Morbihan. Ce précurseur, géré par un rôliste et GNiste – autrement dit, un amoureux des jeux de rôles et jeux grandeur nature – est un lieu atypique, en plein milieu de la forêt, dans une vallée encaissée, hors du temps… En ce lieu atypique, vous choisirez entre deux *escape games* : l'Auberge du dragon rouge et le Hall de Ragnar. Le premier se déroule dans l'univers des créatures mystérieuses de la forêt bretonne, le second s'inspire de la mythologie scandinave. Dans les deux cas, il vous faudra déjouer des énigmes pour vous échapper. Prêts à jouer ?

LA GACILLY ★★★

Le nom de La Gacilly pourrait être d'origine romane et signifie le domaine du nommé Gacel. A l'extrémité orientale des Landes de Lanvaux et du Morbihan, le pays de La Gacilly est une terre de schistes et d'ajoncs, à l'aspect boisé et vallonné, parcouru de rivières, canaux et marais. Le canal qui longe ce pays à sa limite sud-ouest, l'Aff, traverse le bourg de La Gacilly à l'est, et les nombreux étangs dans les terres incitent à s'arrêter. Des petites péniches sont disponibles et des activités sportives comme l'escalade, l'équitation ou de simples promenades sont possibles. Forte d'un réseau de plus de 1 000 km de sentiers et de chemins balisés, cette terre de verdure a su exploiter au mieux les richesses historiques d'un passé chargé. Ses principales communes sont Carentoir, Cournon, Glénac, La Chapelle-Gaceline, Les Fougerêts, Quelneuc, Saint-Martin-sur-Oust et Tréal. On sait qu'au Moyen Age, La Gacilly eut un château mentionné dans de vieilles archives comme le château du Houx. Sa chapelle lui a survécu, et a longtemps servi d'église, puis a disparu à son tour. L'actuelle église est un monument d'inspiration néoclassique qui tranche avec les chapelles à l'architecture locale du pays (celle de Saint-Jugon, route de Ploërmel, vaut le détour ; elle est nichée près de sa fontaine dédiée au saint local, natif du pays). Les terres du château ont appartenu à la famille de Montauban, à François de Bretagne, à la duchesse de Bretagne, aux Rohan puis à la famille de la Bourdonnaye. De nos jours, l'enfant du pays est naturellement Yves Rocher.

■ **OFFICE DE TOURISME – ACCUEIL DE LA GACILLY**
Place du Bout-du-Pont
✆ 02 99 08 21 75
www.broceliande-vacances.com
Renseignements et plans auprès de l'office de tourisme.

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 18h30. Ouvert hors saison seulement aux vacances scolaires.
L'office de tourisme du pays de La Gacilly est à votre service pour vous guider et vous conseiller en ce qui concerne l'offre d'hébergement et de loisirs, et les points d'intérêt du secteur. Nature, randonnées, bien-être, culture, cité des métiers d'art et ses ateliers, aucun pan des multiples possibilités ne sera laissé à l'abandon, en fonction de vos souhaits et de votre budget. Outre les conseils prodigués sur place, vous avez à disposition une documentation abondante et variée.

Points d'intérêt

■ **JARDIN BOTANIQUE YVES ROCHER** ★★
La Croix des Archers
✆ 02 99 08 37 36
www.jardinbotanique-yvesrocher.fr
contact@maisonyvesrocher.com
Entrée libre et gratuite – Visite conseillée de juin à octobre. Juillet et août : visites guidées, ateliers, rencontres, expositions.
Partez à la découverte du jardin botanique riche de plus de 1 500 espèces végétales pour y apprendre les usages étonnants de ces plantes : l'alimentation, la parfumerie, la cosmétique, la teinture, la médecine… et parcourez des espaces remarquables tels que la bambouseraie, l'arboretum ou encore la collection d'armoises. Engagé pour la biodiversité, le jardin est entretenu de manière naturelle depuis 2004 et est même devenu refuge LPO. Côté animations, le programme varie chaque année, mais conserve toujours ses visites guidées pour un voyage ethno botanique sensoriel étonnant. Des expositions rythment également votre déambulation pour vous faire découvrir les filières biologiques et écoresponsables d'Yves Rocher, ainsi que les vertus insoupçonnées du monde végétal.


© ISABELLE LEDOUX

La Gacilly.

MAISON YVES ROCHER – MUSÉE IMMERSIF
Le Moulin
Le Bout du Pont
✆ 02 99 08 37 36
www.maisonyvesrocher.fr
contact@maisonyvesrocher.com

Ouvert toute l'année. Basse saison (d'octobre à mars) : Ouverture du mardi au dimanche de 10h à 18h. Restaurant Le Végétarium ouvert le samedi soir. Haute saison (d'avril à septembre) : Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Sauf Musée Immersif fermé le le lundi matin. Restaurant Le Végétarium ouvert le samedi soir & Apéro-concert le jeudi soir à partir du 21 juin. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7,50 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 5,50 €. Restauration. Boutique. Animations.
Yves Rocher vous fait entrer dans son univers à travers une grande scénographie. Pendant 45 minutes, celle-ci vous invite à découvrir comment une aventure lancée dans un grenier en 1959 est devenue une marque internationale engagée pour l'écologie. La mise en scène propose une expérience sensorielle originale : beauté des décors, projections sonores et visuelles, jeux de lumières, matières et parfums… La visite plaira aux petits comme aux grands. Les + Petit Futé ? Des animations musicales et culturelles régulières.

Le couvert

AU BOUT DU PONT
7, place de la Ferronerie
✆ 02 99 08 12 42
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi le midi. Ouvert les vendredis et samedis soir. Réservation recommandée. Menu unique à 31 €. Formule du midi : 13,80 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Violaine et Sylvain, intronisés « Maître restaurateur » depuis 2013, sauront vous combler dans leur établissement situé en bordure du centre touristique. Les formules et menus très sympathiques conviennent parfaitement aux ventres affamés et gourmets. Le midi, le restaurant est bien rempli et peut-être un peu bruyant, mais c'est la rançon du succès. Il est particulièrement apprécié pour ses viandes d'une tendreté exceptionnelle et ses beaux plateaux de fruits de mer, à déguster en terrasse.

LE COIN DES ARTISTES
3, place de l'Église
✆ 02 99 93 21 82

Ouvert toute l'année. Le lundi et le mardi le midi de 12h à 14h ; du jeudi au dimanche le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 20h45. Réservation recommandée. Menus de 11,50 € à 28 €. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 11,50 € (midis en semaine : entrée+plat ou plat+dessert ; 13,50 € pour entrée, plat et dessert). Accueil des groupes. Terrasse.
Ce restaurant, situé un peu à l'écart des zones piétonnes les plus fréquentées, offre une cuisine traditionnelle travaillée avec des produits locaux et une délicieuse pointe d'originalité. Le chef propose des plats lumineux et copieux évoluant au fil des saisons et des menus du jour. En semaine, vous aurez le choix entre les différentes formules, dont celles du midi, très abordables. Préférez, si vous réservez, la salle du rez-de-chaussée, plus agréable que celle du sous-sol. Enfin, suivez aussi l'actualité du restaurant : il propose régulièrement des soirées à thème (Menu alsacien, menu Caraïbes, menu malaisien ne sont que quelques exemples…) ! La sélection de vins est soignée.

LES JARDINS SAUVAGES
Les Tablettes
Cournon
✆ 02 99 08 50 50
www.lagreedeslandes.com
resa.hotel@yrnet.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours. Réservation impérative. Menus de 25 € à 72 € (menu déjeuner affaire à 25 € du lundi au vendredi hors jours fériés). Menu enfant : 18 €. Menu végétarien sur demande. American Express. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique.
Ce restaurant gastronomique vous invite à découvrir, au rythme des saisons, des saveurs inoubliables mises en valeur par un jeune chef qui conjugue à tous les temps produits locaux de qualité en accord avec une démarche locavore et en faveur de la biodiversité. Le potager est attenant avec ses fruits, ses légumes et ses herbes aromatiques. L'ambiance zen et chaleureuse du bar *lounge* vous permettra sur la terrasse en bois l'été ou le coin de cheminée l'hiver, de prendre un verre à la vue des nombreuses œuvres d'art installées sur le site…

VÉGÉTARIUM
Moulin de La Gacilly
Le Bout-du-Pont
✆ 02 99 08 37 37
www.maisonyvesrocher.fr
contact@maisonyvesrocher.com

Ouvert toute l'année. D'octobre à mars, du mardi au dimanche de 10h à 18h ainsi que le samedi soir. D'avril à septembre,7 j./7 de 10h à 19h ainsi que le samedi soir. Du 21 juin au 30 septembre, ouvert le jeudi soir pour les apéros-concerts, avec formules spéciales. Réservation recommandée. Formule : 20 € (entrée + plat ou plat + dessert. 25 € pour entrée, plat et dessert). Plats « sur le pouce » : 10,50€ à 13,50€. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Animations.
Situé au cœur du village de La Gacilly, dans l'enceinte de la Maison Yves Rocher, le Végétarium propose une carte simple, qui ravira les végétariens, mais pas seulement ! Côté saveurs, on s'oriente vers la fraîcheur et l'originalité : citons le couscous végétalien ou le ceviche de poissons marinés aux fruits exotiques, citron vert, lait de coco et coriandre, ou encore la pavlova à la grenade en dessert. Dans une atmosphère lumineuse et naturelle, au jardin d'hiver ou sur la terrasse, vous serez séduits par les formules et l'ambiance.

YVES ROCHER
LA GACILLY



RCS Vannes 876 580 077 - Licence N°1-1056180001 - © Emmanuel Berthier

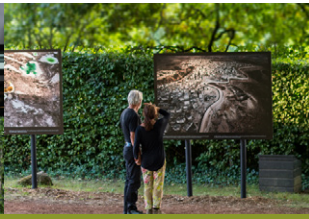
Dans son berceau de La Gacilly, Yves Rocher vous fait vivre des expériences sensorielles et des découvertes culturelles inédites. Bienvenue !

- La Maison Yves Rocher, Musée Immersif, Boutique & Institut, Restaurant
- Le Jardin Botanique Yves Rocher
- La Grée des Landes, Eco-Hôtel Spa Yves Rocher****
- Concerts et spectacles…

Visitez aussi **le Festival Photo La Gacilly**, l'une des plus grandes **expositions photo** en extérieur d'Europe, organisé chaque année **de juin à septembre**. L'occasion de découvrir des centaines d'œuvres accrochées dans **les venelles du village**, parmi les galeries et **les artisans d'art**.







Suivez-nous

contact@maisonyvesrocher.com • maisonyvesrocher.fr • 02 99 08 37 36

Le gîte

LA GRÉE DES LANDES****
Cournon
✆ 02 99 08 50 50
www.lagreedeslandes.com
resa.hotel@yrnet.com

Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Sauf 1ère semaine de janvier. Accueil 24h/24. 29 chambres (et 3 suites végétales). Chambre double de 120 € à 215 € ; suite de 170 € à 365 €. Demi-pension : 229 € (dès 2 nuits, remise de 5 % sur la chambre. De 229 à 320 €). Petit déjeuner : 18 € (21 € en chambre / 9 € pour les enfants de 6-11 ans, offert pour les moins de 6 ans). Parking inclus. Cabane dans les arbres : forfait 1 nuit pour 2 personnes de mai à octobre avec dîner, petit déjeuner, soin et activité wellness : à partir de 635 €. American Express. Appartenance réseau : Green Globe. Séminaires. Réceptions et mariages. Restauration (les Jardins Sauvages). Vente (produits Yves Rocher). Spa.

Au cœur d'un écrin de verdure, ce complexe hôtelier 4 étoiles, unique en son genre car inspiré de la nature, est un éco-hôtel spa Yves Rocher. Il bénéficie de 29 chambres de plain-pied avec terrasse privative, confortables et personnalisées, esthétiques et écologiques (toit végétalisé pour une isolation phonique et thermique optimale, peintures naturelles, literie bio, parquets et lambris en chênes issus de forêts gérées, salle de bains ouverte à la lumière naturelle conçue comme une cabane en bois brut, énergies douces…) propices au calme et à la sérénité. Trois suites végétales nichées dans le parc répondent aux noms bucoliques de Bleuet, Calendula et Camomille.

Les hôtes de la Grée des Landes ont accès aux espaces piscines de l'espace bien-être, au bassin de relaxation, et au hammam du spa. Laissez-vous aussi tenter par le spa et une cabane spa dans les arbres… La détente est au rendez-vous. Enfin, à l'intérieur de l'hôtel, le restaurant gastronomique Les Jardins Sauvages offre une ambiance zen et chaleureuse.

RIVES NATURE COTTAGES ET CAMPING
Route de La Gacilly
Le Clos Sérot
SIXT-SUR-AFF
✆ 02 99 08 10 59
www.rives-nature.com
contact@rives-nature.com

Ouvert toute l'année pour l'hébergement, du 15 mars au 30 octobre pour le camping. Réservation recommandée. Terrain de 2 ha. 44 emplacements (dont 22 lodges ou roulottes). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Au bord de l'Aff. Emplacement (avec 13 A). 25 bungalows pour 2 à 4 personnes à partir de 54 € la semaine. Forfait week-end : 262 € pour 2 personnes et 3 jours comprenant l'hébergement en tente lodge, les petits déjeuners fermiers, un panier repas, un déjeuner au restaurant partenaire, location demi-journée VTT, location demi-journée canoë. Chèque Vacances. Club enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (à proximité). Vente (à proximité). Excursions (village remarquable).

Depuis 2017, ce camping se veut être l'hôtellerie de plein air en harmonie avec la nature. Situé sur les rives de l'Aff, vous le trouverez en quittant La Gacilly vers Sixt-sur-Aff. Grands espaces pour les campeurs itinérants (dont une dizaine de places pour les camping-cars) et plus d'une vingtaine de logements comme les tentes lodge, les tentes safari, les roulottes, les cottages villages à ossature de bois, les cottages design et leur touche contemporaine ou les tentes éco-chics surnommées les igloos de l'été ! Service livraison de pain, boissons fraîches, petits déjeuners sur place ou dans votre cottage sur réservation. Location de vélos, canoës, vélos nautiques, bateaux électriques. La vue sur l'Aff vous procurera de l'apaisement pour un ressourcement garanti. Sanitaires PMR. Activités et dépaysement 100 % nature et 100 % plaisir ! Possibilité d'organisation de séminaires, formations, anniversaires, fêtes de famille dans un site partenaire (resa.seminaire@yrnet.com).

Dans les environs

Carentoir

LA FERME DU MONDE
Le Bois Brassu
✆ 02 99 93 70 70
www.lafermedumonde.com
contact@lafermedumonde.com
A Carentoir, suivre le fléchage jusqu'à la ferme du monde à 3 km du bourg

Fermé du 11 novembre au 31 mars. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h (dernière visite à 16h30). Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h (dernière visite à 17h30). Du 1er octobre au 11 novembre, ouvert mercredi, week-end et vacances, de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 4 ans (visite commentée en train 1 €). Adulte : 8,50 € (visite commentée en train : 2,50 €). Groupe (20 personnes) : 6,50 €. Chèque Vacances. Chiens guide acceptés. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Pour les groupes et sur réservation, possibilité d'accès au parc tous les jours.

Ici, 400 animaux d'élevage des cinq continents vivent en semi-liberté sur 25 ha de bois et de prairies : yacks, zébus, chameaux, grands lamas, chevaux d'Asie, poneys indiens… Un aménagement original des allées et de la basse-cour permet d'observer en toute sécurité les 90 espèces présentées. Le circuit de 1 km en pédal'kart (à partir de 5 ans) est une façon ludique et rigolote de découvrir le parc ! Vous profiterez aussi des jeux pour enfants et adultes, expositions, animations régulières, aire de pique-nique… A noter : la Ferme du Monde est entretenue et gérée par le personnel et les travailleurs handicapés de l'ESAT.

Saint-Jacut-les-Pins

■ **TROPICAL PARC**
Laugarel ✆ 02 99 71 91 98
www.tropical-parc.com
tropical-parc@wanadoo.fr

Fermé du 2 novembre au 6 avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 19h. Septembre : 14h-19h ; octobre, samedi et dimanche : 14h-19h – vacances de Toussaint : tous les jours, 14h-18h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 16,50 €. Enfant (de 4 à 10 ans) : 11,50 €. Groupe (20 personnes) : 14,50 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.
Tropical Parc offre les plaisirs d'un dépaysement complet. Sous les tropiques – du Morbihan ! – découvrez une serre des orchidées, une serre asiatique, une serre des cactus, un musée des minéraux, un jardin du Jurassique, un jardin mexicain, un jardin thaïlandais, un jardin africain ou encore une maison musicale, le tout peuplé ça et là de nombreuses sculptures. De nombreux animaux y évoluent en semi-liberté permettant ainsi une proximité privilégiée. Dernières nouveautés en date : les Dinos ont envahi le parc !

LARMOR-BADEN ★★

Larmor-Baden est une commune riche de nombreux attraits. Il fait bon flâner dans le port de Pen Lannic, qui offre une vue superbe sur l'entrée du golfe et les îles Berder, Gavrinis, Radenec et Longue. On s'adonne au farniente sur ses plages, on fait un tour au marché le dimanche, on randonne dans le marais de Pen en Toul en mode safari photo… Ou on arpente les 6 km de sentier côtier… On goûte les huîtres plates, tout droit issues des chantiers ostréicoles ancestraux… Bonne visite !

Points d'intérêt

■ **CAIRN DE L'ILE DE GAVRINIS** ★
Cale de Pen-Lannic ✆ 02 97 57 19 38

De début avril à fin septembre tous les jours + vacances de Toussaint et février (toutes zones) tous les jours sauf le lundi. Premier départ à 10h au plus tôt et dernier départ au plus tard à 16h30 (selon le nombre de visites). Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 18 €. Enfant (de 10 à 17 ans) : 8 €. Groupe (20 personnes) : 16 € (+ 1 personne gratuite pour 20 personnes). Chèque Vacances. Documentation en braille prêtée pour la visite. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Sur le port.
La découverte de Gavrinis est une étape incontournable d'un séjour dans le golfe du Morbihan. Nul besoin d'être féru d'histoire pour être émerveillé par l'intérieur du monument. Celui-ci, vieux de 6000 ans, est entièrement sculpté. Tous les visiteurs s'accordent à dire que le lieu est exceptionnel, la visite époustouflante et chacun commente, tour à tour, la finesse des gravures, leur profusion… débat sur leurs symboles ou imagine la vie de ces lointains ancêtres. Pour rejoindre le cairn de Gavrinis, on réserve son trajet et on embarque depuis la cale de Pen Lannic. Quelques minutes de traversée plus tard, on arrive sur l'îlot… et la magie opère. On admire le panorama sur le golfe et on se plonge dans un passé révolu. Pour ceux qui veulent poursuivre le voyage dans le temps, des offres couplées permettent désormais de visiter également le site du Petit Mont à Arzon.

■ **ÎLE BERDER**
www.larmorbaden.com
Ouvert toute l'année. Gratuit.
L'île Berder est considérée par la commune de Larmor-Baden comme son joyau. Elle arbore une splendide et étonnante végétation méditerranéenne qui en fait un lieu remarquable et étonnant. L'île est privée, mais accessible aux visiteurs sur sa périphérie. On accède à l'île à pied, à marée basse (voir les horaires de passage sur le site de la mairie) et on fait le tour en une heure environ, pauses photographiques non comprises…



© IRÈNE ALASTRUEY – AUTHOR'S IMAGE

Le Port-Blanc de Lamor-Baden.

Les Marchés

A Larmor-Baden, les marchés se tiennent le dimanche, de 8h à 13h, place de l'Eglise, pour le plus important, et le mercredi, aux mêmes horaires et même lieu, pour sa version plus réduite et simplement alimentaire. S'y ajoutent des marchés nocturnes les deux derniers jeudis de juillet et les deux premiers d'août, de 18h à 23h ainsi qu'un marché de Noël et une « Rencontre des Arts ».

Le couvert

LA FOLIE BERDER
55, rue de Berder
✆ 02 97 29 11 02

Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Produits et ardoise en fonction des saisons. Accueil des groupes. Terrasse.
Ouvert en juillet 2012, l'ancien banc d'huîtres de Sophie et Mousse s'est transformé en un adorable pied-à-terre devant le sublime passage à gué pour l'île Berder. L'environnement à lui seul mérite le déplacement : assis en terrasse, vous observez selon les marées le courant furieux de la marée descendante ou les passages pédestres des nombreux visiteurs de l'île, propriété du groupe Giboire. La carte est courte, basée sur les produits frais et locaux : fruits de mer (huîtres de Larmor Baden), poissons, salades et plats du jour copieux. Une étape incontournable pour profiter du golfe et de ses paysages marins et terrestres. Soirée animée musique et apéro à thème !

Le gîte

HÔTEL DU PARC FÉTAN***
17, rue de Berder
✆ 02 97 57 04 38
www.hotel-parcfetan.com
contact@hotel-parcfetan.com

Ouvert d'avril à octobre. Chambre simple à partir de 45 €. Demi-pension : 32 €. Petit déjeuner : 9,50 € (6 € pour enfants de – de 6 ans). Lit supplémentaire : 15 € (lit parapluie gratuit). Parking fermé. Chèque Vacances. Animaux acceptés (petits chiens : 7 €, à préciser à la réservation). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Location de stand up paddle.
L'hôtel du Parc Fétan propose des chambres confortables et entièrement rénovées, côté mer ou côté jardin, dans un environnement de toute beauté. Celles côté mer offrent une vue lumineuse sur les îles du golfe du Morbihan. Les chambres côté jardin, spacieuses et calmes, donnent sur la piscine. Elles sont toutes équipées et pensées pour le confort de leurs occupants. L'établissement propose aussi des formules appart'hôtel avec studios et gîtes. De mai à septembre, vous pourrez vous prélasser sur les transats au bord de la piscine après avoir piqué une tête dans une eau agréablement chauffée. Le salon, chaleureux, est parfait pour se détendre autour d'un verre ou d'un jeu de société en famille. Une adresse très complète devant la petite mer !

Campings

CAMPING KER EDEN***
Route d'Auray
✆ 02 97 57 05 23
www.camping-larmorbaden.com
info@camping-larmorbaden.com

Ouvert du 5 mai au 16 septembre. Réservation impérative. Gardé le jour. Terrain de 2 ha. Exposition : ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux. Location de Tentes lodge, mobil-homes, pods. Parking hors emplacements et sur emplacements. Chèque Vacances. Sanitaires PMR. Animaux acceptés (1,50 € à 2 €). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Aire de jeux enfants.
A quelques encablures de Larmor Baden, vous aurez le plaisir de séjourner dans un camping tout neuf suite aux travaux de rénovation effectuées depuis 2015. Sanitaires, réception, coin épicerie, aménagement du camping. Tout pour satisfaire une clientèle familiale fidèle de ce coin de paradis au bord du Golfe. Les emplacements sont larges et ombragés. Forfait camping-car à la nuitée. Des installations de tentes-lodges et de mobil-homes ont été faites en 2016-2017 tout en préservant l'authenticité du camping. Des pods ont été rajoutés en 2018 pour une halte randonnée à la nuitée. Le sentier côtier longe la plage et le camping pour des randonnées ou des balades autour du golfe.

LA ROCHE-BERNARD

L'origine de la ville qui fait partie de l'Association des cités de caractère remonte au Xe siècle, où un Viking, Bern Hart (fort comme un ours) bâtit son donjon sur le promontoire rocheux qui domine la Vilaine. La bourgade, créée par des gens du Nord, aura donc pour nom La Roche-Bernard. Le territoire deviendra la baronnie de la Roche-Bernard, où la féodalité s'organise et où se développent les activités portuaires. Jusqu'à la Révolution, c'est l'une des plus puissantes baronnies de Bretagne, mais la Réforme de 1790 et le découpage départemental réduisent son influence. Les ruelles des vieux quartiers sont d'agréables lieux de promenade : place du Bouffay, rue de la Saulnerie ou le chemin du Ruicard, qui conduit au

château de Basses-Fosses abritant le musée de la Vilaine maritime… La promenade du Ruicard offre une belle vue sur le vieux port. Une commune à l'histoire riche, à admirer directement dans ses rues, sur son port ou, pour prendre de la hauteur, de son ancien pont suspendu au-dessus de la Vilaine.

■ **DAMGAN LA ROCHE BERNARD TOURISME**
14, rue Docteur-Cornudet
✆ **02 99 90 67 98**
www.damgan-larochebernard-tourisme.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 13h et de 14h à 19h. Ouvert le dimanche (et jours fériés : de 10h-13h et 14h-19h).
N'hésitez pas à faire halte à l'office de tourisme, vous y trouverez une documentation abondante ainsi qu'un personnel spécialement formé pour vous aider à confectionner le séjour de vos rêves : offre d'hébergement, infrastructure de loisirs, sites d'intérêt, qu'il s'agisse de culture, de sport ou de détente. Un petit détour que vous ne regretterez pas pour vous assurer un séjour conforme à vos aspirations et à votre budget ! Services billetterie et tarifs préférentiels pour les croisières, parc animalier, location de canoës, aquarium et visites sur les îles du golfe.

■ **MORWENNA**
Vieux port
Quai Saint-Antoine
✆ **06 08 08 19 68**
morwenna.fr
Navigation d'avril à octobre. Ouvert tous les jours de 11h à 21h. Adulte : 15 € (balade de 2 heures). Demi-tarif. Balade apéro : midi 17 € et soir 20 €. Nuit à bord : 80 €/personne. CB non acceptée. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.
« La Vilaine à la voile » : si vous rêvez d'une balade apéro, d'une nuit à bord d'un vieux gréement ou de simplement humer l'air du large (!) dans l'estuaire de la Vilaine, alors arrêtez-vous sur le port de La Roche-Bernard et hélez le capitaine de Morwenna. Il se fera un plaisir de vous embarquer pour une croisière de 2 heures ou plus sur la Vilaine. Navigation sur rivière et hors des flots marins – les sujets au mal de mer seront préservés de ce mal terrien. L'été, croisière apéro le midi ou le soir (recommandée !) et pour les plus mordus : la nuit à bord est possible avec les 5 couchettes du bord. Hissez les voiles matelots !

Points d'intérêt

■ **LE MUSÉE DE LA VILAINE MARITIME** ★
6, rue du Ruicard
Château des Basses-Fosses
✆ **02 99 90 67 98**
association.lesamisdumusee@gmail.com
Fermé d´octobre à mai. Ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert toute l'année pour les groupes sur réservation. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 6 à 16 ans) : 1,60 €. Groupe : 4 €. Visite guidée. Boutique. Animations.
Huit salles d'expositions, une salle vidéo au château des Basses-Fosses… Sur trois niveaux, dans un cadre restauré fort chaleureusement, ce musée, très complet, ne présente pas seulement les ponts de La Roche-Bernard (de 1839 à 1960). Il raconte aussi l'histoire de la Couronne, premier grand vaisseau de guerre français construit à La Roche-Bernard en 1629, des derniers témoins de la marine à voile traditionnelle (chasse-marée, chaloupes de Billiers, goélettes et bricks), de l'habitat, des mœurs et des coutumes de ce pays maritime, sans oublier les paysans de l'intérieur et l'évocation imagée et sonore de la vie rurale, mais aussi la pêche de la civelle près d'Arzal. En tout, ce sont près de 2 000 objets qui témoignent de la vie passée. Visitez également la salle consacrée à la « bataille des Cardinaux », une bataille navale ayant opposé les flottes françaises et britanniques en 1759.

Le couvert

■ **AUBERGE LES DEUX MAGOTS**
1, place du Bouffay
✆ **02 99 90 60 75**
www.aubergedesdeuxmagots.fr
contact@aubergedesdeuxmagots.fr
♿
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 59 €. Formule du midi : 24 € (ou 19 € pour entrée + plat ou plat + dessert). Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
Une auberge typiquement bretonne, récemment reprise par une équipe jeune et grandement ambitieuse. Ludovic Forestier en cuisine et Johnny Couacault ont misé sur une cuisine régionale et parfumée servie dans une salle rustique avec bois et pierres apparents. Ici, on parle d'osmose avec les saisons, de cuisine inventive, de plaisirs sublimés… Et on ne fait pas qu'en parler ! A chaque visite sa surprise culinaire… Succombez à la tentation !

■ **LES COPAINS D'À BORD**
Quai Saint-Antoine
✆ **02 99 90 81 03**
www.restaurant-bateau.fr
Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 37 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (entrée + plat ou plat + dessert. 18 € pour les 3 plats). Accueil des groupes. Terrasse.
Voilà un environnement hors norme pour ce restaurant sur l'eau ! Devant le bureau du port, vous ne pourrez manquer le vaisseau amiral le long de la jetée. Accédez à bord et réjouissez-vous d'abord de la vue sur la Vilaine et des menus concoctés par le Maître Restaurateur des lieux : tartare d'huîtres, Saint-Jacques et saumon au gingembre et citron vert ou homard bleu rôti au beurre marin, puis le bar rôti à la fleur de sel de Guérande ou une choucroute de la mer aux 3 poissons beurre au sel marin. Terminez par un moelleux aux pommes caramélisées et sa glace au beurre salé ou, pour un *Petit Futé* trop gourmand, l'assiette des 3 dessert bretons et son far aux pruneaux et crème brûlée au chouchen. Ah, on est bien à bord ! Une belle adresse pour passer un bon moment dans un cadre d'exception !

■ **LA CRÊPERIE DU PORT** NOUVEAU
Quai de la Douane
✆ 02 23 10 72 19
Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi et les jours fériés jusqu´à 22h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés jusqu´à 22h. Carte : 8 € environ (pour les spécialités de galettes et crêpes). Menu enfant : 8,20 € (jusqu'à 12 ans, plat, dessert et boisson).
La Crêperie du Port offre deux atouts particulièrement appréciables : une cuisine de terroir généreuse et une vue imprenable. La vue sur la Vilaine, en salle à l'étage, ou la terrasse sont très agréables. La carte change plusieurs fois dans l'année avec un impératif : la gourmandise ! Comme les navigateurs bretons, les galettes et crêpes voyagent et se laissent inspirer de saveurs d'ailleurs, avec des suggestions de crêpes et galettes du monde ou spécialités d'autres terroirs mêlées au sarrasin ou au froment. La carte propose aussi, côté salé, des salades gourmandes, viandes et plat du jour et côté sucré, des glaces fabriquées en Morbihan, par le glacier bien connu des amateurs de glaces, Terres de Glaces, des desserts du moment, et même une pause goûter !

LE SARAH B
9, quai Saint-Antoine
Le Vieux Port
✆ 02 99 90 74 60
www.lesarahb.fr
contact@lesarahb.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert du lundi au dimanche. Réservation possible et recommandée pour le 1er service. Tous les jours le midi de 11h30 à 15h et de 18h à 1h. Cantine ouverte 12h à 14h et de 19h à 22h tous les jours. Sans réservation. Formule du midi : 13 € (plat + dessert (dont le café gourmand)). Plat du jour à 10,20 € (au choix : 1 viande, 1 poisson, 1 grillade). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle « Le Grenier » à l'étage). Chaises bébé. Animations. Terrasse plein sud. Végans bienvenus.
Cet endroit magnifique a eu plusieurs vies, d'abord un entrepôt, puis un théâtre, et enfin un « café-cantine-cabaret », et le Sarah B est bien parti pour exister longtemps. Lorsque le spectacle ne se passe pas sur la scène, il est dans la cuisine atelier ouverte sur la salle où s'affaire l'équipe de 5 cuisiniers, qui concocte des délices maisons composés de produits frais.
Avec ses différents paliers, ce piano bar « jazz » vous séduira par son espace tout en vous donnant une sensation d'intimité grâce à ses petites tables. On s'y sent bien ! Cuisine bistronomique : burgers, *fish and chips* (salade coleslaw, tartare, frites torsadées et un merveilleux cabillaud frit à point !), plats thaïs dont un Bo Bun, ou une soupe de tofu à la citronnelle, un tournedos de cochon façon « larmes du Tigre » très original. Ne pas manquer les tajines de sabre ou un « hot » curry vert de lotte ! Carte de tapas, moules, burgers et salades copieuses (thon, poulet saté, bœuf loklac ou végé). Consultez le site Internet pour les actualités. Pour les groupes jusqu'à 50 personnes, vous pouvez privatiser la salle « Le Grenier » qui se situe à l'étage.

Le gîte

■ **L'AUBERGE BRETONNE*****
2, place Duguesclin
✆ 02 99 90 60 28
www.auberge-bretonne.com
contact@auberge-bretonne.com
Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert du mardi midi au samedi soir. Et à partir d'avril, pendant chaques vacances scolaires : ouvert du mardi soir au dimanche midi. 10 chambres. Basse saison : chambre double de 72 € à 77 €. Demi-pension (a partir de 89 €). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 € (produits salés et sucrés fait maison). Parking. Supérieure : de 80 € à 93.5 € la nuit, avec baignoire. – Junior : de 90 € à 101.5 € la nuit, avec baignoire et coin salon. – Privilège : de 120 € à 140 € la nuit, avec baignoire et douche. Animaux acceptés (8 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (IE restaurant est ouvert du mardi midi au samedi soir. Menus : 19.5 €, 23.5 €, 29 € et 39 € le midi en semaine. Le soir et le weekend : 29 €, 39 €, 50 €). Tv satellite. Salle de réunion.
Audrey et Benoît Gauchet vous accueillent à l'Auberge bretonne, maison construite au début du XXe siècle sur les hauteurs de La Roche-Bernard. L'hôtel***, ouvert tous les jours, se compose de 10 chambres et offre tout le confort nécessaire à un agréable séjour. La carte du restaurant est élaborée avec des produits frais et locaux ; le chef se rend aux marchés de Vannes et Muzillac trois fois par semaine. Vous profiterez le temps d'un déjeuner ou d'un dîner d'un patio baigné par la lumière. L'Auberge bretonne est un beau point de départ pour parcourir le golfe du Morbihan, ses nombreuses îles, la Brière, Guérande et ses marais salants, et les autres splendeurs de Bretagne.

Dans les environs

Pénestin

Située à l'embouchure de la Vilaine, Pénestin est quasiment bordée comme une presqu'île par la rivière au nord et par l'océan au sud. On y découvre ainsi pas moins de 25 km de côte… Pour les origines, des vestiges mégalithiques témoignent de la présence d'hommes au temps de la Préhistoire. Il y a notamment la Pierre Blanche à la pointe du Scal (gros menhir de quartz de 4 mètres de haut). Les Phéniciens entreposaient sans doute ici les cargaisons d'étain en provenance des îles anglaises des Scilly (d'où l'étymologie du lieu). Les Gaulois, habiles forgerons, ont laissé à Pénestin des traces de leur industrie du fer. Le nom de la commune de Férel trouve là son origine. À la fin du premier millénaire, Pénestin a connu de sanglantes incursions normandes. Les drakkars ont remonté plusieurs fois la Vilaine au-delà de Redon. À la Révolution française, lorsque furent découpés administrativement nos territoires en communes et départements, le cours de la Vilaine devait représenter la limite entre le Morbihan et la Loire-Atlantique. Cependant, l'Ille-et-Vilaine ayant

obtenu le rattachement de Redon, le Morbihan reçut en compensation sept communes de la rive gauche, formant depuis le canton de La Roche-Bernard. Pénestin a échappé au remembrement, ce qui explique le charme intact de ses haies et de ses chemins creux longeant les marais et le bois, dont la proximité fait tout le délice de ce paysage. Profitez de vos balades pour découvrir les maisons anciennes aux escaliers extérieurs des villages de Pénestin, comme Couarne, Trébestan, Rochefort ou le Haut-Pénestin. Flânez sur les plages, dont la célèbre Mine d'Or…

L'ARMORICAIN
46, rue de l'église
✆ 02 99 90 38 90
restoarmoricain@gmail.com

Fermé en janvier. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Vous ne pouvez pas le manquer, L'Armoricain se situe en plein centre du bourg de Pénestin. À sa table, vous dégusterez principalement une cuisine de la mer. La carte, très variée, vous donnera l'embarras du choix : diverses terrines faites maison, crabe farci flambé à l'armagnac, fondue de poissons (gambas, Saint-Jacques, cabillaud et saumon) ou choucroute de la mer. Mais que tous ceux qui n'aiment pas ce qui se trouve dans l'eau se rassurent, vous pourrez essayer par exemple les viandes grillées à la plancha. Accueil charmant, une belle adresse !

CAMPING DES ÎLES*****
La Pointe du Bile
✆ 02 99 90 30 24
www.camping-des-iles.fr
reservation@seagreen.fr

Ouvert toute l'année pour les mobil-homes. Services (superette, bar, restaurant) ouverts du 01/04 au 31/10. Réservation recommandée. Terrain de 4,4 ha. 184 emplacements (environ 100 m²). 2 personnes de 20 € à 43 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Aire pour camping-cars. Service de ménage. Restauration. Vente.

A la pointe du Bile, en bord de mer, nouvelle direction pour ce camping très confortable (télévision dans les *cottages* et les chalets, wi-fi dans tout le camping, bar-restaurant à consommer sur place ou à emporter, supérette) qui offre diverses activités : tennis, tennis de table, pétanque, terrain multisport, piscine chauffée de mi-mai à mi-septembre (grande plage immergée, 4 glisses, rivière à contre-courant, banc de balnéothérapie, pataugeoire avec toboggan), salle de fitness, location de vélos sur réservation et commerces (bar-restaurant, épicerie). Les enfants sont particulièrement choyés car un club accueille les 4-12 ans (au programme : chasse au trésor, recherche de coquillages, atelier de travaux manuels, sport, préparation de spectacle cabarets…) pendant les vacances de Pâques et en juillet et août. Une pataugeoire ludique avec un jet d'eau et un toboggan adapté à leur âge est mise à leur disposition ainsi que deux aires de jeux pour les enfants de 2 à 12 ans (ponts suspendus, toboggans, échelles, etc.). Enfin, de nombreuses animations en soirée sont proposées (soirée bretonne, magie, disco, cabaret, etc.). Voilà donc un lieu idéal pour des vacances en famille ! Vous avez la possibilité de privatiser le restaurant (jusqu'à 150 personnes) ou la salle (jusqu'à 70 personnes) pour vos réceptions (anniversaires, mariages, cousinades, etc.). Ces espaces sont équipés en son et lumières.

YELLOH VILLAGE LE DOMAINE D'INLY ADHÉRENT*****
Route de Couarne
Lieu-dit Inly
✆ 02 99 90 35 09
www.camping-inly.com
inly-info@wanadoo.fr

Fermé du 22 septembre au 6 avril. Dates indicatives, variant selon le calendrier. Réservation impérative. Accueil jusqu'à 20 (19h en basse saison. Récupération possible des clés auprès du bar si arrivée plus tardive). Gardé 24h/24. Terrain de 18 ha. 556 emplacements (dont 120 résidents à l'année, 75 emplacements nus). Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : sablonneux / herbeux / gravillons. Relief : plat. Zone Natura 2000. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 30 €. Selon type d'emplacement, de logement, options et dates de séjour. Chèque Vacances. Possibilité d'un mobil-home avec aménagement PMR. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (dans certaines gammes de mobil-homes). Aire pour camping-cars. Connexion Internet payante. Wi-fi payant. Service de ménage. Restauration. Vente. Bain bouillonnant. Animations.

Le domaine d'Inly est un véritable centre de vacances, pour un séjour en famille qui comblera les petits comme les grands. Point de départ d'excursions en randonnée, dans les marais salants, en Brière ou sur la célèbre plage de la Mine d'or, il est aussi en lui-même un lieu où l'on prend plaisir à séjourner. Il dispose de plusieurs types d'hébergement, de la place simple pour déposer une caravane ou un camping-car, au mobil-home tout confort, et même luxe, le tout près de l'étang, dans le grand parc arboré de 16 hectares. Vous profiterez des piscines, du centre aquatique géant, couvert (pour nager même en cas de mauvais temps), avec toboggans, bains à remous, rivière à contre-courant, jeux d'eau… Vous apprécierez aussi les animations et les clubs enfants et ados, pour des sorties et des activités chaque jour. Les atouts en plus pour achever de vous convaincre ? La mini-ferme accessible toute l'année et le centre équestre, avec poney club pour les enfants et possibilité de balade à cheval.

Petit futé
Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com
VERSION NUMÉRIQUE OFFERTE POUR L'ACHAT DE TOUT GUIDE PAPIER
Suivez nous sur

LE FAOUËT

La commune du Faouët possède de nombreux monuments intéressants au niveau architectural et culturel rendant la visite tout à fait charmante. En plein centre de la ville, on découvre par exemple les halles datant du XVIe siècle. A proximité, dans une campagne sauvage et verdoyante, se niche la chapelle de Sainte-Barbe. Bâtie en 1498 dans le style gothique flamboyant, celle-ci culmine au-dessus de profonds ravins où coule l'Ellé, la rivière des pêcheurs de truites et de saumons. Aux alentours, la chapelle Saint-Fiacre mérite, elle aussi, une attention toute particulière. Le style également gothique flamboyant caractérise cet édifice qui dispose d'un clocher à pignon. Entre la nef et le transept de Saint-Fiacre, on peut admirer un jubé remarquable en bois sculpté, considéré comme le plus beau de France ! Que vous soyez à pied, à cheval ou à vélo, les multiples randonnées balisées de la région vous permettront également de découvrir des sites enchanteurs.

Points d'intérêt

LE MUSÉE DU FAOUËT

1, rue de Quimper ✆ 02 97 23 36 75
www.museedufaouet.fr
info@museedufaouet.fr

Ouvert de début avril à début octobre. Basse saison : ouvert du mardi au samedi et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 3 €. Visite guidée. Boutique.

Les artistes français et étrangers à la recherche de motifs nouveaux sont vite attirés par Le Faouët, et ce dès le milieu du XIXe siècle. Les chapelles Saint-Fiacre et Sainte-Barbe (XVe siècle), les Halles du XVIe siècle, les scènes de la vie quotidienne leur offrent ainsi une source d'inspiration inépuisable. Installé dans un ancien couvent d'Ursulines du XIIe siècle, le musée fut inauguré en 1987 et abrite aujourd'hui une collection de près de 450 œuvres (peintures, dessins, gravures,…) présentées par roulement lors des expositions temporaires. Après « Regard(s) » et « L'Enfant dans la peinture » en 2018, la prochaine exposition temporaire pour 2019 sera intitulée « Des peintres entre terre et mer du Faouët à Concarneau ». Un lieu culturel hautement fréquenté dans le département. A découvrir.

Le couvert

L'ARGOAT

19, rue de la Croix-Blanche ✆ 02 97 23 09 18
www.largoat.fr – cpargoat@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir.

Situé en plein centre-ville, à proximité des halles, l'Argoat vous propose une carte variée avec crêpes, pizzas, plats préparés et salades. Les crêpes sont extra et vous aurez la possibilité, si vous le souhaitez, de choisir vous-même vos ingrédients parmi ceux proposés. Vous pourrez alors déguster votre propre création ! L'établissement propose également des plats tels qu'omelettes, lasagnes, tagliatelles, escalope de veau, ainsi que ses spécialités : la poêlée de Saint-Jacques à l'andouille ou la corolle de Saint-Jacques. Quant aux pizzas, elles sont à déguster sur place, en salle ou en terrasse, ou à emporter. Mais il serait dommage de repartir sans avoir goûter au gâteau breton fait maison… Vous pourrez déguster ce dernier accompagné de chantilly et d'une glace caramel et vanille caramel. Il s'agit du dessert intitulé l'Argoat, on vous l'a dit, c'est une autre de leur spécialité…

LA SARRASINE

1, rue du Château ✆ 02 97 23 06 05

Ouvert du mardi au vendredi le midi ; le week-end le midi et le soir. Pendant les vacances scolaires, fermé le lundi toute la journée et le mardi soir. Accueil des groupes. Chaises bébé.

La crêperie La Sarrasine se trouve dans une ancienne maison au Faouët. En poussant la porte de l'établissement, on découvre un lieu chaleureux, avec murs en pierres apparentes et belle cheminée. L'accueil est tout aussi chaleureux et agréable. Quant aux crêpes, elles sont bonnes et bien garnies avec des produits frais. Si vous cherchez un lieu authentique, dans un cadre traditionnel, vous êtes ici à la bonne adresse.

Dans les environs

LE PARC AQUANATURE

Le Sterou
PRIZIAC ✆ 02 97 34 63 84
www.parcaquanature.com
parcaquanature@nordnet.fr

Ouvert d'avril à novembre de 10h à 19h et pendant les vacances d'hiver de 11h à 17h. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 9,90 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 5,90 €. Avec 1h de safari en voiturette : enfant 9,90€, adulte 16,90€. Chèque Vacances. Restauration. Boutique. Aire de pique-nique.

Situé dans un domaine de 80 hectares, le parc Aquanature du Stérou compte quelque 120 cervidés vivant en totale liberté, un lieu unique en Bretagne. Pour les observer, le parc vous propose de suivre les 12 km de parcours pédestres aménagés sur lesquels on peut découvrir de remarquables sites au cœur de la vallée des Sources comme le légendaire Trou du Biniou. On notera d'ailleurs les inoubliables balades à thème comme la rencontre des arbres insolites ou encore les contes. On profite également du safari d'une heure en voiturette pour aller observer les cervidés… A savoir : restauration du terroir ou snack et vente à emporter de produits du parc.

Depuis 2018 : Animateur guide de pêche présent tous les après-midi durant les vacances scolaires.

Pour un séjour insolite emprunt de magie, n'hésitez pas à venir dormir au cœur de ce magnifique parc dans l'un des 3 bungalow toilé, vous y croiserez certainement quelques Trolls…

LORIENT ★★

En 1664, Colbert obtint de Louis XIV l'autorisation de créer la Compagnie des Indes orientales pour profiter du juteux commerce des épices. C'est en 1666 que la Compagnie s'installa sous la protection de la citadelle de Port-Louis. Un navire de 1 000 tonneaux, Soleil d'Orient, sortit alors des chantiers du Faouëdic. Le port de Lorient fut baptisé du même nom par la révolution française. Bien protégée au fond de sa rade, Lorient a une vie économique essentiellement tournée vers la mer : 3e port de pêche français, 1er port de commerce de Bretagne, port militaire majeur avec près de 5 000 emplois directs induits, port de plaisance de bon niveau… C'est également l'escale de grandes courses nautiques. Elle a d'ailleurs accueilli dans ses bassins de grands navigateurs tels qu'Eugène Riguidel, Florence Arthaud ou encore Laurent Bourgnon. Meurtrie par la guerre, Lorient est aussi l'une des rares villes reconstruites à travailler inlassablement à la mise en valeur de son patrimoine. Elle s'est d'ailleurs particulièrement investie dans son identité bretonne au point d'organiser chaque année au mois d'août le plus grand rassemblement celtique mondial (avec plus de 4 500 artistes et près de 800 000 spectateurs) : le Festival interceltique de Lorient.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Quai de Rohan ✆ 02 97 84 78 00
www.lorientbretagnesudtourisme.fr
accueil@lorient-tourisme.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h30 à 13h30. Ouvert tous les jours de 9h30 à 20h pendant le Festival Interceltique. Basse saison de janvier à mars et d'octobre à décembre. D'avril à juin et en septembre, ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Situé sur les quais, en face de l'embarcadère, l'office de tourisme de Lorient vous indique toutes les adresses utiles pour un séjour réussi : restauration, hébergement, découvertes, musées, mais aussi les horaires des bateaux pour aller à l'île de Groix par exemple, les excursions, ou encore le programme du Festival Interceltique. L'office de tourisme propose également un point billetterie ainsi que des Breizh Box à la vente (coffrets cadeaux). L'office de tourisme de Lorient a obtenu en décembre 2017 la marque nationale Qualité Tourisme, gage d'une certaine qualité d'accueil et de prestations.



Points d'intérêt

Monuments

MUSÉE SOUS-MARIN DU PAYS DE LORIENT ★★

Tour Davis
Ancienne base de sous-marins de Keroman
✆ 02 97 37 27 99
www.musee-sous-marin.com
contact@le-musee-sous-marin.com

Ouvert 7j/7j en juillet et en août de 13h30 à 18h30. – Ouvert tous jes jours de l'année pour les groupes et sur réservation en fonction des disponibilités. – Vacances scolaires : se renseigner au 06 07 10 69 41. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5,50 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 3,50 €. Accueil enfants (parcours et audioguides enfants). Visite guidée. Audioguide multilingue.

Situé au cœur de Keroman, ce bunker de 15 m de haut a été transformé en musée sous-marin depuis 1999 dans les locaux de ce que fut autrefois la plus grande base de *U-Boote* édifiée pendant la Seconde Guerre mondiale pour les besoins de la Bataille de l'Atlantique. La visite permet de découvrir le plus ancien simulateur d'entraînement pour sous-mariniers. Pour info, il s'agit du plus ancien simulateur d'entraînement au monde et le seul en Europe à être ouvert à la visite ! Vous découvrirez également les techniques de survie auxquelles s'entraînent les équipages sous-marins : entre histoire, patrimoine et culture scientifique, le parcours permet ainsi de comprendre les problématiques rencontrées par l'homme en grande profondeur. Projections de films d'archives et d'images sous-marines. A noter que le centre de sauvetage des sous-mariniers a servi à l'entraînement des équipages pendant plus de cinquante ans.

Balades, flâneries

CITÉ DE LA VOILE ÉRIC TABARLY ★★★

La Base ✆ 02 97 65 56 56
www.citevoile-tabarly.com
info@citevoile-tabarly.com

Ouvert tous les jours de 10h à 19h pendant les vacances d'été. Ouvert tous les jours de 10h à 18h pendant les petites vacances scolaires. Hors vacances scolaires : consulter le site Internet. Tarifs : Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 12,50 €. Enfant (de 7 à 17 ans) : 9,30 €. Enfant (de 3 à 6 ans) : 3,10 €. Forfait Famille : 37 €.Autre tarifs pour les sorties en mer (Balade sous voiles) ou visites du Pôle course au large. Restauration. Boutique.

Le parcours de visite de la Cité de la Voile vous place au cœur de l'aventure océanique. Grâce à des concepts ingénieux, modernes et interactifs, vous plongez dans l'univers de la voile et de la course au large : nombreuses manipulations, films, espace jeux pour les jeunes enfants, cinéma dynamique 4D, espace consacré à Eric Tabarly… La Cité de la Voile, qui a fêté ses 10 ans en 2018, vous promet une visite ludique et dynamique pour toute la famille avec émotions et sensations garanties ! En plus de la visite, vous aurez la possibilité de faire une sortie en mer sur un voilier avec un skipper professionnel ou de partir à la découverte du 1er pôle européen de course au large et des bateaux de course. Futé : des animations et des ateliers pour les enfants sont organisés pendant les vacances scolaires. Des expositions temporaires interactives et ludiques sont également mises en place.

Le couvert

L'AMPHITRYON

127, rue du Colonel-Muller
✆ 02 97 83 34 04
www.amphitryon-lorient.com
amphitryon.lorient@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Vin au verre. Menu de 29 € (les midis du lundi au vendredi) à 130 €. Accueil des groupes.

Depuis le 11 décembre 2017, Anthony Rauld, sommelier depuis plus de 12 ans dans ce superbe restaurant, et Olivier Beurné, ancien chef étoilé du château de Locguénolé, ont repris les rênes de l'Amphitryon succédant ainsi à Jean-Paul Abadie.

Dans ce cadre ultra contemporain, chic et élégant, le nouveau chef et son associé vous feront découvrir ici leur vision de la gastronomie : « Toute une philosophie culinaire ! » Mets raffinés et alliances créatives vous sont proposés selon les arrivages de saison ; « nous proposons des menus en fonction des produits que nous apportent nos fournisseurs et non l'inverse ».

Voici quelques exemples : bulles d'huître, chlorophylle de persil, yaourt, sorbet vinaigre de shiso ou bien asperges glacées au beurre, pâte d'asperge, condiment d'oignon rouge au thé noir, écume de parmesan, suivi d'un filet de barbu, sarrasin, crème de morille, puis vient le filet d'agneau rôti au beurre de thym, petits pois, artichaut violet, jus au romarin, avant de finir avec le pomélo, gelée acidulée, crème prise et mousse verveine, sorbet kalamansi… Ca vous parle, non ? Beaucoup de raffinement tant sur la salle du restaurant que sur la présentation des plats et les saveurs découvertes… Amateurs de bons vins, venez découvrir les perles rares dégotées par ce sommelier passionné. Pas étonnant que ce soit l'un des restaurants les plus côtés de la ville et même du département. Un pur plaisir.

LE BAXO

11, place Aristide-Briand
✆ 02 97 21 07 53
www.baxo-lorient.fr
baxo56@hotmail.fr

Fermé le dimanche et le lundi matin. Service de 12h à 15h. Bar : 9h à 22h. Formules 10,90 € (plat, boisson) et 13,50 € (plat, boisson, dessert). American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accès et toilettes handicapés. Accueil des groupes (jusqu'à 20 personnes sur réservation). Terrasse. Terrasse de 90 couverts.wi-fi gratuite.

L'équipe du Baxo vous accueille dans ce bar-resto-tapas, à la décoration cosy et chaleureuse, situé en plein centre-ville, à côté de la FNAC. A l'heure du déjeuner, vous aurez le choix entre des burgers (Baxo Burger, Big Burger, Poulet Burger…), des clubs sandwiches (végétarien, jambon, poulet ou saumon), des salades repas servies sur ardoises, des tartines (provençale, Saint-Jacques, espagnole…) avec frites et salade, des viandes ou encore des tapas.

Le soir, place à l'apéro avec tapas et vins au verre dans une sympathique ambiance lounge et jazzy. Le soir, concerts et retransmission de matchs sportifs. Superbe terrasse plein sud. Accueil des plus charmant.

LE BELVÉDÈRE
Place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 02 97 84 07 57
www.lebelvedere-lorient.fr
contact@lebelvedere-lorient.fr
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 18 € pour 2 plats et 22 € pour 3 plats. Menu entre 29 € et 55 € (menu homard). Menu enfant à 15 €.
Découvert en 2017, on est toujours aussi satisfait de ce restaurant lorientais. Très bien situé sur le parvis du grand théâtre, le Belvédère vous accueille dans une ambiance chic et moderne. Les plats, soigneusement présentés, sont servis rapidement et sont savoureux à souhait. Il nous suffit de lire le menu pour en avoir l'eau à la bouche : raviolis de langoustines au beurre d'estragon, salade de foie gras chaud, langoustines rôties, beurre de gingembre, noix de Saint-Jacques aux pâtes fraîches, copeaux de foie gras, ris de veau rôti, artichauts, girolles et en dessert, nage de fruits d'automne, sorbet litchi-pétale de rose… Ça vous parle… N'hésitez pas une seconde surtout avec des prix si abordables par rapport à cette qualité. D'autant plus que l'accueil et le service sont agréables. Et pour ceux qui viennent passer la soirée au grand théâtre, sachez que le Belvédère ouvre ses portes à 18h30 les soirs de représentations. Excellent ! Un régal pour les papilles…

BIBOVINO NOUVEAU
6, rue Charles de Clairambault
✆ 09 83 33 82 38
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 15h et de 17h30 à 23h. Carte : 15 € environ. Terrasse. Boutique.
Situé en haut du cours de la Bôve, à Lorient, le Bibovino propose un nouveau concept : une cave à vin dans laquelle on peut aussi manger… Et pas n'importe quelle cave à vins en plus, car il s'agit ici de vins en *bag in box* conditionné en 2 ou 3 litres, qui plus est, du vin haut de gamme. Si, si… Vous pourrez déguster avant d'acheter pour en être convaincu. Le Bibovino vous propose également une petite carte avec des salades, des brushettas, des desserts et aussi des planches le soir.

CAFÉ-GALERIE DUBAIL
22, rue du Général Dubail
✆ 09 81 00 50 90
www.cafedubail.fr
cafegaleriedubail@gmail.com
Ouvert du mardi au jeudi de 10h à 21h ; le vendredi et le samedi de 10h à 22h ; le dimanche de 14h à 19h. Formule du midi : 13,90 € (entrée+plat ou plat+dessert). Formule du week-end : 16,90 €. Terrasse.
Voilà bientôt 2 ans que le café-galerie Dubail a ouvert ses portes et a su conquérir de nombreux adeptes avec son nouveau concept. Les gens y viennent toujours se retrouver lors des nombreux événements organisés mais aussi des soirées musicales (réservation recommandée) ou tout simplement pour s'y restaurer… D'ailleurs, à ce propos, le café-galerie Dubail propose



désormais un service restauration tous les midis du mardi au samedi, mais aussi le vendredi et le samedi soir ! On ne saurait y résister… A l'ardoise, vous retrouverez les délicieux petits plats fait maison, des plats simples mais savoureux.
La spécialité de la maison, ce sont toujours les craquelins revisités par le chef : des soufflés de froment breton en forme de disque. Habituellement consommés au petit déjeuner, ils se sont ici accommodés au salé dans des recettes originales. En dessert, le café-galerie Dubail propose des gâteaux faits maison tels que le fondant au chocolat toujours apprécié par les plus gourmands. Vous l'avez compris, le lieu est atypique : salon de thé, restauration, rendez-vous jazz, soirées musicales, expositions… Un lieu comme on les aime.

CROC'ÉPI
2, rue Antoine-de-Saint-Exupéry
✆ 02 97 88 31 38
www.les7epis.fr
crocepi@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 14h. Formule : 16 € (entrée ou dessert et plat). Plat du jour : 11,20 € (plat végétarien). Sur place ou à emporter à partir de 6,20 € (potage et dessert), salade et dessert 8,50 €, quiche et dessert 9,30 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Label Tourisme & Handicap.
Afin de rendre la bio accessible et de la faire découvrir au plus grand nombre, les magasins Biocoop Les 7 Epis ont ouvert leur propre restaurant 100 % bio en 2009, le premier restaurant certifié bio à Lorient. Une cuisine biologique, locale et de saison en self-service. Chaque jour à la carte, un plat du jour à base de viande ou de poisson et un plat végétarien, un buffet de crudités, et des entrées et desserts variés. Découvrez tous les mardis et jeudis, dans la suggestion du jour, un plat végétalien. Pratique : l'espace « snacking », pour les plus pressés, propose un large choix de tartes, quiches, salades, soupes, jus frais, sandwiches et desserts à consommer sur place ou à emporter.



ENTRE TERRE ET MER
20, cours de la Bôve ✆ 02 97 64 25 85
www.entreterreetmer-lorient.com
contact@entreterreetmer-lorient.com
Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi d'octobre à fin mars hors vacances scolaires. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Menus à 17,90 €, 23,90 € et 28,90 €. Menu enfant : 7,90 € (- 10 ans). Formule du midi : 12,50 € (2 plats) et 15,50 € pour 3 plats (hors dimanche et jours fériés). Plat du jour : 9,50 €. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Terrasse de 16 couverts ensoleillée et chauffée l'hiver.
Dans le restaurant de Tony et Marina, qui vous y accueillent, vos papilles pourront opter pour des plats traditionnels – et copieux – entre terre et mer ou une divine cuisine gourmande d'antan, mitonnée à partir de produits frais de qualité cuisinés maison avec un savoir-faire indéniable. Gratin de pétoncles et crevettes à la crème de tourteau, Saint-Jacques et son risotto cidre et andouille, pavé de morue au kari gosse et son écrasé de pommes de terre, mijoté de poissons aux saveurs marines, magret de canard avec sa sauce framboise, millefeuilles d'andouille de Guémené, tiramisu cassis et biscuits de Reims ou encore terrine de crêpes au caramel au beurre salé sont quelques spécialités de la carte. D'avril à septembre, vous aurez également le choix entre 8 spécialités de moules et des salades repas. Une adresse chaleureuse et conviviale dans une nouvelle déco de style marine, d'un très bon rapport qualité-prix.

LE SABAYON
26 bis, rue Blanqui ✆ 02 97 21 19 79
lesabayon.fr
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi et le soir ; le mercredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 70 €.
Le Sabayon, qui conserve son Bib gourmand au Michelin pour la deuxième année consécutive, vous propose des plats fins et savoureux, joliment présentés comme l'attestent le petit gâteau de chair de merlu et tourteau, la joue de bœuf de 6 heures sauce daube aux olives de Nice, gnocchis de pommes de terre et quelques champignons… En entrée, l'escalope de foie gras de canard poêlée, embourré de lentilles vertes du Puy, magret fumé, fruits secs et pomme fruit nous donne déjà l'eau à la bouche… Et en dessert, la tartelette mangue-banane-ananas, crème légère au chocolat blanc praliné, nougatine au sésame, sorbet orange sanguine finira de nous régaler. Pour nous convaincre encore plus, le Sabayon propose son homard cuisiné en cocotte sur place mais aussi à emporter !

LOUISE. NOUVEAU
4, rue Léo Le Bourgo
✆ 02 97 84 72 12
www.restaurantlouise.fr
restaurantlouise@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 55 € à 85 €. Formule du midi : 25 € (entrée + Plat + Dessert – Midi uniquement hors week-end et jours fériés).
Ouvert depuis mi-avril 2018, Louise. a pris la place d'Henri et Joseph. Le chef y avait d'ailleurs travaillé il y a quelques années après être également passé par l'Amphitryon… La ton est donné. Ce jour-là, le petit futé s'est fait plaisir avec le menu composé en entrée, d'araignée de mer (décortiquée), crémeuse et iodée, en plat, un merlan de ligne, sauce au champagne et asperges blanches pour finir avec le dessert composé des premières fraises et rhubarbes, crème glacée au poivre de Tasmanie. Sans oublier la mise en bouche avant l'entrée et avant le dessert ainsi que les mignardises avant le café… Le chef est passionné et ça se ressent dans sa cuisine ainsi que dans l'ambiance de son restaurant. D'ailleurs, même sa cuisine est ouverte sur la salle ! Le plus : la carte change toutes les 3 semaines environ et le menu du marché, au prix plus que raisonnable compte tenu de la qualité, change toutes les semaines. On a encore une chose à dire : les autres tables peuvent se tenir à carreaux, Louise. entre dans la place et d'après le futé, il a un avenir prometteur.

TAVARN AR ROUE MORVAN
1, place Polig-Monjarret ✆ 02 97 21 61 57
tavarn-morvan@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 1h. Ouvert 7j/7 au mois d'août. Plat du jour : 6,40 €. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Une authentique taverne bretonne. Passer à Lorient sans faire escale à la Tavarn ar Roue Morvan, c'est comme visiter Paris sans passer par la Tour Eiffel. Impossible de manquer ce lieu emblématique : « On y mange, on y boit, on y chante et on y danse ». En breton, *eveljust !* L'atmosphère feutrée et chaleureuse de cette taverne bretonne ne laissera personne indifférent. Une cuisine traditionnelle, des produits frais du terroir vous sont servis tous les jours, midi et soir ! Les célèbres *kig ha farz*, *rost er forn*, andouille chaude de Guémené… sont à la carte toute l'année. Ce ne sont pas moins de 10 bières bretonnes à la pression qui vous sont proposées au bar. La musique ? Traditionnelle bien sûr, surtout bretonne mais pas que ; les musiques du monde sont les bienvenues dans la *playlist*.



■ **LE VERTIGE ROOFTOP** NOUVEAU
5, rue Amiral Dordelin
www.le-vertige.fr – contact@le-vertige.fr
Ouvert du mardi au samedi de 11h45 à 1h ; le dimanche de 16h30 à 1h. Formule du midi : 20 € (entrée, plat, dessert). Terrasse. Animations.
Ouvert il y a peu de temps, le Vertige tient bien son nom puisque c'est le premier *roof top* de Bretagne. Pour ceux qui n'ont jamais entendu ce mot, il s'agit en fait d'un toit-terrasse. Situé aux 7e et 8e étages du Celtic Submarine à la Base, il vous permet d'admirer Lorient et sa rade avec une vue à 360 degrés. La terrasse de 220 m² se trouve ainsi à 36 mètres de haut ! Et pour y accéder, le Vertige vous invite à monter dans l'un de ses trois ascenseurs privés… Une fois au sommet, vous pourrez choisir entre prendre l'apéro (planches à partager…), faire la fête (grâce au DJ résident), ou bien manger. Au menu par exemple : gravlax de saumon, pavé de thon et vacherin à la prune. Le nouvel endroit tendance de Lorient.

■ **WHERE IS TOM ?**
La Base – Devant le Concept Store de 727 Sailbags ✆ 07 85 85 36 39
www.whereistom.fr – tom@whereistom.fr
Ouvert du mardi au vendredi. Plats entre 6 € et 12 €. Vente à emporter.
Si vous êtes de passage à Lorient, peut-être aurez vous l'occasion de croiser Tom dans son ancien bus impérial londonien transformé en *food truck* ! Vous ne pourrez pas le rater, il est grand, il est rouge, et il est hyper original. On parle du bus bien sûr ! Pour le trouver, en général, il se trouve le midi du mardi au vendredi à la Base de Lorient devant le *concept store* 727 Sailbags. Mais ça peut changer, alors le plus simple est de consulter sa page Facebook. Les plats sont cuisinés maison (frites fraîches, pain artisanal…) avec des produits locaux et de saison. Pour ceux qui se demandent encore ce qu'on peut y manger : des plats mijotés (rougail-saucisse, blanquette, poulet tikka masala…), de la *street food* (du genre burger, hot-dog, *fish and chips*…) ou bien de la cuisine plus légère (*wrap*, velouté en hiver, salade en été…) à raison de 3 plats à l'ardoise par semaine. Where Is Tom propose ainsi sa cuisine du monde à déguster sur place, à l'étage du bus, ou en terrasse quand le temps le permet, ou encore à emporter. D'ailleurs, Tom se déplace donc si vous avez des repas d'entreprise, un mariage, une fête d'anniversaire ou tout autre événement à organiser, il peut être de la partie… Et bientôt, un bus jaune mais on n'en dit pas plus pour l'instant…

Le gîte

■ **HÔTEL D'ARVOR***
104, rue Lazare-Carnot ✆ 02 97 21 07 55
www.hotel-darvor-lorient.com
Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre double de 42 € à 52 €. Petit déjeuner : 10 €. Supplément festival inter celtique. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration (plateau-repas). Petit jardin intérieur.
Ouvert depuis 1936, ce petit hôtel de famille existe maintenant depuis trois générations. Situé à Lorient, non loin du centre-ville et du port, et en face de l'église Sainte-Anne-d'Arvor, cet établissement de charme dispose de 12 chambres, réparties sur 3 étages sans ascenseur, confortables et bien équipées offrant une vue sur l'église ou sur un petit jardin intérieur. Vous aurez également le choix d'avoir les WC dans la chambre ou pas. L'esprit se veut pension de famille d'antan. L'accueil est charmant et la gérante vous propose des plateaux repas du lundi au jeudi. A savoir : l'hôtel d'Arvor applique un supplément de prix pendant le Festival Interceltique de Lorient.

■ **HÔTEL IBIS*****
9, cours de Chazelles
Galerie marchande L'Orientis ✆ 02 97 35 20 20
www.ibishotel.com – H5221@accor.com
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 51 chambres. Chambre double de 70 € à 135 €. Petit déjeuner : 9,90 €. Lit supplémentaire : 10 €. American Express, Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Sauna.
Idéalement situé à 5 minutes de la gare SNCF de Lorient mais aussi du port et de l'embarcadère pour les îles (Groix et Belle-Ile), l'hôtel Ibis a été entièrement rénové en 2014. Les chambres (simples, doubles ou familiales) sont spacieuses et modernes avec une literie de qualité et une salle de bains fonctionnelle. L'établissement dispose également d'un restaurant Ibis Kitchen ouvert en semaine et d'un bar ouvert tous les jours. N'oublions pas non plus de citer le plus de l'hôtel : le sauna japonais dont vous pourrez profiter gratuitement ! Une adresse qui a tout pour plaire.

Hôtel Cleria Lorient
★★★



27 boulevard Franchet-d'Esperey
56000 Lorient
✆ +33 (0)2 97 21 04 59
info@hotel-cleria.com
www.hotel-cleria.com

■ **INTER-HÔTEL CLERIA*****
27, boulevard Franchet-d'Esperey
✆ 02 97 21 04 59
www.hotel-cleria.com
Ouvert toute l'année. 33 chambres. Chambre double de 59 € à 99 € ; chambre triple de 79 € à 89 €. Petit déjeuner buffet : 11 € (13 € en chambre – 5,5 € pour les enfants). Parking gratuit ou garage fermé à 10 €. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit.
Avec ses 33 chambres tout confort à 250 mètres de la gare SNCF mais aussi tout proche du cinéville de Lorient et du centre-ville, cet hôtel nous dévoile rapidement ses atouts. Pensée avec goût, la décoration est douce et nuancée, et la salon et le patio sont synonymes de détente. Un ascenseur dessert les trois étages qui comptent, entre autres, deux chambres quadruples et trois chambres triples. On notera par ailleurs que toutes les chambres disposent d'une salle de bains avec douche ou bain, WC, sèche-cheveux, télévision câblée (dont Canal+ et beIN sport), téléphone avec prise modem… Un bel hôtel.

■ **MERCURE LORIENT CENTRE******
31, place Jules-Ferry ✆ 02 97 21 35 73
www.accorhotels.com
h0873@accor.com
Ouvert toute l'année. 58 chambres. Petit déjeuner : 15,50 €. Label Tourisme & Handicap. Chambres adaptées. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Parking privé ouvert.
En plein centre-ville, à deux pas du bassin à flot et du palais des congrès, l'hôtel Mercure Lorient vous accueille pour des séjours de loisirs ou d'affaires. Il est idéalement situé dans la ville pour que vous soyez à proximité des grands points de rendez-vous : l'embarcadère pour les îles, la piscine, le stade du Moustoir… Dans cet hôtel de standing les chambres sont décorées avec des matériaux nobles et disposent d'un équipement de qualité : des architectes se sont appuyés sur la culture et l'histoire des lieux pour s'approprier l'image de la ville et la décliner dans l'espace. Ils se sont notamment inspirés du thème de la Compagnie des Indes très présent dans la salle du petit déjeuner et dans les trois salles de séminaires. Ne manquez pas le restaurant de l'établissement « Tonton Aldo », avec ses plats à déguster sur place ou en room service.

Sorties

■ **FESTIVAL INTERCELTIQUE LORIENT**
11, Espace Nayel
Rue Pierre Guergadic ✆ 02 97 21 24 29
www.festival-interceltique.bzh
Du 2 au 11 août 2019.
Pour sa 49e édition, le Festival interceltique de Lorient mettra la Galice à l'honneur. Pour info, le FIL, ce sont 10 jours de festival, 4 500 artistes de tous univers (chanteurs, danseurs, musiciens, plasticiens, universitaires, cinéastes…), 120 spectacles sur scène, de nombreux bénévoles et plus de 700 000 festivaliers qui peuvent assister, entre autres, aux nuits interceltiques, aux concerts (gratuits ou non), ou encore à la grande parade… Devenu un véritable carrefour interculturel, on ne peut que vous conseiller de venir à Lorient au mois d'août afin de découvrir cette ambiance familiale et festive… Le ton est donné.

Bars, pubs

■ **LE BAR D'EN FACE (BDF)** NOUVEAU
18, rue Poissonière ✆ 02 97 11 24 83
Ouvert du mercredi au dimanche de 17h à 1h. Terrasse. Animations. Concerts.
Nouveau sur la place, le Bar d'en Face semble avoir toute sa place ici. A sa tête, Julien Le Mentec… Ça vous dit quelque chose ? C'est le gérant, avec sa mère Irène, de la Tavarn Ar Roue Morvan ! Mais il ne veut pas faire de ce nouvel établissement une copie de la Tavarn. Le Bar d'En Face, c'est plutôt un bar à ambiance avec une musique aux tonalités de jazz et d'électro. Des concerts vont être régulièrement organisés, ainsi que des DJ set et des diffusions de matchs… Il s'agit d'un pub qui propose une carte de vins bio, blanc et rouge, des bières à des prix tout à fait acceptables, ainsi que des cocktails. Pour les petites faims, le Bar d'En face propose des planches à composer, pâté hénaff, sardines… Et du saucisson au centimètres !

■ **LE GALION**
2, rue Florian Laporte ✆ 02 97 37 41 23
Ouvert du mardi au samedi. Jusqu'à 2h du matin vendredi et samedi. Restauration. Concerts (tous les week-end).
Bar mythique de Lorient, le Galion vous accueille dans une ambiance chaleureuse et mystique. On se sent tout de suite à l'aise dans cet endroit unique qui offre à sa clientèle deux facettes, deux ambiances différentes le jour et la nuit. Bar de pêcheur familial le jour où tout le monde se connaît avec une clientèle de tout horizon, le Galion, le soir venu, se transforme en un lieu où se mélangent les artistes, s'organisent des répétitions et autres événements, comme des soirées poker, avec les décors assortis… Le Galion propose des projections de films, des concerts toujours étonnants et parfois spectaculaires tous les week-ends. Et le pub propose également de la restauration tous les midis en semaine (tartines chaudes, croque-monsieur, sandwichs… Véritable coup de cœur, ce lieu atypique nécessite le détour si vous êtes de passage à Lorient.



■ **TAVARN AR ROUE MORVAN**
1, place Polig-Monjarret ✆ 02 97 21 61 57
tavarn-morvan@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 11h à 1h. Ouvert 7j/7 en août. Chèque Vacances. Terrasse. Restauration. Concerts.
Lieu incontournable du pays de Lorient, la Tavarn Ar Roue Morvan vous accueille dans une ambiance typiquement bretonne. Ici on peut boire, manger, chanter et danser… Côté restauration, la Tavarn propose une viande et un poisson chaque jour du lundi au samedi. Parmi ses spécialités : choucroute de la mer, kig ha farz, kig moc'h au chouchen, rost er forn (rôti de porc salé au gros sel de Guérande), ou encore l'andouille chaude de Guémené. Et pour le côté pub : bières bretonnes, sessions irlandaises, concerts, veillées musicales sont au programme de cette authentique taverne bretonne… Une ambiance festive dans un cadre typique que l'on ne peut que vous conseiller.

Emplettes

■ **JE DÉVORE MA BRETAGNE** NOUVEAU
✆ 06 62 02 81 18
www.jedevoremabretagne.com
jedevoremabretagne@gmail.com
Vous cherchez une gamme de textiles aux couleurs de la Bretagne sans avoir affaire à des marques trop commerciales ? Venez donc découvrir la marque JDMB, une marque qui saura vous séduire par son authenticité, sa créativité et, surtout, son attachement, dans un esprit subtil, à la Bretagne, une « région forte, ouverte au monde, authentique et fière »… Soucieuse de l'économie locale et de l'environnement, la marque vous propose des créations en textile bio pour femmes, hommes et enfants. Quelques articles d'art de la table sont également en cours de développement. N'hésitez pas découvrir la collection sur le site Internet ou sur la page Facebook. Venez faire un tour dans la boutique éphémère qui se trouvera 3 rue Vauban à Lorient du 15/11/2018 au 15/01/2019… Et bientôt dans LA boutique « Je dévore ma Bretagne » du côté de Pont-Aven… On vous en dira plus prochainement !

Marchés

■ **HALLES DE MERVILLE**
Avenue Anatole-France
Ouvert tous les matins jusqu'à 13h.
Pilier de la vie lorientaise, les halles de Mervilles sont construites sur un ancien abri anti-bombes. Tous les matins, on peut s'y rendre pour faire ses courses de produits frais parmi la soixantaine de commerçants présents ici. On peut ainsi composer notre panier de victuailles : fruits et légumes, olives, fromages, poissons, viandes, pains et petites pâtisseries, ou encore des plats préparés de spécialité ou non (réunionnais, asiatique…). Toutes les bonnes enseignes du coin sont ici réunies dans une ambiance délicieusement bon enfant… A l'entrée des Halles, le kiosque à journaux vient compléter l'offre commerçante du lieu. A noter : tous les mercredis et samedis matin, le marché vient se placer autour des Halles.

Dans les environs

Guidel ★★

Située à l'extrême sud-ouest du département, la commune de Guidel est bordée sur plusieurs kilomètres par l'estuaire sinueux de la rivière la Laïta. Sur l'autre rive, elle fait face au Finistère et à la commune du Pouldu. Huitième commune du Morbihan en nombre d'habitants, Guidel compte 5 kilomètres de plages ainsi que des bois propices à la promenade : la forêt domaniale du Rocher Royal à Locmaria ainsi que les rives boisées de la Laïta. Le centre-ville de Guidel, quant à lui, est situé un peu plus loin dans les terres, à quelques kilomètres de Guidel-Plages. Réputée pour le surf, la commune est également connue pour ses chapelles. Notons d'ailleurs l'existence du festival des « 7 chapelles en art » de mi-juillet à mi-août. Cette manifestation a pour but de faire découvrir le patrimoine culturel à travers la musique, des expositions et des promenades. Pour ce faire, un concert et une exposition sont donnés dans chacune des chapelles : peinture, sculpture, gravure, photographie.

■ **LE MELTING**
6, rue du Capitaine Quillien ✆ 02 97 02 91 45
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. N'hésitez pas à appeler pour connaître les jours d'ouverture en haute saison. Réservation recommandée. Menu unique à 23 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Ouvert depuis juillet 2017, le Melting a déjà su conquérir une clientèle d'habitués. Après l'avoir testé, on ne s'en étonne guère… Au menu ce jour là, nous avons pu apprécier une salade de jambon cru, pignons de pin, radis et parmesan suivi de lieu noir sauce lardons champignons accompagné d'une purée de carotte au cumin. Un vrai régal. Et la prochaine fois, on essayera sans doute le burger du moment, ou la belle tarte fine à l'andouille (Rivalan-Quidu)… Cet été, il vous sera proposé également des fruits de mer (de pêche locale bien sûr !) et des moules frites (faites maison !). Une chose est sûre, on a vraiment apprécié la cuisine de Damien, riche en saveurs, et l'accueil très aimable d'Aline. On ne peut que vous le conseiller… Et pour les amateurs de bières, n'hésitez pas à venir goûter la sélection de bières spéciales !

TY BEACH
NOUVEAU

Guidel plage ✆ 02 97 88 73 69

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Côté bar ouvert de 10h à 1h. Menus de 24,90 € à 34,90 €. Menu enfant : 7,90 €. Formule du midi : 17,90 € (entrée, plat). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Avec une superbe terrasse vue sur mer, créée par un paysagiste, un espace bar avec un îlot central et enfin une belle salle de restaurant, le Ty Beach est prêt à vous accueillir pour un moment convivial en bord de mer… La carte est simple et l'établissement propose des menus attractifs. Notez par exemple le menu ty beach composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un dessert, d'un café et d'une surprise ! Et pour les amateurs de crustacés, l'établissement propose également des plateaux de fruits de mer pour une ou deux personnes. Côté bar, vous pourrez déguster quelques tapas, huîtres ou langoustines en même temps qu'un bon verre de vin par exemple. Et si vous êtes juste de passage l'après-midi, n'hésitez pas à vous rafraîchir avec une glace (ils ont même la machine à glace italienne)…

CAMPING DE LA PLAGE***

Le Fort-Bloqué ✆ 02 97 05 95 46
www.campingplageguidel.com
info@campingplageguidel.com

Ouvert de début avril à début septembre. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18,60 € à 22,50 €. (avec 10 A) à partir de 3,50 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 245 € à 890 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3 €). Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Animations.

Situé au cœur d'un cadre naturel et protégé, à une centaine de mètres d'une belle plage de sable fin (surveillée durant la haute saison d'été), la situation de ce camping familial est on ne peut plus rêvée. Et ce n'est pas tout car il se trouve également en bordure du GR 34, d'un étang de 8 km de circonférence et de la piste cyclable lorientaise… Du point de vue des services et des commodités : baignoire bébé à disposition, lave-linge, sèche-linge, accès wi-fi sur tout le terrain, bar ouvert le soir pendant les animations, spécialités gastronomiques proposées par des intervenants extérieurs, dépôt de pain, viennoiseries, glaces… Le Camping de la Plage propose également de nombreuses activités avec sa piscine couverte et chauffée, un terrain multisports, une salle de jeux avec baby-foot, billard, tables de ping-pong, une aire de jeux pour les jeunes enfants… Et des animations pour petits et grands.

CAMPING PEN ER MALO**

Route côtière D152 ✆ 02 97 05 99 86
www.camping-penermalo.fr

Ouvert de début avril à début novembre. 144 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 14,50 € à 22,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10 € à 18,50 €. Mobil-homes pour 3 à 6 personnes de 280 € à 640 € la semaine. Mobil-homes à 40 € la nuit et 28 € à partir de 2 nuits en basse saison. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (0,60 € en camping, 10 € la semaine en mobil-home). Wi-fi. Restauration. Piscine couverte.

Idéalement situé à environ 100 mètres de la plage, vous pourrez venir profiter de vos vacances dans un environnement propice à la détente. Le Camping Pen Er Malo vous propose, en plus de ses emplacements, la location de mobil-homes ainsi que le concept du coco sweat (à mi-chemin entre la caravane et le mobil-home). Dans ce camping familial, vous aurez également tout le loisir de profiter de la piscine couverte chauffée, d'un bar-épicerie, d'un restaurant, d'une aire de jeux pour les enfants, d'une table de ping-pong, sans compter les nombreux sentiers de randonnée que vous pourrez emprunter puisque le camping se trouve également sur les chemins de la côte de Cornouaille.

Kervignac

CHÂTEAU DE LOCGUENOLE

LD locguénolé ✆ 02 97 76 76 76
www.chateau-de-locguenole.com
contact@chateau-de-locguenole.com

Relais & Châteaux. Ouvert du 10 février au 31 décembre. Ouvert du mardi au samedi le soir ; le dimanche midi et soir. Réservation recommandée. Menus de 49 € à 98 €. Formule du midi : 39 € (plat, dessert (en semaine)).

Aux fourneaux de ce restaurant gastronomique, on retrouve le chef Florian Boire. Il vous propose une cuisine raffinée, créative et originale dans laquelle une explosion de saveurs vous attend tout simplement… Découvrez par exemple en entrée l'ormeau juste saisi, topinambour à la truffe et mâche, tuile au pain diamant… En plat, laissez-vous tenter par le pigeon farci au foie gras cuit en croûte marine, crémeux de laitue de mer et pickles. Pour les gourmandises confectionnées par le chef pâtissier Benjamin Issner, on hésite entre le pavlova aux fruits exotiques en coques de meringue, sorbet ananas ou le canon au chocolat Mangaro au praliné, riz soufflé sur biscuit moelleux et sorbet cacao ! Pour une dégustation complète, n'hésitez pas à opter pour le Grand Menu de Locguénolé qui vous propose 6 services (3 entrées, 1 plat, fromage et dessert)… Plaisir des sens assuré, qui plus est dans le cadre romantique du château.

LES PIANOS DU BONHOMME

Mr et Mme Meilhat
10 bis, route du Pont ✆ 02 56 54 30 43
www.lespianosdubonhomme.com
lespianosdubonhomme@gmail.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double à partir de 81 €. Petit déjeuner inclus. 2 gîtes de 330 € à 620 € la semaine selon la saison. Restauration (table d'hôtes 2 soirs par semaine sur réservation : 28 € (17 € pour les soirées crêpes)).

C'est dans une belle et grande maison en bois située sur les bords du Blavet, au calme, que Pierre et Carole vous accueillent tout sourire dans l'une de leurs 3 chambres d'hôtes Les Pianos du Bonhomme (en rapport au piano d'un voilier, au piano de cuisine et au piano qui vous accueille dans la belle entrée de ce chaleureux endroit). L'une de ces chambres se trouve au rez-de-chaussée afin



de pouvoir accueillir les personnes à mobilité réduite. Le lieu est idéal pour venir y séjourner tout au long de l'année et profiter, en été, de la piscine extérieure chauffée de mai à septembre. Et deux soirs par semaine, la maison propose également sa table d'hôtes ! Et pour ceux qui souhaitent plus d'indépendance, *les Pianos du Bonhomme* dispose aussi de 2 gîtes en duplex avec terrasse et salon de jardin. Tout est fait ici dans le respect environnemental. Bon à savoir : les 2 gîtes peuvent communiquer entre eux sur demande. Bon plan : réduction de 10 % sur le tarif des chambres dès la 2e nuitée ! *Les Pianos du Bonhomme* propose également une location de salle. Les hôtes des lieux, très disponibles, vont aideront à préparer vos promenades, vos visites ou vos sorties.

BRASSERIE LA BELLE JOIE

ZI du Porzo – 2, impasse Auguste Escoffier
✆ 06 51 55 32 62 – www.labellejoie.fr

Ouvert le mardi et le mercredi de 9h à 17h30 ; le vendredi de 9h à 16h. Toute l'année sur les marchés : Jeudi : Hennebont et Kernours / Vendredi : Kervignac / Samedi : Port Louis.

La Belle Joie ! En voilà un beau nom pour une belle brasserie artisanale installée à Kervignac. Ancien pilote d'avion d'origine dunkerquoise, Dave s'est lancé en 2013 dans la fabrication artisanale des bières, passion qu'il exerçait déjà en amateur. Aujourd'hui, il produit pas moins de 1 200 litres par semaine et il en parle avec toute la passion qui l'anime. 5 bières y sont brassées à l'année : la Pilote en Mousse (blonde), la Covale (blanche), la Boom (blonde de type IPA), la Kervignacoise (triple) et la Chonchon (bière ambrée) qui a reçu la médaille de bronze au Concours général agricole de Paris en début d'année. Pour une première participation à ce concours, c'est plutôt pas mal… La Belle Joie a également reçu d'autres récompenses depuis sa création. Toujours à la recherche de nouvelles saveurs, Dave, n'hésite pas à proposer d'autres bières « éphémères », comme par exemple celle au Yuzu et poivre de Sichuan. Il propose également des bières de saison (comme la bière de Noël par exemple) et des bières spéciales (comme la piou piou). Vous trouverez ces bières chez plusieurs revendeurs, également sur les marchés de Hennebont, Kernours, Kervignac et Port Louis, mais aussi directement à la brasserie. Futé : la Belle Joie est présente au Festival interceltique de Lorient. Et si vous le souhaitez, il est également possible de louer une tireuse à bière et de prendre des fûts de 30 ou 20 litres selon l'événement que vous organisez.

Lanester

BIOCOOP LES 7 ÉPIS

Parc de Manébos – 20, rue Jean-Marie-Tjibaou
✆ 02 97 76 77 00 – www.les7epis.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h.

Petite sœur de la Biocoop de Lorient avec qui elle travaille en étroite collaboration, la boutique des 7 Epis à Lanester propose près de 10 000 références dont beaucoup de produits locaux. Les 3/4 des fruits et légumes sont cultivés dans le département. Vous trouverez au rayon frais d'excellents poissons bios ou sauvages, fumés artisanalement à la pointe du Raz (dans le département voisin). Le rayon vrac propose près de 200 références en céréales, légumineuses, farines, gâteaux salés et sucrés… Un espace épicerie fine présente, dans un joli meuble à tiroirs, toutes sortes d'épices, de tisanes et thés en vrac. Il est également possible de moudre son café. Retrouvez l'huile et le vinaigre disponibles au distributeur, ainsi que le savon main, le shampoing et gel pour le corps à se servir dans des contenants réutilisables. Une fontaine à eau est également présente dans le magasin.

Larmor-Plage ★

BOO'T A BOO

2, rue de la Marine ✆ 02 97 65 54 75

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Ouvert les jours fériés et 7j/7 en juillet et août. Accueil des groupes.

Après avoir voyagé à travers le monde pendant plusieurs années, la dynamique Aurélie a posé ses valises à Larmor Plage et a repris en juillet 2017 les rènes de cette crêperie réputée ! Une déco à son image qui vous emmène tout droit vers les tropiques, pour son « bar à crêpes » ! Aurélie et Edouard vous réservent un accueil des plus chaleureux, les crêpes sont toujours aussi bonnes et originales, puisque Anthony, le crêpier des lieux, est toujours là, désormais aidé par Amélie… Deux salles sont à votre disposition et un coin salon pour la détente ou pour les soirées de match ! Laissez-vous tenter par un Breizh apéro servi avec des rillettes (Groix et Nature) ou des apéro-crêpes… Côté repas, le mélange sucré-salé est original comme la crêpe camembert-confiture de fraise, ou cette jambon-banane-roquefort ! On trouve aussi des crêpes épinard-chèvre ou anchois-tomate-fromage.

Il fallait oser… En dessert, la Frangiboo (frangipane, poire, amandes, chantilly) n'a pas l'air mal non plus ! Pour ceux qui le souhaitent, on vous propose aussi des tartines ou des salades à composer selon ses envies (tout comme pour les crêpes). Une adresse à découvrir !

GRILL LA ROSE DES SABLES
11, Place Notre-Dame ✆ 02 97 84 23 74

Basse saison : ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche soir. Chaises bébé. Terrasse.

C'est dans un décor intimiste que vous serez agréablement accueilli dans cette petite crêperie grill La Rose des Sables. Située au pied de l'église de Larmor-Plage, à quelques pas de la plage, on apprécie ici la tranquillité du lieu. Et sur la petite terrasse, les parasols nous rappellent les îles et les paillotes… Un endroit agréable dans lequel, en plus, les crêpes sont bien bonnes. Pour les spéciales, on note par exemple la Rose des Sables (chèvre, gésiers de canard, salade, noix) ou encore la Végétarienne (asperges, crème fraîche, fromage). Côté sucré, on retrouve les classiques chocolat, caramel, ananas… Le plus : pour ceux qui n'ont pas forcément envie de manger des crêpes, il y a aussi du pavé d'andouille sauce au poivre, des saucisses-frites, des salades… Un bel endroit à découvrir.

LES MOUETTES
Rue de Rennes
✆ 02 97 65 50 30
www.lesmouettes.com
info@lesmouettes.com

Logis (3 cocottes). Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 22 € à 38 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 14 €. Terrasse.

Avec cette vue à couper le souffle, on ne demande qu'à aller en profiter autour d'une belle table ! En harmonie avec le décor, le restaurant Les Mouettes vous propose des plats tournés vers une cuisine de la mer : pavé de merlu à la plancha, filet de sole en deux cuissons ou encore pavé de morue à la nage d'agrumes. Et, petite surprise, un homard burger (pain à l'encre de seiche, homard, aubergines, poivrons, oignons, parmesan) ! Bien sûr, les pieds dans l'eau, vous pourrez également déguster des assiettes de fruits de mer… Pour ceux qui préfèrent, il y a aussi de la viande (jarret de veau cuisiné 24 heures…) En dessert, on découvre un entremet chocolat praliné au cœur caramel et sa chantilly à la cacahuète ou le millefeuille craquant aux agrumes. Une belle table donc, dans un cadre magnifique.

LE TOUR DU MONDE
Port de Kernével ✆ 02 97 65 54 18
www.tourdumondelorient.com

Qualité Tourisme. Ouvert tous les jours de 11h à 1h. Terrasse.

Qu'il est bon de venir prendre l'apéro ou manger des moules-frites dans cet établissement réputé du Kernevel, charmant petit port typique… Véritable institution avec vue panoramique sur la rade et les bateaux, vous aurez ici tout le loisir de profiter des terrasses si le temps le permet ou de vous réchauffer auprès du feu en hiver. Dans une ambiance conviviale et festive où se mêlent locaux et touristes, vous pourrez assister aux soirées organisées au Tour du Monde. Les spécialités culinaires de la maison : les moules-frites (marinières, crème, piment, curry ou andouille de Guémené) et le fish and chips. Et le midi, ce sont les salades ou les délicieux sandwiches qui sont à l'honneur.

HÔTEL LARMOR-PLAGE**
Z.A. de Kerhoas
1, rue de Bretagne ✆ 02 97 83 21 21
www.larmor-plage-hotel.com
contact@larmor-plage-hotel.com

32 chambres. Chambre double à partir de 49 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Parking. Chambre pour 4 personnes à partir de 69 €. Chambre pour 5 personnes à partir de 79 €. Séminaires. Wi-fi gratuit. Sauna.

Idéalement situé à 3 km des plages et 5 km du centre de Lorient, l'Hôtel Larmor-Plage dispose de 32 chambres calmes et confortables toutes bien équipées : téléviseur led de 82 cm, wi-fi gratuit, salle de bains avec douche ou baignoire, WC… Le cadre est agréable et vous pourrez même profiter du sauna gratuitement ! Un atout considérable. Très bon rapport qualité-prix. Notez par contre que pendant la période du Festival interceltique, les tarifs sont plus élevés.

Ploëmeur

Etendue sur près de 17 km de côtes avec, pourtant, un centre-ville qui se situe à environ 6 km des vagues et de l'écume, la commune de Ploemeur ne pouvait avoir d'autre devise que « Douar ar Mor » (signifiant Terre et Mer). Aujourd'hui quatrième ville du Morbihan avec une population qui compte environ 20 000 habitants et qui est en constante évolution, Ploemeur offre une diversité de paysages entre terre et mer : dunes, petits ports de pêche (Lomener, Kerroch), plages de sable fin mais aussi chapelles, calvaires, petits chemins creux… Sans compter la carrière des kaolins (l'or blanc breton), premier centre français d'extraction de cette roche blanche argileuse, qui nous laisse voir ses montagnes blanches. L'une des plages de Plœmeur tire d'ailleurs son nom de cette carrière : la plage des Kaolins, car elle est entourée de dunes et son sable est particulièrement blanc (plage de naturistes).

CAFFÈ DEL MARE
NOUVEAU

1, rue du Grazu
✆ 02 97 56 84 99
www.caffe-del-mare.fr

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert tous les jours en saison. Menu enfant : 8,50 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Voilà un emplacement de premier choix pour cet établissement, en face de la mer à Lomener. L'intérieur est chaleureux avec un rez-de-chaussée pourvu d'un coin salon avec fauteuil et canapé tandis qu'au premier étage, vous pourrez découvrir une salle colorée avec une vue panoramique sur l'océan. Que demandez de plus ! A la carte, on retrouve des plats tels que du risotto Mamma (Saint-Jaques fraîches et chorizo), des burgers, des tartares ou carpaccios, des pâtes (avec possibilité de pâtes sans gluten), des salades… Et en dessert, on se dirige facilement vers le *caffè goloso* (le café gourmand et ses 3 petits desserts). Le plus : des soirées organisées (musique et karaoké) et des pizzas à emporter !

CRÊPERIE TY-ROUILLE
Lomener
1, route de Perello
✆ 02 97 24 07 74
www.tyrouille.fr
creperietyrouille@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi. Haute saison : tous les jours. Service en continu le dimanche. Carte : 15 € environ. Terrasse.

C'est au pied du petit port de Lomener que se trouve la crêperie Ty-Rouille que l'on prend plaisir à découvrir et à redécouvrir tout au long de l'année. A la carte, on pourra apprécier les spécialités de crêpes et galettes, mais aussi d'autres plats tels que le gratin de lotte maison, l'andouillette de Troyes, les salades et la soupe de crabe maison… Pour en revenir aux crêpes, vous pourrez choisir parmi les spécialités de la mer telles que la Norvégienne (saumon fumé, épinard, crème fraîche) ou la Penn Sardine (œuf, sardines, tomates cuisinées), mais aussi les spécialités de la campagne avec la Paysanne (andouillette, oignons au cidre, moutarde) ou encore la Trop Breizh (andouille de Guéméné, emmental, saucisse bretonne, tomates cuisinées, oignons au cidre)… Et pas d'inquiétude, si vous souhaitez rester dans le classique, la crêperie Ty-Rouille a aussi ce qu'il faut. L'établissement est moderne, dans les tons beige et bleu et il offre une jolie terrasse chauffée. Quant à l'accueil, il est sympathique et le service, rapide. Une belle adresse à découvrir avant d'entamer une charmante promenade sur le petit port de Lomener.

IL PICCOLO MAESTRO
NOUVEAU
20, boulevard de l'Atlantique
Le Courégant
✆ 02 97 82 95 79
ilpiccolomaestro@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermé le mardi – Juillet et Août : ouvert 7j/7 midi et soir. Menu enfant : 9 €. CB et Espèce uniquement. Chèques non acceptés. Terrasse.

S'il fallait un seul mot pour décrire cette nouveauté, le futé serait tenté de dire simplement génial ! Voilà un restaurant aux véritables spécialités italiennes qui propose non pas des pizzas mais des pâtes fraîches faites à la main, du fromage, de la charcuterie ou encore du vin venus tout droit d'Italie… Le lieu n'est pas très grand mais tout à fait charmant. Sans compter que la terrasse nous offre la vue directe sur la mer. Et l'accueil… Très agréable. Pour en revenir à la table, Il Piccolo Maestro propose, à l'ardoise, des antipasti comme la burratina et sa déclinaison de tomates cœur de bœuf ou le gratin d'aubergines au parmesan, les primo piatto (raviolis à la truffe, spaghettis ail, huile et piment…), les secundo piatto (escalope de veau à la truffe, oreille d'éléphant…) et enfin les desserts (véritable tiramisu ou pana cotta mais aussi le banofee !). Un vrai délice. Et les enfants ne sont pas oubliés avec leur menu qui leur est réservé (fish & chips, coquillettes sauce tomate ou escalope de veau). On y reviendra très vite.

LE QG DES SAVEURS
NOUVEAU
112, rue Sainte-Anne
✆ 02 97 86 09 29
leqgdessaveurs.eatbu.com
leqg.restaurant@outlook.fr

Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 14,90 € (plat, verre de vin, dessert). Vin au verre. Terrasse.

C'est en face de l'étang du Ter, côté Ploemeur, dans une belle bâtisse en pierre avec une véranda, que se trouve le QG des Saveurs. A la carte, on découvre des plats raffinés tels que, en entrée, un croustillant de dorade au basilic et sa vinaigrette de mangue aux épices, un tataki de thon gingembre, un œuf frit… Pour les plats : risotto crémeux de volaille, burger marin, bœuf thaï, pot au feu de foie gras, brochette de lotte lardée… Et pour la note sucrée, on se lèche les babines devant le kouign amann breton, le paris-brest ou encore le café gourmand « redoutable » (servi avec un vieux rhum) ! Ce jour-là, le Petit Futé a opté pour le tataki de thon gingembre suivi du bœuf thaï. C'était frais et savoureux. Surtout qu'il y a une véritable mise en scène pour le bœuf thaï mais on vous laisse la découvrir… Le QG des Saveurs peut aussi vous proposer des menus pour vos repas d'affaire ou vos fêtes privées.

RESTAURANT-PIZZERIA VENEZIA
59, bis rue de Sainte-Anne
✆ 02 97 59 23 97
http://lavenezia.wix.com/lavenezia
venezia56@orange.fr

Ouvert le lundi midi ; du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu enfant : 8,80 € (jusqu'à 10 ans). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Situé à 200 mètres de l'étang du Ter, la pizzeria Venezia vous propose des salades repas, des burgers, des pâtes et de la viande. Sans compter les pizzas bien entendu ! C'est ainsi dans une décoration moderne et *cosy* que vous pourrez déguster par exemple une salade antipasti latino (salade, tomates séchées, mozzarelle, tartine de chèvre au miel, jambon cru, chorizo grillé), un burger au parmesan ou bien une pizza à la pâte fine telle que l'indienne (poulet, crème, curry, tomates séchées, oignons, olives) ou la campagnarde (lardons, oignons, andouille, crème g-fraîche)… L'établissement comprend plusieurs salles, une belle terrasse ainsi qu'un parking privé. Et la Venezia propose également ses pizzas à emporter alors pensez-y…

LES ASTÉRIES***
Place des Forces-Françaises-Libres
✆ 02 97 86 21 97
www.hotel-lesasteries.com
contact@hotel-lesasteries.com

Logis (3 cheminées). 36 chambres. Chambre double de 85 € à 116 € ; chambre triple de 100 € à 116 €. Pension complète. Demi-pension : 136 € (à 156 € pour 2 personnes). Petit déjeuner : 9,90 €. Lit supplémentaire : 15 €. Soirée étape double de 96 € à 111 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Ce complexe hôtelier, moderne et très paisible, est situé près de Lorient en plein centre de Ploemeur, à deux pas de l'océan et du golf. Il offre des chambres spacieuses et lumineuses avec salle de bains, écran plat HD et tout le confort nécessaire pour passer un bon séjour. De plus, Les Astéries est un hôtel entièrement accessible aux personnes handicapées et propose des chambres réservées aux personnes à mobilité réduite. Pour bien marquer son territoire familial, l'hôtel propose des chambres personnalisées avec une décoration unique pour chacune d'entre elles.

CAMPING L'ATLANTYS***
Fort Bloqué
Boulevard des Sables-Blancs
✆ 02 97 05 99 81
www.camping-atlantys.com
info@camping-atlantys.com

155 emplacements. Exposition : ensoleillé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20,80 € à 29,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 25,30 € à 34 €. Mobil-homes de 370 € à 810 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,80 €). Wi-fi. Restauration (snack-bar). Animations.

Situé à seulement 50 mètres de l'océan, à proximité immédiate de la plus grande plage de Ploemeur, le Fort-Bloqué, voilà un beau camping familial qui vous attend les pieds dans l'eau, avec, en plus, un accès direct à la mer… Il dispose également de tous les équipements nécessaires pour que vous puissiez passer un agréable séjour : sanitaires tout neufs, aire de jeu pour les enfants, épicerie, restauration, trampoline, voitures à pédales, école de surf, location de vélos, et la piscine chauffée… Sans compter les nombreuses animations qui vous seront proposées tout au long de la saison. A proximité du camping l'Atlantys, sachez que vous pourrez également avoir accès à d'autres activités : équitation, accrobranches, golf, pêche, kayak… Pour vos promenades, on vous invite à découvrir le petit port de Lomener qui est tout proche. Une belle adresse pour des vacances réussies au bord de la mer.

BISCUITERIE DU FORT BLOQUE
19, Boulevard de l'Océan
✆ 02 97 05 97 42
www.biscuiteriedufortbloque.com
contact@biscuiteriedufortbloque.com

Ouvert 7j/7 - de 9h à 12h et de 14h à 19h – Juillet et Août ouvert de 9h à 19h30 non stop.

En promenade le long de la côte ploemeuroise, vous pourrez trouver la biscuiterie du Fort bloqué et son emplacement de premier choix, en face de l'océan et du Fort Bloqué. Dans cette boutique aux divers espaces, vous pourrez notamment découvrir les galettes et palets faits par le pâtissier de la maison. Vous pourrez également trouver des gâteaux bretons et d'autres produits sélectionnés avec soin selon des critères de qualité bien entendu (tous les produits sont testés), mais aussi selon leur provenance. Effectivement, ici, la plupart des produits viennent de notre région et si possible du Morbihan. Le coup de cœur du Petit Futé s'est porté sur le kouign amann de la biscuiterie : un kouign amann fait main, sur place, avec du beurre breton, sans colorant ni conservateur… Un vrai régal. En plus, la boutique propose le kouign amann du mois (figues-éclats de noix, potiron-noisettes, foie gras pour les fêtes de fin d'année…). A savoir : la biscuiterie du Fort bloqué propose aussi des articles souvenirs. N'hésitez pas à y passer, d'autant que passionnés, Kristell, Gaëtan et leur équipe vous réservent un accueil des plus chaleureux.

© ISABELLE LEDOUX



Plage de Ploëmeur.

l'atelier
RESTAURANT
11, Rue de la Marine - PORT LOUIS
Tél. 02.97.05.45.93



Port-Louis ★★

Sentinelle attentive à l'entrée de la rade de Lorient, Port-Louis s'appelait autrefois Blavet. Dès le Moyen Age, son port fut fréquenté par les bateaux sillonnant l'Atlantique et la mer du Nord. En 1590, la cité était occupée par les Espagnols qui y construisirent un fort : le fort de l'Aigle. Cette occupation espagnole dura 8 ans. En 1618, Blavet devient finalement Port-Louis en l'honneur de Louis XIII qui ordonna l'agrandissement de la citadelle et la fortification de la ville. Peu à peu, l'activité commerciale de Port-Louis se déplaça sur l'autre rive de la rade choisie comme site de la Compagnie des Indes. C'est au XIXe que la cité maritime se reconvertit dans la pêche tandis que les XXe et XXIe siècles ont permis à Port-Louis de s'enrichir à l'ombre de Lorient dans les activités de transformation de cette activité. Port-Louis conserve ainsi de son passé de nombreux témoignages architecturaux : citadelle, belles maisons bourgeoises, rues étroites, vestiges de conserveries…

■ OFFICE DE TOURISME

1, rue Marcel-Charrier
✆ 02 97 84 78 00
www.ville-portlouis.fr
accueil@lorient-tourisme.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h30. Fermé en janvier. D'avril à juin et en septembre, ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.

L'office de tourisme du pays de Port-Louis a pour rayon d'action les communes de Gâvres, Locmiquélic, Port-Louis et Riantec. Tout au long de l'année, il pourra vous fournir de nombreuses informations touristiques et vous proposera un service de billetterie variée : les croisières vers les îles, les visites guidées ainsi que des tarifs préférentiels pour le Zoo de Pont-Scorff, le Parc de Branféré, le Village de Poul-Fétan ou encore la Maison de la Chauve-souris. C'est également ici que vous saurez tout sur les locations de vélos et de voitures sur les 4 communes.

■ MUSÉE DE LA COMPAGNIE DES INDES – MUSÉE D'ART ET D'HISTOIRE DE LA VILLE DE LORIENT ★★

Citadelle de Port-Louis
✆ 02 97 82 19 13
www.musee.lorient.bzh
museeindes@mairie-lorient.fr

Ouvert du 1er février au 15 décembre sauf le 1er mai. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 13h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h30. Ouvert de 10h à 18h du mercredi au lundi en septembre. Haute saison de début mai à fin août. Gratuit jusqu'à 25 ans. Adulte : 8 €. Groupe (15 personnes) : 6,30 € (visite libre). Tarif réduit (pour les familles nombreuses et les personnes handicapées) : 6,30 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.

La thématique du Musée de la Compagnie des Indes, unique en France, fait revivre au visiteur l'extraordinaire histoire des grandes compagnies de commerce maritime des XVIIe et XVIIIe siècles. Maquettes de vaisseaux, estampes et cartes anciennes, mobilier indo-européen, porcelaines de Chine et cotonnades indiennes sont autant de témoignages de cette incroyable épopée maritime. Héritière des Routes de la Soie, la Compagnie des Indes construit et arme des navires qui font voile vers des pays encore mal connus des Occidentaux. C'est le rêve de fortune, dénominateur commun aux 150 000 hommes et femmes ayant fréquenté les vaisseaux de la Compagnie des Indes française au XVIIIe siècle, qui les conduit sur les rives d'Afrique, d'Orient, d'Asie et d'Amérique, au terme de longs et périlleux périples marins, pour y bâtir les comptoirs dont les noms résonnent encore de ce passé aventureux : Ouiddah, Moka, Pondichéry, Chandernagor, Pégu, Canton, etc… Expositions temporaires, ateliers jeune public, librairie-boutique sont également proposés par le Musée.

■ L'ATELIER

11, rue de la Marine
✆ 02 97 05 45 93

Ouvert toute l'année. Du mercredi au vendredi le soir ; le week-end le midi et le soir. Menu à 25€ et 29.50€. Vin au verre. Terrasse.

Installée dans son Atelier depuis quelques années maintenant, Aurélie vous propose une cuisine élégante et raffinée. Vous pourrez alors découvrir une carte composée de cinq entrées, cinq plats et cinq desserts qui varient selon les saisons. D'ailleurs il faut savoir que la majorité des légumes sont issus d'une agriculture locale biologique. Ensuite, il ne vous reste plus qu'à choisir et à composer vous-mêmes librement votre menu selon votre faim et vos envies bien sûr… Une idée fort séduisante. Et pour l'apéritif, pensez au planteur maison et aux bières artisanales de Port-Louis. Sans oublier les rhums arrangés avec le café… ou encore les glaces artisanales comme gourmandises… Une belle adresse à retenir d'autant plus que l'accueil est des plus agréables.

LA REINE SUZETTE
6, Grande Rue ✆ 02 97 82 57 71
lareine-suzette@orange.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours. Fermé le jeudi hors vacances scolaires. Réservation recommandée. Menu enfant : 6 €. Plat du jour : 14 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Installé depuis 2015 à la place de l'ancien Saint-Pierre, La Reine Suzette propose une carte variée avec, au choix, pizzas, crêpes, pâtes et moules en saison. Joliment décorée, la salle est agréable. On apprécie la terrasse dès que le temps le permet. Surtout que, si les soirées sont un peu fraîches, on vous propose des plaids pour vous réchauffer ! Le plus : service continu tous les jours en été. Côté cuisine, on découvre des mélanges de saveurs pour le moins originaux comme pour cette galette Découverte (andouille de Guéméné, noix de Saint-Jacques, composée de tomates) ou encore la William (poires poêlées, sauce roquefort, lardons, miel, salade verte). Sinon, il y a aussi la galette Hénaff ou encore la Citadelle. Les crêpes au froment ne sont pas en reste comme la Gourmande composée de banane poêlée, chocolat chaud, le tout flambé à la mandarine. On en redemanderait bien une autre… Futé : hors saison, La Reine Suzette vous propose de jouer au 421 pour gagner votre plat principal ! Très belle adresse.

HÔTEL DE LA CITADELLE**
Place du Marché ✆ 02 97 82 46 05
www.hotel-citadelle.fr
reservations@hotelcitadelle.fr

Ouvert toute l'année. Ascenseur. 28 chambres (dont deux pour les personnes handicapées). Chambre simple de 45 € à 55 € ; chambre double de 55 € à 66 € ; chambre triple de 86 € à 97 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 9,50 € (enfant de moins de 10 ans : 5 €). Chambre Grand confort de 82 € à 99 € – Grand confort Vue Mer de 95 € à 128 € – Familiale (pour 5 personnes) de 125 € à 143 €. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (6,5 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

C'est en plein cœur de la cité de Port-Louis, à seulement 250 mètres de la plage et des musées de la Compagnie des Indes et de la Marine, que vous serez accueillis par les nouveaux propriétaires de ce petit hôtel de charme. Depuis leur reprise fin 2017, ils ont déjà effectué d'importants travaux, et ce n'est pas fini… Vous pourrez par exemple découvrir des chambres entièrement refaites avec notamment de nouvelles literies de très bonne qualité ! Les plus de l'établissement : des chambres familiales, quelques chambres avec une vue panoramique sur Groix et la rade de Lorient, une décoration moderne, une superbe terrasse, un agréable jardin, une épicerie fine, une cave à vins, une salle de sport avec cours de pilate 4 fois par semaine, une salle de réunion… Et pour les repas, bien que l'hôtel de la Citadelle ne dispose pas de son propre restaurant, il vous propose tout de même un service de repas par le biais d'un restaurant extérieur. Un très bel établissement à découvrir lors de votre séjour à Port-Louis.

LA DAME BLANCHE
35, Grande Rue ✆ 02 97 82 45 11
www.la-dameblanche.fr

Ouvert du jeudi au mardi de 11h à 19h. Ouvert dès 10h les samedis et jusqu'à 23h les mardis en été. Terrasse. Boutique.

Au hasard d'une promenade dans le centre de Port-Louis, dans la seule rue piétonne de la commune, on vous invite à vous arrêter dans cet établissement aux multiples facettes. Car la Dame Blanche n'est pas un simple salon de thé, c'est également un café et une librairie proposant en plus un coin de petite restauration sucrée et salée. Que demander de plus… Ouvert toute la journée, c'est toujours agréable de pouvoir s'arrêter dans un endroit fort sympathique et convivial, prendre un thé et une pâtisserie maison tout en feuilletant le dernier bouquin (neuf ou d'occasion) que l'on vient de s'offrir. Et bien sûr, on profite du jardin calme et reposant dès que le temps le permet… Un bel endroit à découvrir.

LA PEAU DE L'OURS
16, Grande Rue ✆ 02 56 54 46 81

Ouvert le lundi et le mercredi de 11h à 14h et de 17h à 23h ; le mardi et du jeudi au dimanche de 11h à 14h et de 17h à 1h. Terrasse. Concerts.

C'est dans une ambiance atypique et bien sympathique que vous pourrez venir déguster votre apéro à la Peau de L'Ours, bistrot repris il y a maintenant 4 ans. On apprécie d'ailleurs la bière bio proposée ici… Au programme : des sessions irlandaises, des marathons de jeux de société, de nombreux concerts… Et ça toujours dans une ambiance hyper conviviale comme on vous le disait. Et pour en rajouter, la déco est originale et l'accueil, bien agréable. Sans oublier la terrasse pour en profiter encore davantage. Laissez-vous tenter !

MALESTROIT

Petite cité de caractère, Malestroit est appréciée pour ses ruelles fleuries, son centre ancien et la proximité immédiate du canal de Nantes à Brest. Tous ces atouts de charme en font un lieu de flânerie romantique et apaisant. L'origine du nom Malestroit est bretonne et signifie le maître du passage (Maël trec'h). Cela dit, cette origine est contestée et serait latine, venant de male stricum qui signifie passage étroit et dangereux. La guerre des langues fait encore rage, rappelant ainsi que pour passer l'Oust il fallait acquitter un droit. C'est à Malestroit que fut signée, en 1343, dans la chapelle de la Madeleine aujourd'hui ruinée, la trêve de la guerre de Cent Ans. La cité souffrit beaucoup des guerres civiles et ne fut pas épargnée par les chouanneries. Elle restera petite et ne verra son essor économique, malgré son activité incessante de tannage le long de l'Oust, prendre son envol, qu'avec la percée du canal de Nantes à Brest et l'arrivée du chemin de fer. Pourtant La Mennais, philosophe et religieux tenta d'y installer une école et y écrivit des ouvrages controversés. Emile Zola fit l'acquisition des vitraux de la chapelle de la Madeleine, désaffectée en 1870 et ancienne léproserie, dont il orna son cabinet de travail avant qu'un musée américain ne les rachète.

OFFICE DE TOURISME – ACCUEIL DE MALESTROIT
6, rue au Froment ✆ 02 97 75 45 35
www.broceliande-vacances.com
contact@broceliande-vacances.com
Envie de découvrir Malestroit en 1 heure ? En une demie-journée ? en une journée ? Envie d'y séjourner ? L'office de tourisme est à votre disposition pour vous suggérer un parcours en compagnie des Lapins crétins (saviez-vous qu'ils y ont leur fief ?), une marche sur le chemin de halage, un parcours historique à la découverte du patrimoine de la petite cité de caractère… Découvrez aussi les multiples activités de cette jolie commune fleurie et son célèbre festival de musique, Au Pont du rock !

Le couvert

LA GRANGE À LOUISE
4, rue aux Anglais ✆ 02 97 72 21 74
www.lagrangealouise.onlc.fr
A partir du parking principal, prendre la première ruelle à droite en direction de l'église.
♿
Haute saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi à partir de 11h et jusqu´à 18h ; le jeudi midi à partir de 10h et jusqu´à 18h ; le vendredi et le samedi le soir de 18h à 23h. Crêperie-salon de thé ouvert en continu de 10h à 18h quand la boutique est ouverte. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Boutique. Accès wi-fi gratuit. Anglais parlé.
Dans La Grange à Louise, enfin plutôt dans celle de Marie et Jérôme depuis que Catherine et Maryvonne, les deux sœurs à l'origine de la création leur ont laissé la place, vous sera réservé un accueil on ne peut plus charmant, on aime tout. De la décoration zen et chaleureuse avec ses pierres apparentes au très joli jardin avec terrasse, en passant par les expositions permanentes d'artistes locaux à l'étage et bien sûr les divines spécialités de la maison. Galette « kebab », galette de la Mer (Saint-Jacques et son émincé de poireaux à la crème, nature ou au curry), celle à l'émincé de poulet à la moutarde ou encore la galette andouille aux pommes. Nous avons adoré la crêpe Dame blanche et la crêpe pomme rissolée au caramel au beurre salé maison. Multi-facette, l'établissement est également un salon de thé, une épicerie fine (vous y trouverez confitures artisanales, apéritifs, crèmes ou liqueurs de fruits ou alcools fins, thés, biscuits, chocolats en vrac ou en tablette, terrines, et une boutique cadeaux qui propose les inéluctables en matière de cadeaux bretons (textile, vaisselle, bijoux…). Belle terrasse enherbée pour l'été. A partir d'avril 2018, ouverture le week-end en soirée. Une adresse à découvrir, très familiale, dans laquelle on se sent un peu comme chez soi.

Emplettes

BISCUITERIE MERLIN
5, place du Bouffay
✆ 06 99 30 96 58
www.biscuiterie-merlin.com
contact@biscuiterie-merlin.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Hors saison : voir site web. Ouvert le dimanche (hors saison : voir site web). Livraison possible.
Délicieux… Il n'y aurait que cela à dire pour qualifier les gâteaux et biscuits de cette biscuiterie artisanale. Ses boutiques à Malestroit et Josselin sont un bonheur pour les sens : décor ou parfums, elle est la gourmandise même. Tous ses biscuits sont fabriqués à base de produits locaux, à quelques kilomètres, dans la cité des ducs de Bretagne et des hortensias, à savoir Ploërmel. La biscuiterie Merlin vous propose notamment des kouign-amann à déguster le jour même où à partager avec famille et amis à votre retour de vacances : grands, individuels ou mini, il y en a pour toutes les envies. Et c'est sans compter les gâteaux bretons, dont ceux au caramel au beurre salé, les palets bretons ou encore les craquants amandes et pépites de chocolat. On vous prévient : c'est addictif !

Autre adresse : 1, rue du château – 56120 Josselin

LA MAISON DES LAPINS CRÉTINS
25, rue des Ponts
Maison de la Truie qui file
✆ 02 97 75 69 67
www.lamaisondeslapinscretins.bzh
contact@lamaisondeslapinscretins.bzh
Haute saison : ouvert le lundi de 14h à 18h ; du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 4h à 18h. Basse saison : voir sur le site ou la page Facebook. Livraison possible (commande possible sur internet). Simulateur des lapins crétins : 3 €.
Les célèbres Lapins Crétins ont élu domicile à Malestroit. Ils ont réaménagé à leur image la maison de la Truie qui file, dans le cœur de la petite cité de caractère. Unique en France, ce QG n'a pas été établi en Morbihan par hasard : c'est de cette petite commune qu'est originaire l'un des cofondateurs d'Ubisoft, maison mère des terribles lapins, aussi incontrôlables qu'attachants. C'est tout leur univers qui est décliné dans la boutique, à travers de nombreux objets fantasques, pour des souvenirs originaux : tasse avec un lapin crétin portant une coiffe bigoudène, peluche d'un lapin revêtu d'un Gwen ha du (drapeau breton) librement réinterprété et bien d'autres, estampillés Breizh ou non… Vous pourrez essayer le simulateur d'attraction : installé dans un siège, casque de réalité virtuelle sur la tête, vous partirez à l'aventure avec les abwaaaaminables créatures. Et comme les Lapins Crétins adorent leur ville d'accueil, ils ont concocté un parcours gratuit avec 9 stations et des énigmes pour la découvrir… Comme ils le disent : « Bwaaaah vous de jouer ! ! ! ! «

Les marchés

C'est tous les jeudis matin que le marché prend place à Malestroit. De 8h à 13h, sur la place de la Mairie, il est l'un des marchés les plus importants. Ce sont 70 à 90 commerçants qui s'y retrouvent. Depuis 2015, un deuxième rendez-vous est donné, plus confidentiel, avec des producteurs locaux, en nombre plus réduit, le samedi matin de 8h à 12h30.

MUZILLAC

Site occupé par l'homme depuis le néolithique, colonisé par les Vénètes depuis le Vᵉ siècle avant Jésus-Christ, Muzillac a connu son premier développement avec l'invasion romaine. L'origine de son nom, attesté en 1130 sous la forme de Musuliacum, serait gallo-romaine et perpétuerait le souvenir d'un Gaulois nommé Musius. Situé sur la grande voie romaine de Vannes à la Loire, le bourg prit de l'importance au cours du Moyen Age au point d'accueillir la Chambre des comptes de Bretagne de 1288 à 1432. Entre l'estuaire de la Vilaine et les Landes de Lanvaux, Muzillac apparaît par ailleurs comme un parfait compromis entre mer et campagne, fort bien illustré par l'incontournable site de Pen-Mur, son ancien moulin à papier et les rives boisées de son étang. C'est ici qu'eut lieu un fait d'armes en 1815, célébré par Chateaubriand et le poète Brizeux, resté célèbre sous le nom de bataille des écoliers, qui vit la victoire des écoliers de Vannes et des troupes royalistes sur les troupes impériales.

DAMGAN LA ROCHE BERNARD TOURISME
Place Saint-Julien
✆ 02 97 41 53 04
www.damgan-larochebernard-tourisme.com

Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Ouvert à l'année.

Damgan La Roche Bernard Tourisme (fusion des Communautés de Communes du Pays de Muzillac et du Pays de La Roche-Bernard) regroupe 12 communes : Ambon, Arzal, Billiers, Damgan, La Roche-Bernard, Le Guerno, Marzan, Muzillac, Noyal-Muzillac, Nivillac, Péaule, Saint-Dolay. Trois bureaux d'information touristique sont ouverts à l'année (Damgan, Muzillac, La Roche-Bernard) ainsi qu'un point d'information locale à Ambon, ouvert en juillet et août. Le bureau de Penerf est fermé définitivement. Service billetterie pour les croisières sur la Vilaine, Parc animalier et botanique, location de canoë ou VTT, découverte des marais salant de Guérande, ou croisières dans le golfe. Nombreuses animations dont les jeudis de l'été. Visites guidées en juillet, août et septembre avec guide animateur du Patrimoine. Sorties pêche à pied avec guide. Visites de chantier ostréicole 1 fois par semaine en saison et NOUVEAUTÉ 2017 : la découverte des algues comestibles : dégustation et réservation obligatoire (7 € adulte et 4 € enfants de 5 à 14 ans). Différents magazines ont été édités pour aider à préparer votre séjour : Découverte, Hébergement, Festivités… Wi-fi dans les bureaux.

Le couvert

BISTROT GOURMAND
18, place Saint-Julien
✆ 02 97 41 57 79

Ouvert toute l'année. Le mardi et le dimanche de 9h à 15h ; le mercredi et le jeudi de 9h à 18h30 ; le vendredi de 7h30 à 22h30 ; le samedi de 9h à 22h30. Bar. Menus de 12,80 € à 30 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,80 €. Plats à l'ardoise. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes avec possibilité de privatiser la salle à l'étage et menus personnalisés). Chaises bébé. Terrasse. Terrasse sur rue piétonne. Animaux acceptés. Accès wi-fi gratuit.

Si le nom invite à la pause, la cuisine traditionnelle proposée, entièrement maison, tient ses promesses. La carte est classique, mais les plats bien exécutés. Tous les week-ends des plats à l'ancienne (blanquette de veau, pot-au-feu, bourguignon) sont mis à l'honneur. Laissez-vous séduire par les rendez-vous hivernaux : kig ha farz le premier vendredi de chaque mois, et soirée savoyarde le second. L'été, c'est moules frites, sardines grillées, méga brochette de Saint-Jacques… Le Petit Futé décerne une mention spéciale pour l'accueil, absolument charmant, la qualité de la cuisine proposée ainsi que la satisfaction de voir le chef saluer à table ses clients.

KALON DIGOR
1, Grande-Rue
✆ 02 97 41 68 43
www.creperiekalondigor.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires et en saison. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Formule : 13,50 € (menu autour de la galette). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Édith et Rodolphe vous accueillent dans leur crêperie « Kalon digor », qui signifie à cœur ouvert en breton. Au menu, des crêpes et galettes – farine 100% Blé Noir Breton (Label IGP) – gratinées (passées au four), joliment préparées maison. Kalon Digor propose également de belles salades repas, des moules/frites en saison ainsi que des grillades telles la saucisse de Bretagne. L'établissement a obtenu le label Crêperie gourmande en 2012, la médaille d'argent aux Trophées de la gastronomie bretonne en 2009 et la médaille d'argent de la fête de la Galette à Pipriac en 2010.

K'ORIGAN
8, place Saint-Julien
✆ 02 97 41 49 92
www.restaurant-korigan.com

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche midi et le mercredi. Réservation recommandée. Menu enfant : 6,50 €. Suggestion à l'ardoise : 10,90 €. Suggestion + dessert : 12,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse ombragée de 40 couverts côté jardin. Grand parking zone bleue sur la place.

Manuela et Laurent, propriétaires des lieux depuis 2011, vous accueillent dans un cadre cosy et chaleureux, en plein centre ville face à l'office de tourisme, et vous invitent à découvrir leurs spécialités, joliment mitonnées avec des produits directement importés d'Italie, y compris les vins. Au menu, des pizzas à la pâte fine et croustillante

maison présentées selon les ingrédients : charcuterie, fromage, jambon ou jambon cru italien, produits de la mer, relevé (à base de chorizo). Un régal après le moment de l'hésitation devant les plats sympas et variés : stinco al forno (jarret de porc au romarin cuit au four) carpaccio di roma, parmesan frais, salade et tomate ou les pâtes fraîches : pasta di fromaggi, carbonata ou del mare au chorizo et queues de crevettes ! que bella ! ! La suggestion de ce jour de passage : la galette Breizscargot : galette de blé noir, œuf, poêlée de champignons, escargots de Bourgogne au beurre aillé, émulsion de lait ribot, chips de blé noir et salade verte ! A ne pas manquer, toutes les douceurs maison du K'Origan que sont par exemple le tiramisu, revisité sous forme de crème de mascarpone et son verre de cidre du Gorvello, la mousse au chocolat et son chocolat fondu maison… Salle plutôt *cosy*, jardin intérieur, il est fort à parier que vous serez sous le charme. Très bon rapport qualité-prix.

Le gîte

CAMPING LA BLANCHE HERMINE***
Le Petit-Boissignan
✆ 02 97 45 67 03
www.lablanchehermine.fr
infos@lablanchehermine.fr

Fermé du 20 octobre au 31 mars. Réservation recommandée. Terrain de 3 ha. 90 emplacements. Exposition : ombragé / ensoleillé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,15 € à 18,60 €. Mobil-homes pour 2 à 3 personnes de 182 € à 693 € la semaine. Frais de dossier (15 €) offerts à certaines périodes et par règlement internet. Chèque Vacances. Animaux acceptés (2,70 €).
Situé à 7 km de la plage de Billiers et 10 km de celle de Damgan, ce camping compte 3 ha d'emplacements ensoleillés et ombragés au choix. Vous pourrez y louer mobil-homes, caravanes et chalets. De nombreuses animations sont au programme comme des soirées karaoké, soirées dansantes, loto familial, jeux, moules-frites, crêpes, grillades… Le camping possède une piscine et une pataugeoire couvertes et chauffées, un solarium avec transats au bord de la piscine à l'intérieur et à l'extérieur, un terrain multi-sport et mini-golf, une aire de jeux pour enfants… Sympathique et convivial !

Emplettes

CERVOISES ET GOURMANDISES
ZAC du Parc
✆ 02 97 48 38 61
www.cervoisesetgourmandises.com
cervoise56@orange.fr

Ouvert le lundi à partir de 15h et jusqu´à 20h ; du mardi au samedi à partir de 10h et jusqu´à 20h. Livraison possible.
Imaginez un hangar ambiance rétro qui vous accueille sur près de 500 m² avec une offre cave et épicerie fort alléchante. Terroirs français et étrangers, alcools en tout genre, whiskies bretons, rhums arrangés, bières du monde, des fûts, des BIB, bouteilles au frais, et un superbe bar dégustation ! Côté épicerie, des produits bretons de la conserverie La Paimpolaise et autres offres en thés, cafés… Vous avez tout ce qu'il faut pour un panier garni.

Dans les environs

Arzal

LES VEDETTES JAUNES
Barrage d'Arzal
✆ 02 97 45 02 81
www.vedettesjaunes.com
vedettesjaunes@wanadoo.fr

Ouvert d'avril à septembre. Ouvert tous les jours. Enfants et juniors. Formules : croisières + repas de 49 € à 76 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Restauration.
Partez en croisière-déjeuner avec Hervé Dréno à bord du *Anne de Bretagne*. Pendant presque 3 heures, vous profiterez du spectacle du barrage d'Arzal et « coulerez » des moments heureux en compagnie de l'équipage et du personnel de restauration. En juillet et août, vous pourrez pousser une pointe jusqu'à Redon. Le *Anne de Bretagne*, construit en 1984, forte de six moteurs, se veut être à la pointe de la préservation de son environnement avec des travaux réguliers. Les menus sont élaborées sur le bateau et le staff de plus de 15 personnes se mettra en quatre pour ravir vos papilles ! Exemple de prestation avec le menu Beauvallon servi aux chandelles : bloc de foie gras de canard et son chutney de poire, dos de cabillaud et sa crème de langoustines, quasi de veau forestière, fromage et dacquoise aux fruits rouges. De quoi bien se régaler ! Sur demande : soirée anniversaire, cocktail musical.

Nouveauté : le pack petit train touristique de la Roche-Bernard combiné avec une croisière !

LA CALE SÈCHE NOUVEAU
Port de plaisance
✆ 02 97 45 05 14
Ouvert toute l'année. Juillet, août : Ouvert midi et soir – fermé le lundi / De mars à juin et septembre, octobre : Fermé le lundi, mardi soir et mercredi soir / Janvier, février, novembre et décembre : ouvert le midi uniquement et fermé le lundi. Réservation recommandée. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (possibilité jusqu'à 90 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Service traiteur – Livraison possible.
Repris depuis peu par un jeune couple, la Cale sèche a remplacé Chez Mélanie en mars 2018. La salle entièrement relookée, est vaste – jusqu'à 60 couverts – et lumineuse. La cuisine, sans être inventive, est traditionnelle et basée sur les produits de la mer. Sympathiques formules au déjeuner. L'été, vous serez très certainement attirés par la terrasse proposant jusqu'à 60 couverts, et ouvrant sur le va-et-vient des promeneurs et estivaliers. Réservation fortement recommandée.



L'INFLEXIBLE
Port de plaisance
✆ 02 97 45 05 04

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menu enfant : 6 € (jusqu'à 8 ans). Formule du midi : 11 € (du lundi au samedi midi : Buffet d'entrées, plat, dessert et boissons comprises). Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
On ne verra plus L'Inflexible, fameux vaisseau royal de 64 canons, dont la carcasse fut désenvasée lors de la construction du barrage en 1966. Mais en revanche, une nouvelle direction a pris en main le gouvernail. Inflexible, oui sur la qualité des mets proposés et à la fraîcheur des produits ! Gaylord et Vanessa vous réserveront le meilleur des accueils. Ici, pas de chichi, mais que du bon : la formule du midi est ce qu'il y a de mieux (dans les environs) en rapport qualité-prix. La carte est variée : moules, omelettes, viandes diverses, burger, poissons (testez le carpaccio de saumon gravlax), grandes salades dont « l'Inflexible » (sardines, poivrons marinés et tomates) ou la salade de chèvre chaud sur toast en galette ! Carte de galettes (osez la galette Bonne du curé : pomme de terre, curé Nantais, lardons, oignons et salade verte !) et crêpes. Grande terrasse ensoleillée propice au farniente en regardant passer les voiliers dans l'écluse. Petit kiosque l'été de gourmandises glacées.

CAMPING ET GITES DE KERNEJEUNE***
Kernéjeune
✆ 02 97 45 01 60
www.camping-de-kernejeune.com
contact@camping-de-kernejeune.com

Accueil vélo. Qualité Tourisme. Ouvert d'avril à fin octobre. Réservation recommandée. De 8h30 à 21h. Terrain de 2 ha. 64 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : sablonneux. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10,90 € à 18,50 €. Emplacement de 4,60 € à 7,10 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 230 € à 639 € la semaine ; mobil-homes pour 4 personnes de 170 € à 579 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 1,35 € à 2,50 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Animations. Excursions (réservation de croisières sur le golfe du Morbihan. Billetterie Parc animalier de Branféré).
Traditionnel et familial, ce camping, idéalement situé entre le golfe du Morbihan et les plages de La Baule, vous invite à passer des vacances au calme et au plus proche de la nature. De ses emplacements spacieux et verdoyants, il offre une très belle vue sur les moulins. Mobil-homes, tentes, caravanes et six places de camping-car. Bien équipé, il dispose d'une piscine extérieure chauffée, de terrains de volley et de basket, de jeux pour enfants (balançoires, trampolines, toboggan…) et d'un rayon épicerie (+ boissons, glaces, pains et viennoiseries…). Des animations sportives et culturelles sont régulièrement organisées en juillet et en août : jeux divers, sports nautiques, kayak, voile, vélo, concerts, spectacles, randonnées, visites guidées… Près de l'embouchure sur la Vilaine, Kernéjeune propose des locations de gîtes (2 clés Clévacances et 3 épis Gîtes de France). Chambres d'hôtes sur le site avec parking privé, piscine, wi-fi. Le tout dans un paysage rural, à des tarifs plutôt attractifs. Lieu de réception pour événements privés et fêtes familiales de septembre à juin.

L'ÉPICERIE DU PORT
Rue du Port
✆ 02 90 73 37 79

Ouvert tous les jours. L'épicerie est ouverte tous les jours jusqu'à la fin septembre, de 7h à 21 h, avant de nouveaux horaires pour l'hiver (octobre).
Suite à une forte demande des usagers du port et de la population locale, Jean-Richard Barrais a ouvert L'Epicerie du Port en 2013, à l'entrée de la zone portuaire. Près de 900 références sont présentes dans les rayons. Le pain provient de la boulangerie de Camoel et les viennoiseries sont cuites sur place. Les produits régionaux ont une bonne place : sel de Guérande, caramels au beurre salé… Belles offres spéciales, comme lors du passage du Petit Futé, des coquilles Saint-Jacques. A savoir : de septembre 2018 à avril 2019, l'épicerie sera déplacée de quelques mètres pour laisser place à de gros travaux pour un agrandissement du magasin, qui permettra d'accueillir encore plus de produit.

Billiers

Le nom de la commune pourrait être d'origine celte et évoquer le dieu Belénos. Le duc de Bretagne Jean Ier (dont le tombeau se trouve dans la chapelle de l'abbaye, il suffira que vous en demandiez la clef) y fit construire une abbaye cistercienne au XIIe siècle, qui resta active dans les tourments de l'histoire jusqu'à la Révolution française. Elle conserve une tour carrée, seul vestige de l'église abbatiale élevée au XVIIIe siècle. Aujourd'hui transformée en centre de réadaptation sociale, l'abbaye ouvre ses portes aux visiteurs désireux de retrouver l'ambiance de l'ancienne activité monacale. On y visite la ferme, les serres et le sentier botanique. Comme les moines de l'abbaye de Prières se nourrissaient de poissons, l'activité du port de pêche est restée constante jusqu'à la fin du XIXe siècle. Au port, à Pen Lan, si vous êtes

amateurs de vieux gréements, vous irez saluer la *Belle de Vilaine*, réplique d'une ancienne chaloupe locale, qui pourra même vous embarquer si le cœur vous en dit, pour aller découvrir Houat ou Hoëdic.

BISTROT DU PORT NOUVEAU
1, rue du port
✆ 02 97 41 64 14
bistrotduport.bzh
sarlbistrotduport@gmail.com
Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle janvier et février – Juillet et Août : Ouvert 7/7j midi et soir – Hors été n'hésitez pas à consulter le site internet ou page FB pour connaitre les jours d'ouverture. Brunch le dimanche. Accueil des groupes. Terrasse.
Restaurant et bar, le Bistrot du Port a changé de propriétaire au printemps dernier. Théo Poivret est le capitaine de cette jeune équipe dynamique de moussaillons. Les piliers de ce qui fait une adresse futée sont là : la qualité des produits (frais, locaux, de saison !) avant tout, la convivialité avec un lieu chaleureux, la générosité et la gourmandise des propositions culinaires… Faire simple et bon, dans un lieu où l'on se sent bien, voilà un défi relevé haut la main par cet agréable équipage !

DOMAINE DE ROCHEVILAINE
Pointe de Pen-Lan ✆ 02 97 41 61 61
www.domainerochevilaine.com
domaine@domainerochevilaine.com
Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 77 € à 107 €. Carte : 100 € environ. Formule du midi : 42 € (sauf dimanche et fériés). Menu autour du homard à 107 €. American Express. Suite PMR. Accueil des groupes (congrès, séminaires). Jardin. Terrasse. Voiturier. Boutique. Spa. piscine intérieure.
Un merveilleux restaurant sur la mer dans lequel Maxime Nouail, Maître Cuisinier de France, met à l'honneur le meilleur du terroir breton et des produits de la mer (huîtres de la baie de Quiberon et de Pénerf, bars de l'île Dumet, soles de la Turballe, langoustines du Guillivinec…), dans le plus grand respect des saisons. Quant à l'hôtellerie, située en bord de mer, le Domaine possède 2 piscines ainsi qu'un spa comprenant un sauna, un hammam, un bain à remous et une salle de remise en forme. Vous y trouverez également une réception ouverte 24h/24, un restaurant et un bar. Depuis quelques mois, le déjeuner du matin est original pour s'extraire des buffets parfois raplapla : sur la terrasse ou en chambre de 7h30 à 11h, les menus « saveurs retrouvées », « Armor » ou « Argoat » seront l'occasion de retrouver des senteurs et recettes d'antan et authentiques. Bertrand Jacquet, le propriétaire, se considérant « hors norme », a choisi de ne plus être classé mais « vend » sa réalisation prestigieuse sous le label Relais et Châteaux et Domaine de Rochevilaine. Le spa (sanitas per aquam) existe depuis 1997. Doté d'un parking privé gratuit sur place, le Domaine de Rochevilaine met gratuitement à votre disposition des journaux, un service bagage et un coffre-fort. Muzillac, ses boutiques et ses restaurants, se trouvent à 5 km tandis que la gare de Vannes est distante de 30 km. Superbe villégiature !

GÎTE DE GROUPE LE CHÂTEAU
Centre de réadaptation
Domaine de Prières
Route de Pen-Lann
✆ 02 97 48 61 61
www.sejournerabilliers.fr
accueil@cprb.asso.fr
Ouvert toute l'année. Accueil du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 et 14h à 16h, le samedi 8h30 à 11h30. Pour 19 personnes (8 chambres). Nuitée de 19 à 20 €. Draps, couverture 2 €/pers. Option Kit toilette 2,50€/pers. CB non acceptée. Wi-fi gratuit. Vente (sur place : lait, œuf, volaille, légumes bio). Location de draps, lave-vaisselle.
Un cadre authentique et historique pour ce gîte de groupe dans le Domaine de Prières, ancienne abbaye cistercienne du XIII siècle, situé non loin des plages et des sentiers littoraux. Vous serez charmés par le ton bon enfant de l'établissement. 19 couchages organisés dans les huit chambres de l'étage, toutes avec lavabo. Certaines sont équipées de douche. WC séparés. Au rez-de-chaussée, organisation pratique pour la vie en commun : cuisine avec lave-vaisselle, 2 réfrigérateurs, congélateur, micro-ondes, four, lave-linge et sèche-linge, une salle à manger avec matériel pour une vingtaine de résidents, salon de détente. Salle « bibliothèque » prévue pour séminaires, réunions ou formations. Résidence à la nuitée ou à la semaine. Possibilité de restauration, sur place, sur réservation, le midi au restaurant d'application de l'institution avec un menu unique et le soir au self, du lundi au vendredi. Egalement, au sein du domaine un Gite d'étape : « Allée des Prières », 9 chambres (14 couchages). Partez un instant à la découverte des sentiers iodés du littoral, en courant à allure modérée avec le Trailer Didier Debray, gestionnaire des gîtes qui vous initiera gratuitement au concept « Sportez Vous Nature », Le Run Nature du Partage par plaisir de courir, l'immersion d'une activité physique en fusion avec la nature. Réservation obligatoire. Référencé auprès de Rando-Bretagne, Tourisme Arc Sud Bretagne et Gîtes-Refuges, Cezam.

Damgan ★★

BUREAU D'INFORMATIONS TOURISTIQUES
Place Alexandre-Tiffoche
✆ 02 97 41 11 32
www.damgan-larochebernard-tourisme.com
Ouvert du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert le mardi pendant les vacances scolaires (fermé le 25/12 et 01/01). Ouvert le dimanche.
Les 3 sites de tourisme de Damgan, Muzillac, La Roche-Bernard vous donneront toutes les informations nécessaires à découvrir les sites et paysages sis entre la Vilaine et le golfe du Morbihan. Une annexe à Ambon est à votre disposition du 1er juillet au 31 août. Les bonus du coin : le barrage d'Arzal, la découverte de la Vilaine, la rivière de Pénerf et son chenal, les hauts lieux spa et balnéo et la pêche en eau douce. Des promotions vous seront proposées sur des animations ponctuelles et sur des évènements estivaux.

LE BISTROT DE LA MER

Pénerf – 17, rue du Port ✆ 02 97 41 00 97
bistrotdelamer@bbox.fr

Maître Restaurateur. Fermé l'hiver. A la mi-saison : fermeture les lundis et mardis. Haute saison : ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 19,80 € à 40 € (menu du Terroir). Carte : 30 € environ. Menu enfant : 9,50 € (autre menu moussaillon à 12,80 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Depuis plus de dix ans, Aurélie Jehanno a su faire évoluer son Bistrot de la Mer pour l'amener au titre de restaurant du Terroir et au titre personnel de Maître Restaurateur, acquis en avril 2015. Et tout ce mérite revient à une équipe formidable de la cuisine au service. On retrouve ce qui fait le label de ces distinctions dans la démarche en amont par l'approvisionnement dans l'environnement proche de ce qui fait la réputation de l'endroit : poissons, huîtres, et par le souci de travailler les produits à la demande. C'est ainsi que l'on peut se régaler du foie gras mi-cuit aux huîtres – véritable innovation originale – de la bouillabaisse à la bretonne ou de la marmite du pêcheur. En saison : moules de bouchot de Pénestin marinière, crème de curry ou à la crème de roquefort. Etablissement très souvent cité dans les guides gastronomiques. Une belle adresse bistronomique !

LATITUDE 47°

38, boulevard de l'Océan ✆ 02 97 41 10 07
www.latitude47.fr – contact@latitude47.fr

De février à novembre inclus. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 24,50 € à 39 €. Menu enfant : 18,50 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Laissez-vous hâler ! Vous êtes au bon endroit. Les pieds presque dans l'océan, à mi-hauteur, la vue est bluffante et le coucher du soleil sera encore plus magique avec la carte des cocktails proposée par un personnel très attentif ! Surprenante et interminable carte de whiskies du monde entier. Vous serez emballé par le raffinement des menus et de la carte : produits locaux, produits frais, label du terroir, en fonction des saisons. Labellisé restaurant du terroir et maître restaurateur. Ce jour-là, le Petit Futé affamé s'est régalé de langoustines rôties et boudin noir, crémeux de courge et jus de crustacés épicé et d'un médaillon de lotte cuit au sautoir avec risotto d'épeautre à l'aneth auréolée d'une sauce au Kari-Gosse. Très belle terrasse ensoleillée face à l'océan. Un pur bonheur on vous dit !

LE PUITS CARRÉ

3, rue des Dunes ✆ 02 97 41 03 41
Du centre-ville, prendre la direction de la grande plage.

Ouvert de Pâques à la Toussaint. Service tardif en saison. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 30 personnes sur réservation).

Dans une des plus anciennes crêperies de cette petite station balnéaire, Le Puits Carré n'est pas une banale crêperie. Sur le chemin de la plage et noyée dans la végétation, elle vous offrira de savoureuses spécialités traditionnelles à la farine de sarrasin artisanale du Moulin de Cadillac. Les galettes Grand'baie, Pénerf ou Braden'braz, font partie des incontournables. Pour les crêpes bretonnes, nous avons craqué pour la Normande aux pommes rissolées et l'Orange Noire au chocolat noir et marmelade d'orange. La crème de caramel au beurre salé (fait maison) est aussi au rendez-vous avec la crêpe Délice de pommes. Le cidre de production locale de production locale de la Cidrerie Nicol est toujours le bienvenu. A l'heure de l'apéritif, laissez-vous tenter par le kir breton ou encore le punch au muscadet ! Petite carte de snack, quelques salades et une belle carte de glaces avec plus de 20 coupes différentes dont l'original Banana Breizh. Laissez-vous séduire par ce petit coin de verdure, sa terrasse abritée ou son feu de cheminée en demi-saison. Qualité et service sont au rendez-vous. Adresse fort sympathique.




© ISABELLE LEDOUX

La Grande Plage de Damgan.

■ HÔTEL DE LA PLAGE***
38, boulevard de l'Océan
✆ 02 97 41 10 07
www.hotel-morbihan.com
contact@hotel-morbihan.com

Ouvert à partir de mi-février. 17 chambres (sur 3 niveaux avec ascenseur). Chambre double de 85 € à 169 €. Soirée étape commerciale. Demi-pension : 39,50 € (3 nuits minimum). Petit déjeuner : 13,50 €. Parking inclus. Petit déjeuner enfant : 9 €. Chambre à partir de 85 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 € petit chien (sur demande)). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (latitude 47° dans l'hôtel). Bain bouillonnant et sauna 15 €/heure/personne en privatisation. Inclus dans le prix de la chambre en accès libre de 16h30 à 21h. Carte de soins du corps sur demande. Bain bouillonnant, sauna.
Avec son accès direct à la plage, l'hôtel offre des chambres douillettes et personnalisées, agréablement décorées et confortables (téléphone, télévision écran plat, double vitrage), exposées plein sud et s'ouvrant toutes sur l'océan. Les chambres supérieures classiques ou premium proposent un grand balcon et une grande salle de bains qui invitent à la relaxation. Sanitaires de premier ordre, avec sèche-cheveux. Des prestations massages corps et visage vous sont proposés sur réservation. Un sauna et un bain à remous sont à la disposition gratuitement pour les résidents de l'hôtel (en accès libre de 16h30 à 21h). Séminaires, soirée-étape, demi-pension. Le restaurant de l'hôtel « le Latitude 47° », labellisé « Restaurant du terroir breton » met en avant le soin apporté à la sélection des produits locaux. Le chef de cuisine est honoré du titre de Maître Restaurateur. Le service est rapide et efficace. Les adeptes de la pêche à pied seront ravis puisqu'il suffit de traverser la rue pour avoir les pieds dans l'eau et profiter de la marée basse.

■ GRAND AIR CADU***
Cadu
✆ 02 97 41 17 30
www.campingcadu.com
info@campingcadu.com

Ouvert d'avril à octobre. Réservation recommandée. Terrain de 3 ha. 174 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,20 € à 24,95 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 265 € à 855 € la semaine. Tarifs 2018. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 1,65 à € à 3,25 €. Chiens en laisse, catégories 1 et 2 interdits). Aire pour camping-cars. Animations. Excursions.
Situé à 300 mètres de la plage et de ses activités, c'est l'endroit idéal pour des vacances en famille ou entre amis. Le bourg et ses commerces se trouvent à 800 mètres. Un grand espace de plein air de plus de 4 ha décline jeux de boules, terrain de basket, ping-pong, billard, baby foot. Que demander de plus ? Ajoutez à cela l'air vivifiant de la Bretagne sud et les parties de pêche à pied sur le site renommé de Damgan… Et vous voilà comblés !

Lauzach

■ LA BOUTIQUE DU CANARD
La Haie
✆ 02 97 67 03 39
www.laboutiqueducanard.com
boutique@procanar.fr

Ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 18h30 ; le samedi de 9h à 12h30. Décembre : lundi de 14h à 18h, du mardi au vendredi de 9h à 18h, samedi de 9h à 17h. Livraison possible (boutique en ligne).

Ce magasin est spécialisé dans la vente de produits gastronomiques à base de canard. Un espace aéré, des rayons clairs, espace et modernité, tout est entièrement dédié aux canards maigres (pour les filets) et gras (pour les magrets). Le foie gras entier cru nature déveiné ou non est le produit phare de la boutique. Tout le canard est décliné en produits crus, mi-cuits, conserves, blocs, confits mais aussi magret séché, tournedos, manchons, gésiers, andouillettes. La boutique propose également de la dinde issue du site de Saint-Jean-Brévelay, des poulets de ferme, et en période de fête des pintades, des chapons, des poulardes et autres mets délicieux sur commande.

Le Guerno

PARC ANIMALIER ET BOTANIQUE & PARCABOUT® DE BRANFÉRÉ ★★
✆ 02 97 42 94 66
parc.branfere.com
contact@branfere.com

Fermé du 5 novembre au 9 février. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h30 (dernière visite à 17h30). Du 10/02 au 30/03, de 13h à 18h ; du 31/03 au 06/07, de 10h à 18h30 ; du 03/09 au 04/11, de 10h à 18h. Fermeture billetterie 1h30 à 2h avant la fermeture du parc. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 21 € (14,50 € en basse saison). Enfant (de 4 à 12 ans) : 14,50 € (10 € en basse saison). Achat en ligne, haute saison : réduction d'1,50 € sur le prix du billet. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Restauration (self-service et restaurant traditionnel de produits biologiques et locaux, snack-bar et crêperie). Boutique. Animations. Aire de pique-nique à l'intérieur du parc.

Ce site est véritablement dédié au respect de la nature à cent lieues d'un concept classique de zoo. Parc animalier et botanique, parc de loisirs avec le Parcabout® et centre d'éducation à l'environnement, c'est la Fondation de France qui en est le propriétaire depuis 1989. Pénétrer ce vaste espace de liberté de 45 ha qui nous est offert, c'est adhérer à la cohabitation entre l'homme et la nature : plus de 1 200 animaux des 5 continents arpentent les terres de Branféré. Emerveillez-vous devant le spectacle des chouettes, hiboux, cigognes, pélicans, qui vous survoleront. Plus Petit Futé : devenez soigneur d'un jour, une approche privilégiée inoubliable que vous pourrez offrir à un jeune de votre entourage pour son anniversaire.

LE RESTAURANT DE BRANFÉRÉ
Parc animalier de Branféré
✆ 02 97 42 94 66
www.branfere.com
contact@branfere.com

Ouvert du 1 avril au 5 novembre. Ouvert tous les jours à partir de 12h et jusqu´à 18h. Réservation possible pour toute manifestation familiale, d'entreprise, associative, ou incentive. Réservation recommandée. Menus de 20,50 € à 49,50 €. Menu enfant : 9 €. (pauses gourmandes : de 4,90 à 6,20 €). Accueil des groupes (avantage sur site internet). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique. Animations.

Pour votre confort, cette année, le Parc ouvre le « Restaurant de Branféré ». D'une capacité de 150 places, ce nouvel espace vous propose une palette traditionnelle avec service à table. Il a été conçu pour accueillir les groupes tels les associations, autocaristes, entreprises, événements familiaux. Les menus ont été élaborés en interne avec le staff et en collaboration avec le chef étoilé Patrice Caillaud du Domaine de Rochevilaine : croustillant à l'andouille de Guéméné et mesclun de salade, boudin de fruits de mer et crustacé et sa vinaigrette pistachée, suprême de poulet d'Argoat mariné au citron façon yassa, noisette de mignon de porc en croûte de parmesan et céleri de parmentier, pavé de saumon en croûte de sésame ou le blanc de Saint-Pierre et son émulsion de coquillages et mousseline de carottes. Ces menus sont proposés uniquement sur réservation à partir de 20 personnes pour le déjeuner et 30 personnes pour le dîner. Elaboration des plats à partir de produits locaux, bio et équitables, transformés sur place. Salles de séminaires et salons de travail attenant au site de restauration. gratuité pour les accompagnateurs (… trices), par tranche de 20 ou 30 personnes. En offre complémentaire aux divers sites de restauration du Parc, la cafétéria du Parc, rapide et économique, le snack bar du platane (snacking, glaces, pâtisseries), la crêperie de la plaine africaine, ouverte toute la journée. Petit plus Petit Futé : profitez d'une réduction de 50 % sur le prix de la visite pour une réservation groupe au restaurant de Branféré et osez le parcours nocturne de 19h à 21h avec spectacle privilégié des animaux à la tombée de la nuit !

Surzur

Le couvert

PIZZA RHUYS
Zone artisanale de Lobreont-Sud
Parking de l'Intermarché
✆ 06 50 53 80 71
www.pizza-rhuys.com
contact@pizza-rhuys.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le soir. Haute saison : tous les jours le soir. Pizzas de 5,50€ à 15€. Vente à emporter.

Quoi de meilleur qu'une bonne pizza au feu de bois ? Une pizza au feu de bois, avec une pâte bio et des ingrédients sélectionnés chez des artisans et producteurs locaux… C'est ce que propose Pizza Rhuys à Surzur et dans la presqu'île de Rhuys. Les pizzas marient la tradition italienne au terroir morbihannais : base à 100 % composée de tomates bio d'Italie, gorgonzola affiné 120 jour, mozzarella de Pontivy, huile basilic bio de Séné, saumon fumé de Sarzeau… Sans oublier le dessert et la boisson, bio également !

Autres adresses : 1, rue d'Alsace, Rond-point de l'Intermarché, Séné (Poulfanc), 02 97 43 73 49. • 2, rue de la Poste, Rond-point du Crouesty, Arzon, 02 97 47 57 34, 06 58 84 35 35. • Allée des Ducs-de-Bretagne, Sarzeau,

07 62 76 79 01. • Galerie marchande, rue des sports Theix, 02 97 67 90 13. • Liste (juillet et août seulement) des autres points de vente fixe et camions en Presqu'île de Rhuys disponible sur le site web de Pizza Rhuys.

Le gîte

CAMPING TY-COET***
38, rue du Bois ✆ 02 97 42 09 05
www.camping-tycoet.fr
contact@camping-tycoet.fr

Fermé du 15 décembre au 15 janvier. À l'année pour les résidents. Réservation recommandée. Terrain de 6 ha. 109 emplacements (dont 54 emplacements chalets et mobilhomes). Sol : herbeux. 2 personnes de 15 € à 18,50 €. Chalets jusqu´à 4 personnes de 235 € à 560 € la semaine ; mobil-homes jusqu´à 4 personnes de 260 € à 560 €. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (gratuit). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Animations. Parc aquatique, terrain de pétanque, jeux enfants (neufs), ping pong, trampoline.
Situé aux abords de la rivière de Pénerf et à 7 km des plages, ce camping familial va faire le bonheur des amoureux de la nature. Sur 6 ha de verdure, il bénéficie d'emplacements spacieux et offre diverses locations confortables de chalets, mobil homes et autres caravanes. Un espace est prévu pour les camping-cars (vidange, remplissage, etc.). À proximité : école de voile, tennis, centre équestre, chemins de randonnées, sites ostréicoles…

Loisirs

BREIZH LAND PARC NOUVEAU
Motten Graetel
✆ 02 97 68 64 68
www.breizh-land-parc.com
contact@breizh-land-parc.com
Près de l'Aquagolfe.

Ouvert juillet et août. Voir site. Ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30. Entrée : 10 € (entrée à la journée, sans limite de temps). Gratuit pour les – 3 ans. Chèque Vacances. Accessible avec poussettes et fauteuil roulant. Parking gratuit.
Envie de jouer en famille ? Breizh Land Parc est un parc d'attractions riche en activités pour petits et grands. Parents, grands-parents, frères et sœurs, quel que soit leur âge, trouveront leur bonheur. On fait équipe pour répondre au quiz du labyrinthe de maïs. On s'attendrit dans la ferme animalière où on caresse lapins, moutons et chèvres, et où on admire le paon qui fait la roue. Côté sensations, les plus téméraires se feront des frayeurs dans la chenille sur rails ou dans les grands toboggans. Les plus énergiques sauteront sur les structures gonflables. Les plus chahuteurs s'affronteront au bubble foot.
Le parc accueille les groupes et propose des goûters d'anniversaire. Et en parlant de manger, vous trouverez sur place une petite restauration avec galettes-saucisses, crêpes, frites, glaces et boissons.

PLOËRMEL ★

C'est saint Armel qui donna son nom à la cité où l'on retrouve la racine plou, qui indique la paroisse du saint. Il venait de Grande-Bretagne et fonda la ville au VIe siècle. Une légende perdure autour de ce saint : il aurait vaincu un dragon – la guivre – qui, étouffée dans son étole, aurait dégringolé d'un rocher pour tomber dans la rivière, à l'endroit de l'actuel lac au Duc. On retrouve cette scène notamment sur les vitraux de l'église.
Ploërmel eut à souffrir des guerres de successions et de la Révolution. La ville vit la fondation des Frères de l'Instruction chrétienne par Jean de La Mennais et, en 1904, elle fut le théâtre d'affrontements lorsque les troupes voulurent expulser les religieux. Enfin, Ploërmel fut bombardée et occupée par les Allemands avant sa libération en août 1944. Ville fleurie, attrayante et commerçante, Ploërmel réserve à ses hôtes un accueil chaleureux et authentique qui en font une cité agréable à vivre et à découvrir en toutes saisons. La cité ducale se visite : vous pourrez y admirer l'ancien couvent des carmes, son cloître (où a pris place la médiathèque), les vestiges des fortifications du XIIe, les vieilles demeures du centre-ville, l'église Saint-Armel et l'horloge astronomique, œuvre fascinante qui vaut bien un détour.
Ploërmel est aussi connue comme la cité des hortensias et bénéficie d'un magnifique espace nautique, le lac au Duc, où il fait bon flâner, randonner, se baigner ou vivre des émotions fortes en *sky* nautique ou bouée tractée.

OFFICE DU TOURISME
5, rue du Val
✆ 02 97 22 36 43
www.broceliande-vacances.com
contact@broceliande-vacances.com

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 11h et de 14h à 18h. Avril, mai, juin, septembre : du mardi au samedi, 10h-12h30 et 14h et 18h, lundi après-midi, de 14h à 18h. Billetterie pour les balades contées, les croisières, les animations de l'été, les spectacles culturels, location de vélos électriques.
L'office de tourisme de Ploermel propose différentes manières de découvrir Ploërmel. La plus originale est sans doute la visite virtuelle en 3D « Ploërmel au XIIIe siècle ». Équipé d'une tablette (que l'on vous prête), découvrez virtuellement Ploërmel autrefois et comparez-la à la ville actuelle. Une brochure vous invite également à une visite historique, ponctuée de panneaux d'informations. Au programme, les vestiges des remparts, la maison des Ducs et de celle des Marmousets (actuelle crêperie « Les Ateliers gourmands »), les ruelles de la Vieille Ville, l'église Saint-Armel et l'horloge astronomique du frère Bernardin classée aux Monuments historiques.

Forêt de Brocéliande

A une vingtaine de kilomètres de Ploërmel, découvrez la légendaire forêt de Brocéliande, ses lieux emblématiques et ses longs sentiers de randonnée. Partez à la découverte du tombeau de Merlin l'Enchanteur, de la fontaine de Barenton, du tombeau du Géant, de la fontaine de jouvence et du jardin aux Moines. Renseignements dans les offices de tourisme environnants.

Points d'intérêt

LE CIRCUIT DES HORTENSIAS
Lac au Duc ✆ 02 97 73 33 34
www.broceliande-vacances.com
contact@broceliande-vacances.com

Ouvert toute l'année. Période de floraison des hortensias : juin à septembre. Circuit en visite libre toute l'année. Visite guidée toute l'année pour les groupes sur réservation.
Découvrirez une plante étonnante – symbole de la Bretagne – aux formes variées et aux couleurs inattendues. Unique en Bretagne, le « Circuit des Hortensias » vous invite à la flânerie, mais aussi à la découverte botanique. Agréé par le Conservatoire des collections végétales spécialisées, il compte aujourd'hui plus de 5 500 hydrangea, répartis en 550 variétés. Vous pouvez compléter cette visite par la découverte de la pépinière Les Hortensias du Haut-Bois, le spécialiste mondial des hortensias, à Taupont.

HORLOGE ASTRONOMIQUE
1, boulevard Foch ✆ 02 97 74 06 67

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h30 à 20h. Basse saison : tous les jours de 9h30 à 18h. Gratuit. Boutique.
L'horloge astronomique de Ploërmel est un lieu incontournable pour tout visiteur de Ploërmel et pour tout Ploërmelais. Elle fait immédiatement impression ! Elle épate par sa précision et invite au voyage dans le temps, à en donner le vertige. Fabriquée par le Frère Bernardin entre 1850 et 1855 pour ses élèves, elle a intégré les Monuments Historiques en 1982. Une brève vidéo multilingue invite à comprendre ses rouages. Les frères à l'accueil de l'espace muséographique Jean-Marie de La Mennais, juste à côté, se montrent volontiers disponibles pour quelques explications.

Le couvert

LES ATELIERS GOURMANDS
7, rue Beaumanoir ✆ 02 97 72 10 76
http://lesateliersgourmands.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir ; du mardi au samedi. Réservation recommandée. Installation en rez-de-chaussée sur simple demande. Accueil des groupes (salle à l'étage. Sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Terrasse accessible par l'intérieur, selon le temps.
Située dans la maison des Marmousets, considérée comme la plus ancienne bâtisse de Ploërmel, cette crêperie tenue par Charlotte et Matthieu offre un décor chaleureux, avec tableaux d'artistes locaux et pieds de tables de vieilles machines à coudre. Du côté des assiettes, tout est concocté avec des produits frais et cuisinés maison. À la carte, crêpes et galettes bien sûr, mais aussi de généreuses salades et délicieux gratins. Crêpes et galettes sont confectionnées avec de la farine de froment biologique et de la farine de sarrasin de pays. Côté ingrédients, on reste aussi en local : fromage de chèvre de Campénéac, légumes d'Augan, cidre de Merdrignac… On pourra se laisser tenter par la galette Reine des Biquettes, une galette avec chèvre, pommes poêlées, noix et crème fraîche, ou la Bombay, avec son émincé de poulet, tomates, salade et sauce curry. En crêpe, l'amandine, poire, frangipane et chocolat ravira tout le monde

LE COBH
10, rue des Forges ✆ 02 97 74 00 49
www.hotel-lecobh.com
contact@hotel-lecobh.com

Logis (3 cocottes). Ouvert toute l'année. Sauf vacances de Noël (deux semaines). Le lundi et le samedi de 17h à 23h ; du mardi au vendredi de 12h à 13h30 et de 17h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 14,90 € à 69 € (formules bistrot le midi et gastronomique le soir avec plusieurs menus). Carte : 17 € environ. Enfants : adaptation selon les goûts, l'âge et l'appétit. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé.
Le Cobh est une institution à Ploërmel. Une institution, oui ! mais qui se renouvelle. Chaque mois, ce sont de nouvelles suggestions qui prennent place dans les menus pour une cuisine gastronomique toujours renouvelée. Tout est cuisiné maison, avec des produits frais, sélectionnés chez des producteurs locaux. Les plats ont la réputation (avérée) d'être raffinés et savoureux et chaque passage au Cobh sera l'occasion de nouvelles découvertes œnologiques, à travers des vins sélectionnés pour surprendre les palais et se conjuguer parfaitement aux recettes concoctées par le chef. Le restaurant, qui s'est vu attribuer à nouveau le titre de Maître Restaurateur en janvier 2018, se veut aussi flexible et aux petits soins de sa clientèle. Des recettes végétariennes, végan, sans gluten ou en accord avec des régimes spéciaux seront concoctées sur mesure, sur simple demande.

L'ESSENTIEL
75, rue de la Gare
✆ 02 97 73 47 02
www.restaurant-ploermel-essentiel.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le mercredi et le dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 28 €. Carte : 13,50 € environ (pour un plat). Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée, plat et dessert à 13,50 € ; entrée, plat ou plat, dessert à 12 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Salle du rez-de-chaussée accessible. Accueil des groupes (sur réservation. 2 salles de 60 personnes (rez-de-chaussée et étage)). Chaises bébé.

L'Essentiel vous accueille dans une bâtisse pleine de charme, à quelques pas du centre-ville de Ploërmel. Le lieu annonce l'ambiance culinaire : authenticité et raffinement. Le chef, Gérald Ludec, propose une cuisine de marché fraîche et généreuse. Dégustez le saumon fumé par leurs soins ou le feuilleté d'asperges blanches avec sa mousseline citronnée pour l'entrée. En plat, savourez une délicieuse andouillette grillée, un filet de bar avec ses légumes du moment ou un confit de canard et ses frites fraîches. En dessert, la traditionnelle crème brûlée maison reste une valeur sûre testée et approuvée… À moins que vous ne succombiez à la tentation avec le gâteau aux mille pommes, sorbet poire William's et caramel au beurre demi-sel ?

LE HANGAR PAR MORGANE
15 A, rue du Pardon ✆ 02 97 22 20 20
www.biscuiterie-le-hangar.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 19h. Restaurant et salon de thé. Réservation recommandée. Plat du jour : 9,80 €. Formules Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12€ / Entrée + Plat + Dessert : 15€. Carte autour des salades et des Pommes de Terre. Accueil des groupes (sur demande). Terrasse. Boutique.

Située près de la voie verte, dans un ancien hangar magnifiquement restauré, cette boutique, restaurant et salon de thé est le type de lieu pour lequel on a tout de suite un coup de foudre. A peine a-t-on franchi les portes de la boutique que les sens sont en alerte : est-ce une bonne odeur de chocolat ? Que l'on vienne pour déjeuner ou pour une pause gourmande, tout est tentation. En hiver, on craque sur les chocolats chauds ultra généreux, accompagnés de pâtisseries pour les plus gourmands. En été, milkshakes et coupes de glaces raviront les palais les plus exigeants. On les déguste dans les confortables canapés, près du poêle, pour les premiers, ou à l'ombre de la terrasse, pour les seconds. Quant au déjeuner, il vaut mieux réserver tant le lieu est prisé des Ploërmelais. Une belle sélection de café est également proposée (bio, spécial, etc.). Au plaisir gustatif s'ajoute celui des yeux : le Hangar abrite régulièrement des expositions d'artistes locaux. Morgane, maîtresse des lieux, vous concocte désormais un vendredi par mois, des soirées jazz ou à thème (par exemple, Beaujolais nouveau, Saint-Valentin, etc.) on ne vous en dit pas plus, allez découvrir par vous-même c'est en général l'avant-dernier vendredi de chaque mois !

LE JARDIN DES SAVEURS
4, rue des Francs-Bourgeois
✆ 02 97 72 12 71
www.restaurant-jardin-des-saveurs.fr
jardindessaveurs56@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi et le mercredi le midi. Haute saison : tous les jours. Menus de 18 € à 26 €. Carte : 10 € environ. Menu enfant : 9,80 €. Formule du midi : 11,80 € (hors week-end et jours fériés). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

Au Jardin des Saveurs, ce sont deux fourmis géantes en fer forgé qui vous accueillent. Situé dans le Vieux Ploërmel, le restaurant ne manque pas de charme : pierres apparentes et bois font leur effet ! Quant à la carte, elle est idéale pour un repas en famille ou entre amis, puisque les uns pourront déguster des moules frites ou un saumon en papillote aux saveurs d'Asie, tandis que les autres choisiront une cuisine traditionnelle au grill (entrecôte grillée, magret de canard, andouillette…), une crêpe de blé noir ou une pizza à pâte fine. Et rien n'interdit d'associer les plaisirs de la pizzeria à ceux de la crêperie avec une pizza ou une pasta en plat et une crêpe au caramel au beurre salé (maison, toujours) en dessert !

Le gîte

LA BELLE ÉPOQUE
15, rue du Val ✆ 06 07 10 03 76
barbara.phelipot@orange.fr

Ouvert toute l'année. À partir de 14h, mais au cas par cas. 2 chambres. Chambre double à partir de 65 € ; suite à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus (servi en salon privatif). Stationnement facile et gratuit à proximité. Wi-fi gratuit. Pas de tv.

Choisir La Belle époque, c'est s'offrir un voyage dans le temps. La décoration, très *vintage*, mêle brocante et atmosphère familiale. Meubles chinés et trouvailles Art déco sont agencées avec goût pour une ambiance romantique et unique. L'accueil de Barbara est chaleureux et tout est fait pour que vous vous sentiez bien et savouriez votre séjour. Chambre tout confort, salon privatif, petit déjeuner copieux : voici déjà trois atouts indéniables. Citons aussi la proximité du cœur de Ploërmel, ancienne cité des ducs de Bretagne riche d'histoire et de patrimoine, celle du lac au Duc avec ses nombreuses activités de tourisme vert, et bien sûr, les conseils avisés de votre hôtesse.

LES COURTILS NOUVEAU
29, Boyac ✆ 06 79 42 16 80
gabymathon@gmail.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h. 2 chambres (+ 1 roulotte). Basse saison : chambre double à partir de 50 €. Petit déjeuner inclus. Parking ouvert inclus. Accueil des enfants en bas âge : contacter l'hôte. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant.

Les Courtils sont parmi ces lieux rares et inclassables. Danielle Gabriel, votre hôtesse, vous accueille dans une magnifique maison typique du pays de la pierre pourpre, rénovée avec goût et beaucoup de sensibilité. Le lieu est plein de charme et de magie… Sans doute parce que Danielle est une artiste et qu'elle offre en partage, dans l'espace de ses hôtes, ses sculptures de verre et lumière, mais aussi une grande bibliothèque où l'on piochera volontiers un livre à dévorer dans le jardin fleuri et arboré, ou encore une riche discothèque pour se plonger dans un autre monde, au chaud, près du poêle à bois du salon. Le lieu invite au repos et à la détente, dans la roulotte, dans les chambres, dans le bain à remous (en été), mais aussi aux activités nature : tout près, la forêt de Brocéliande et ses légendes vous ouvrent les bras ; la voie verte ou le canal de Nantes à Brest vous invitent à la randonnée.

Marché

Vendredi Matin – Eté comme hiver, le marché de Ploërmel est un haut-lieu de convivialité. Les producteurs locaux et créateurs sont fidèles au poste. Retrouvez maraîchers locaux, producteurs de fromage, le délicieux pain Lembas (pain des elfes), des variétés de pommes locales, des bières insolites de Bretagne et d'ailleurs, des conseils bien-être avec les huiles essentielles, le café local de la torréfaction de Brocéliande, des artisans du cuir, du tissu et des bijoux fantaisie… Profitez des terrasses pour une halte à l'écart des étals et des stands, dégustez une crêpe ou une galette-saucisse, ou laissez-vous tenter par un peu d'exotisme asiatique ou des îles pour votre repas.

Loisirs

LE CANAL DE NANTES A BREST

Office de tourisme de Ploërmel
✆ 02 97 22 36 43
contact@broceliande-vacances.com
Ouvert toute l'année.
Une halte dans le charmant village de Montertelot s'impose ! Si vous savez écouter le murmure de l'eau, le canal de Nantes à Brest vous contera son histoire. Jadis importante voie de commerce fluvial, les péniches chargées de marchandises l'ont délaissé pour le plus grand plaisir des vacanciers. Que vous optiez pour une randonnée sur ses chemins de halage, pour une paisible navigation ou que vous préfériez taquiner le poisson, savourez des vacances hors du temps !

LE LAC AU DUC

Ouvert toute l'année. Chèque Vacances. Restauration.
Créé par la main de l'homme, le Lac au Duc baigne de ses rives trois communes, Loyat, Taupont et Ploërmel, et couvre 250 ha. Établi sur le cours de l'Yvel, une vieille légende raconte qu'un dragon étouffé par saint Armel, saint patron de Ploërmel, gît à cet endroit désormais recouvert par les eaux.
I constitue un site privilégié pour la détente ainsi que pour les amateurs de sports nautiques (club nautique et école française de voile sur site), de golf (9 trous), de tennis, volley, pêche, randonnées pédestres, parcours de santé, équitation, baignade (plage aménagée et surveillée), rollers sur la voie verte qui le jouxte, vélo et VTT… Il offre la possibilité de faire une admirable promenade botanique au moment de la pleine saison des hortensias, le long du chemin du même nom. Les plus courageux feront la randonnée de 14 km, entre voie verte et rives ombragées.

Dans les environs

Loyat

ULM CLUB DE BROCÉLIANDE
Aérodrome de Ploërmel-Loyat
Le Bas des Grées
✆ 06 22 42 50 88
Voir page 57.


© PAUL LARROQUE – FOTOLIA

Le canal de Nantes à Brest.

Taupont

Le couvert

CRÊPERIE DU LAC
21, Les Belles Rives ✆ 02 97 74 16 60
creperie-du-lac.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours le midi ; le week-end le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Sans réservation. Carte : 9,50 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 9 €. Vin au verre. Terrasse.

Au bord du Lac au Duc, la Crêperie du Lac bénéficie d'un emplacement idéal. La carte des galettes, salades, snacks, crêpes et glaces répond parfaitement à ce que l'on attend du lieu : de la simplicité, des saveurs généreuses et la possibilité aussi bien de grignoter que de faire un repas consistant. Parmi les galettes préférées des gourmands, on citera la Caro, avec son fromage de chèvre, ses pommes de terre et ses lardons. L'été sera aussi l'occasion de déguster des moules frites, les pieds (presque) dans l'eau douce !

Le gîte

L'HERMINE DU LAC
NOUVEAU

33, La Châtaigneraie
✆ 06 74 49 78 49 – www.herminedulac.com
contact@herminedulac.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20 (autres horaires : contacter les hôtes). 3 chambres (prix dégressif pour plusieurs nuits). Chambre double de 79 € à 98 €. Petit déjeuner inclus (continental). Parking ouvert. Pas d'équipement (literie) dédié. Wi-fi gratuit.

Corinne et Sébastien, vos hôtes, sont de grands amoureux du territoire. Leur projet de chambre d'hôtes, ils l'ont construit avec passion et conviction. Rénovation respectueuse de l'environnement, réalisée avec le concours d'artisans locaux, le lieu allie modernité, authenticité et nature. Le petit déjeuner continental illustre parfaitement l'état d'esprit des hôtes : il est généreux, gourmand, local et bio ! La maison est idéalement située au bord du lac au Duc, à 400 mètres de la plage et du centre nautique, et à quelques pas de plus du golf du roi Arthur ou du sentier des hortensias. Les chambres bénéficient toutes d'une vue sur l'eau et sur les arbres centenaire : quoi de plus apaisant que d'observer le ballet des oiseaux sur le lac ?

MANOIR DESNACHEZ
La Ville Desnachez ✆ 02 97 74 65 03
www.manoir-desnachez.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22. 5 chambres (chambres jusqu'à 5 personnes). Chambre double de 63 € à 103 €. Demi-pension : 34 € (prix du dîner par adulte. Diner sur réservation à l'avance). Petit déjeuner inclus. Parking ouvert inclus. Tarifs spéciaux selon âge. Chambre PMR. Animaux acceptés (supplément de 5,50 € par nuit). Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes à 34 €). Bain bouillonnant, sauna.

Au cœur de la Bretagne, entre la forêt de Brocéliande et la cité médiévale de Josselin, cette demeure de charme du XV[e] siècle vous accueille pour une halte bien-être et nature. Elle sera le point de départ parfait pour des balades à pied ou à vélo dans les paysages vallonnés de l'Oust à Brocéliande, le long de la voie verte ou du canal de Nantes à Brest. Vous apprécierez le parc du manoir – un écrin de verdure de 4 500 m² – ainsi que l'espace spa – avec bain bouillonnant et sauna – ou encore l'excellent dîner servi sur réservation. Les propriétaires aiment leur région et cela se voit !

LA VALLÉE DU NINIAN***
Ville-Bonne – Le Rocher ✆ 02 97 93 53 01
www.camping-ninian.fr
infos@camping-ninian.fr

Fermé du 1er octobre au 31 mars. Réservation recommandée. 83 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Parking hors emplacements. Emplacement à partir de 12 €. Mobil-homes jusqu´à 6 personnes à partir de 96 € la semaine. Emplacements pour caravane, tente et camping car et location de mobil-homes, mobitoiles et tentes bois/toile. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (snack bar). Vente. Animations. Excursions (yoga-conte®, escrime médiévale, veillées contées...).

La Vallée du Ninian comblera de bonheur les amoureux de la nature et les adeptes de vacances insolites. Dans un environnement très champêtre de prairies et de forêt, vous trouverez des emplacements idylliques que ce soit votre mode de vacances : tente, caravane, aire pour camping-car, ou location de mobile-home, tente toile/bois. Le lieu puise sa beauté et sa magie dans les légendes de Brocéliande… Et c'est réussi !

Loisirs

CLUB NAUTIQUE PLOËRMEL BROCÉLIANDE
Base nautique du Lac au Duc
✆ 02 97 74 14 51

Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h ; le samedi de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h ; le week-end de 13h30 à 19h. Haute saison : juillet et août. Basse saison : de septembre à avril. Moyenne saison : mai et juin, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h, le samedi et le dimanche de 14h à 18h. Chèque Vacances.

Le club nautique Ploërmel Brocéliande, situé sur les rives du Lac au Duc est un haut-lieu des sports nautiques. Quel que soit votre niveau, vous pourrez vous initier au paddle, au kayak, à la voile, mais aussi louer un bateau à pédales ou électrique. Les amateurs de sensations fortes se laisseront tenter par le ski nautique, le wake board ou la bouée tractée. Si vous séjournez sur place avec des enfants, sachez qu'une riche programmation de stages, à la journée et à la demi-journée, leur est proposée en juillet et août. Défiez-vous en groupe, en famille ou entre amis avec les offres découvertes ou challenge nautique !

Emplettes

LES HORTENSIAS DU HAUT-BOIS
18, rue des Hortensias
✆ 02 97 93 55 12
www.hortensias.fr
mail@hortensias.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Fermé à la période de Noël. Livraison possible (commande possible sur internet).

La pépinière des Hortensias du Haut-Bois n'est pas une pépinière comme les autres. Unique en Europe, elle propose 750 variétés d'hortensias, cultivés en pleine terre sur 13 hectares. Là où le charme opère, c'est que Ronan et Anne-Laure Garin, les pépiniéristes, ont créé un lieu d'exception. Ils vous invitent à découvrir les hortensias en situation dans deux jardins – celui de Louison et celui de Faustine – magnifiquement agencés, dans leur serre rénovée et dans une balade dans les champs. Ils ont aussi créé une boutique et un salon de thé à l'effigie de l'hortensia : vous y dégusterez une infusion à l'hortensia, accompagnée de gâteaux bretons produits par un artisan local. La pépinière est typiquement le lieu dont on tombe amoureux…

PONTIVY ★★

Pontivy a été fondée au VIIe siècle par le moine Ivy, venu d'outre-manche. Il fit construire un pont sur le Blavet, d'où le nom de la ville, Pont-Ivy. L'histoire de Pontivy est liée à celle de la famille des Rohan, du XIIe siècle jusqu'à la Révolution. En effet, la maison des Rohan a profondément marqué la ville, dans sa chronologie comme dans sa physionomie. Au XVe siècle, Pontivy devient une place importante en Bretagne. Pour concrétiser cet essor, le vicomte Jean II de Rohan décide de faire construire un château, le premier de Pontivy. En 1562, le vicomte Henri de Rohan, devenu protestant, fait ériger une église réformée à Pontivy. Le conflit catholiques-protestants ne sera réglé que par l'édit de Nantes de 1598, qui accorde certains droits aux huguenots. En 1603, le vicomte devient duché prairie des Rohan, et Pontivy en est la capitale, ce qui donne un nouvel essor à la ville. Pendant la Révolution, en 1794, les Rohan se voient retirer le château de Pontivy. Ce n'est qu'en 1814 que le duc de Rohan put racheter les châteaux de Pontivy et de Josselin (vendus en 1802 à Louis-Henri Janzé). Sous l'Empire, Napoléon Ier fit construire une nouvelle ville aux rues rectilignes, à côté de l'ancien Pontivy. La cité prit alors le nom de Napoléonville.

OFFICE DE TOURISME DE PONTIVY COMMUNAUTÉ
2, quai Niémen
Péniche Duchesse-Anne ✆ 02 97 25 04 10
www.tourisme-pontivycommunaute.com
tourisme@pontivycommunaute.com
Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30. Septembre et Juin : du lundi au samedi, 10h/12h & 13h30/17h ; Octobre à mars : du lundi au vendredi, 10h/12h & 13h30/17h. Ouvert le dimanche (juillet et août).
L'office de tourisme de Pontivy Communauté - Lac de Guerlédan est ouvert toute l'année. Vous y trouverez de nombreuses documentations (guides touristiques, guides des animations, brochures sur les monuments et musées, les différentes infrastructures de loisirs présentes sur le territoire et dans les environs…), des circuits de randonnées (pédestre, équestre et VTT)… Il est également possible de louer des vélos simples ou à assistance électrique sur place.

La boutique Côté Tourisme : elle vous accueille pour vous présenter une panoplie de spécialités de producteurs locaux qui enchanteront petits et grands. Rendez-vous au 21, quai Presbourg, toujours à Pontivy.

© JAKEZO – ISTOCKPHOTO



Château de Pontivy.

Le couvert

L'AIGLON
42, rue Général-de-Gaulle ✆ 02 97 27 98 08
www.laiglon-pontivy.com
contact@laiglon-pontivy.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30. Fermé le dimanche hors vacances scolaires. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 36 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 17 € (entrée, plat ou plat, dessert. 20 € pour entrée, plat et dessert). Pizzas aux alentours de 10 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle pouvant contenir jusqu'à 180 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Cette belle maison vous proposera une cuisine traditionnelle créative, faite maison, fraîche et gourmande avec une carte revisitée tous les trois mois, au rythme des saisons. Ce sont des mets variés et originaux que propose ce Maître Restaurateur, et ce, dans un décor très contemporain, aux matériaux « nature ». L'Aiglon est dirigé par la famille Morvant depuis plus de 10 ans, met aussi à la carte des spécialités italiennes dont de savoureuses pizzas. Qualité des produits et de la cuisine sont les maîtres mots de cette table réputée !

AL DENTE
22, rue de Lourmel
✆ 02 97 25 85 24
♿
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 16 € à 33 €. Formule du midi : 13,50 € (entrée + plat ou plat + dessert). Accueil des groupes. Terrasse.
De la couleur, de la fraîcheur, de l'originalité dans ce « bistronomique italien » ! Le chef saura vous surprendre par son entêtement positif à rechercher, créer et présenter les produits les plus frais et locaux… Le tout en mêlant les inspirations des cuisines italienne et française. Les assiettes, colorées et délicatement présentées, mettent en joie les yeux comme les papilles. Une bonne adresse à visiter !

LA CRÊPERIE DU CHÂTEAU
54, rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 27 93 25
Ouvert toute l'année. Le mardi midi de 12h à 14h. Haute saison : du jeudi au lundi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h.
Sonia et Fabrice vous accueillent dans leur crêperie située face au château. Vous y apprécierez de bonnes galettes préparées dans la tradition bretonne. Dégustez la « galette oignons au cidre » ou la « noix de Saint-Jacques aux blancs de poireaux à la crème » ainsi que des crêpes comme l'incontournable caramel au beurre salé maison, ou la galette de blé noir confiture à l'orange. Elles seront délicieuses accompagnées de cidres artisanaux de Colpo ou Lizio.

LA POMMERAIE
17, quai du Couvent
✆ 02 97 25 60 09
www.la-pommeraie-pontivy.fr
restaurant.lapommeraie@wanadoo.fr
Ouvert le lundi et le mardi le midi de 12h à 13h30 ; du mercredi au vendredi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 20h45 ; le samedi soir de 19h30 à 21h. Ouverture possible sur les jours de fermeture pour les groupes. Menus de 25 € à 50 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé.
Cette très bonne adresse, située sur le quai le long du Blavet, propose une cuisine gourmande et de qualité. Laurent Martin prépare comme personne la terrine de foie gras maison et sa compotée de figues aux épices, le pavé de cœur de rumsteak accompagné de sa sauce bordelaise et ses pommes de terre écrasées au beurre salé ou encore le croustillant au pomme confiture de lait et glace vanille. Optez pour un menu ou des plats qui sentent bon le terroir, ou osez aller vers des créations étonnantes !

Le gîte

HÔTEL DU CHÂTEAU***
41, rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 25 34 88
www.hoteldepontivy.com
hotel-duchateau@orange.fr
🍸
Ouvert toute l'année. Fermeture entre noël et jour de l'an. 27 chambres. Chambre simple à partir de 65 € ; chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 76 €. Pension complète : 192 €. Demi-pension : 148 €. À partir de 9,50€. Lit supplémentaire : 25 €. Restaurants à proximité : A partir de 12€. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit.
Au cœur de la Bretagne, à proximité du château des Rohan, face au palais des congrès et du canal de Nantes à Brest, cet établissement qui a changé de mains depuis le mois de novembre 2017, offre d'agréables prestations. Les 27 chambres bénéficient toutes d'une belle literie et d'une télévision LCD (avec Bein Sport 1 et 2), sèche-cheveux dans la salle de bains, Wi-fi et téléphone. Aux environs, diverses activités et lieux de détente font de cet hôtel dans ce joli coin de nature, une halte des plus sympathiques. Restaurants proches de l'hôtel.

Dans les environs

Locminé

CENTRE MORBIHAN TOURISME – LOCMINÉ
12, rond-point de la République
✆ 02 97 60 49 06
www.centre-morbihan-tourisme.bzh
tourisme@cmc.bzh
Basse saison : ouvert de 10h à 13h et de 14h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.
L'office de tourisme du Centre Morbihan vous permettra de découvrir ses communes grâce aux guides visites, hébergements touristiques, restaurants ou loisirs, les agendas des fêtes et manifestations et les nombreux circuits de randonnée. Il dispose de bureaux d'information touristiques à Saint-Nicolas-des-Eaux, Guéhenno et Baud, ouverts uniquement en saison.


© MÉLANIE CHOSSON

Canal de Nantes à Brest à Pontivy.

■ **A LA FONTAINE AU BEURRE**
17, La Vraie Croix ✆ 02 97 46 63 93
www.alafontaineaubeurre.fr
restaurant@alafontaineaubeurre.fr
Route d'Auray.

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 21 € (entrée, plat et dessert / 17 € pour entrée + plat ou plat + dessert). Soirs, week-end et jours fériés : entrée + plat + dessert : 25 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Véranda climatisée. Deux salles de 20 et 30 couverts environs.
On est sous le charme de cette auberge rurale dans la pure tradition bretonne : pierre de granit (qui apporte donc une agréable fraicheur en été dans la salle), cheminée, décoration authentique avec ses chaises et luminaires bistrots. Cuisine faite de produits frais, de saison, locaux et en partie bio : 3 entrées, 3 plats et 3 desserts qui changent tous les 15 jours et s'adaptent au gré des saisons et des produits des fournisseurs locaux. Ceux-ci sont mis à l'honneur par le restaurant : au tableau et dans un espace boutique, pour prolonger chez soi la dégustation. Autre atout gourmand du lieu : il fait aussi salon de thé. Les amateurs de saveurs sucrées seront enchantés de déguster une pâtisserie ou une gourmandise maison dans ce bel écrin de verdure.

■ **RESTAURANT « LA VILLE AU VENT »**
9 rue Olivier de Clisson ✆ 09 83 35 90 45
lavilleauvent@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi. Ouvert les vendredi et samedi le soir de 19h15 à 21h30. Menus de 25 € à 35 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,50 € (entré + plat ou plat + dessert). Plat du jour : 10 €. formule complète à 16 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé.
La tendance culinaire de ce restaurant réputé est très orientée vers les épices et la cuisine exotique (l'exotisme dans l'esprit Petit Futé étant situé hors de nos frontières hexagonales). Imaginez donc vos papilles aiguisées devant les spaghetti à l'ail, les rib's de porc et légumes aux épices américaines, les rouelles de chèvre chaud au curry ou la salade d'émincé de volaille aux épices espagnoles ! Sinon les crevettes saisies aux graines de sésame ou le risotto de Saint-Jacques à la *plancha* sauront régaler les délicats gourmets de passage ou les habitués délicats. Très belle salle contemporaine et lumineuse en accord avec le personnel accueillant et attentif. Très belle halte sur la route nord /sud du Morbihan.

■ **KINGOLAND**
Zone de Pondigo ✆ 02 97 54 70 60
www.kingoland.com
contact@kingoland.com

Ouverture le 1er avril. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h30 à 18h30. Ouverture hors saison : voir site. Enfants- 1 mètre : gratuit. Adulte : 17 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 15 €. Groupe (20 personnes) : 14,50 €. Senior + 65 ans et tarifs réduits : 14,50 €. Pass saison : 45 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations. Aire de pique-nique couverte.
Ce centre de loisirs et de jeux n'arrête pas d'investir dans des animations, manèges et attractions pour tous les âges. Les enfants comme les adultes y trouveront leur compte de sensations et de rires. On y fête un anniversaire, on s'y retrouve pour une cousinade, un enterrement de vie de garçon ou de jeune fille, on passe une journée en famille… Dans tous les cas, c'est la promesse d'une journée pleine de joie ! Un grand parking de 250 places à proximité, gratuit, permet d'y accéder en toute tranquillité. Pense-futé : on peut acheter ses billets en ligne pour éviter la file d'attente à l'entrée.

Saint-Aignan

■ **LE MERLIN**
L'Anse de Sordan
✆ 02 97 27 52 36
www.restaurant-merlin.fr
restaurant-merlin@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert de Pâques à la Toussaint. Haute saison : tous les jours de 10h à 21h. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 € (formule du terroir (entrée + plat ou plat + dessert / 19 € entrée, plat + dessert) en semaine). Accueil des groupes (salle de 60 m² pour les groupes ou séminaires : accueil jusqu'à 50 personnes). Terrasse.
Ce restaurant « les pieds dans l'eau » propose dans une ambiance moderne parfaitement raccord avec le cadre merveilleux, une carte changeante de mets du terroir. Le chef propose chaque jour une cuisine de produits frais et locaux et pour les amateurs, un délicieux burger de bœuf (bio !) avec ses frites maison, ou encore des moules de Bouchot. On dégustera aussi les pizzas (maison), les glaces artisanales et des pâtisseries concoctées avec amour et gourmandise. La grande et superbe terrasse donne sur le lac de Guerlédan, emplacement idéal pour déguster, au choix, un déjeuner, un dîner, un café, un goûter…

■ **BOT-PONAL**
Bot-Ponal Haut
✆ 02 97 51 34 90
www.botponal.com
contact@botponal.fr

Ouvert toute l'année. Demi-pension (table d'hôte : 28 € / personne. Plateau repas : 28 € / 2 personnes. Plateau de fruits de mer : 65 € / 2 personnes). Petit déjeuner buffet. Parking. Wi-fi.
Bot-Ponal accueille les amoureux de nature à quelques minutes à pied du lac de Guerlédan et de l'Anse du Sordan. Il propose plusieurs possibilités d'hébergement, à choisir selon vos envies d'indépendance ou votre type de séjour (entre amis, en famille ou en couple) : chambres d'hôtes, gîtes ou appartements. Tous sont confortablement meublés pour un séjour aussi agréable que reposant. Pour les parties communes, on profite avec bonheur de la bibliothèque : quoi de mieux que de se détendre dans le jardin ou dans le salon avec un peu de lecture ? Un espace jeux saura aussi ravir les groupes d'amis et les familles. Aux alentours, les propositions d'excursions touristiques sont légion : musées, balades à cheval ou en quad, randonnées à pied ou à vélo… Parmi les petits plus de ce lieu, on citera l'accueil « Bulles » (option d'une bouteille de champagne dans la chambre), l'accueil « Breton » (bouteille de cidre et gourmandises sucrées) ou encore la possibilité d'un panier pique-nique à emporter pour une journée de visites ou d'activités nature.

PONT-SCORFF ★

Si l'on revient sur son côté historique, il faut savoir qu'au XIII[e] siècle, Pont-Scorff était le siège de la juridiction de la puissante seigneurie de la Roche-Moisan. Elle est ensuite passée entre les mains de la famille des Rohan-Guémené. Ces informations nous révèlent l'importance de cette petite cité de caractère qui garde les traces encore aujourd'hui de la richesse de son patrimoine… Les quelque 3 500 Scorvipontains peuvent profiter à tout moment de l'année d'un musée, d'un espace d'art contemporain, d'un théâtre, d'un centre d'art vidéo, ainsi que de plusieurs ateliers d'artisans d'art et d'une boutique qui regroupe les œuvres de plusieurs artistes… C'est tout cet environnement culturel et artistique qui attire chaque année de nombreux visiteurs à Pont-Scorff. Sans compter le zoo et les festivals tels que le rassemblement de véhicules anciens (l'Us Cars and Bikes) et le festival Saumon.

Points d'intérêt

■ **ZOO DE PONT-SCORFF** ★★
Lieu-dit Keruisseau ✆ 02 97 32 60 86
www.zoo-pont-scorff.com
contact@zoopontscorff.fr
Pour connaître les tarifs et horaires d'ouverture, merci de consulter le site www.zoo-pont-scorff.com.
Que diriez-vous d'un voyage vous emmenant à pieds aux quatre coins du globe ? C'est ce que vous propose le Zoo de Pont Scorff. Imaginez : 120 espèces différentes appartenant aux 5 continents, représentés par 600 animaux. Tout est fait pour le plaisir des yeux et pour le dépaysement. Ces 12 hectares vous donneront l'occasion d'approcher des lions, des girafes, des éléphants, des panthères, des rhinocéros, des singes, des tortues géantes et bien d'autres. Au travers d'animations ludiques et pédagogiques, vous pourrez observer leur comportement, et en apprendre plus sur eux. Ici tout est pensé pour le bien être des visiteurs alors laissez vous tenter par cette balade hors du commun…

Le couvert

■ **L'ART GOURMAND**
14, place de la Maison-des-Princes
✆ 02 97 32 65 08 – www.lartgourmand.com

Ouvert le lundi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mardi et le dimanche le midi. Menus de 24 € à 30 €. Formule du midi : 17 € (entrée, plat, dessert en semaine). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé.
Au fil des mois et des années, le restaurant de Marc et Agnès Le Ouedec s'impose parmi les meilleures tables de la ville. Derrière les fourneaux, Marc compose une cuisine du marché savoureuse et de qualité, mitonnée à partir de produits frais que vous pourrez accompagner de vins de propriétaires. Quelques suggestions : chou farci aux pieds de cochon et petits légumes, le poisson de pêche côtière, mousseline de panais et céleri, sauce au curcuma et en dessert, le pavé chocolat fruits rouges, sorbet fruits rouges, le baba au rhum avec sa poire pochée au sirop ou l'ananas rôti au caramel, sorbet coco. Une belle note sucrée comme l'est ce restaurant gourmand, jusque dans la déco et les petites attentions posées sur les tables… On ne vous en dit pas plus… Par contre, la salle étant assez petite, on vous conseille de réserver.

■ **L'ENTRE 2** NOUVEAU
4, rue du vieux pont
✆ 09 80 58 91 17 – restaurantlentre2@free.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le samedi midi et lundi. Du mardi au samedi de 12h à 1h. Vin au verre. Formule déjeuner à partir de 13€50 (le midi du mardi au vendredi, hors weekend et jours fériés). Accueil des groupes. Chaises bébé. Coin livres pour enfants.

On pourrait passer au-dessus de ce restaurant sans y prêter attention, mais ce serait vraiment dommage, car cet endroit mérite le détour. Tous les ingrédients sont faits pour y passer un moment de détente. Une architecture savamment étudiée mêlant le bois, la vieille pierre et le métal au milieu d'un écrin de verdure et juste au-dessus de l'eau, une déco tendance et chaleureuse, et une cuisine raffinée, tout est fait pour que l'on s'y sente bien. Valentin et Morgane, les nouveaux propriétaires, sont bien décidés à poursuivre la magie de cet endroit. Des burgers aux saveurs originales : Montagnard, Morbier, Andouille de Guéméné, bloc de fois gras, Soubressade, réalisé à partir de pains de la boulangerie Cloarec de Cléguer, et accompagnés de frites maison, mais également de l'andouillette de Troyes, du poisson fumé, et plein d'autres choix. Et pour poursuivre ce voyage dans vos sens, des concerts sont régulièrement organisés dans la partie « pub » du restaurant…

Le gîte

Campings

■ **CAMPING TY NÉNEZ*****
Route de Lorient ✆ 02 97 32 51 16
www.lorient-camping.com
contact@camping-tynenez.com

Ouvert toute l'année. 93 emplacements (dont 69 en camping). Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 24 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 16 A) de 16,80 € à 27,80 €. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 269 € à 798 € la semaine. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 €). Wi-fi gratuit. Restauration (petit déjeuner toute l'année et spécialisé en juillet et août. Animations en juillet et août (quizz apéro 2x/s., concert 1x/s.) -système hotellier sur demande). Animations. Piscine couverte chauffée toute l'année. Aire de fitness – Ping Pong – Aire de picnic couverte (jusqu'à 70 pers.).

Situé au calme, à côté du zoo, à quelques minutes du centre historique de Pont-Scorff mais aussi à quelques kilomètres de Lorient ou des plages, le camping Ty Nénez a changé de mains l'année dernière ! Les nouveaux propriétaires vous proposent des emplacements pour vos tentes ou camping-cars, mais également un large choix de mobil-homes avec possibilité de profiter d'un système hôtellier (option payante). Il y a même un espace « esprit de famille » qui regroupe 2 mobil-homes pouvant accueillir jusqu'à 8 personnes ! Ty Nénez est équipé d'une piscine couverte et chauffée toute l'année, mais aussi d'un espace barbecue collectif, d'une grande pergola, de terrains de pétanque, d'aires de jeux pour les enfants, d'un espace fitness extérieur… Des animations vous sont également proposées en juillet et août : quizz apéro 2 fois par semaine et concert une fois par semaine… Sans oublier, pour les petites faims, une épicerie dotée d'un rayon consacré aux produits bretons et un snack bar avec des plats cuisinés à emporter. Pendant les vacances scolaires, hors été, le camping propose des stages de natation pour les enfants, ouvert à tous. Sans compter les cours d'aquagym, aquatonic, etc.

■ **CAMPING ENTRE TERRE ET MER*****
Route d'Arzano
Lieu dit Sapin en Gam ✆ 02 97 32 56 56
www.camping-terre-et-mer.com
camping.etem@wanadoo.fr

Fermé du 11 décembre au 19 février. 23 emplacements. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10,30 € à 21,30 €. 28 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 228 € à 759 € la semaine. Avec 16A : 3,20€. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 € sauf catégorie 1 et 2). Wi-fi payant.

Premier prix des campings fleuris et espaces verts pendant plusieurs années (2016, 2017, 2018), le camping Entre Terre et Mer est également membre de la Ligue de Protection des Oiseaux. Autant dire qu'ici, la nature demeure… Au choix entre emplacement pour les tentes, les campings-cars et les caravanes ou les mobil-homes



Calme espace et nature dans un camping familial
à 10 km de Lorient et 15 min des plages.



Entre Terre et Mer
CAMPING
★★★

Sapin en Gam
56620 Pont-Scorff
02.97.32.56.56
www.camping-terre-et-mer.com

en location, chacun trouvera ici son bonheur. Et une petite mention spéciale pour la nouveauté de l'année : le village insolite ! Si vous rêvez de dormir dans une bulle tout en haut d'un arbre, c'est maintenant possible au camping Entre Terre et Mer. Et au sol, retrouvez des petites cabanes tout droit sorties de contes de fées pour les WC, la cuisine et la salle de bain… En plus de ces hébergements, vous pourrez profitez de la piscine couverte chauffée, ouverte de début avril à fin octobre, des barbecues à disposition sur le camping, d'un espace multisport, d'une salle de fitness, d'une salle de jeux, d'un club enfants (5 à 12 ans), d'animations (soirées crêpes, concours de pétanque, massages…), des soirées contées autour du feu le jeudi soir en été (nouveauté)… Autant d'atouts qui ne vous feront pas regretter d'avoir choisi ce camping.

PRESQU'ÎLE DE QUIBERON

Quiberon ★★★

Reliée au continent par une flèche de sable longue de 7 km, l'île de Quiberon attire les amoureux de la mer et de la côte sauvage depuis de nombreuses années. Ceux-ci viennent également ici pour le climat et les paysages typiques. Au total, la presqu'île mesure près de 14 km mais en pleine saison, il faudra parfois être patient pour y accéder à cause d'un trafic automobile très dense… Le petit chemin de fer y a d'ailleurs gagné son surnom : le tire-bouchon qui relie Auray à Quiberon. L'ensemble présente un contraste saisissant, entre la côte orientale, calme et sablonneuse, et le flanc occidental, rocheux et battu par la houle : la fameuse Côte sauvage. Pour l'histoire, la presqu'île était couverte d'une forêt giboyeuse jusqu'à la fin de la période médiévale. Elle était alors appréciée par les ducs de Bretagne. Depuis, l'Office national des Forêts a reboisé quelques sites en résineux et l'inclinaison de ces derniers est révélatrice des vents dominants d'ouest. Eh oui, ils sont tous très fortement penchés dans le même sens… De nombreux vestiges mégalithiques témoignent également de l'occupation humaine au néolithique : menhirs, dolmens et cromlech (cercles de pierres) sont encore en place depuis ce lointain passé ! Mise à feu et à sang par l'amiral anglais Lestock en 1746, la presqu'île parvint à se relever grâce à l'intervention de Louis XV. C'est ensuite en 1882 que le chemin de fer atteint Quiberon pour le transport des sardines. A l'époque, il existe une vingtaine de conserveries employant plus de 1 500 ouvrières faisant de Quiberon le premier port sardinier de France. Ensuite, c'est le tourisme qui devint la locomotive économique de Quiberon avec, notamment, la création de la Thalasso.

■ **OFFICE DU TOURISME DE QUIBERON**
14, rue de Verdun ✆ 02 97 50 07 84
www.quiberon.com
quiberon@quiberon.com
Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 17h. Avril à début juillet, septembre, octobre, vacances de Toussaint : lundi au samedi : 9h30-12h30 / 14h-18h, dimanche (uniquement en vacances scolaires, pâques et pentecôte) et jours fériés : 9h-13h. Novembre à mars : lundi au samedi : 10h-12h30 / 14h-17h30.
L'office de tourisme de Quiberon vous aide à organiser votre séjour en vous proposant un service de billetterie animalière (aquarium de Vannes, jardin aux papillons, parc zoologique de Branféré…) et maritime (journée croisière en voilier, balades en mer, pêche en mer, pause nature en kayak de mer), des excursions sur les îles et des croisières sur le golfe du Morbihan, des balades et visites guidées (randonnées pédestres et à vélo commentées, promenade en calèche et en attelage, découverte d'un sentier ostréicole et dégustation d'huîtres)…

Points d'intérêt

CONSERVERIE LA BELLE-ÎLOISE
ZA Plein Ouest
✆ 02 97 50 09 08
www.labelleiloise.fr
communication@labelleiloise.fr
Ouvert toute l'année – Horaires des visites consultables sur le site internet, rubrique « Nos boutiques ».
Depuis des décennies, et à vrai dire depuis trois générations, la Conserverie la Belle-Iloise perpétue sur la presqu'île de Quiberon la tradition des conserves gastronomiques de poissons. Le meilleur poisson, travaillé à la main, entre dans la composition de ces conserves que tous s'accordent à trouver incomparables. Venez découvrir les ateliers de fabrication actuels et plongez dans le passé quiberonnais à travers les reconstitutions et films d'archives. La visite gratuite, accompagnée d'une hôtesse, dure environ 45 minutes. Elle sera ponctuée d'une dégustation offerte.

FUMAGE ARTISANAL MAISON LUCAS
Quai des Saveurs
✆ 02 97 50 59 50
www.maisonlucas.com
contact@maisonlucas.fr
Ouvert à la visite des vacances Pâques à la Toussaint. Gratuit. Visite guidée (une trentaine de minutes, gratuite, appeler pour connaître les jours et horaires).
Sur le port de la baie de Quiberon, on ne s'étonne pas de découvrir les ateliers de fumaison de la Maison Lucas. Cette entreprise familiale mêle le goût de la qualité artisanale aux exigences des normes européennes. C'est ainsi que, tous les jours, les plus beaux poissons sont sélectionnés avec soin. Ensuite, les petites mains s'affairent à filer, saler, parer, désarêter, trancher. Le produit phare : le saucisson de thon blanc. Préparé dans les ateliers, salé à sec et fumé à la sciure de hêtre vert, ce produit original se conserve jusqu'à trois semaines au réfrigérateur. Sinon, la Maison propose également d'autres poissons fumés tels que le saumon, la sardine, le maquereau… Futé : vous pouvez passer commande et vous faire expédier votre colis réfrigéré de poissons fumés !

Autre adresse : 11 quai de l'Océan (✆ 02 97 30 53 09) pour le restaurant, 10 quai de l'Océan (✆ 02 97 50 09 50) pour la poissonnerie

Le couvert

LA CHAUMINE
79, rue de Port-Haliguen
✆ 02 97 50 17 67
www.restaurant-lachaumine.com
Fermé du 15 novembre au 27 mars. Basse saison : ouvert le mardi soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Formule du midi : 24 € (plat, dessert). Terrasse. Animaux acceptés.
C'est dans un écrin tout de bleu et de blanc vêtu, avec terrasse lumineuse, abritée côté jardin, que vous pourrez découvrir une cuisine aux saveurs maritimes… Vous y apprécierez ainsi une cuisine régionale composée de poissons frais et de produits locaux. Quelques exemples avec le homard du vivier, les palourdes farcies, le taquez de crabe au coulis de crustacés, la sole meunière, le poisson du marché selon l'humeur du chef… Et on en passe. Pour les desserts, La Chaumine vous propose gratin de fruits, café ou thé gourmand… Bref, de bons petits plats qui n'attendent que vous. A découvrir.

A LA LOUCHE NOUVEAU
42, rue de Port Maria
✆ 02 97 59 07 49
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Menus de 22,50 € à 27,50 €. Formule du midi : 19,50 € (entrée, plat, dessert). Terrasse.
Dans sa déco rétro-vintage, cet établissement vous accueille dans un esprit de convivialité. Nelly Auffret et Christophe Georgy, qui tenaient auparavant La Passerelle, ont ouvert leur nouveau restaurant en mai 2018. À la carte, vous pourrez découvrir une cuisine gourmande et créative. On vous en donne quelques exemples À La Louche : gambas kari goss et sa mousseline de fond d'artichauts, tatin d'endives et chèvre au caramel, magret de canard au poivre du Sichuan, mignon de porc au saté, choucroute de la mer au beurre blanc, morgate à la provençale, saint-jacques au whisky, crumble de cabillaud au pesto de roquette… Sans oublier quelques suggestions du jour telles que les saint-jacques au chouchen et à l'andouille de Guémené ! Vous remarquerez ici toute l'originalité de ces plats. Pour les desserts, on retrouve du kouign amann ou encore du far poêlé au chouchen. Une adresse que l'on retiendra.

MAM'Z'ELLE D'ANTAN NOUVEAU
36, rue de Port Maria
✆ 02 22 21 43 41
mamzelledantan@gmail.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours. Fermé mercredi après-midi et jeudi d'octobre à décembre et en mars. Ouvert du vendredi au lundi en janvier et février. Plat, dessert, jus de fruits : entre 13 et 15 €. Environ 5,20 € la part de tarte. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Wi-fi gratuit.
Mam'z'Elle d'Antan c'est tout un concept d'originalité et de bien-être… Au menu, vous pourrez découvrir une cuisine gourmande avec des plats faits maison : tartes salées, quiches, poissons, salades, soupes… Ceux-là dépendront de l'humeur du jour mais surtout de la saison. Et Mam'Z'Elle D'Antan n'oublie pas les végétariens ! D'ailleurs, elle cuisine aussi sans gluten (surtout ses pâtisseries !) C'est un vrai plus aujourd'hui. Véritable bouffée de bonheur, l'établissement est multi directionnel parce qu'en plus du restaurant, on y découvre une épicerie, un salon de thé mais aussi d'autres choses telles que « troc'livres », ateliers (cuisine, jeux de société…). Et on peut s'y arrêter pour le brunch et le petit déjeuner… Une véritable trouvaille à recommander.



CRÊPERIE-RESTAURANT DU VIEUX PORT

Port-Haliguen
42-44, rue Surcouf
✆ 02 97 50 01 56
www.creperieduvieuxport.fr
crepvxport@aol.com

Ouvert des vacances de février à la Toussaint. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Service continu en juillet et en août de 12h à 22h. Fermé le mercredi hors vacances scolaires. Jardin. Terrasse.

Située sur le contre-quai du vieux port de Port-Haliguen, face au grand phare, qui ne connait pas cette institution… Et pour preuve, quand on en parle, on dit souvent qu'on a été manger chez Jean-Marc, maître des lieux accueillant et sympathique ! L'établissement, niché dans une maison de pêcheur, vous accueille dans l'une de ses 3 salles ou dans son charmant petit jardin fleuri. Ici, on peut manger des galettes de blé noir comme la fameuse crêpe du Vieux Port (coquilles saint-jacques, moules, crevettes), des salades repas, des fruits de mer telle cette assiette nordique (produits de la maison Lucas) et ses blinis de blé noir, du poisson (calamar à l'armoricaine…), de la viande (andouille de Guémené ou cuisse de canard confite)… Adresse incontournable à Quiberon.

LA CRIÉE

11, quai de l'Océan
✆ 02 97 30 53 09
www.maisonlucas.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus à partir de 20 €.

L'une des meilleures adresses de dégustation de fruits de mer et de poissons de Quiberon se cache dans la déco très chaleureuse d'une cabane de pêcheur… C'est sur le port et c'est le restaurant de la Maison Lucas, poissonnerie-fumerie qui existe depuis 1974, alors inutile de vous préciser qu'ici la qualité est de mise et que les trésors de la mer sont d'une fraîcheur irréprochable. L'accueil est chaleureux et la réservation conseillée pour profiter des délices océaniques que vous concoctera le chef. La Maison Lucas c'est aussi les poissons fumés (avec visite du laboratoire dans la zone plein ouest) et la poissonnerie qui propose chaque jour des arrivages frais. L'endroit incontournable à Quiberon.

RESTAURANT L'ATLANTIQUE

10, place du Port-Haliguen ✆ 02 56 54 23 84

Ouvert toute l'année. Sauf du 1er au 26 décembre. Du 1er janvier au 15 mars et du 1er octobre à fin novembre : fermé le dimanche soir, lundi et mardi. Du 15 mars à fin septembre : ouvert 7/7j. Menus de 27 € à 39 €. Menu enfant : 12 €. Carte. Carte des vins. Vin au verre. Chèque Vacances. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes sur réservation). Chaises bébé. Wi-fi gratuit. Terrasse extérieure chauffée. Parking public.

Quand Nicolas rencontre Soufiane pourrait être le meilleur commentaire pour caractériser l'Atlantique.

Dans ce restaurant ô combien connu de Port Haliguen, sur la place s'il vous plaît, les 2 compères font voler leur établissement vers la célébrité. Il faut dire que l'endroit est sympa et accueillant avec sa belle terrasse et son intérieur façon brasserie à banquettes rouges. L'enseigne extérieure rappelle les films de Pagnol, ce qui a contribué à attirer TF1 en 2015 pour un tournage. La cuisine de Nicolas est avant tout poisson, de tout ce que la mer apporte de frais chaque jour. On sent aussi une influence du Sud-Ouest dans ses recettes. Son choix de viandes et de saveurs est là pour le confirmer : magret, Piquillos, Espelette, piperade,… La carte change plusieurs fois par an et régulièrement Soufiane trouve prétexte à proposer un menu spécial ou à inviter des *musicos* pour faire l'ambiance. On sent bien que le duo a déjà beaucoup d'expérience. Est-il besoin de préciser que l'Atlantique a été sélectionné parmi les 50 meilleures tables dans le *Nouvel Obs* en 2016, Il faut y aller au moins une fois pour comprendre.

Le gîte

HÔTEL BELLEVUE***

Rue de Tiviec ✆ 02 97 50 16 28
www.hotel-bellevuequiberon.com
contact@hotel-bellevuequiberon.com

Fermé de novembre à mars. 38 chambres (tout confort, Wi-fi gratuit dans tout l'hôtel et téléphone, dont 10 avec vue sur mer par dessus les toits). Chambre double à partir de 50 €. Demi-pension : 32 € (par personne par jour). Petit déjeuner buffet : 11 € (6 € jusqu'à 12 ans). Lit supplémentaire : 10 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Wi-fi gratuit.

A l'abri des foules et malgré cela à seulement quelques dizaines de mètres de la plage, l'établissement bénéficie d'une situation privilégiée. Il offre des chambres rénovées, au confort moderne et contemporain, toutes équipées de salles de bains avec douche ou baignoire et sèche-cheveux, sèche-serviette, coffre-fort, accès wi-fi gratuit, ainsi qu'un balcon pour la plupart d'entre elles. Pour vous détendre, n'hésitez pas à venir profiter de la piscine chauffée au cœur d'un jardin fleuri. Détente garantie.

■ **HÔTEL RESTAURANT EUROPA*****
Port-Haliguen ✆ 02 97 50 25 00
www.europa-quiberon.com
europa.hotel@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert du 24 mars au 3 novembre. 53 chambres (dont 26 vue mer). Chambre double à partir de 75 €; chambre triple à partir de 88 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 12 € (7,50 € pour les enfants). Lit supplémentaire : 10 €. Parking. American Express. Animaux acceptés (8,50 €). Wi-fi gratuit. Restauration (de 20 € à 44 €). Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Ce très bel hôtel-restaurant situé face à l'océan offre 53 chambres réparties sur 2 étages avec ascenseur, des chambres modernes, chaleureuses et élégantes, très lumineuses et confortables, toutes équipées de balcon ou terrasse avec vue sur la baie de Quiberon ou sur le jardin, d'un écran plat, de l'accès wi-fi illimité ainsi que d'une salle de bains avec baignoire ou douche et sèche-cheveux. Pour vous détendre, venez découvrir une belle piscine couverte et chauffée avec solarium et transats, un bar ainsi qu'un mini-golf. Sans oublier l'espace bien-être avec hammam, sauna, spa, fitness et massages (sur réservation). Quant au restaurant, il saura vous séduire avec une cuisine traditionnelle axée sur les produits de la mer. Pour toujours mieux vous servir, l'établissement a mis en place un service de navette gratuite. Une très belle étape au bout de la presqu'île !

Campings

■ **BEAUSEJOUR****
Saint-Julien-Plage
13, Boulevard du Parco
✆ 02 97 30 44 93
www.campingbeausejour.com
info@campingbeausejour.com
A la sortie de Saint-Pierre-Quiberon, direction Quiberon ; prendre à gauche la direction l'école nationale de voile et suivre la direction du camping Beauséjour.

Ouvert du 8 avril au 30 septembre. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19h30. Téléphone sécurité accessible jour et nuit. 173 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule de 8,50 € à 15,50 €. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 310 € à 690 € la semaine. Chien : 2,50 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Chiens acceptés 30 € la semaine. Aire pour camping-cars. Wi-fi payant. Service de ménage. Restauration (snack bar à proximité).

Le camping 2* Beauséjour se trouve idéalement placé, à 50m de la mer, au milieu de la presqu'île de Quiberon, entre Quiberon et Saint-Pierre, à proximité de la plage de St-Julien. En famille, entre amis, seul ou en amoureux, dans un cadre verdoyant, où la nature est respectée et la végétation entretenue, vous pourrez y séjourner pour la nuit (à partir de 1 nuit en camping et 2 nuits en mobil-home), ou à la semaine pour un séjour iodé et ensoleillé. Venez profiter du microclimat de la presqu'île (2 500 heures de soleil par an). En juillet et août, les enfants peuvent bénéficier d'une animation encadrée par une animatrice dans le centre du camping. Une réelle adresse de convivialité.

■ **CAMPING DO MI SI LA MI*****
Saint-Julien Plage
8, rue de la Vierge
✆ 02 97 50 22 52
www.domisilami.com
camping@domisilami.com

Famille Plus. Camping Qualité. La Clef Verte. Ecolabel européen. Ouvert de début avril à fin septembre. Gardé 24h/24. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,60 € à 27 €. Mobil-homes de 240 € à 918 € la semaine.. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,10 € à 2,50 € en camping uniquement). Aire pour camping-cars. Wi-fi. Restauration. Animations.
Très beau camping familial avec son superbe espace de 600 m² avec salle d'animations (repas, animations pour enfants, soirée belote…), espace pour les ados et espace pour les bébés. Belle terrasse vue mer. Le camping vous propose également la vente de produits régionaux – saveurs de Bretagne. Futé : un camp'étoile pour les amoureux de la nature (cabane sur pilotis avec vue étoilée) ! Situé à moins de 100 mètres de la plage, l'environnement est charmant avec ses haies fleuries qui délimitent les emplacements. Quant aux services, ils sont à la hauteur du confort donné par le camping DO MI SI LA MI : supermarché, bar restaurant, laverie, sanitaires bébés, salle TV et wi-fi accessible partout. Que demander de plus pour passer un agréable séjour…

Saint-Pierre-de-Quiberon

Si on devait définir Saint-Pierre-de-Quiberon, ce serait par la beauté de sa côte sauvage : une côte où l'on découvre des falaises façonnées et sculptées par le vent et la houle. On ne peut rester insensible à son charme. La commune compte également 17 plages mais attention, toutes ne sont pas autorisées à la baignade… Par contre, pour s'y promener, elles vous feront rêver, comme au printemps lorsque l'on découvre les dunes recouvertes d'un tapis de plantes et de fleurs… Quelques lieux sont à découvrir absolument : la pointe du Percho, les plages de Port Bora et Port Blanc ainsi que l'Arche de Port Blanc. Côté patrimoine, la chapelle de Lotivy, les mégalithes et le fort Penthièvre sont à voir également.

Points d'intérêt

LE FORT PENTHIÈVRE ★★

Isthme ✆ 02 97 30 88 86
www.morbihan.com
ot@saintpierrequiberon.net

Ce site situé en zone militaire ne se visite pas. Visite guidée (les remparts et quelques pièces du fort ouvrent cependant leur porte au public à l'ocasion des Journées du Patrimoine mi-septembre).

C'est en 1747 que le duc de Penthièvre, grand amiral de Louis XV et gouverneur de Bretagne, ordonne la construction de cet élément défensif stratégique qui adopte l'architecture bastionnée de l'époque. Rebaptisé Fort Sans Culotte lors de la Révolution, l'édifice est presque intégralement reconstruit en 1841. Lors de la Première Guerre Mondiale, il est reconverti en prison militaire pour soldats allemands tandis qu'il fera partie du Mur de l'Atlantique pendant la Seconde Guerre mondiale. Les corps de 59 martyrs morbihannais (torturés et fusillés par les soldats allemands pendant la Seconde Guerre mondiale) sont emmurés dans un tunnel devenu lieu de mémoire. La monumentale croix de Lorraine a d'ailleurs été érigée en mémoire de ces 59 résistants. Aujourd'hui, le fort Penthièvre est propriété du ministère de la Défense et abrite le troisième régiment d'infanterie de marine (RIMA).

Le couvert

LE BATEAU IVRE

Portivy
✆ 02 97 30 99 19

Ouvert toute l'année. Café ouvert de 9h à 1h. Basse saison : du mercredi au lundi. Réservation recommandée. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Bateau Ivre, idéalement situé face au port de Portivy, est un café restaurant doté d'une terrasse d'une soixantaine de couverts. Vous y serez accueillis chaleureusement et vous pourrez découvrir les différentes spécialités de la maison comme les moules frites (marinière, curry, estragon, cidre), les fruits de mer, les viandes (entrecôte charolaise VBF…) et burgers, les salades repas, les galettes (comme la complète à l'andouille de Guémené) ainsi que des crêpes. La qualité est au rendez-vous et pour preuve, la maison ne désemplit pas ! Pensez donc à réserver… Petite idée futée : la petite assiette de fruits de mer en apéro pour commencer le repas ! Hyper sympa ! ! En été, la maison propose également glaces et sandwiches tout au long de la journée.

LE BIGORN'EAU

Port d'Orange
✆ 02 97 30 91 59
barlebigorneau@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermé les mercredis hors vacances scolaires – Concerts tous les lundis en saison. Tous les jours. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Terrasse.

Superbe emplacement pour ce Bigorn'eau revu et corrigé ! Car ici, pas besoin de se recroqueviller dans sa coquille : tout est ouvert vers la baie de Quiberon plein est. Les matins sont langoureux et tranquilles en y admirant les levers de soleil, la terrasse étant si propice à ces moments de quiétude avant de commencer une dure journée de labeur. La carte est essentiellement tournée vers les galettes et crêpes mais vous pourrez y faire un excellent repas autour des fruits de mer, et des grandes salades repas telles la salade des îles : ananas frais, poulet émincé, tomates et sauce curry. Goûtez l'assiette de poisson fumé de chez Lucas : saumon, hareng et lieu. Un délice ! Très belle salle avec vue époustouflante sur la mer. A réserver en priorité ! Soirée autour du poêle ! Belle carte de whiskies et de rhums !

LE PETIT HÔTEL DU GRAND LARGE

Quai d'Ivy
Portivy
✆ 02 97 30 91 61
www.lepetithoteldugrandlarge.fr
contact@lepetithoteldugrandlarge.fr

Ouvert toute l'année. Menus de 40 € à 95 €. Chaises bébé.

Sur cette côte sauvage, un hôtel restaurant planté face à la mer et un chef qui cuisine le merveilleusement bien le poisson. Sa cuisine est comme le temps, changeante au gré des pêches : poissons, coquillages, herbes aromatiques, légumes ou fruits ne viennent jamais de très loin, des poissons parfois méconnus comme le chinchard qu'il magnifie. Un jour viendra où le mulet noir sera l'invité d'honneur… Le lendemain, les pouces-pieds adorés par nos voisins espagnols seront en vedette. Le chef est ainsi, il cuisine les méconnus pour une clientèle désireuse d'en savoir plus sur le sabre, le tacaud ou la cardine et non pas la sardine. C'est une adresse qui monte, qui monte et qui aux yeux de fins gourmets est désormais une adresse qui compte et pas seulement pour son cadre idyllique. Comme annoncé : en s'arrêtant quelque temps au Grand Large, nous ne retiendrons pas que les vents d'ouest soufflant ou les assauts des vagues sur ce début de côte sauvage ! Et dans le même bâtiment, on retrouve quelques chambres d'hôtel joliment décorées avec vue mer…

Le gîte

CAMPING DE L'OCÉAN**

16, avenue de Groix
Kerhostin
✆ 02 97 30 91 29
www.relaisdelocean.com
info@relaisdelocean.com

Fermé de novembre à mars. Ouvert de début avril à début novembre. Terrain de 6 ha. 270 emplacements. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,80 € à 22,80 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 12 A) de 16,90 € à 26,80 €. Type_caravane de 399 € à 777 € la semaine. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Animations.

Bienvenue dans le paradis des pêcheurs, des amateurs de voile et de kayak de mer. Situé face à l'océan (avec une rampe d'accès pour les bateaux), le camping vous attend pour des vacances inoubliables. Selon vos préférences, le Camping de l'Océan vous propose la location de mobil-homes ou de chalets, ainsi que de nombreux emplacements pour votre tente, votre caravane ou votre camping-car. Durant votre séjour, vous pourrez profiter de la piscine chauffée, de la location de vélos pour aller découvrir les superbes paysages de Quiberon, mais également du terrain multisports, de l'aire de jeux… Sans oublier le légendaire « Ty Mouss » (bar, dépôt de pain, épicerie…) et les animations proposées par le Camping de l'Océan.

■ HÔTEL DE BRETAGNE**

37, rue Général-de-Gaulle ✆ 02 97 30 91 47
www.hotel-bretagne-quiberon.fr

Logis (2 cheminées). 19 chambres. Chambre double de 73 € à 85 € ; chambre triple de 86 € à 96 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Animaux acceptés (4 €). Wi-fi gratuit.

Idéalement situé à 50 mètres de la plage, ce petit hôtel dispose de 19 chambres confortables et lumineuses, avec une décoration actuelle. Toutes les chambres sont équipées de douches, toilettes, télévision, satellite, téléphone et wi-fi. L'hôtel de Bretagne vous propose également un moment de détente dans son coin salon avec un billard. Quant au petit déjeuner, il est extra avec au choix du sucré ou du salé (viennoiseries, céréales, charcuterie, fromage, yaourt, fruits frais, œufs…). Côté restaurant : vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle et familiale basée sur les fruits de mer et le poisson : homard grillé, pavé de thon sauce miel et orange, filet de lieu au beurre rouge, soupe de poissons et de langoustines…

■ HÔTEL DE LA PLAGE***

25 quai d'Orange ✆ 02 97 30 92 10
www.hotel-plage-quiberon.com
contact@hotel-plage-quiberon.com

Logis (3 cheminées). Ouvert du 29 mars au 6 octobre 2018. Chambre double de 68 € à 145 € ; studio / appartement de 89 € à 238 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 12,50 € (9 € pour un enfant jusqu'à 10 ans). Lit supplémentaire : 13 €. Parking. Logement gratuit pour un enfant dans la chambre occupée par 2 adultes. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Restauration.

Accueil chaleureux et courtois pour ce charmant hôtel dans lequel vous aurez plaisir à venir séjourner. Il dispose en plus de chambres avec vue imprenable sur la mer. Au choix selon le nombre : chambres, duplex, chambres familiales (jusqu'à 5 personnes) et appartements (jusqu'à 7 personnes). C'est donc l'endroit idéal pour venir en famille ou entre amis. Le plus : la plupart des chambres dispose d'un balcon ou d'une terrasse pour profiter au mieux de l'océan… Côté petit déjeuner, sachez que celui-ci, servi sous forme de buffet dans la salle de restaurant, peut également être pris en terrasse ou dans la chambre. L'établissement permet même les petits-déjeuners tardifs ! Et pour ceux qui souhaitent se rassasier, l'hôtel de la Plage propose des séjours en demi-pension. Tous les soirs, vous pourrez alors y apprécier les produits du terroir breton et le poisson cuisiné par le chef, Maître Restaurateur. Pour le midi, il faudra vous diriger vers la brasserie de la Plage.

■ HÔTEL DES DEUX MERS***

Penthievre
8, avenue Surcouf ✆ 02 97 52 33 75
www.hotel-des-deux-mers.com

14 chambres. Chambre double de 85 € à 140 € ; chambre triple de 110 € à 170 €. Petit déjeuner : 12 €. Wi-fi gratuit.

Alliant charme et convivialité d'une maison de famille, l'hôtel des Deux Mers vous accueille dans une demeure des années 30 située à quelques pas de la plage de Penthièvre. L'hôtel dispose de 14 chambres, joliment décorées et lumineuses, offrant soit une vue mer soit une vue sur jardin. Idéal pour les familles, 10 des 14 chambres sont d'ailleurs des suites familiales qui disposent de 2 chambres communicantes. L'établissement vous propose de prendre votre petit déjeuner dans sa véranda, ou sur sa terrasse. Vous pourrez également profiter du salon qui donne sur le beau jardin. Des atouts qui font de cet hôtel de charme un lieu idéal pour un séjour en amoureux ou des vacances en famille dans une atmosphère « comme à la maison ».

Emplettes

■ LA COUR D'ORGÈRES

156, rue du Général de Gaulle
✆ 02 97 30 91 90 – www.lacourdorgeres.com
contact@lacourdorgeres.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 0h. Ouvert pendant les vacances scolaires 7j/7 de 9h30 à 13h et de 14h à 19h30. Hors vacances du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. Ouvert le dimanche (10h à 13h et 15h à 19h).

Installée sur la presqu'île de Quiberon depuis quelques années, la famille Indekeu perpétue de belles recettes d'antan. Ses confitures (sans colorant ni conservateur) sont fabriquées avec des fruits sélectionnés avec soin. Ceux-ci sont cuits en petite quantité dans un chaudron de cuivre rouge, et remués avec une grosse cuillère en bois de hêtre. Tous les produits sont de qualité, la preuve en est avec les récompenses accumulées : médaille d'Or en 2005 pour la confiture d'Orange (trophée de la Gastronomie Bretonne), médaille d'Or en 2006 pour les confitures de mangue et de griotte (même trophée), médaille d'Or en 2014 pour la gelée de café (prix Epicure du monde de l'épicerie fine), et titre de « « Maître Artisan Confiturier » obtenu en 2016… Et cette année, la Cour d'Orgères a également rejoint le Collège culinaire de France ! Une belle histoire qui continue avec toujours de nouvelles saveurs à découvrir. Cette année, c'était la confiture spéciale Maxime Maufra (à l'occasion de l'anniversaire de sa mort) composée de mûres, poires et fenouil sauvage. A savoir : des visites gratuites suivies d'une dégustation sont organisées toute l'année dans leur atelier de Quiberon.

▸ **Autre adresse :** 26, rue de Port Maria, Quiberon (02 90 61 34 50) – 2, cours des Quais, La Trinité-sur-Mer (02 90 61 34 58) – 26, rue Saint-Vincent, Vannes (02 97 40 72 67) – Quai des saveurs, rue des confiseurs, ZA Plein Ouest, Quiberon (02 97 29 55 62)

■ **ZÉPHYR BRASSERIE DE LA PRESQU'ÎLE**
18, rue des Voiliers
✆ 02 97 29 86 02
zephyr-biere.com
contact@zephir-biere.com

Ouvert du lundi au vendredi de 17h30 à 21h ; le samedi de 11h à 13h et de 16h à 21h.

Créée en 2013 par deux associés, la Zéphyr a fait une belle progression en 5 ans d'existence. Elle est désormais bien implantée dans la région. On vous raconte un peu : au début, ils ont ouvert la Brasserie de la presqu'île mais comme la production de leur bière artisanale ne suffisait plus dans ces locaux devenus trop petits, ils ont déménagé leur site de production dans un local de 350 m² à Quiberon tout en préservant leur brasserie du Rohu. Leur bière artisanale est brassée à base de malt d'orge d'origine française et de houblon d'Alsace. La Zéphyr se décline en 4 variétés : blonde, blonde spéciale bitter, brune et ambrée. Proposée en bouteilles de 33 ou 50 cl en vente directe dans le nouveau local de Quiberon situé 9, boulevard Plein-Ouest, vous pourrez également la déguster, éventuellement accompagnée d'une planche de charcuterie ou de fromage, à la Brasserie de la presqu'île dans une ambiance très sympathique (soirées concerts, feu de cheminée, jeux de société…).

PRESQU'ÎLE DE RHUYS

Paradis des oiseaux migrateurs et des ostréiculteurs, véritable sanctuaire pour la vie sauvage, les saisons passent en douceur sur la « petite mer », *Mor Bihan* en breton. Une petite mer accueillante et secrète, mais qui possède tout de même un sacré caractère si l'on en juge par la violence de ses courants ! Elle s'étend sur 100 km² fermée par la presqu'île de Rhuys et la pointe de Kerpenir près de Locmariaquer ; pays aux mille visages et aux 300 îles, pays d'eau, de brumes et de lumières, où alternent langues de terre et étendues d'eau salée, on ne sait pas toujours déceler l'eau de la terre… Toutes les six heures, sous l'influence de la lune, le golfe se vide et se remplit, grouillant de vie, véritable paradis pour l'homme, mais aussi pour les poissons, les coquillages et les oiseaux. Il y a diverses manières de l'aborder : par les airs (en hélicoptère ou en avion), à pied en empruntant les sentiers côtiers, ou encore en bateau car c'est sans doute le meilleur moyen de découvrir cette perle rare. Les civilisations n'ont cessé de célébrer le golfe qui se trouve au centre de l'ensemble mégalithique du monde. Cairn de l'île de Gavrinis, Locmariaquer et ses monuments gigantesques, ce n'est pas un hasard si l'homme alors nomade du néolithique choisit de se sédentariser ici. Douceur et violence mêlées, il se dit que le soleil luit ici tout autant qu'en pays catalan, le golfe ne sombre jamais dans l'artifice, même au plus fort de la saison touristique.

Arzon

■ **OFFICE DU TOURISME PRESQU'ILE DE RHUYS**
Port du Crouesty
Place des Huniers
✆ 02 97 53 69 69
www.rhuys.com
tourisme@rhuys.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 18h. Haute saison du 9 juillet au 27 août. Ouvert de 10h à 13h les jours fériés.

L'office de tourisme Presqu'Ile de Rhuys-Golfe du Morbihan est né en 2013 et le bureau d'information touristique d'Arzon, Port Crouesty et Port Navalo en fait partie. Comme ses autres entités de Saint-Gildas de Rhuys et Sarzeau. Ils vous proposent tout au long de la saison de nombreuses activités de loisirs ou des informations sur les différentes visites à faire (Moulin à Marée de Pen Castel…) Et pour découvrir l'histoire commentée du Port du Crouesty ainsi que les villages de pêcheurs de Kerners et Béninze… et pourquoi ne pas prendre le petit train touristique d'Arzon ? La billetterie pour les différents musées et sorties est à l'Office de tourisme.

Points d'intérêt

■ **CAIRN DU PETIT-MONT**
Pointe de Petit-Mont
✆ 02 97 53 74 03
www.morbihan.com

Fermé du 1er octobre au 31 mars. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 11h à 18h30. Basse saison = vacances scolaires de printemps, automne et hiver. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 10 à 17 ans) : 5 € (+ étudiants). Famille : 15 €. Offre de couplage de billets avec Gavrinis disponible. Visite guidée.

L'ensemble mégalithique du Petit-Mont est classé d'intérêt national depuis l'achèvement des travaux de recherches archéologiques, en 1989. 11 années de recherches ont mis en lumière la complexité du site archéologique, construit en 4 phases. Les premiers occupants néolithiques, apportant avec eux l'usage de l'agriculture et de l'élevage, dressèrent un tertre tumulaire vers 5000 av. J.-C. Vers 4500 av. J.-C., un cairn de pierres sèches à murailements multiples fut construit au-dessus de ce tertre. Dépourvu de chambres funéraires, ce cairn pourrait avoir eu une fonction astronomique ou avoir fait office de cénotaphe. Un nouveau cairn fut construit vers 4000 av. J.-C. contre la face sud du précédent, et fut utilisé jusqu'en 3100 av. J.-C. Le dolmen montre une réutilisation d'éléments architecturaux empruntés à des monuments plus anciens (stèles idoles par exemple), et présente des gravures d'un grand intérêt, parmi lesquelles certaines rappellent les décors du dolmen de Gavrinis. Enfin, vers 3000 av. J.-C., 2 dolmens furent édifiés sur la façade est. Ce site a obtenu le label « Qualité Arzon ».



Grand Large
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
1, Rue du Phare - Port Navalo
Tél. 02.97.53.71.58
www.grandlargue.fr

Le couvert

LE BE
Port du Crouesty
Route du Petit-Mont ✆ 02 97 53 49 13
www.miramar-lacigale.com
info@miramar-lacigale.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 19h15 à 22h. Réservation impérative. Menu unique à 80 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 19,50 €.

Le BE est le restaurant gastronomique de l'hôtel et établissement de thalassothérapie du Crouesty. Niché au 4e étage du « paquebot », le nom du bâtiment, il accueille les gourmets chaque soir autour des mets raffinés de la chef Marion Bouillot. Sa cuisine allie les richesses du terroir breton à une inspiration foisonnante, déstructurée et moderne. Avec, en ligne de mire, l'osmose parfaite entre la diététique et le plaisir, le BE vous convie à un voyage gustatif léger et savoureux. La vue panoramique imprenable sur la baie de Quiberon contribue à la magie indéniable du lieu.

LE GRAND LARGUE
1, rue du Phare
Port-Navalo
✆ 02 97 53 71 58
www.grandlargue.fr
legrandlargue@gmail.com

Maîtres Cuisiniers de France. Maître Restaurateur. Fermeture annuelle après le week-end du 11 novembre. Ouverture pour les vacances de Noël. Réouverture le week-end précédant la Saint Valentin. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés. Haute saison : du mardi au dimanche et les jours fériés. Ne pas hésiter à appeler pour demander quels sont les jours d'ouverture exceptionnelle. Réservation par téléphone fortement conseillée. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (mariage, fête de famille jusqu'à 80 personnes). Terrasse. Chien admis.

Joliment ancré sur le port, ce restaurant gastronomique, tenu de main de maître par Baptiste Moisson, Virginie Moisson et Cyril Gaudron, régale les yeux d'une vue panoramique sur le golfe du Morbihan et charme les papilles d'une cuisine raffinée, subtilement épicée et sublimement composée. Tantôt traditionnelle, tantôt créative, océane ou terrienne, la cuisine est une succession de petits délices à consommer sans modération. Ils mettent en avant des produits locaux et du terroir, d'une fraîcheur et d'une qualité irréprochables. La carte varie donc en fonction du temps et de la pêche. Outre les traditionnels plateaux de fruits de mer, ou le homard bleu breton nature ou au Kari Gosse ce merveilleux mélange d'épices qui sied tellement à ce joyau des mers ou juste saisi, galette de blé noir, légumes de saison, rouleau de pomme de terre aux herbes, sauce corail, ou un sublime filet de Turbot rôti, et sa mousseline de petits pois aux palourdes légumes printaniers, jus corsé. Goûtez leur spécialité : les ormeaux. Les curieux pourront y découvrir une cuisine de la presqu'île avec du goût et des saveurs exotiques : le foie gras iodé aux algues fines et toast au Gochtial de Saint-Armel, huîtres provenant de leur vivier, langouste royale, en saison les Saint-Jacques de la Baie de Quiberon et le surprenant croustillant de bœuf, ou encore le traditionnel soufflé au Grand Marnier sont quelques notes d'une symphonie gastronomique et gourmande des plus réussies. Décoration marine et jolies tables sont à l'unisson…

PIZZA RHUYS
2, rue de la Poste
Rond-Point du Crouesty
✆ 02 97 47 57 34
www.pizza-rhuys.com
contact@pizza-rhuys.com

Ouvert toute l'année le soir du jeudi au dimanche et tous les soirs pendant les vacances scolaires (sauf Noël et février). Pizzas de 5,50 € à 15 €. Vente à emporter. + Distributeur automatique de pizzas fraiches 24h/24.

Souvent, en vacances, le cœur vacille entre la découverte de produits et spécialités locaux, et le plaisir d'une généreuse pizza. Pizza Rhuys réunit ces deux tentations et propose des pizzas de grande qualité : pâte bio certifiée Ecocert, ingrédients issus de l'artisanat et des fermes locales, cuisson au feu de bois, et un pizzaïolo champion de France 2013 (et vice-champion d'Europe 2011). S'il fallait citer une pizza pour donner un aperçu de la carte unique de Pizza Rhuys, ce serait sans doute la Biodélice (certifiée bio) : tomate, tomme de Bellevue, olives, œuf, huile basilique de Séné, graines de courge. Possibilité de pizzas sans gluten et végan. Glaces artisanales pour le dessert. Boissons AOP et bio.

La semaine du Golfe

Manifestation maritime et terrestre incontournable réunissant plus d'un millier de bateaux de caractère français et européens, la Semaine du Golfe – créée en 2001 – est une fête biennale qui se déroule durant la semaine de l'Ascension. 17 communes participent à cet événement : Arradon, Arzo, Auray, Baden, Crac'h, l'Île aux Moines, l'Île d'Arz, Larmor-Baden, Le Bono, Le Hézo, Locmariaquer, Plougoumelen, Sarzeau, Séné, Saint-Armel, Saint-Gildas-de-Rhuys, Vannes… Les bateaux inscrits sont répartis en flottilles : yoles, voile-aviron, petite plaisance, voiliers de travail, mononautisme… En 2019, plusieurs bâtiments du patrimoine seront à découvrir : *Oosterschelde*, somptueux trois-mâts goélette néerlandais, *Biche* (thonier de Groix de 1934), *La Recouvrance* (goélette-aviso de Brest), *La Grande Hermine* de la Marine nationale ou encore l'armement « Étoile Marine » de Saint-Malo.
Chaque jour, chaque flottille suit son propre programme de navigation et relâche chaque soir dans un port différent. Pour accueillir les navigateurs et les visiteurs de passage, chaque port propose des animations entre festoù-noz, concerts, expositions ou encore dégustation d'huîtres, de poissons et de produits du terroir. La semaine s'achève par une parade regroupant tous les bateaux participants dans un défilé de l'entrée du golfe à Vannes. La 10e édition aura lieu du lundi 27 mai au dimanche 2 juin 2019. Les + Petit Futé : des activités spécifiques pour les enfants, des maquettes navigantes… Et bien sûr, on ne manquera pas la grande parade de clôture le samedi 1er juin !

Autres adresses : Allée des Ducs-de-Bretagne, Sarzeau, 07 62 76 79 01. • Galerie Marchande, rue des sports, Theix, 02 97 67 90 13. • Liste (juillet et août seulement) des autres points de vente fixe et camions en Presqu'île de Rhuys disponible sur le site web de Pizza Rhuys. • Parking de l'Intermarché, Surzur, 06 50 53 80 71. • Rond-Point Intermarché, 1 rue d'Alsace, Séné, 02 97 43 73 49.

LE P'TIT ZEPH
1, rue du Phare
✆ 02 97 49 40 34
www.bar-ptitzeph.fr
largueadam@wanadoo.f
Fermeture annuelle après le week-end du 11 novembre. Ouverture pour les vacances de Noël. Réouverture le week-end précédant la Saint Valentin. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche. Haute saison : du mardi au dimanche. Réservation fortement recommandée. Menus à partir de 28 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant.
Idéalement situé face à la mer, le « petit frère » du Grand Largue vous propose des dégustations d'huîtres et autres fruits de mer, en provenance directe de leur propre bassin. Inutile donc de préciser qu'ici, la fraîcheur est de mise ! Le P'tit Zeph offre également une cuisine bistronomique, travaillée avec des produits frais provenant du marché et des poissons du moment. Par exemple le thon rouge juste poêlé au wok de légumes. Au P'tit Zeph, c'est l'assurance d'un bon bol d'air marin !

LE SAFRAN
Port du Crouesty
Route du Petit-Mont
✆ 02 97 53 49 13
www.miramar-lacigale.com
info@miramar-lacigale.com
Ouvert toute l'année. Le restaurant est ouvert aux personnes extérieures à l'hôtel ou à la thalasso. Fermeture les 3 premières semaines de janvier. Tous les jours et les jours fériés de 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 55 € à 80 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 19,50 € (entrée, plat et dessert. 15 € pour entrée + plat ou plat + dessert). Formule du midi : 55 € (buffet plaisir). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes (séminaires. réceptions.cocktail). Chaises bébé. Terrasse. Voiturier. Boutique. Climatisation.
Le Safran, le restaurant de l'hôtel Miramar La Cigale nous reçoit dans une atmosphère baignée de lumière, avec vue panoramique sur la mer. Midi et soir, le chef Xavier Jégoux vous propose une cuisine légère gourmande et variée avec une prédominance des produits de la mer. Raffinement et sens du détail sont les maîtres-mots des lieux. Sur la carte et dans les buffets, chacun fera son choix entre délices diététiques (un défi relevé à merveille par le chef) et bonheurs épicuriens. Tout ce qui compte, après tout, c'est le plaisir !



LA SORCIÈRE
Face au parking
Place du Taveno
Port-Navalo
✆ 02 97 53 87 25
Fermé novembre, décembre, janvier. Vacances scolaires ouvert du mardi au dimanche – Autres périodes ouvert du jeudi au dimanche. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Cette crêperie dont la réputation n'est plus à faire a changé de propriétaires depuis juin 2017, Sophie à la réception et Pierre-Yves en cuisine (pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur) auront à cœur de vous faire passer un agréable moment. Toujours merveilleusement située face à la mer, place du Taveno (parking gratuit). Les galettes réalisées avec de la farine de blé noir française sont délicieusement fines et croustillantes et les crêpes sucrées sont gourmandes et originales, ici tout est préparé maison à la demande et à la minute dans la cuisine ouverte. Sa déco chaleureuse envahie par de nombreuses et charmantes sorcières et sa terrasse ensoleillée sont des plus agréables.

Le gîte

CAMPING DE BILOURIS***
Pointe de Kerners
✆ 02 97 53 70 55
www.campingdebilouris.com
campingbilouris@gmail.com
Ouvert du 1er avril au 1 novembre. Terrain de 2 ha. Exposition : ombragé / ensoleillé. Les mobil homes ont tous la vue mer. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12,50 € à 22,50 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Mobil-homes de 439 € à 849 € la semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés (1,50 € à 2,50 €). Excursions.
Installé sur l'une des pointes de la presqu'île, face à l'île aux Moines, ce camping les pieds dans l'eau trois étoiles vous accueille sur deux hectares de parc fleuri et ombragé. Ses emplacements offrent un accès direct sur le littoral et tous les mobil-homes bénéficient de la vue mer. Sur place : une base de kayak de mer, une navette pour l'Île aux Moines et un petit bar pour profiter de la vue sur le Golfe en dégustant des boissons locales, parfait pour l'apéritif ! Les camping dispose également d'une laverie et un service de livraison de boulangerie/viennoiseries est assurée pendant la haute saison tous les matins. Une aire de camping car se trouve à environ 300 mètres.

HÔTEL GLANN AR MOR**
27, rue des Fontaines
Port-Navalo
✆ 02 97 53 88 30
www.glannarmor.fr
hotelglannarmor@hotmail.fr
Réception tous les jours de 8h à 12h et de 16h à 20h. 9 chambres (dont 2 familiales). Animaux acceptés. Wi-fi gratuit.
Cet hôtel ouvert depuis les années 1930 a été entièrement rénové il y a quelques années et a su conserver son esprit d'origine. Ses 9 chambres, calmes et confortables, sont toutes équipées d'une salle de bains avec douche, toilettes, d'un téléviseur LCD, d'une ligne téléphonique directe et de l'accès wi-fi. L'établissement ne fait plus restaurant depuis cette année, il propose toutefois un room service (de 18h30 à 20h et à partir de Pâques) qui vous permettra de commander depuis votre chambre un plateau froid composé de charcuteries, pâtés bretons, rillettes de la mer, fruits… Situé tout près de la plage de Port-Lenn et de la rade de Port-Navalo, il est un pied-à-terre idéal pour découvrir la presqu'île.

HÔTEL LE CROUESTY***
Rue Croisty ✆ 02 97 53 87 91
www.hotellecrouesty.com
hotellecrouesty@wanadoo.fr
Ouvert de mi-février à fin octobre. 26 chambres. Parking (gratuit). Animaux acceptés. Wi-fi gratuit.
Décoration moderne et accueil des plus agréables pour cet hôtel 3 étoiles idéalement situé sur le port de plaisance. L'hôtel met à votre disposition 3 types de chambres : les « Conforts » avec accès de plain-pied, les « Supérieures » situées au calme avec vue sur le parc pour certaines et enfin les « Côté Port » qui, comme leur nom l'indique, vous offrent une vue sur le port de plaisance. Les chambres, relativement spacieuses, confortables et d'une propreté irréprochable, sont toutes équipées de salle de bains, WC, télévision LCD et téléphone.

L'OASIS BRETONNE
✆ 02 97 49 40 54
www.loasisbretonne.fr
loasisbretonne@orange.fr
Ouvert toute l'année. Restaurant attenant. 14 chambres (dont 1 PMR). 1 chambre PMR. Tv satellite, Canal +.
Vous serez accueilli comme un hôte privilégié dans cet hôtel 2*. Les chambres sont lumineuses et chaque terrasse est bien équipée. Les salles de bain sont pourvues de baignoire et WC. La wi-fi est accessible dans tout l'hôtel et le restaurant attenant. Au restaurant (attention, réservation obligatoire) Les douceurs orientales sont omniprésentes, un vrai délice pour les papilles : Kémias, brick maison, couscous, semoules à l'orge, au raisins, aux herbes en accompagnement de viandes fondantes et épicées. Laissez de la place pour la farandole de desserts. Le chef et propriétaire pourra vous proposer sa cuisine à domicile pour vos repas de fêtes. Dépaysement assuré !

Loisirs

MIRAMAR LA CIGALE THALASSO ET SPA
Rue du Petit-Mont
✆ 02 97 53 49 13
reservation@miramarcrouesty.com
Ouvert tous les jours. Soins et spas à la carte. American Express. Restauration (restaurant équilibre intégré). Boutique.

Le Spa et Thalasso du Miramar La Cigale vous offre le *must* en séjour et soins à la journée sur la presqu'île de Rhuys. Aisément accessible de Vannes ou de l'aéroport de Nantes, grâce à un service transfert il vous sera aisé et si bénéfique de passer un séjour dans la partie soin du Miramar La Cigale. Tout vous est aisé : l'accueil personnalisé, le vaste complexe de soins et ses 40 cabines privées climatisées, la piscine d'eau de mer chauffée, un personnel hautement qualifié de plus de 30 personnes, des formules « à la carte », à la journée, en cours séjour ou à la semaine. Un exemple de séjour pour les hommes harassés et usés par tant de stress : L'Escale O'Masculin est une parenthèse de bien-être dédiée aux hommes ! Le Court Séjour Thalasso Escale O'Masculin est un programme relaxant et dynamique conçu spécialement pour vous, Messieurs, afin de vous aider à retrouver toute votre vitalité et votre énergie. Une nuit et petit déjeuner, soins homme océan Talgo, douche dynamisante, accès aux Spas expériences et océanique, hammam. Offrez-vous vous un moment de plaisir, face à la belle plage du Fogeo, environnement propice à la détente. Pour vous Mesdames une expérience à la journée avec des soins modelage et soins Thalasso. Journée marine, plénitude, journée rituelle « maman bébé », rituel océanique, rituel des Indes : que l'embarras du choix pour vous offrir un moment de plaisir, face à la belle plage du Fogeo, environnement propice à la détente. Parking. Peignoir, sandales, et autres accessoires fournis bien sûr !

Sorties

CASINO JOA
Rond-Point du Crouesty
✆ 02 97 53 99 44
contact-arzon@joa.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours -. Du dimanche au jeudi et les jours fériés de 11h à 1h ; le vendredi et le samedi de 11h à 3h. Veille de jour férié : 11h-3h. Pièce d'identité et tenue correcte exigée. Interdit aux mineurs. Restauration.
Jour de pluie, soirée entre amis ou canicule : le casino est un espace de loisir auquel on ne pense pas toujours… Celui d'Arzon, situé sur le port du Crouesty, propose un large choix de jeux – machines à sous, tables de black-jack, roulette anglaise électronique –, mais aussi un espace bar et restauration dépaysant. Le restaurant Jules Verne invite à la détente et à la gourmandise dans une ambiance moderne et chic. Le chef et son équipe vous proposent des plats faits maison à partir de produits bruts cuisinés sur place. Le bar et le restaurant ont des entrées indépendantes et sont donc ouverts à toute la famille (contrairement au casino). On y déguste la bière artisanale JOA devant la retransmission d'événements sportifs ou plusieurs suggestions du jour (entrée, plat et dessert, menus enfants). Et pour donner une touche d'originalité à vos évènements (séminaires, mariages, anniversaires, enterrements de vie de célibataires…), n'hésitez pas à vous adresser au casino qui vous propose de privatiser un espace !

Emplettes

FUMAGE ARTISANAL D'ARZON
23, rue Centrale
✆ 02 97 53 80 18
www.fumage-arzon.fr
fumagearzon@gmail.com
♿
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30. Fermeture annuelle de janvier à mi-février. Achat en ligne possible.
En 1990, Patrick Chauchard ouvre sa première boutique à Arzon. Il commence alors une aventure qui aujourd'hui ravit les clients depuis 28 ans. Le saumon frais arrive d'Écosse en qualité Label Rouge, fumé au hêtre vert et au sel de Guérande, il est tranché à la main, mis sous-vide en filets entiers, en darnes ou en pavés. Ont été ajoutées des conserves de poissons, avec sardines à l'huile, morgates du golfe, thon germon et rillettes de poisson fumé. Vous pouvez retrouver ses produits sur les marchés de la Presqu'île de Rhuys et celle de Quiberon, dans les différents salons de la gastronomie, en vente directe à la boutique d'Arzon, de Sarzeau et nouvellement à Nantes ou encore sur la boutique en ligne. Expédition en France métropolitaine en colis isotherme, avec réception le lendemain. Entrer au fumage d'Arzon, c'est pénétrer dans le monde de la gastronomie de la mer.



Saint-Gildas-de-Rhuys ★★

BUREAU DE TOURISME
Rue Saint-Goustan
✆ 02 97 53 69 69
www.golfedumorbihan.bzh
tourisme@rhuys.com

Ouvert le dimanche de 10h à 13h. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h. Hors saison : Janvier à Mars & octobre à décembre : Lundi, mardi, mercredi et vendredi : 9h à 13h (fermé le jeudi). Ouvert le dimanche. Label Tourisme & Handicap.
L'office de tourisme de Saint-Gildas est désormais relié avec les autres offices du golfe du Morbihan. Il vous propose les mêmes services que les autres bureaux. Les points d'intérêt : le château de Suscinio, la pointe de Penvins et sa chapelle Notre-Dame-de-la-Côte, la ferme fromagère de Suscinio, le circuit des ateliers et galeries d'artiste dans le bourg. L'équipe est à votre disposition pour toute information concernant la préparation et l'organisation de votre séjour. L'office propose différents services de billetterie (billetterie croisière, zoo, aquarium…).

Le couvert

LA CABANE DES POISSONS ROUGES
72, Route du Rohu ✆ 06 63 85 77 55
lacabanedespoissonsrouges.fr
presquilebio@gmail.com
Fermé du 1er octobre au 31 mars. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 23h. Sans réservation. Licence IV. Accueil des groupes (sur réservation possibilité de privatiser un espace.). Jardin. Terrasse.
Voilà plus de 7 ans qu'Agnès Belin nous a ouvert sa cabane des poissons rouges sur la plage du Rohu. Près du centre nautique du même nom, vous trouverez ce haut lieu de détente, de biodynamie, de plats locaux et de belle atmosphère conviviale pour savourer la mer et la dilettante. A la carte : salades, tartines, galettes, burgers frites, moules frites, poissons fumés, rillettes de poissons, crevettes, planches de charcuteries (faites maison) et grillades diverses. Tout est fait maison et local. L'été c'est bondé, mais comme chacun fait le service, l'ambiance « bon enfant » est assurée. Toilettes sèches dans le jardin !

LA CAVE DE RHUYS
25, rue du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 54 60 88 – www.cavederhuys.fr
cavederhuys@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : Ouvert le Lundi, Mardi et Jeudi en journée (dîner possible sur réservation hors saison) – Vendredi et Samedi en Journée + le soir et le dimanche matin – Haute saison : Ouvert 7j/7 Journée + Soir. Sans réservation. Carte : 17 € environ (plat + dessert). Menu enfant : 9,50 €. Suggestion du jour : 19,50 € (entrée, plat et dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Espace jeux pour enfants.
Cave, bar à vin, brasserie, épicerie et jardin : voilà le brassage heureux que propose la Cave de Rhuys. Le lieu surprend : on ne l'imaginait pas aussi grand ! Puis on s'amuse et s'émerveille devant une déco chic et chinée, où chaque objet a son histoire. L'accueil est aussi exceptionnel que le décor.
La Cave de Rhuys offre une pause hédoniste au milieu des 500 références de vins, spiritueux, mais aussi cidres et jus de fruits bio, tous rigoureusement choisis, pour leurs qualités gustatives et leurs méthodes de production. Marie, la maîtresse des lieux, sait conseiller pour des découvertes étonnantes et des accords mets-vins soignés. Midi et soir, des tapas chaudes ou froides, planches de charcuterie ou de produits de la mer accompagnent l'apéritif entre amis. Il est aussi possible de déjeuner ou de dîner avec des plats et desserts du jour maison, concoctés à partir de produits frais et locaux. Le plus futé : Vous trouverez dans la partie épicerie les charcuteries, fromages et autres terrines que vous aurez dégustés à table ! Enfin, le lieu vous accueille pour le goûter ou une escale gourmande avec ses thés, cafés et douceurs sucrées. Les enfants ne sont pas en reste puisqu'un espace dédié avec des jeux les accueille.

Loisirs

GOLF BLUE GREEN RHUYS KERVER
Kerver
✆ 02 97 45 30 09
rhuys-kerver.bluegreen.com/fr
rhuyskerver@bluegreen.com

Membre de la chaîne Blue Green. Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 17h30. Entrée : 41 € (en basse saison, jusqu'à 65 € en haute saison). Abonnement : 1 360 € (individuel adulte en 2018). Label Handisport. Vestiaire gardé. Restauration. Boutique.
Ce golf fait partie du club très nature « Blue Green », et tout ceci n'est pas anodin. La clientèle est partie prenante dans les animations de toute l'année : golf scolaire, parcours juniors, école de golf le mercredi et samedi (sauf l'été) stage de juniors, compétitions diverses dont la championnat de France féminin en juin. Sur les 60 hectares du domaine, 19 hectares sont arrosés par une eau recyclée par la station de Saint-Gildas et stockée dans une réserve. La démarche « gestion différenciée des espaces verts » s'applique pleinement ici. La tonte est sélective pour protéger les biotopes et favoriser de hauts ruffs pour la faune et insectes. Le restaurant « Le XIXe trou » intégré à l'ensemble sportif, est ouvert toute l'année. Elle propose une carte brasserie toute la journée. Des packages Golf Bretagne Sud vous permettent de pratiquer dans les tous les golfs « Blue green »

Sarzeau ★★

Chef-lieu du canton de la presqu'île, dont la population décuple l'été, Sarzeau est la ville natale des écrivains Alain René Lesage (1668-1747) et Marie Lefranc (1879-1965), comme du peintre-écrivain Xavier de Langlais (né dans la même maison que Lesage). Rien de bien extraordinaire

dans cette bourgade, à l'exception de quelques demeures ornées de belles façades des XVII[e] et XVIII[e] siècles, et de l'église avec son intéressante statue de saint Isidore. D'abord ville de marchands et d'artisans, Sarzeau est ensuite devenue une communauté représentée aux Etats de Bretagne ; elle en fut ensuite le siège jusqu'à la Révolution. Ici s'installèrent avocats, avoués, notaires et officiers de justice. En témoigne l'ancienne Sénéchaussée de Rhuys, que l'on peut voir rue Bonable. Une légende raconte que la fameuse baignoire du révolutionnaire Marat, dans laquelle sévit Charlotte de Corday, aurait échoué, on ne sait comment, au presbytère avant d'être vendue par le curé à un collectionneur qui en fit don au musée Grévin. Nous vous recommandons deux excursions au départ de Sarzeau : le château de Suscinio et la route du golfe.

■ **OFFICE DU TOURISME**
Rue du Père-Coudrin
✆ 02 97 53 69 69
www.rhuys.com
tourisme@rhuys.com

Qualité Tourisme. Ouvert le dimanche de 10h à 13h. Basse saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h.
L'office de tourisme de Sarzeau, relié avec les offices de Saint-Gildas et du Croisty, vous propose différentes sorties et manifestations : des sorties ornithologiques le temps d'une matinée en compagnie d'un ornithologue (les mardis en saison), un circuit chapelle le lundi, une sortie pêche à pied (d'avril à septembre), un atelier de confection de sacs recyclés (toiles de voile de bateau), une balade commentée sur la rivière de Noyalo (durée 2 heures) avec un apéro dinatoire au coucher de soleil. Les 3 offices sont équipés de bornes numériques avec connexion wi-fi facile et gratuite. En plus 10 hotspots wi-fi sont répartis sur les 5 communes de la presqu'île. Le service billetterie vous propose ses services pour : le golfe du Morbihan et ses îles, Belle-île-en-Mer, île de Houat et île d'Hoédic. Spectacles et animations locales, sorties guidées et ateliers, loisirs.

■ **LA BOUTIQUE DE LA FERME FROMAGÈRE DE SUSCINIO**
Suscinio
Route de la Duchesse-Isabeau-d'Ecosse
✆ 06 60 73 59 12
www.tomederhuys.fr
tomederhuys@orange.fr

Du 1[er] avril au 31 octobre : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 et dimanche de 12h à 19h - Du 1[er] novembre au 31 mars : Ouvert du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h et le dimanche de 14h à 19h (Fermeture le lundi et mardi). Fermeture annuelle en janvier – Tous les soirs, traite des vaches à 17h15. Vente à la ferme.
Isabelle et Gurvan Bourvellec vous accueillent dans leur nouvelle boutique attenante à leur ferme et vous font partager leur passion. En plus de la possibilité d'assister à la fabrication de la tome de Rhuys le matin (à partir de 10h30) et à la traite des vaches le soir (à partir de 17h30) vous pouvez dorénavant déguster les produits dans une ambiance nature et authentique. Adhérents de l'association Produit en Rhuys et golfe du Morbihan, on peut y trouver, outre la tome, du lait cru, le crémeux et le fouetté de Rhuys (avec des oignons de Roscoff), du fromage aux algues, de la crème fraîche, du beurre 1/2 sel, du gwell, le petit Rhuys (avec de la confiture bio) ou du fromage blanc. Autres produits en vente : les cidres, bières, jus de pomme. De la sélection des vaches jusqu'à l'affinage, chaque étape requiert une attention particulière : du ferment au sel de Guérande, tout est contrôlé pour faire de la tome de Rhuys »un lauréat au Concours agricole de Paris (plusieurs médailles). La race bretonne pie noir(e), résistante et de petite taille, est bien adaptée à la Bretagne. Leur lait riche en matières grasses est favorable à la tradition fromagère. Présents sur les marchés de Sarzeau le jeudi et samedi matin, St Gildas le dimanche matin et St Jacques le lundi matin, – juillet et août. Parking aisé. Dégustation au Pie noire Café.

Points d'intérêt

CHÂTEAU ET DOMAINE SUSCINIO ★★
Route du duc Jean V
✆ 02 97 41 91 91
www.suscinio.fr
contact@suscinio.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h (dernière visite à 19h). Ouverture en continu. Horaires hors saison : voir le site web. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 9,80 € (tout inclus (autoguide et animations)). Enfant (de 10 à 17 ans) : 4,90 €. Spectacle nocturne 16 € adultes et 8 € junior et gratuit pour – de 10 ans. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations.
Le Domaine de Suscinio bénéficie d'une situation exceptionnelle entre terre et mer. C'est là la clé de ce lieu chargé d'histoire. La construction du château de Suscinio a probablement débuté sous l'impulsion de Pierre de Dreux et surtout de son fils Jean 1[er] dit Leroux, duc de Bretagne, dans la première moitié du XIII[e] siècle. Autour du château se trouvait un vaste domaine composé de grands parcs où les ducs se réservaient l'usage de la forêt aussi bien pour la chasse et la pêche que pour l'exploitation des ressources naturelles, bois, sel, etc. Aux XIV[e] et XV[e] siècles, le château a fait l'objet de plusieurs campagnes de travaux importants sous la dynastie ducale des Montfort. A partir de 1532, le château de Suscinio passe dans le domaine royal. De nombreux propriétaires vont se succéder au fil des siècles tels Diane de Poitiers, Catherine de Médicis, Henri IV… A la révolution française, les bâtiments sont vendus puis dépecés de leurs charpentes et pierres taillées pour finir à l'état de ruines. Classé Monument historique en 1840, le château est racheté en 1965 par le Département du Morbihan. Les restaurations s'échelonneront sur plusieurs dizaines d'années. Pensez à prendre de bonnes chaussures de marche pour pouvoir profiter de l'ensemble du domaine, et de vêtements chauds l'hiver, car toutes les parties du château ne sont pas chauffées !

■ **LA NURSERIE DU GOLFE**
Chemin de Bénance
✆ 06 79 93 84 54
www.lanurseriedugolfe.com
lanurseriedugolfe@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche de 11h à 12h et de 18h à 21h. Visites guidées sur demande. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Sur réservation. Gratuit pour les enfants. Visite guidée. Restauration. Animations.
La Nurserie du Golfe prend place dans un lieu exceptionnel : la pointe de Bénance. Accessible à pied, en voiture ou en bateau, elle offre une vue merveilleuse et imprenable. Située sur les rives du golfe du Morbihan, la nurserie est à la fois un lieu de production ultra moderne et un espace à visiter, guidé ou de manière interactive. On y déguste, vue sur la mer et les pieds dans l'eau, des assiettes apéritives, avec huîtres affinées à la spiruline marine fraîche. Simple et efficace ! Le lieu peut être privatisé pour les groupes : mariages, soirées d'entreprise, anniversaires. L'idéal ? Découvrir ce paysage somptueux au soleil couchant ou à la pleine lune.

Le couvert

■ **PIE NOIR CAFÉ**
Route de la Duchesse Isabeau d'Ecosse
✆ 06 07 35 91 2
www.tomederhuys.fr
tomederhuys@orange.fr
♿
Fermeture annuelle en janvier. Du 1er novembre au 31 mars : Ouvert le vendredi et samedi midi et soir et dimanche midi (hors vacances scolaires) – pendant les vacances scolaires ouvert du mercredi au samedi midi et soir et dimanche midi. Du 1er avril au 31 octobre : ouvert du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi. En juillet et août : ouvert du mercredi au dimanche midi et soir. Le matin dégustation de chocolat avec le lait de la ferme à 10h15. Terrasse. Boutique.
La Ferme Fromagère de Suscinio développe son offre de dégustation de ses produits sur place. Le principe en est simple : la famille Bourvellec, forte de la qualité de ses produits fermiers proposent de les faire découvrir dans leur nouvel espace dégustation. A côté du site de fabrication de la fameuse tome de Rhuys, la boutique et le « Pie Noir café » se partagent un bel ensemble tout neuf. Les tables se disséminent dans une structure bois au sol naturel. Tartine de fromage fondu, rillettes ou pâté sur une belle tranche de pain bio. Et pour les douceurs, vous aurez le choix entre les yaourts, fromage blanc, far breton, quatre quart, le fouetté de Rhuys et ses oignons de Roscoff ou le gwell finistérien. Une bien belle étape campagnarde, naturelle, bio et originale ! ! parking aisé.

■ **PIZZA RHUYS**
Allée des Ducs de Bretagne
✆ 07 62 76 79 01
www.pizza-rhuys.com
contact@pizza-rhuys.com
En bas du centre culturel.
Ouvert toute l'année. Tous les jours le soir. Pizza entre 5,5 € et 15 €. Vente à emporter.
L'établissement Pizza Rhuys est présent partout sur la presqu'île, en points fixes annuels, ponctuels et grâce à ses camions qui font des tournées toute l'année. Une fois que vous aurez dégusté leurs pizzas, il sera difficile de vous en passer. Pourquoi ? Une pâte bio (certifiée Ecocert), des ingrédients issus du marché local (tome de Bellevue, mozzarella de Pontivy, chèvre de Sarzeau, sardines grillées Chauchard, merguez de Saint-Gildas…) et une cuisson au feu de bois. Qui plus est, les recettes sont originales et proposent de délicieux mariages de saveurs : testez la Douarnenez avec sa crème bio, ses sardines grillées de Sarzeau, sa persillade, ses tomates fraiches et sa mozzarella locale ; la Coët Navalen avec ses tomates bio, son fromage frais bio de Bellevue, ses courgettes grillées marinées, ses olives bio, ses poivrons, ses graines de courge et sa mozzarella locale. Une troisième pour achever de vous convaincre ? La Ozon : tomate bio, carpaccio de bœuf VF, gorgonzola affiné, huile au basilic bio de Séné, mozzarella locale. Pizza Rhuys a aussi prévu de quoi accompagner vos pizzas : boissons bio, cidre Gorvello, vins IGP et pour le dessert, les glaces artisanales biologiques du Verger perdu.

◗ **Autre adresse :** Autres points fixes et estivaux, emplacement des camions : voir le site web.

■ **RESTAURANT LE KERSTEPHANIE**
Route de Roaliguen
✆ 02 97 41 72 41
www.lekerstephanie.fr
bonjour@lekerstephanie.fr
♿
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 53 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation, jusqu'à 30 personnes). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Parking privé. Wi-fi.
Installé dans une ancienne ferme rénovée, le Kerstéphanie offre un cadre bucolique et traditionnel à votre halte gourmande. Ici, le charme opère, que vous soyez installés sur la terrasse fleurie ou dans la salle, avec pierres apparentes et cheminée imposante. La cuisine s'inspire du jardin, du terroir et des richesses du monde. En témoignent quelques plats extraits des menus : Homard bleu de Bretagne, tomates anciennes, huile de basilic, voile d'eau de tomates au réglisse ; merlu confit, cocos de Paimpol en escabèche et sarriette en tempura ; dessert : fraises, hibiscus, baies de Timut. Tout est frais, local, surprenant et délicieux à la fois.

■ **RESTAURANT LESAGE**
3, place de la Duchesse-Anne
✆ 02 97 41 77 29
www.hotelrestaurantlesage.com
hotelrestaurantlesage@orange.fr
♿
Maître Restaurateur. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h. Fermé le dimanche soir et lundi toute la journée hors saison. Menu carte à 34 € pour trois plats, 27 € pour deux plats. Menu enfant : 12 €. Formule du midi :

18 € (entrée-plat ou plat-dessert et formule complète à 24 €). Hôtel ouvert 7j/7. 12 chambres de 78 € à 170 €. Petit déjeuner-buffet : 12 €. Parking. Wi-fi. Accueil des groupes. Label Qualité Tourisme et Éco Label Européen.
L'établissement est installé en centre bourg, dans une très belle demeure de 1620 au charme indéniable avec ses pierres et poutres apparentes ou encore sa cheminée qui crépite tout l'hiver. Isabelle et Guy, maîtres des lieux, vous invitent à vous installer dans l'une des deux salles de restaurant pour découvrir une cuisine gastronomique du terroir. A la carte, qui évolue très souvent comme on ne travaille ici que des produits frais et de saison, vous aurez peut-être le choix entre le tartare de Saint-Jacques au citron vert et pomme fruit, et un filet de turbot aux coques persillées et son coulis de brocolis et risotto pour terminer avec un *Irish coffee* glacé au pain d'épices. La maison est également un hôtel qui offre 12 chambres (dont deux suites et une chambre pour personne à mobilité réduite) toutes décorées différemment sur le thème des plus belles baies du monde (dont le Golfe du Morbihan bien sûr ! Une très bonne adresse à découvrir !

■ LES SALINES
Penvins
11, rue de Ker An Poul
✆ 02 97 67 44 61
www.lessalinespenvins.com
lessalinespenvins@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Allemand et anglais parlés. Carte traduite en allemand et en anglais. Accueil des groupes. Terrasse. Animaux bienvenus.
Depuis plusieurs années, les Salines font courir les gastronomes et amateurs de belle crêperie. Ici, il est vrai tout est maison et à base de produits de la région. Les cidres, bières et les whiskies sont bretons. La base des galettes est composée de deux blés noirs bretons et comme dit le chef la cuisson est « crousti fondante ». Ne cherchez pas l'étymologie tout est dans le mot ! Un menu ouvrier est proposé. Côté carte essayez la Rhuys avec son escalope de foie gras poêlée à cœur, à la fleur de sel et coulis de figue au chouchen, et une compostée d'oignons sucrée salée, ou la Landrezac : noix de Saint-Jacques, gambas grillées, tomates confites et poireaux à la crème ; en dessert, vous ne pourrez résister aux multiples assemblages possibles de crème de marron, zestes d'orange ou citrons confits, poire pochée ou les délicieuses framboises tièdes. On a adoré la jolie terrasse et le charmant accueil !

■ LE SUROÎT
Penvins
Pont de Banastère
✆ 02 97 67 32 56

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche. Carte : 20 € environ. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.
Sous le pont de Banastère, vers le chemin côtier menant à Penvins, vous tomberez sous le charme de cette paillote au bord de la plage. Depuis 35 ans, le Suroît propose l'accueil aux marins et ostréiculteurs locaux d'abord pour son café puis d'années en années, les touristes, découvrant le charme de la plage et du bord de mer reliant Banastère à la chapelle de Penvins, ont pu découvrir un très honnête bistrot de bord de mer. Poissons, fruits de mer, gratin de Saint-Jacques (absolument délicieux !) crêpes et pizzas. Poisson du jour à l'ardoise proposé. Ambiance marine avec les habitués en tous genres, leur gouaille et leur bonne humeur ! Tendez l'oreille avant le déjeuner, vous en aurez plein les esgourdes de ces histoires et récits parfois bien romancés de ces anciens de Banaster ! Il y en a pour tous les goûts ! Réservez en saison car c'est connu et couru. Petit plus Petit Futé : en attendant la rénovation de la terrasse, demandez la terrasse ombragée sous l'auvent : vous êtes en direct sur la mer !

Le gîte

■ LA CHAUMIÈRE DE LA MER**
3, chemin du Mur-du-Roy
Penvins
✆ 02 97 67 35 75
www.chaumiere-de-la-mer.fr
la.chaumiere.de.la.mer@gmail.com

Fermé du 1er octobre au 31 mars. 15 chambres. Chambre double 69 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9,50 €. Parking fermé. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration.
Situé dans le paisible paisible village de Penvins, à 800 m de la mer, ce petit hôtel dispose de 15 chambres sur deux niveaux, toutes équipées de salle de bains (douche ou baignoire), WC, téléphone, télévision, wi-fi et sèche-cheveux, lit en 160, entièrement rénovées en 2015. Dans son restaurant, qui bénéficie d'un cadre confortable et reposant, vous apprécierez une cuisine soignée axée principalement sur les poissons et les fruits de mer.

■ HÔTEL LE KERBOT****
Lieu dit Kerbot
✆ 02 97 26 40 38
contact@kerbot.com

Ouvert toute l'année. 9 chambres (1 suite familiale 4 personnes. 2 suites Junior 3 personnes)). Chambre double de 105 € à 135 € ; studio / appartement de 155 € à 170 €. Petit déjeuner : 18 €. American Express, Chèque Vacances. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (le restaurant « Le Kerbot »). Tv satellite. Le SPA est en cours de réalisation.
Dans la partie plus « rurale » de son domaine, le propriétaire des lieux a restauré et agencé l'espace hôtel de son établissement. Un bel outil à ajouter au déjà luxueux restaurant du Manoir. Sur deux paliers (accessibles PMR) les chambres (de 22 à 26 m²) se présentent à vous, chacune dans son écrin de bois, de verre, de fer, de tissu mural. La luminosité est permanente et elles ont toutes une vue sur la campagne bretonne. La décoration et le service sont très recherchés et judicieux : coffre-fort, réfrigérateur, vaste dressing, aire coffee-shop à l'étage, peignoirs. Un réel environnement de volupté et de tranquillité !



■ **HOTEL LE MUR DU ROY****
Penvins
✆ 02 97 67 34 08
www.lemurduroy.com
contact@lemurduroy.com

Logis (2 cheminées). Fermé du 20 décembre au 20 février. Tarifs 2018. Chambre double de 59 € à 95 €. Demi-pension : 62 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 11 €. Parking ouvert. Soirée Étape à 80 €. Animaux acceptés (6 €). Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (bistrot et restaurant). Tv satellite, Canal +.
L'hôtel le Mur du Roy est l'hôtel de charme et de vacances qu'il vous faut ! Le long d'une plage accessible entre le château de Suscinio et le pont de Banastère, les 10 chambres sauront vous accueillir toute l'année. Le salon, donnant sur la mer, vous retiendra le temps de choisir les plats du restaurant, basés sur les produits locaux. Un très beau sentier devant la résidence vous permet de rejoindre la chapelle au bout de la pointe de Penvins.

Campings

■ **CAMPING LES MOUETTES*****
54, rue du Ral-Vraz
✆ 02 97 41 90 50
www.lesmouettes-camping.com
contact.lesmouettes@wanadoo.fr

Qualité Tourisme. Ouvert de Pâques au 30 septembre. Réservation recommandée. Accueil 24h/24 (18h en basse saison). Terrain de 2 ha. 86 emplacements. Accueil camping-cars. Emplacement + 2 personnes à partir de 8 €. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 266 € à 765 € la semaine ; bungalows pour 2 à 4 personnes de 180 € à 550 €. Possibilité de courts séjours hors période du 14 juillet au 21 août. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 € Chiens ou chats tenus en laisse). Aire pour camping-cars. Zone Wi-fi à l'accueil. Piscine exterieure chauffée avec balnéo.
A 400 m d'une plage surveillée de 7 km de long, Catherine et Pierre, les nouveaux propriétaires de ce camping, vous accueilleront avec leur grande gentillesse dans le golfe du Morbihan. Ce camping situé entre le château de Suscinio et la chapelle de Penvins, monuments classés, offre une belle piscine chauffée avec banquettes massantes. Vous pourrez flâner dans les environs et profiter des activités proposées par le camping et ses partenaires. Adonnez-vous à la plongée, au *kite surf*, ou restez sur le site du camping et faites une partie de pétanque, de volley-ball ou de ping-pong…

■ **LA FERME DE LANN HOËDIC*****
Rue Jean-de-La-Fontaine
Lann Hoëdic
✆ 02 97 48 01 73
www.camping-lannhoedic.fr
contact@camping-lannhoedic.fr
A Sarzeau, prendre direction Le Roaliguen près du Super U.

Fermé du 1er novembre au 31 mars. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h (18h en basse saison). Terrain de 3,6 ha. 108 emplacements (emplacements de camping). Sol : herbeux. Emplacements caravanes : 108. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 7 € à 9,40 €. Résidences mobiles « O'Hara ». Forfaits en courts séjours. Animaux acceptés (2.50 €. Carnet de vaccination obligatoire). Wi-fi gratuit. Animations.
Situé en Presqu'île de Rhuys, le camping La Ferme de Lann Hoëdic vous propose un environnement « nature » à proximité de la plage de Roaliguen (réputée pour sa tranquillité). L'accueil y est chaleureux et convivial. Locations de vélos, animations pour enfants – mini-ferme – proche et simple. Accueil particulier aux randonneurs et vélo-randonneurs grâce au local de stockage et de nettoyage de vos bolides ! Situé sur le GR 34, les animateurs sauront vous faire bénéficier des sentiers de la presqu'île. Point petit déjeuner fermier, panier de pique-nique et salle pour les groupes. Idéal !

Emplettes

■ **LA NURSERIE DU GOLFE**
Chemin de Bénance
✆ 06 79 93 84 54
www.lanurseriedugolfe.com
lanurseriedugolfe@gmail.com

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h30 et de 18h15 à 20h30. Visite de la ferme aquacole le mercredi, vendredi et dimanche de 11h à 12h. Ouvert le dimanche. Assiettes marines à partir de 8 €.
Une visite originale d'une ferme aquacole et horaire malin : à l'heure de l'apéri-huîtres ! De la production de phytoplancton au nursage, en passant par la vie larvaire, vous en saurez plus sur l'élevage des bébés huîtres. Marie Gabrielle, originaire des Antilles vous accueillera au milieu de ses parasols et palmiers pour « tenter » de vous transmettre sa passion. Les chantiers sont ouverts au public, pour vous intégrer dans l'évolution des secrets de croissance grâce à la production locale du phytoplancton. Nouveauté : la production très innovante de la Spiruline Marine, qui, associée aux micro-algues, se développe par photosynthèse. Vous pourrez déguster « un shooter » de cet élixir de jouvence marine. Dégustation sur place des huîtres et autres palourdes affinées à la Spiruline marine sur un succulent pain de seigle. Innovant n'est-ce pas ? Organisation de groupes de travail, soirée à thème (avec, pourquoi pas, une rencontre avec la lune ! si si !). Belle perspective de moments magiques sur les eaux calmes du Golfe !

LE FUMAGE D'ARZON
9, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 41 86 76 – www.fumage-arzon.fr
fumagearzon@gmail.com
Horaires : du mardi au samedi 9h-12h30/16h-19h. Dimanches et jours fériés : 9h-12h30. Fermeture annuelle de janvier à mi-février.
En 1990, Patrick Chauchard ouvre sa première boutique à Arzon. Il commence alors une aventure qui aujourd'hui ravit les clients depuis 28 ans. Le saumon frais arrive d'Ecosse en qualité Label Rouge, fumé au hêtre vert et au sel de Guérande, il est tranché à la main, mis sous-vide en filets entiers, en darnes ou en pavés. Ont été ajoutées des conserves de poissons, avec sardines à l'huile, morgates du golfe, thon germon et rillettes de poisson fumé. Vous pouvez retrouver ses produits sur les marchés de la presqu'île de Rhuys et celle de Quiberon, dans les différents salons de la gastronomie, en vente directe à la boutique d'Arzon, de Sarzeau et nouvellement à Nantes ou encore sur la boutique en ligne. Expédition en France métropolitaine en colis isotherme, avec réception le lendemain. Entrer au fumage d'Arzon, c'est pénétrer dans le monde de la gastronomie de la mer.

RIA D'ETEL

Situé à une trentaine de minutes de Vannes et 10 minutes de Carnac, le Pays de la Ria d'Etel est un lieu tout à fait privilégié. Mais précisons d'abord que l'Etel n'est pas une rivière mais une ria : ce mot désigne la partie aval d'une vallée encaissée, envahie par la mer. C'est ainsi qu'elle ressemble au golfe du Morbihan, modèle mignature, avec ses anses abritées, ses rochers ainsi que ses petits bois de pins… La ria, c'est plus exactement 135 km de côtes aux doux et agréables paysages que vous pourrez découvrir en vélo ou à pied (itinéraires fléchés). Et, pour la petite histoire, la ria est également liée à de grands peintres tels Gauguin qui aimaient venir y travailler tant la luminosité y est exceptionnelle…

Belz

LES ALGUES MARINES
Saint-Cado
8, place Pen-er-Pont
✆ 02 97 55 33 30
lesalguesmarines.e-monsite.com
lesalguesmarines@orange.fr
♿
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Accueil des groupes. Terrasse.
A la tête des Algues marines depuis 2013, Lionel et Sophie vous accueillent dans ce restaurant bénéficiant d'un cadre exceptionnel à Saint-Cado, les pieds dans l'eau face à la Ria d'Etel. Préparée à base de produits frais et locaux pour la plupart, la cuisine y est traditionnelle. A la carte, vous trouverez des produits de la mer (huîtres, langoustines, moules, plateaux de fruits de mer sur commande…), mais aussi des galettes, des salades repas, des andouillettes… En dessert, vous pourrez déguster les pâtisseries maison comme le crumble aux pommes et caramel au beurre salé. L'ambiance est familiale et le cadre, magnifique.

COTE ET JARDIN
1, rue du Dr Laennec
✆ 09 81 00 22 02
♿
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Formules de 12 € à 25 € – Carte et suggestions. Chèque Restaurant. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
C'est en 2015 que Côte et Jardin a ouvert ses portes à Belz pour le plus grand bonheur des nombreux résidents et touristes de cette belle rive. En pénétrant dans la salle, vous passerez devant la cuisine ouverte à la vue de tout un chacun. Rien à y cacher : tout est frais, du jour et local. Dans un cadre assez intimiste, ce restaurant très familial offre 25 couverts en intérieur, vous aurez le choix entre les nombreuses formules proposées. Le jour de sa visite, le *Petit Futé* a pu se régaler d'une poêlée de petit gris de Groix et de chanterelles du bois voisin puis d'un fondant rognon de veau à la graine de moutarde accompagné de pommes grenailles. A l'ardoise du jour : une tarte aux champignons grillés, potimarron et cheddar, un croustillant de poire rôtie au bleu d'Auvergne, suivi par un chili con carne – au couteau ! -, une belle assiette « terre-mer » avec rouget rôti et ses deux magrets. Pour terminer en douceur, une petite crêpe Suzette au caramel au beurre salé. Beaucoup d'originalité et de simplicité dans la cuisine familiale de cette Finistérienne de souche ! L'été, un jardin gazonné vous permettra de profiter de la douceur maritime du village.

■ **CAMPING DE SAINT CADO****
Saint-Cado
3, Pen-Perleieu
✆ 02 97 55 31 98
camping-saintcado.com
info@camping-saintcado.com

Ouvert du 1er avril au 15 octobre. Terrain de 2,5 ha. 86 emplacements. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 9,40 € à 16,40 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 225 € à 605 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,80 €). Wi-fi payant. Service de boulangerie chaque matin en saison.
Camping familial créé en 1971, le camping de Saint-Cado domine le port et la Ria d'Etel. D'ailleurs, il dispose d'un accès direct à une petite plage. Il vous suffira de descendre quelques marches pour y être… Au niveau des équipements et services proposés, vous retrouverez une aire de jeux pour les enfants, un terrain de tennis, un coin ping-pong, un terrain de pétanque, mais aussi un service de boulangerie tous les matins en haute saison. Des restaurateurs ambulants viendront également vous proposer des plats à emporter quelques soirs en semaine, en haute saison. Le camping de Saint-Cado, avec ses emplacements plats et herbeux sur un terrain arboré les pieds dans l'eau, se verra être un endroit bien sympathique pour passer des vacances calmes et reposantes.

■ **BISCUITERIE KERJEANNE – ATELIER DE PÂTISSERIE BRETONNE**
26, route d'Auray
✆ 02 97 55 38 97
www.kerjeanne.fr
contact@kerjeanne.fr
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 8h à 12h30.
Vos premiers pas dans le magasin seront happés par cette vue sur l'atelier de fabrication où travaillent les pâtissiers à façonner tous les produits présentés à la vente. Les curieux pourront d'ailleurs profiter de la visite de l'atelier de production qui a lieu tous les jeudis matins à 11h. Créée en 1963, la boutique a de nombreux adeptes et on comprend pourquoi. Ici, il y a un grand choix de biscuits bretons dont les fameuses galettes ainsi que les palets en boîte ou en sachet. Mais ce n'est pas tout ! On peut également y trouver des quatre-quarts breton, véritable gâteau breton, des fars aux pruneaux, des kouign-amann, des gâteaux breton au caramel beurre salé de Guérande Karimel Breizh… Sans oublier toutes les autres douceurs et gourmandises telles que les bonbons fondants au caramel, les confitures et miels, les chocolats, les entremets… La biscuiterie Kerjeanne complète son offre avec des produits salés, des boissons et des idées cadeaux… Futé : on peut passer commande sur leur site internet !

■ **CAVE DE LA RIA**
9, rue Général de Gaulle
✆ 02 97 32 01 82
info@lacavedelaria.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h.
Installée en face de la mairie de Belz, la cave de la Ria a ouvert ses portes en juillet 2017. On y retrouve une belle sélection de vins mais aussi des spiritueux, du cidre et des bières artisanales locales. Le patron, c'est Simon qui vous accueille dans sa cave avec plaisir et bonne humeur. N'hésitez pas à lui demander conseil pour trouver la bouteille qui accompagnera idéalement votre repas. En général, il ne se trompe pas ! Le plus : la cave fait office de bar à vins le vendredi soir et le dimanche matin à l'occasion des deux marchés hebdomadaires de Belz. Une belle façon de découvrir la boutique… Simon sélectionne également ses vins pour certains restaurants locaux, sélection faite sur mesure en fonction des cartes et menus proposés.

Etel

Ancien port thonier au début du siècle, cette petite commune côtière, blottie entre le port et la butte de Kérévin, s'étale ensuite vers la rivière du Sach. Etel est un petit port de pêche et de plaisance dont le nom est un ancien mot français, ételle, qui désigne une grande vague (voir la barre d'Etel). En 1937, 250 thoniers animaient le port dans un fourmillement d'activités hautes en couleurs. C'était de grands dundees à deux mâts qui portaient une superbe voilure allant du rose au brun. Grâce à de longues perches abaissées de chaque côté, les marins pêchaient le thon à la ligne. Les thoniers avaient d'ailleurs leur fête qui, aujourd'hui, a été remplacée par la fête du thon qui a lieu tous les ans. Une manifestation appréciée comprenant notamment des repas traditionnels de thon grillé le midi et le soir. Etel offre par ailleurs des paysages variés, petits ports, parcs ostréicoles, étangs et bois, vastes zones dunaires, grandes plages…

■ **MUSÉE DES THONIERS**
3, impasse Jean Bart
✆ 02 97 55 26 67
www.museedesthoniers.fr
musee.thoniers@orange.fr
Ouvert d'avril à fin septembre + toutes les vacances scolaires + de mi-décembre à mi-janvier. Ouvert du mardi au dimanche. En juillet et août : ouvert le lundi également. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5,50 € (pMR 3,50 €). Enfant (de 8 à 12 ans) : 3,50 €. Groupe (10 personnes) : 3 € (guide et chauffeur gratuits (à partir de 10 enfants)). Tarif famille : 14,50 € (2 adultes et 2 enfants de moins de 8 ans). Tarifs réduits divers. Carte de fidélité : 20 €.
Embarquez comme un moussaillon de l'époque de la pêche au thon ! Découvrez des vieux gréements partiellement reconstitués et la grande histoire du port thonier, celle de ses marins pêcheurs et des conserveries. La sardine, le thon et la voile, les chaluts, le sauvetage le patrimoine. A travers des maquettes paysagères, des témoignages de marins, des vidéos, les visiteurs voguent au fil de la Ria d'Etel dans une aventure pleine d'émotions. Le musée propose également des expositions virtuelles et des expositions temporaires, comme « le Sauvetage en mer en pays d'Auray ». La tempête de 1930 et le Noël des Gens de mer (Crèches maritimes et témoignages) sont à l'honneur. Des artistes s'exposent également sur le site.

LA GOURMANDINE
3, rue du Moulin
Le Pont du Sach
✆ 02 97 55 98 97
creperie.gourmandine@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Fermé le jeudi hors vacances. Formule : 12 € (un verre de cidre, une galette de blé noir complète, une crêpe froment beurre sucre. Midi et soir). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

C'est avec beaucoup de gentillesse que Virginie vous accueille à la Gourmandine, crêperie justement nommée, qui a pris ses quartiers dans une jolie maison de maître des années 1930, avec vue sur le jardin et sur la rivière de Sach. Le nom est effectivement bien choisi, car ici, on privilégie la qualité avant tout : les légumes sont issus de producteurs locaux et on utilise beaucoup d'ingrédients biologiques comme la farine, le lait, les œufs, le beurre ou encore les glaces. On découvre quelques spécialités telles que la Paysanne, composée de fondue de poireaux, saucisse et tomate cuite. En dessert, on craque pour la poire chocolat maison. Notez que quelques soirées spéciales sont également organisées. Rendez-vous sur leur page Facebook pour plus d'informations à ce sujet.

MAURICETTE
64, rue de la Libération
✆ 02 97 55 56 49

Basse saison : ouvert du jeudi soir au dimanche après midi inclus. Haute saison et vacances scolaires : ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 16h à 22h, sauf le mercredi. Réservation recommandée. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Boutique. Brocante.

Nouvelle arrivée à Etel depuis juillet 2016, Mauricette joue la carte de la fraîcheur et de l'authenticité. En plus d'être une crêperie, vous pourrez y venir pour le goûter ainsi que pour faire quelques achats… Eh oui, Mauricette est aussi un salon de thé et une boutique. Déjà de l'extérieur, cet établissement dénote, mais quand on franchit le seuil, on est sous le charme. L'accueil est fort sympathique, et les crêpes sont très bonnes, n'hésitez pas à goûter également les gâteaux maison. Ce jour-là, le Futé a choisi la Vegette (aux légumes) mais il y a aussi la Champette, la Biquette ou la Henriette pour le dessert. Vous l'aurez compris, tous les noms se finissent en « ette » ! Mauricette vous accueille pour déjeuner, gouter, dîner, faire du shopping et chiner… Un concept innovant pour lier l'utile à l'agréable et repartir avec un petit souvenir de ce lieu unique. D'ailleurs nous vous conseillons vivement de réserver tant l'endroit est prisé.

AU PETIT PRINCE
4, place de la République
✆ 02 97 55 30 53
www.aupetitprince-etel.com
contact@aupetitprince-etel.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche de 8h à 13h et de 15h à 19h. Ouvert tous les jours en été.

C'est à Etel que se trouve le laboratoire d'élaboration des produits que l'on trouve dans les magasins d'Auray, d'Etel, de Baud et de Carnac. Dans quelques mois, ce laboratoire se déplacera à Pluvigner pour son développement. Il comprendra une équipe de 6 à 7 personnes. Le magasin d'Etel restera bien sûr pour le grand plaisir de ses clients de plus en plus accros aux nouveautés de Maëlig Georgelin et de sa charmante sœur Emeline. Venez déguster la spécialité : « La Barre d'Etel » pour le goûter, les Huîtres de la Ria en Chocolat. Tout est réuni dans un décor aux couleurs chatoyantes : les macarons, celui au kalamansi (un citron de Malaisie) est « une tuerie » dirait ma vieille tante gourmande. Le Petit Futé curieux s'est pâmé avec celui à l'érable et noix de pécan. Cakes, boites à sardines au chocolat, oursons géants à la guimauve, chocolats, coffrets cadeaux et le dernier livre de Maëlig : *Mes ateliers de pâtisserie*, ingrédients et stages pour vous faire évoluer dans vos confiseries ou spécialités bretonnes. Accueil des plus charmants !

ROCHEFORT-EN-TERRE ★★★

La situation géographique de Rochefort-en-Terre, sis sur un éperon rocheux dominant des gorges profondes, a fortement influencé la vie de la cité. Rochefort se trouvait être en outre une voie de passage stratégique menant de La Roche-Bernard vers Malestroit et Josselin… Les Romains le comprirent très vite et édifièrent sur le site villas, temples et camp fortifié. Au Moyen Age, la motte féodale qui remplace le castrum romain s'enrichit rapidement d'un donjon et peu à peu, à l'ombre du château, œuvre des seigneurs de Rochefort, un nouveau bourg prend son essor. Mais la trop grande notoriété de la famille de Rochefort vaut à la place forte d'être démantelée à deux reprises en 1488 et en 1594. Le château est reconstruit au XVII[e] siècle, mais les Chouans le démolissent à nouveau pendant la Révolution. Le bourg poursuit cependant son développement et autour de 1900, le tourisme (déjà !) fait son apparition, attirant ici paysagistes et artistes divers. Parmi eux, le peintre américain Alfred Klots : il rachète les ruines du château et s'installe dans les communs qu'il transforme en magnifique manoir breton. Depuis 2013, ce château, propriété de la commune de Rochefort-en-Terre ne se visite pas mais le parc est accessible tous les jours de mai à septembre. En 1911, le peintre américain crée à Rochefort le premier concours de maisons fleuries, contribuant à affirmer la vocation touristique du bourg. Depuis, ce village est toujours aussi fleuri, ce qui lui vaut le classement 4 fleurs et d'être classée hors concours depuis 1967 ! Rochefort-en-Terre fait partie du circuit des Petites Cités de caractère ; c'est également un des Plus Beaux Villages de France depuis 2016. Ne pas manquer de mi-décembre à début janvier de chaque année les illuminations nocturnes de la ville et ses animations de Noël. Lumineux et féerique !

■ **ROCHEFORT-EN-TERRE TOURISME**
3, place des Halles
✆ 02 97 26 56 00
www.rochefortenterre-tourisme.bzh
info@rochefortenterre-tourisme.bzh

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Moyenne saison (vril, mai, juin, septembre) : lundi-samedi 10h-13h et 14h-17h30 ; jours fériés 14h-17h30. Basse saison (février, mars, octobre, novembre) : lundi-samedi 14h-17h30. Décembre (pendant les illuminations) : lundi-samedi 14h-19h. Fermé en janvier (après les vacances scolaires) et le 1er mai.
Rochefort-en-Terre est l'une des premières villes fleuries de France et, depuis 2016, l'un des villages préférés des Français. Nombre d'artisans ont choisi d'y installer leur atelier : peintres, fileurs de verre, travail du cuir et de l'ardoise… Rochefort-en-Terre, c'est la douceur de vivre qui rime avec le patrimoine, un vrai petit paradis dans lequel il fait vraiment bon flâner. Outre les brochures éditées par l'office de tourisme (plan de visite du patrimoine, guide restauration-hébergement, agenda des festivités estivales) et les nombreuses documentations et autres dépliants gratuits, un espace boutique propose à la vente un panel de produits : un livre sur l'histoire de Rochefort-en-Terre, le livre et la carte des Plus Beaux Villages de France, la Médaille touristique de Rochefort-en-Terre frappée de la Monnaie de Paris (2013), mais aussi de nombreux produits locaux. Ce charmant village est l'un des sites les plus visités de Bretagne.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE ROCHEFORT-EN-TERRE** ★
14, rue du Château
✆ 02 97 26 56 00
www.rochefortenterre-tourisme.bzh
info@rochefortenterre-tourisme.bzh
Ouvert toute l'année. Seul le parc se visite librement tous les jours de 10h à 18h30. Tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit.
Le château de Rochefort-en-Terre est propriété de la commune depuis 2013. Déjà en partie rénové, il offre de beaux points de vue et invite à la flânerie. On ne le visite pas, mais on se promène avec plaisir dans le parc. On découvre le puits, la chapelle fraîchement rénovée et la splendide vue des remparts. Le château actuel fut, au début du siècle, restauré avec goût par le peintre américain Alfred Klots, à partir d'éléments extérieurs rapportés. Des visites guidées sont régulièrement organisées par l'office de tourisme. Le parc abrite de nombreuses manifestations : marchés, spectacles, expositions… À ne pas manquer : les Médiévales de Rochefort-en-Terre le 15 août.

■ **NAIA MUSEUM**
14, parc du château
✆ 02 97 40 12 35
www.naiamuseum.com
naiamuseum@gmail.com

Ouvert toute l'année. Nocturne pendant les illuminations de décembre. Fermeture en janvier. Basse saison : du lundi au samedi de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h30 à 19h. D'avril à septembre ouvert tous les jours de 10h30 à 18h30. En juillet et août de 10h30 à 19h. Fermé le lundi hors vacances scolaires. Octobre, novembre, février, mars : consulter le site Internet. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 11 à 18 ans) : 4 €. Pass annuel : 18 €. Chèque Vacances. Visite de groupe libre ou accompagnée. Boutique. Animations.
Unique en son genre, le Naïa Museum s'impose comme le lieu insolite à découvrir à Rochefort-en-Terre. Il vous plonge dans les arts de l'imaginaire, entre inspirations fantastiques et visionnaires. Ses œuvres d'art, contemporaines pour leur grande majorité, ne ressemblent en rien à ce que proposent habituellement les musées. À la première visite, vous êtes subjugué par un monde onirique, effrayant, magique, troublant, déroutant… Œuvres en mouvement, ambiances musicales, effets de lumière : tout est fait pour que vous vous sentiez hors du monde, dans des dimensions parallèles où l'émerveillement prend le pas sur la rationalité. Vous vous sentez tour à tour dans un film, tour à tour dans un roman fantastique. Le lieu provoque une fascination presque addictive : le Naïa Museum est un lieu que l'on a du mal à quitter et où l'on aime revenir.

Le couvert

■ **LES ARDOISIÈRES**
4, place Saint-Michel
✆ 02 97 43 47 55

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation impérative. Menus de 13,50 € à 16,50 € (le midi et weekend). Carte : 18 € environ. Carte et pizza au service du soir. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
Les Ardoisières est une valeur sûre à Rochefort-en-Terre. On apprécie la petite terrasse sur le devant où il fait bon prendre un verre avant de passer à table. La carte est courte, mais de saison, et celle de burgers fera le bonheur des plus pressés. Nous avons aimé l'accueil. Une belle adresse dans ce village médiéval très dynamique. À découvrir sans hésitation, mais comme pour tous les restaurants de Rochefort, s'armer parfois de patience pour y déjeuner. Réservation indispensable.

■ **LE COMPTOIR DES LANVAUX**
Moulin Neuf
✆ 06 43 51 75 42
www.comptoirdeslanvaux.com
info@comptoirdeslanvaux.com
Menus de 14,50 € à 18,50 €. Menu enfant : 11,50 €. Formule du midi : 13,80 € (menu « sur le pouce » : burger et accompagnement du jour). Menu du marché de 23 à 27,50 €. Carte de snacking. Accueil des groupes. Terrasse.
A l'étage de l'accueil du Domaine du Moulin Neuf, un restaurant bio et locavore vous permettra, dans un site superbe devant l'étang du même nom, de savourer une cuisine fraîche, originale et faite maison. Selon les

approvisionnements du jour, l'offre se fera autour de légumes locaux, viandes bio et poissons sélectionnés. La carte est courte, preuve de l'authenticité de l'élaboration des plats. En parallèle, le Liquidambar, au rez-de-chaussée, vous proposera des cocktails et des boissons « nature », ses cagettes à emporter ou sur place à base de poissons, fromages et charcuterie. Pour terminer sur une note sucrée, n'hésitez pas à déguster les produits « Terre de Glace » à Ruffiac, entreprise localement connue pour l'élaboration artisanale de ses produits. Bel environnement dans le cadre du Domaine du Moulin Neuf !

LA PETITE BRETONNE
8, rue Porte-Cadre
✆ 02 97 43 37 68
Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 22h ; le dimanche soir de 19h à 22h. Carte : 8 € environ (spécialités de galettes autour de 8 € et spécialités de crêpes autour de 7 €). Accueil des groupes (sur réservation. Proposition de menus spéciaux). Chaises bébé. Petite terrasse de 10 couverts d'avril à septembre.
La Petite Bretonne est installée à Rochefort-en-Terre depuis près de 20 ans. Crêperie authentique labellisée Crêperie gourmande, les saveurs qu'elle met à l'honneur sont traditionnelles et ont un goût d'enfance pour ceux qui ont eu la chance d'avoir une grand-mère bretonne. Elle compte dans ses spécialités une sélection de galettes au beurre d'ail, gourmandes et parfaitement assaisonnées, son éponyme Petite Bretonne (andouillette, oignons mijotés au cidre, crème fraîche) la Triskell (trio de galettes sur lit de salade) ou l'Attrap'andouille (andouille, fromage de Trappes, pommes de terre et salade). Pour les desserts, c'est crêpes ou coupes glacées, avec notamment des préparations de pommes caramélisées ou du caramel au beurre salé maison.

Le gîte

DOMAINE DU MOULIN NEUF***
Étang du Moulin-Neuf
✆ 02 90 73 46 27
www.domaine-moulin-neuf.com
info@domaine-moulin-neuf.com
Ecolabel européen. Fermé du 6 janvier au 7 février. Accueil jusqu'à 20h (prévenir pour des arrivées plus tardives). 50 chambres (cottages). Studio / appartement à partir de 49 €. Petit déjeuner : 10 € (espace cuisine dans les cottages). Lit supplémentaire : 10 € (lit parapluie). Parking inclus. Location de draps 7 €/séjour. Location kit de serviettes 6 €/personne. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (5 €/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (le Comptoir des Lanvaux). Salon de jardin. Tv satellite.
Dans le Giron de Terres de France, cette résidence se situe sur un magnifique espace de verdure, de bois et d'étang. Les 50 chalets de 4 à 6 personnes, avec cuisines intégrées, sont disséminés dans un espace privatisé, près des aménagements de loisirs compatibles avec le confort des résidents : piscine chauffée, barbecue, terrains de sport, bibliothèque, salle TV et espaces jeux durant la journée. L'ensemble a obtenu le label Eco-responsable de Qualité. Pour vos séminaires ou rencontres familiales, une salle avec une grande capacité d'accueil peut accueillir de cinq à une centaine de personnes. Un restaurant bio et un café « plaisir » sont à votre disposition devant le lac, côté Rochefort-en-Terre.

Loisirs

MOULIN NEUF AVENTURE – BASE DE LOISIRS
Étang du Moulin Neuf
✆ 02 97 26 56 00
info@rochefortenterre-tourisme.bzh
Fermé du 25 septembre au 27 avril. Basse saison : ouvert le week-end et les jours fériés de 13h à 19h. Haute saison : tous les jours de 13h à 19h. Accès gratuit et tarifs selon les activités.
Base de loisirs située à quelques pas de Rochefort-en-Terre, Moulin Neuf Aventure offre un bel espace de détente et de complicité aux familles. Autour d'un étang de 15 hectares, dans un écrin de verdure, le site propose de nombreuses activités, pour réjouir petits et grands. Choisissez parmi les activités nautiques avec le pédalo, le paddle, le kayak ou… la Water-bulle pour marcher sur l'eau ! Si vous préférez la terre ferme, louez un vélo, une rosalie ou un kart et prenez de la vitesse ! Envie de vous creuser les méninges : le géocaching et la course d'orientation, sortes de chasses au trésor actuelles, seront des activités parfaites ou encore un *escape game* ! Ceux qui ne veulent plus toucher terre pourront même tester la grande tyrolienne ou le parcours dans les arbres ! Et bien sûr, il y en a aussi pour ceux qui rêvent de *farniente* ou de calme : plage où poser une serviette, jeux pour enfants à proximité, possibilité de pêche et même une terrasse pour une pause rafraîchissante et/ou gourmande au Liquidambar ou au Comptoir des Lanvaux.

Sorties

L'ART GOURMAND
2, rue des Scourtets
✆ 02 97 43 46 69
lesdelicesgourmandsdisa@orange.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h30. Fermeture le lundi hors vacances scolaires. Terrasse. Boutique.
Faites une pause gourmande dans ce charmant salon de thé ! Dans cet ancien relais de poste réaménagé en boutique-salon de thé, on vous propose un panel incroyable de gourmandises à choisir dans la boutique et à déguster sur place (ou à emporter). Le salon de thé propose un vaste choix de thés et de délicieux chocolats chauds, incontournables, surtout si l'on vient en plein hiver. L'été, on profite de la terrasse (accessible par l'intérieur) ou de la fraîcheur de la salle toute de pierres apparentes, et on s'offre une délicieuse coupe de glace artisanale.

Dans les environs

Questembert

OFFICE DE TOURISME DE QUESTEMBERT
15, rue des Halles
✆ 02 97 26 56 00
www.rochefortenterre-tourisme.bzh
info@rochefortenterre-tourisme.bzh

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h30. Avril, mai, juin et septembre : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h30 Jours fériés de 14h à 17h30 (fermé le 1er mai). Février, mars, octobre, novembre : du lundi au samedi de 14h à 17h30. Décembre : jusqu'à 18h30.
L'office de tourisme est regroupé avec Rochefort-en-Terre et la Vraie-Croix : tous les trois forment une entité unique. Il propose des plans de visite, des visites guidées pour les groupes tout au long de l'année, sur réservation, ainsi qu'en juillet et août, des visites guidées des trois cités fleuries. Organisez votre séjour, vos visites, découvrez le patrimoine architectural, naturel, artistique… Il y a tant à faire !

Autre adresse : 3, place des Halles – Rochefort-en-Terre
Outre les célèbres halles de Questembert, on soulignera l'intérêt de bâtiments comme l'hôtel Belmont et sa tourelle, l'hôtel de Carné, les différentes fontaines et les lavoirs des XVe et XVIe siècles, comme celui de l'ancien presbytère, la chapelle Saint-Michel du centre-ville construite en 1440 et restaurée à partir du XVIIIe siècle. La région possède par ailleurs d'autres très belles chapelles remontant aux XIIe et XIIIe siècles. Au sud du bourg, les chapelles de Saint-Jean et Notre-Dame-de-l'O (en direction de Péaule), à l'ouest, la chapelle de Saint-Doué et au nord la chapelle de Lesnoyal dont l'if et le petit cimetière sont inscrits à l'inventaire des Monuments historiques. Enfin, pour les amateurs, Questembert (et ses environs) possède 38 km de sentiers de randonnées et de VTT.

LES CAUDALIES
Place du 8-mai-1945
✆ 02 97 26 11 51
www.lescaudaliesquestembert.com
familly.audren@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h à 16h et de 18h à 21h ; le mercredi de 9h à 16h ; le week-end de 10h à 16h et de 18h à 21h. Ouverture possible le mercredi soir pour les groupes. Réservation recommandée. Menus de 11,90 € à 28,90 €. Menu enfant : 8,90 €. Plat du jour : 8,90 € (entrée + plat ou plat + dessert : 11,90 € / Entrée + plat + dessert (ou café) + 1/4 vin : 13 €). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle de réunion équipée (24 couverts). Restaurant : 66 couverts). Chaises bébé. Terrasse. Parking gratuit.
En 2018, Les Caudalies ont changé de propriétaires. Ce sont Virginie et Martial Audren qui ont repris le flambeau de ce charmant restaurant de Questembert. Leur *credo* ? Une cuisine fraiche, avec des produits locaux et du fait-maison ! Ajoutez à cela la passion de plus de 17 ans de métier et des petits prix, et l'on tient là une formule gagnante. La cuisine traditionnelle s'allie à l'exotisme pour des saveurs gourmandes qui font leurs preuves : *burger* au curé nantais, poisson du jour en croute de chorizo, souris d'agneau au romarin, entrecôte (Angus) frites, île flottante avec caramel au beurre salé, financier aux agrumes… Qu'il s'agisse d'un repas de groupe, d'une pause déjeuner ou d'une sortie entre amis, Les Caudalies sont une valeur sûre.

MOULIN DE CÉLAC
Étang de Celac
✆ 02 97 26 00 06
www.moulindecelac.com
contact@moulindecelac.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 33 €. Menu enfant : 10 € (moins de 10 ans). Plat du jour : 11 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 60 couverts. Possibilité de privatisation de tout l'établissement). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
La façade de pierre du Moulin de Célac, égayée par de fenêtres vertes offre un aspect bucolique et sa terrasse avec vue sur le plan d'eau est charmante. Au menu, des plats traditionnels revisités, mais aussi des pizzas, puisque le lieu est aussi une pizzeria, des coupes glacées pour satisfaire toutes les envies. Depuis 2012, l'établissement détient le titre de « Maître Restaurateur », un gage de qualité et de cuisine élaborée sur place à partir de produits frais. C'est bien la confirmation que vous allez vous régaler !

Marché

Le marché hebdomadaire a lieu le lundi matin et une grande foire régionale voit le jour le 1er lundi de chaque mois. La cité se transforme alors en un grand marché à ciel ouvert. Entre 8h et 13h, de nombreux commerçants vous attendent sous les halles de Questembert, classées aux monuments historiques. C'est d'ailleurs l'un des plus grands marchés de la région ! Il y a également un marché de producteurs locaux sous les mêmes halles tous les mercredis soir à partir de 17h suivi en été de concert et de repas à déguster.

VANNES ★★★★

Vannes, ville préfecture, est le chef-lieu du Morbihan. Bâtie en amphithéâtre au fond du golfe du Morbihan, la cité des Vénètes constitue un point de départ pour les excursions vers la célèbre petite mer. A une heure de Rennes, Nantes, Quimper et Saint-Brieuc, à trois heures et demie de Paris par l'autoroute, trois heures par TGV, une heure par avion, *Gwened* (en breton) ou *Vann* (en Gallo) est aussi à une heure et demie, par voie express de l'aéroport de Nantes, à 30 minutes de celui de Lorient. Vannes est entourée immédiatement de Séné et Arradon au sud, de Theix à l'est, de Saint-Avé et Plescop au nord et de Ploeren à l'ouest. La vieille ville médiévale est regroupée autour de la cathédrale Saint-Pierre, est entourée de remparts, et est visitée pour son riche patrimoine architectural. *Darioritum*, nom antique de Vannes, fut fondée à la fin du Ier siècle av. J.-C. après la guerre qui opposa le peuple des Vénètes aux légions de César. La ville accueille l'évêché et les ordres religieux catholiques en 465 lors du concile de Vannes qui consacre Patern. Au cœur d'un comté qui forme un véritable espace-frontière, la cité est conquise en 578 par le roi Waroch II qui organise le Bro Waroch dont Vannes est la capitale. Ville de Nominoë et cité royale de Bretagne, Vannes devient après la guerre de succession de Bretagne le siège de la puissance ducale. Théâtre de l'Union de la Bretagne à la France en 1532, Vannes connaît un essor religieux exceptionnel au cours du XVIe et XVIIe siècles avant de sombrer dans la langueur jusqu'aux années 1870 et l'installation de régiments. L'après Première Guerre mondiale marque le temps des mutations alors que l'après Seconde Guerre mondiale marque celui de la croissance économique et démographique.

■ **OFFICE DU TOURISME**
Quai Tabarly ✆ 02 97 47 24 34
golfedumorbihan.bzh
tourisme@golfedumorbihan.bzh

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 18h. Ouvert le dimanche (10h à 13h pendant les vacances printemps et de Toussain, du 15 au 30 juin et du 1er au 15 septembre).
Depuis le mois d'avril 2017, l'activité de cet office a été transférée au nouvel office de tourisme, Golfe du Morbihan Vannes Tourisme. Avec le statut d'E.P.I.C. (établissement public à caractère industriel et commercial), son siège se trouve à la Maison du Tourisme sur l'esplanade du port de Vannes. Les bureaux des 5 communes (Vannes, Arzon, Sarzeau, Saint-Gildas-de-Rhuys et Grand-Champ) continueront leur activité ainsi que les sept bureaux saisonniers. Tout au long de l'année, ce nouvel office de tourisme vous accueille et vous propose une offre diversifiée de visites et activités sur la ville et la région. Enfin, retrouvez à tout moment les activités, les itinéraires de randonnée pédestre, les restaurants et manifestations sur votre smartphone ou tablette avec l'appli Vannes Tour ! La Maison du Tourisme, rénovée depuis fin 2015, est le passage obligé pour bénéficier de conseils personnalisés et préparer un programme sur mesure.

Pour s'y rendre

■ **NAVIX**
Gare Maritime
9, allée Loïc Caradec
Parc du golfe ✆ 02 97 46 60 00
www.navix.fr – info@navix.fr

Ouvert tous les jours. Bateau restaurant haute saison samedi soir et dimanche midi. Voir dans la rubrique « Restaurant » Bateau croisière Mor Bihan ». Tarifs selon période. Chèque Vacances.
Navix, dont le siège social se trouve à la gare maritime de Vannes, vous propose des trajets vers Belle-Ile-en-Mer, Hoëdic, Houat, le Golfe du Morbihan et ses îles… Exclusivité Navix : la croisière sur le golfe du Morbihan peut vous amener dans la rivière d'Auray. (1 départ par jour, départ de Saint-Goustan, le port d'Auray). Autre exclusivité Navix : la Ria d'Etel avec départ d'Etel (d'avril à septembre durée : 1 heure 30). Les différents ports de départ sont : Vannes, Port Navalo, Locmariaquer, Auray (Saint-Goustan), Le Bono, La Trinité sur Mer, Etel, Le Croisic, La Turballe. Avec ou sans escale, vous sillonnerez entre les nombreuses iles du golfe, découvrant ainsi les secrets maritimes de ce joyau. Forte de 9 unités dont le dernier né, le Dervenn, vous aurez le confort adéquat pour une traversée paisible et animée. A partir d'avril 2019, sur réservation exclusive par téléphone ou sur place, les déjeuners croisières partiront de Vannes ou de Port-Navalo. Pas d'amis toutous à bord du bateau restaurant. Parking gratuit à 100 mètres de l'embarquement parc du Chorus. Sinon, pour tous les embarquements, grand tour du golfe avec escale sur l'île d'Arz et l'île aux Moines, 2 îles à la journée avec ou sans déjeuner sur l'île d'Arz, tour du golfe et rivière d'Auray. Dans tous les cas, la réservation est vivement conseillée.


© ISABELLE LEDOUX

Les remparts de Vannes.

Autre adresse : Locmariaquer : place Dariorigum ; Arzon : Port-Navalo ; La Trinité-Sur-Mer : la Criée ; Auray : port de Saint-Goustan ; Le Croisic : Place d'Armes ; Etel : Le Port ; La Turballe : Place du général de Gaulle

Points d'intérêt

Monuments

LA CATHÉDRALE SAINT-PIERRE ★★
22, rue des chanoines ✆ 02 97 47 10 88
www.cathedrale-vannes.fr

Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h. Gratuit.
Baptisé aussi « petit basilique mineure » depuis un décret pontifical de 1870, cet ouvrage, reconstruit à partir de la fin du XII[e] siècle sur les fondements de l'ancien édifice, offre une grande diversité de styles (roman, néo-gothique, renaissance), conséquence des nombreuses transformations subies jusqu'au XIX[e] siècle. De style gothique, elle fut élevée sur le site de l'ancienne cathédrale romane. Sa construction s'est déroulée sur cinq siècles, du XV[e] au XIX[e], et si l'on inclut la durée d'existence de la tour-clocher, qui en est la partie la plus ancienne, on arrive à une durée de construction de sept siècles. La nef et le chœur sont du XV[e]. On y trouvera le tombeau de saint Vincent Ferrier. Le trésor de la cathédrale trouve dans l'ancienne salle capitulaire (1782) du déambulatoire, ornée de boiserie Louis XVI du XVIII[e] siècle. Une réelle occasion de se recueillir dans un très bel édifice !

LES REMPARTS ★★
Rue du Rempart
Les remparts de Vannes ont été érigés entre les III[e] et XVII[e] siècles pour protéger la ville de Vannes. Depuis plusieurs décennies, la ville entreprend la remise en état et la mise en valeur des parties des remparts dont elle est propriétaire. Clé de voûte du patrimoine vannetais et élément touristique par excellence, les remparts de Vannes comptent parmi les rares fortifications urbaines qui subsistent encore en Bretagne. Une balade à ne pas manquer.

Balades, flâneries

Vannes est une ville jardin, 10 hectares leur sont consacrés. Voici quelques jardins à ne pas manquer : le jardin des Remparts (fleuron des jardins vannetais, 30 000 fleurs sont nécessaires à sa décoration), le jardin intimiste du manoir de Trussac (rue de Rumor), le jardin à la française de l'hôtel de Limur (caractérisé par une succession de trois terrasses, chacune à des niveaux différents, entrée par la rue des Tribunaux), le jardin de collection ou encore le jardin du château de l'Hermine, entre autres. Le pays de Vannes compte sur ses terres de nombreux sentiers de randonnées. Quantité de chemins côtiers, pédestres et cyclables, sont également aménagés pour des balades plus sportives. Deux itinéraires sont proposés : celui de la rive droite du port qui s'oriente vers la partie maritime de la ville, et celui de la rive gauche du port qui conduit vers Vannes et ses jardins. L'office de tourisme organise un dimanche après-midi par mois une randonnée au pays de Vannes. Encadrées par un guide et un conférencier, ces balades sont l'occasion de découvrir sur le terrain l'histoire et les richesses de la ville.

AQUARIUM OCÉANIQUE TROPICAL DU GOLFE DU MORBIHAN ★★
Rue Daniel-Gilard ✆ 02 97 40 67 40
www.aquarium-du-golfe.com
contact@aquariumdevannes.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le 25 décembre et le 1er janvier. Hors vacances scolaires ouvert de 14h à 18h – Durant toutes les vacances scolaires (toutes zones) ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h – En Juillet et août ouvert de 09h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 14 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 10 €. -10%. Tarif groupe. Abonnement. Possibilité de billet groupé avec le Jardin aux papillons. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Toilettes, parking. Boutique.
Du golfe du Morbihan à la mer Rouge en passant par l'Amazone… Cet aquarium vous invite à une plongée dans trois univers aquatiques, à la découverte de véritables chefs d'œuvres de la nature. Alors que certaines espèces aquatiques du golfe du Morbihan sont en voie de disparition, l'aquarium s'est donné pour mission de les présenter au public afin que chacun puisse être sensibiliser et participer à leur sauvegarde. En apprenant à respecter notre environnement, nous aidons ainsi à maintenir l'équilibre marin du golfe du Morbihan, aujourd'hui menacé. Deux espèces emblématiques sont particulièrement présentées : l'hippocampe et la seiche. L'hippocampe, ou cheval de mer, appartient à la famille des syngnathidés. La seiche, pour sa part, est un mollusque de la famille des céphalopodes (comme le calmar, le nautile ou la pieuvre). Elle a dix tentacules, dont deux plus longs utilisés pour la capture des proies. Il existe environ 80 espèces de seiches, la seiche commune (*Sepia officinalis*) vit près des côtes du Morbihan. Vous découvrez aussi la richesse et la féerie des poissons tropicaux, sans oublier les requins, piranhas et murènes !
L'aquarium de Vannes a récemment mis en place un programme d'observations des hippocampes et des syngnathes dans le golfe du Morbihan. Dans une démarche participative, vous pouvez aider à recenser les hippocampes du golfe.

LE JARDIN AUX PAPILLONS ★
Parc du Golfe
21, rue Daniel-Gilard
✆ 02 97 40 67 40
www.jardinauxpapillons.com
contact@aquariumdevannes.fr
Ouvert du 31 mars au 30 septembre. Ouvert tous les jours. Avril – mai – juin – septembre : Ouvert de 11h à 17h30 et du 7 juillet au 2 septembre : ouvert de de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 11,50 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 8 €. Tarif famille (2 adultes + 3 enfants) : -10%. Visite combinée possible avec l'aquarium (adutes : 20 € enfants : 14,50 €) – Pass découverte -Tarifs réduits sur justificatif (voir site pour + d'infos) : -10%. Chèque Vacances. Visite guidée (pour les groupes).



Centre historique de Vannes.

© MÉLANIE GHOSSON



La cathédrale Saint-Pierre de Vannes.

© ISABELLE LEDOUX

A 100 mètres de l'aquarium, le Jardin aux papillons offre un spectacle aérien et végétal.Il vous accueille parmi ses fleurs des centaines de papillons tropicaux en liberté. La serre tropicale reconstituée de 500 m² est devenue au fil des ans un magnifique jardin tropical où se côtoient une multitude de fleurs. Chaque semaine, dans la nurserie, 400 chrysalides arrivent dans la serre où elles achèvent leur mue dans un éclosoir exposé au public. Ainsi les visiteurs deviennent les témoins de l'éclosion émouvante des papillons. En se promenant dans les allées, entre lianes et arbustes fleuris, ils croisent le vol des papillons affairés à butiner leurs fleurs préférées. Au cours de la balade dans cet Eden reconstitué il n'est pas rare d'en observer certains qui se posent délicatement sur un bras ou une épaule se prêtant quelques instants à une observation rapprochée. Un conseil pratique : les papillons sont très actifs en pleine lumière, il est donc préférable de visiter ce Jardin aux papillons un jour de grand soleil entre 10h et 17h. Par temps gris, ou le soir ils sont toujours là mais il faut les chercher sous les feuilles où ils s'abritent. Bonne découverte ! Espace snacking et mini golf de 18 pistes !

Le couvert

ANNA ET PAUL
23, place du Général-de-Gaulle
✆ **02 97 61 22 02**
www.annaetpaul.com
annaetpaul.restaurant@outlook.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Du lundi au samedi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h30. Réservation recommandée. (entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15,50 € le midi et 28 € le soir / Entrée + Plat + Dessert : 18.50 € le midi et 34 € le soir). Menu végan : même tarif que les autres menus. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation, maxi 30 personnes). Végan-friendly.

Ludmila et Nicolas vous invitent à découvrir une cuisine traditionnelle et maison, élaborée à partir de produits frais. L'ardoise évolue en permanence, faisant de chaque visite une heureuse surprise. Ce jour-ci, pour le déjeuner, étaient proposés en entrée : tarte Tatin à l'andouille de Guémené, un lumineux œuf poché et sa tomate confite, mozzarella di bufala avec tomates cerises en grappes rôties ; en plat : nage de poissons avec tagliatelles de légumes, carpaccio de bœuf charolais avec salade roquette et pommes de terre grenailles ; en dessert : poire pochée, tarte aux fraises chantilly maison et café ou thé gourmand. Les végans ou végétariens ne sont pas en reste avec des suggestions plus qu'appétissantes, de même pour les intolérants au gluten, lactose ou autres allergènes. Le secret de leur cuisine savoureuse semble être une savante alchimie entre la qualité des produits cuisinés, la finesse de leur présentation et l'étonnement suscité par leurs sauces et émulsions, travaillées pour surprendre agréablement les papilles. Situé en face de la préfecture, le restaurant Anna et Paul (les prénoms des enfants de la famille) est une valeur sûre pour son accueil courtois, la qualité de sa cuisine et ses tarifs très accessibles.



RESTAURANT & BAR
Ouvert toute l'année
*Réservations : **02 97 61 22 02***
Anna & Paul
23, Place du Général de Gaule
56000 VANNES
www.annaetpaul.com

L'ANNEXE
18, rue Emile Burgault
✆ **02 97 42 58 85**
https://restaurantlannexe.eatbu.com
l-annexe.56@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 62 €. 1 plat : 16 € – Entrée + Plat ou Plat+Dessert : 20 € – Entrée + Plat + Dessert : de 24 € à 62 €. Accueil des groupes (sur réservation en salle au sous-sol).

Il est évident que l'Annexe sera un jour l'endroit où prendre son plaisir quand l'envie nous en prend. Décor minimaliste mais lumineux et aéré. Accueil des plus agréables et une cuisine tendance bistronomie moderne, inventive et au goût du jour. Quelques spécialités : le filet de lieu jaune et haricots coco de Paimpol, et le chorizo sauce mangue-curry, poitrine de cochon breton aux navets blancs et jus de viande, ou encore la tarte à la rhubarbe au poivre de Tasmanie et ganache chocolat blanc et citron vert, glace maison. Inventive la cuisine, on vous dit ! Sur demande des menus sans gluten, végétaliens ou végétariens peuvent vous être proposés.

L'ATLANTIQUE
16, place Gambetta
✆ **02 97 54 01 58**

Ouvert toute l'année. Fermé les 24 et 25 décembre. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 19,90 € à 25,90 € (offre au choix des 6 entrées, 6 plats et 6 desserts). Carte : 25 € environ. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 25 personnes sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Wi-fi gratuit.

Résolument fruits de mer et changement de direction pour cette brasserie idéalement placée sur le port de Vannes. Toute l'équipe de ce restaurant-brasserie très professionnelle vous accueille tous les jours et vous propose des fruits de mer en provenance des criées régionales et locales : Le Guilvinec, Roscoff, Audierne, Lorient.

Les huîtres viennent d'Arradon. Les menus changent en fonction des arrivages ; à l'ardoise ce jour là : tartare de saumon bio, crème Dubarry, dos de cabillaud braisé eu beurre blanc, sole meunière, burger de thon mi-cuit à la crème de menthe et citron vert, risotto de Saint-Jacques ou l'aile de raie beurre aux cèpes, choucroute de la mer, entrecôte Angus d'Aberdeen, côte de bœuf race limousine (pour les grands affamés : 1 kg pour 2). La carte des vins est un réel plaisir à découvrir : + de 140 références sur les meilleurs millésimes des dernières décennies, des bordeaux rouges superbes, des blancs du sud et côtes-du-rhône blanc merveilleux sur les poissons. Vin au verre. Cet établissement a obtenu le label Maître Restaurateur ! Même direction que le Moulin du Roy contigu. Dégustation d'huîtres à toute heure et joli jardin éphémère devant la terrasse.

BATEAU CROISIÈRE MOR BIHAN
Gare Maritime
9, Allée L Caradec
✆ 02 97 46 60 00
www.navix.fr
info@navix.fr

De mars à décembre pour les déjeuners et diners (selon programmation). Haute saison : ouvert le samedi soir de 20h à 23h15 ; le dimanche midi à partir de 12h15 et jusqu´à 19h. Réservation impérative. Menus de 62,90 € à 71 € (croisière comprise). Menu enfant : 38,95 € (croisière comprise). (menu établi). Menu végétarien à 66,77€ sur demande. Accueil des groupes. Animations. Piste de danse – bar – climatisation.

Embarquez à bord du Mor Bihan et accédez au privilège des croisières avec repas à bord. Choisissez vos déjeuners le dimanche ou les dîners le samedi pour profiter de ce moment de plénitude gustative tout en admirant les rives et îles du golfe. Le service restaurant est assuré depuis des années par l'un des plus réputés traiteurs de la place : la famille Poulain. Du pannequet de saumon fumé et fondant de tourteau, en passant pas la chartreuse de St-Jacques au safran, déviant par le suprême de pintadeau et ses légumes de terroir, ou le dos de lieu chips de chorizo crémeux safrané, ou trépassant devant le filet de canard au jus des bois et son tatin de pommes de terre forestières, vous serez séduit pas les douceurs proposées telles que le Dôme chocolat ou citron framboise ou le Duo poire caramel. Prestation avec boisson en sus. Visites et émerveillement tout compris. Saluons la gentillesse de l'équipage qui a toujours à cœur de vous satisfaire. Foi de Breton ! Nos amis toutous ne sont pas acceptés à bord. Parking gratuit au Chorus.

LE BIBOVINO
18, rue Émile-Burgault
✆ 07 62 04 14 55
www.bibovino.fr
vannes@bibovino.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : du lundi au samedi de 10h30 à 22h30 ; le dimanche de 10h30 à 14h30. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 10 €. Terrasse. Boutique. Animations.

BiBoViNo a une double casquette : c'est la première marque de vins haut de gamme en BIB (*bag in box*), et c'est une cave à vin très sympathique où il fait bon déjeuner, grignoter une plancha de charcuteries et boire un verre entre amis. On profite de la petite restauration en salle ou en terrasse… Et quand on dit petite, c'est pour utiliser l'expression consacrée, car les assiettes sont généreuses et bien garnies ! L'établissement propose aussi des ateliers découvertes gastronomie et œnologie, ou encore des soirées concerts

LE BISTROT DE JEANNE
17, place du Poids-Public
✆ 02 97 43 88 82

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Groupe sur réservation. (entrée + plat ou plat+ dessert 16,5 €). Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse.

Le Bistrot de Jeanne est une excellente adresse au cœur de Vannes. Chaque midi et chaque soir, c'est un menu nouveau avec différentes propositions d'entrées, plats et desserts qui est proposé. La fraîcheur ne fait aucun doute, l'originalité est au rendez-vous et les saveurs sont révélées avec brio. Le Petit Futé a particulièrement apprécié son repas, un jour de marché en plein été : personnel prévenant et attentif, rapidité et réactivité, assiettes soigneusement dressées… L'expérience était parfaite ! Côté saveurs, c'est selon l'inspiration du chef : ce jour-là, c'était poivrons farcis à la brandade de poisson ou bœuf croustillant avec sa purée de pommes de terre maison, ananas rôti, servi façon crumble avec glace vanille et coulis de caramel ou tarte Tatin maison, accompagnée elle aussi de sa glace. En propositions également ce même jour, un très appétissant burger maison, un tartare charolais made in France ou une andouillette AAAAA grillée avec frites fraîches.

BiBoViNo
Caviste - Bar à vins - Restauration
www.bibovino.fr

6, rue Charles de Clairambault - 56100 Lorient - 09 83 33 82 38 Bibovino Lorient
18 rue Emile Burgault - 56000 Vannes - 09 86 44 17 06 Bibovino Vannes



■ LA BRASSERIE BLEUE
91, rue Winston-Churchill
✆ 02 97 46 40 39
www.brasserie-bleue.fr
contact@brasserie-bleue.fr
Rond-point du Racker.

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 45 €. L'âge de l'enfant fait le prix ! Formule du midi : 18 € (en semaine seulement). Vin au verre. Menu homard sur commande. American Express, Chèque Vacances. Accueil des groupes (séminaires). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

C'est au cœur du golfe du Morbihan que le restaurant la Brasserie bleue à Vannes vous invite à déguster la Bretagne. Le Chef Bruno Manusset et son équipe travaillent sous vos yeux les produits de saison, les fruits de mer, les viandes savoureuses et vous proposent, en salle ou en terrasse, sa nouvelle carte aux saveurs estivales. Retrouver les plats signatures de la Brasserie bleue : brochette de gambas, soupe de poisson, choucroute de la mer… Pour le plus grand plaisir de vos papilles. « La Cave » by La Brasserie bleue, est le nouvel espace cave à vins de Vannes. Vous pourrez y découvrir une large sélection de vins, bières, produits d'épicerie, coffrets cadeaux…

■ LE COQ À L'ÂNE
17, place du Général-de-Gaulle
✆ 02 97 42 56 74

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 22h. Carte : 13 € environ. (entrée + plat + dessert : 17,50 € / Entrée + plat ou plat + dessert : 15 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Végan-friendly.

Esprit bistrot et ambiance conviviale sont de mise pour cet établissement situé en plein centre-ville de Vannes. A la carte, les classiques de la brasserie française, mais aussi des plats végans à découvrir, dont un délicieux burger ou encore des falafels. La cuisine du marché est souvent travaillée à partir de produits bio. Ici, on mange au comptoir, en salle ou en terrasse : à chacun sa formule ! Le lieu est aussi idéal pour profiter des concerts réguliers donnés sur la place Charles-de-Gaulle. Pensez-y…

■ CÔTÉ PATIO-HÔTEL BEST WESTERN
6, place de la Libération
✆ 02 97 63 20 20

Ouvert toute l'année. Sauf le dimanche midi en hors saison. Tous les jours. Sans réservation. Menus de 21 € à 28 €. Formule : 15,90 € (entrée + Plat ou Plat + Dessert). Accueil des groupes (salle privatisable jusqu'à 90 personnes. Séminaires, mariages, fêtes..). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Ce restaurant, avec sa terrasse et son jardin aromatique, vous propose une cuisine innovante et régionale, composée de mets fins et savoureux réalisés à partir de produits frais et locaux. À la carte, qui évolue au rythme des saisons vous aurez par exemple le choix entre des huîtres creuses du golfe du Morbihan, une ceviche de Saint-Jacques et saumon, une salade scandinave (salade verte, pamplemousse, saumon fumé, tartare de tomate, concombre, aneth), des médaillons de lotte au safran, une souris d'agneau caramélisée aux épices, un burger gourmet ou encore une tulipe au chocolat et son sorbet. Sachez également que l'une des salles du restaurant est privatisable, offrant un bel espace pouvant accueillir 90 personnes pour vos événements familiaux.

■ CRÊPERIE SAINT-VINCENT
16, rue Saint-Vincent
✆ 02 97 62 31 39
creperiestvincent@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi à partir de 11h30 et jusqu'à 21h30. Saison 7j/7. Formule du midi : 12,90 € (en semaine). Formule petit déjeuner : 7,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

La nouvelle Crêperie Saint-Vincent pourrait-on dire ! Travaux de décoration pendant l'été 2017, et renouvellement de la carte avec des idées originales. Pensez donc, ça commence le matin avec une formule petit déjeuner : jus de pomme bio, crêpe classique au choix et une boisson chaude. Dès 10h, la carte de la crêperie pourra vous être proposée et ce jusqu'à fort tard dans la soirée. Parcourez les portes de Vannes et chacune vous fera découvrir sa spécialité. Les produits sont en majorité de provenance locale et frais. Carte de burgers au poulet, au Black Angus ou végétarien. Salades copieuses dont une végétarienne. Et surtout n'omettez pas de déguster le mojito breton avec cidre ou jus de pomme et tonic breton. Vraiment une adresse sympathique à l'accueil tout aussi charmant.

LA CRÊPERIE DU PORT
32, rue du port ✆ 02 97 43 40 57

Ouvert toute l'année. Ouvert 7j/7 midi et soir sauf le 24/12 et 25/12 et le 31/12 et 01/01. Réservation recommandée. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (menu personnalisé et espace privatisé). Chaises bébé. Terrasse. Espace jeux pour enfants.

La crêperie se situe dans une maison de quatre siècles d'existence avec décoration d'origine. L'une des deux salles, à l'étage, comporte une cheminée d'époque. Les pierres apparentes et les poutres d'origine complètent le tableau. Parmi les nombreuses spécialités de la maison, essayez par exemple la *Brocéliande* (andouille de Guémené, compotée de pommes, oignons confits, sauce à la moutarde à l'ancienne et au cidre), ou la Kipik (chèvre, piment d'Espelette, saumon fumé d'Ecosse, salade verte, glace à la mangue) ; et côté crêpes la Santa Cruz (glace vanille, banane, compotée de pommes (préparée maison bien sûr !), caramel au beurre salé, noisettes caramélisées). Sinon, laissez-vous tenter par l'une des glaces artisanales proposées. Les produits frais et de qualité, ainsi que l'originalité des recettes, en font une excellente adresse !

CRÊPERIE LA CAVE SAINT-GUENHAËL
23, rue Saint-Guenhaël
✆ 02 97 47 47 94

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Sans réservation. Carte : 7,50 € environ. Menu enfant : 8,90 €. Formule : 10,80 €. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé.

Située à proximité de la cathédrale, dans le vieux Vannes, la Cave Saint-Guenhaël vous accueille dans une bâtisse traditionnelle au charme authentique. Murs intérieurs en pierres, bois : l'ambiance est chaleureuse et la carte, inspirée par le terroir et la gourmandise ! Toutes les galettes sont préparées à base de blé noir bio et allient, en garniture, des ingrédients locaux savoureux, dans des mariages originaux. Les amateurs de sucré-salé testeront l'alliance, dans une galette, du magret de canard et de la patate douce ; les amoureux de fromage se régaleront avec une galette fourme d'Ambert et viande des grisons ou trappe de Timadeuc et andouille… En dessert, c'est crêpes bien sûr, caramel au beurre salé maison évidemment, ou glaces artisanales. Faites votre choix !

CRÊPERIE-RESTAURANT SAINT-PATERN
4, rue Saint-Patern ✆ 02 97 69 07 36
lesaintpatern@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 26 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 11 € (entrée + Plat ou Plat + Dessert). Vin au verre. Soirée étudiant le jeudi -10%. Accueil des groupes (sur réservation).

Au bas de la rue du même nom, en face de l'église, vous trouverez le Saint-Patern. Ici on ne badine pas avec la qualité des produits. La carte de galettes est riche et originale : à base de blé noir pur, on y choisit : lard fumé, fondue de poireaux, Saint-Jacques flambées, andouille bretonne, saumon Gravelax, magret de canard, foie gras, reblochon. Côté crêpes : pomme ou poire caramélisée, chocolat maison, caramel au beurre salé, crème de marron. A la carte du restaurant on peut découvrir : des terrines maison à l'andouille, marmite de Saint-Jacques, assiette de saumon Gravelax maison.Courez sans modération au Saint-Patern ! Et le soir, lancez les dés avant de payer, vous aurez peut-être une bonne surprise…

LA CRÊPERIE SARRA'ZEN NOUVEAU
21, rue Noé
Place du Poids-Public
✆ 02 97 68 11 16

Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Spécialités de crêpes et galettes : entre 7,50 et 11,5 €. Galette complète : 6.80 €. Buddah Bowl : 13,40 €. Menu enfant : 8,60 €. Formule du midi : 12,90 € (galette du jour + dessert de la Chef ou crêpe caramel au beurre salé maison). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

La crêperie Sarra'zen est une bouffée de fraîcheur et de bonne humeur à Vannes. Nouvellement ouverte, elle est tenue par Claudie et Lydia, souriantes et attentionnées. Ici, les produits frais et de saison sont de rigueur, pour le salé comme pour le sucré, et même pour les boissons, puisque l'on peut déguster, à toute heure, des jus pressés à l'extracteur. Nous avons adoré l'Eveil des sens : pomme, carotte, citron vert, gingembre et chou, un mélange très vitaminé qui nous a donné de l'énergie pour toute la journée. Côté galettes, c'est blé noir IGP et recettes tantôt traditionnelles, comme les variantes de complètes, tantôt originales comme la Végétale avec de la crème de chou rouge ou l'Indienne avec du poulet émincé cuisiné maison et sa crème de coco. Côté crêpes, on citera la Sarra'zen : pommes rissolées, glace blé noir, caramel au beurre salé et chantilly… Les dames du lieu ont aussi choisi de régaler leurs clients avec des « Buddha bowls », repas-salade, végétariens ou non, ou encore des coupes glacées, confectionnées avec de délicieuses glaces artisanales locales !

DANIELI
1, place du Poids-Public ✆ 02 97 47 83 35
www.danielipasta.biz
contact@danielipasta.biz

Ouvert toute l'année. Le mardi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30 ; du mercredi au samedi de 9h à 14h et de 15h30 à 19h30. Carte : 9 € environ. Vente à emporter.

Irrésistiblement attiré par l'odeur d'une pizza tout juste sortie du four, vous vous retrouvez rapidement dans une caverne d'Ali Baba remplie de toutes les merveilles de la gastronomie italienne : vous voilà chez Danieli ! A deux pas du port, sur la place qui regroupe tout ce qui se fait de mieux à Vannes en matière de produits alimentaires, vous trouverez des pâtes fraîches, raviolis et plats cuisinés sur place : aubergines à la *parmigiana*, lasagnes à la bolognaise, tiramisu ou panna cotta. Remarquable charcuterie et fromages rares, gressins, risottos, huiles d'olive, vinaigres balsamiques de Modène, mais aussi chocolats, pâtes à tartiner, confitures de Sicile, amaretti, sans oublier vins et alcools. Les produits proviennent de petits producteurs sélectionnés avec soin. Ils rempliront votre panier de ce concentré d'Italie en Bretagne sud !

KYRIAD – HÔTEL-RESTAURANT À L'IMAGE SAINTE-ANNE
8, place de la Libération
✆ 02 97 63 27 36
www.kyriad-vannes.fr
info@kyriad-vannescentre.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours sauf le vendredi soir, samedi et dimanche soir. Menus de 20,90 € à 32,90 €. Formule du midi : 15,90 €. Accueil des groupes (salle privatisable pour repas de famille et salles de séminaires toutes équipées). Chaises bébé. Jardin. Terrasse.
Derrière une très anonyme façade d'hôtel, se trouve une salle de restaurant très accueillante, entièrement rénovée dans un style confortable et chaleureux, dont la lumière douce accentue le côté intimiste. Le chef, vous propose une cuisine traditionnelle et créative : millefeuille de saumon fumé aux blinis de blé noir à la mascarpone, pavé de bar braisé au jus d'huîtres du golfe du Morbihan, matelote de lotte aux petits légumes croquants aux épices colombo, tournedos de filet de bœuf poêlé, carré d'agneau rôti en croûte de noix et de noisettes jus corsé, croustillant de curé nantais au thym ou encore le soufflé chaud maison au Grand Marnier… Une bonne table.

CHEZ LA MÈRE 6 SOUS
11, rue de Closmadeuc
✆ 02 97 01 93 67
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au samedi et les jours fériés le midi et le soir. Accueil jusqu'à 21h. Réservation recommandée. Carte en Anglais. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse (chauffée l'hiver).
Oyez, oyez braves gens : la Mère 6 Sous, qui est toujours idéalement placée dans l'impasse haute en couleurs tapissée d'ardoises, en plein centre piétonnier de Vannes, a changé de main et ça se voit dès la lecture de la carte. Isa et Yann ont rehaussé la carte de nouveaux plats familiaux : brandade de poisson blanc, parmentier (avec une vraie purée maison, si si !), joue de porc fondante, un divin saumon Gravelax, des huîtres « belles d'Irus », de grandes et belle salades, et des terrines de campagne artisanales. La volonté des nouveaux tenanciers de ce sympa resto tient dans la qualité des produits locaux et « faits maison ». Goûtez au risotto de poisson… une véritable explosion de saveur ! En dessert sa pomme au four au caramel au beurre salé maison. La composition des décors dans les deux salles laisse rêveur, sur un fond bordeaux se détachent les fichus orangés des guéridons, des objets de brocante comme ce vieux landau de bébé rempli de géraniums et des affiches d'époque. Longez le tapis rouge et vous serez accueillis par un serveur qui vous placera à une table de bistrot. Nous retrouvons toujours l'esprit de cette bonne vieille Mère 6 Sous : sans chichi mais avec générosité. La carte des vins s'est enrichie de vins étonnant : bio et de régions réputées en puissance aromatique. Beaux choix de vin au verre. Et surtout faites un tour par les toilettes : cela vous rappellera quelques souvenirs de jeunesse. Le service est à l'avenant : sympathique et professionnel. Très bon rapport qualité-prix.

L'ÉDEN
3, rue Pasteur ✆ 02 97 46 42 62
eden.restaurant.vannes@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menu unique à 18 € (midi et soir). Formule du midi : 18 € (menu 3 plats à 22 € le midi). Vin au verre. Formules accords mets et vins. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Ce charmant restaurant à la décoration bistrot et à l'ambiance musicale jazzy est situé à 100 m de la préfecture et à 200 m de la Poste centrale, à côté de l'ancien cinéma Eden. L'ancien gérant du restaurant Le Dix-neuvième trou du golf de Kerver à Saint-Gildas-de-Rhuys a repris depuis mars 2017 ce lieu fortement sympathique. L'ambiance y est aérée, fleurie et contemporaine. Côté cuisine, c'est frais et original. L'adresse est hautement recommandée pour la recherche des différents accords des épices, des fruits et des mets nobles dans un décor contemporain et lumineux !

PIZZÉRIA VILLA ROMANA
16, rue des Vierges ✆ 02 97 47 88 63
www.pizzeria-villa-romana.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. En saison. Réservation recommandée. Carte : 12 € environ. Menu enfant : 8 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle à l'étage pour groupes jusqu'à 40 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.
C'est la traditionnelle pizzeria de Vannes, réputée pour ses pizzas cuites au feu de bois ! Située dans le vieux quartier avec une vue imprenable sur les jardins des remparts. Je ne vous dis pas comme la petite terrasse plein soleil est courue l'été et le week-end de beau temps. Ce qui veut dire souvent. On adore l'amabilité et l'accueil de l'équipe. Elle vous trouvera toujours « La » solution même si c'est bondé en plein festival de jazz (sous votre regard, puisque établi depuis 2016 sous les remparts !). Tapez dans la liste des antipasti pour commencer (salicornes ou poivrons), suivez par une des très fines pizzas cuites au feu de bois ! (on a apprécié la végétarienne…) ou pourquoi pas une salade bien copieuse La Dalla Case (que des légumes), ou encore les lasagnes accompagnées d'une salade. Ah, qu'on y est bien un peu à l'abri des rues si fréquentées des alentours ! Un vrai coin de fraîcheur.

LA P'TITE SOURIS
36, rue du Port ✆ 02 97 47 15 90
Ouvert du lundi au samedi. Menus de 21 € à 28 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée-plat ou plat-dessert et formule entrée-plat-dessert à 15,50 €. En semaine). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (accueil de groupes jusque 25 personnes sur réservation). 3 salles.
Anne-Sophie en salle et Régis le chef vous accueillent depuis le 7 juillet 2012 à la P'tite Souris, restaurant composé de trois salles, où l'on déguste avec plaisir une bonne cuisine du marché mitonnée exclusivement avec des produits frais. Noix de Saint-Jacques, Foie gras, filet de bar, dorade royale, tournedos de canard sont quelques mets que vous pourrez trouver ici, cuisinés au goût du jour et toujours avec des produits locaux ! N'hésitez pas à tester le tiramisu breton, un délice à consommer sans modération…



■ **LE QU4TRE**
3, place Henri-IV
✆ 02 97 47 58 09
le4vannes@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche. Du lundi au samedi à partir de 8h30. Du 1er avril au 31 octobre, service continu. Service petit déjeuner. Formules Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12,90€ / Entrée + Plat + Dessert : 16,50€. Accueil des groupes. Terrasse.

Au cœur de Vannes, place Henri IV, cet établissement saura vous convaincre de vous y reposer après (ou avant grâce à son ouverture tôt le matin pour le petit déjeuner !) la visite du vieux Vannes. Ambiance intimiste à l'intérieur avec une musique qui vous adoucira l'oreille attentive, dans une atmosphère rafraîchie par l'air conditionné. La terrasse vous accueillera l'été à l'ombre des vieilles maisons à colombage. Laissez-vous aller et observez le va-et-vient décontracté des flâneurs devant une planche apéro. et un verre de vin. Les produits frais sont privilégiés et le pain (pour les burgers aussi) provient d'une boulangerie du centre-ville… Laissez-vous tenter par les suggestions du jour : le haddock d'asperge et son œuf cassé, le thon élaboré comme à Biarritz, et un doucereux baba au rhum, sublime spécialité que l'on pourra retrouver dans les autres établissements du groupe. Steak tartare copieux, burger pantagruélique avec bœuf Black Angus, galettes originales. Les frites sont maison. Approfondissez vos recherches dans la belle carte de vins. Bref, cool, vous y êtes ! Surtout que le Quatre se met en quatre pour vous servir avec son service en continu l'été. Petit plus *Petit Futé* : poisson du marché chaque jour, qu'on se le dise !

■ **RESTAURANT PANORAMIQUE – KASINO VANNES**
3, rue Gilles-Gahinet ✆ 02 97 67 57 77
www.casino-vannes.bzh
dr@casinovannes.com

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Sans réservation. Menus de 18,50 € à 38 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 18,50 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Le restaurant du Kasino propose une carte généreuse et originale, propice à réjouir gourmands et gourmets. Les mets allient terre et mer, avec une pincée d'exotisme. On citera en entrée une rémoulade d'araignée de mer avec pointe de wasabi sur artichaut breton, en plat des sardines en lasagnes d'aubergine ou une côte de veau aux girolles et purée de butternut, en dessert un baba au vieux rhum ou des profiteroles bretonnes. Voilà pour les papilles… Et pour les yeux ? Une terrasse avec une vue panoramique sur port et sur mer. Nul besoin d'être joueur de casino pour venir au restaurant : par bonheur, il est ouvert à tous, familles comprises. Un dernier atout de ce lieu ? Il organise des soirées de cabaret pour des dîners spectacles hauts en couleurs, en émotions, en musique et en saveurs, avec des formules gastronomiques très séduisantes.

■ **LE ROSCANVEC**
17, rue des Halles
✆ 02 97 47 15 96
www.roscanvec.com – roscanvec@yahoo.fr

Fermé en janvier. Ouvert du mercredi au samedi de 19h à 21h ; du mercredi au dimanche de 12h à 13h30. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ. Chèques non acceptés. American Express. Terrasse.

Ce restaurant orchestré par Thierry Seychelles 35 ans, jeune élève de Georges Paineau, un pionnier dans la gastronomie bretonne, Thierry s'est également frotté aux pianos d'Alain Passard, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse ou encore de Patrice Caillault non loin de là, à Rochevilaine. Une étape à Shanghai, chez les frères Pourcel du Jardin des Sens à Montpellier et le voilà depuis 2006 dans cette échoppe de la rue des halles, Dans la proposition du déjeuner en semaine, vous pourrez vous délecter de ravioles de gambas au poireau et rehaussées de leur jus de têtes coraillées flambées au cognac, et poursuivre par un délicat dos de lieu jaune, blettes et topinambours, châtaignes sautées à cru et déglacées dans un jus de viande et survivre avec une délicate tarte tatin « comme on l'aime » ou un finger chocolat au lait avec glace cacahuète. Pour atteindre le sublime, hissons-nous vers la Saint-Jacques et kasha grillé au caviar d'Aquitaine et lait ribot (une trouvaille !) la lotte en trompe-l'œil, foie gras et truffe et champignon, le Saint-Pierre à la Dieppoise cuit au four et le ris de veau doré au sautoir à la Périgourdine. Les desserts sont à l'avenant : les cimes sont atteintes – autour de la poire ou du coco et citron vert ou le chocolat… on a atteint le sommet ! Et la prochaine fois promis, juré, nous nous laisserons aller vers la suggestion surprise de M. Thierry Seychelles qui ne nous laissera sûrement pas sur notre faim. L'équipe transmet à toute l'assemblée des convives un esprit dynamique, de joie, de plaisir. Que de bonheur partagé en ces temps difficiles ! Merci Monsieur Seychelles !

LE SAINT-NICOLAS
31, rue Francois-Decker ✆ 02 97 54 03 00
stnicolasvannes@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h30 à 21h. Service continu le samedi. De mi-juin à mi-septembre, ouvert midi et soir en continu. Menu enfant : 10,50 €. Plat du jour : 8,90 €. Vin au verre. Formules Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12,90 € / Entrée + Plat + Dessert : 16,50 € / Plat du Jour + Café Gourmand : 13,50 €. Chaises bébé. Terrasse.

Depuis 2016, le Saint-Nicolas a changé de main, nous ne pouvons qu'être ravis de voir un nouvel établissement prospérer de cette manière : clientèle jeune et dynamique, voire plus, quadra et fidèle tandis qu'aux heures des « after business » sur la terrasse ou la rue pavée, on peut y observer une clientèle propice à se défouler dans une ambiance vive, musicale et bien prompte à véhiculer l'atmosphère bon enfant de l'endroit. Lors de ces périodes plus festives, des planches apéro ou huîtres le week-end peuvent vous être proposées. Situé au bas du quartier commerçant de la ville, l'établissement est certainement l'élément dynamique de restauration qui manquait dans ce quartier. Le midi la clientèle est attirée par les formules, servies rapidement et copieuses. Pour notre part, nous avons succombé devant le tartare de bœuf poêlé à souhait en aller-retour et à la salade Parma très bien garnie. Belle carte de burgers, de quiches et de club-sandwiches très originaux garnis de frites et salades. Et bien sûr le baba au rhum, la spécialité du pâtissier des autres établissements de Vannes : le Quatre et la Crêperie Saint-Vincent. Nul doute que ce Saint-Nicolas nous accompagnera dans nos pérégrinations vannetaises. Accueil et service à la hauteur, c'est-à-dire fortement sympathiques.

LE SOUS SOL
NOUVEAU

15, place Maurice-Marchais
✆ 02 97 47 69 82
www.restaurantlesous-sol.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 36 €. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 12 €. (entrée, plat et dessert à 19€ ; entrée, plat ou plat, dessert à 15 € ; plat seul à 11€). Vin au verre. Belle sélection de vins bio. Comme son nom l'indique, la salle est en sous-sol. Pour les personnes à mobilité réduite, quelques tables sont accessibles au rez-de-chaussée, avec toutefois une marche à passer. Accueil des groupes (jusqu'à 24 couverts sur réservation uniquement). Chaises bébé.

C'est un pari audacieux de choisir d'installer son restaurant dans un sous-sol et de l'appeler ainsi. Pari audacieux, mais relevé haut la main ! A peine a-t-on franchi la porte du restaurant qu'on est sous le charme de la décoration alliant modernité et tradition. Le rez-de-chaussée offre quelques places dont de confortables fauteuils. Il est complété par un double espace en bas : salle de restaurant d'un côté et petite salle pour les groupes de l'autre. La cuisine est à l'image du lieu, fin mélange d'inspirations venues de la terre et de la mer. Les menus du jour et la carte changent régulièrement, mais ont toujours ceci de commun : des produits frais, locaux et des plats faits maison. De l'entrée au dessert, chaque suggestion est à la fois originale, raffinée et gourmande. Avis aux amateurs de chocolat, leur fondant est un bonheur pour les papilles.

LE TANDEM
13, rue des Halles
✆ 02 97 63 53 37
letandem.bzh
restaurant@letandem.bzh

Ouvert toute l'année. Ouvert pour déjeuner du mercredi au dimanche. Pour dîner du mercredi au samedi. Ouverts les dimanches soirs pendant les vacances scolaires uniquement. Du mercredi au samedi et les jours fériés le midi et le soir ; le dimanche et les jours fériés le midi. Brunch le dimanche de 11h30 à 14h. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 34 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 22,50 € (du mercredi au samedi midi. Entrée + plat + dessert. Entrée + plat ouplat + dessert : 18,50 €). Vin au verre. Tous les jours entrée et plat végétarien. Brunch : 22 €. Accueil des groupes (salon de 8 à 20 personnes). Terrasse.

Avec leur expérience variée et haut de gamme, on peut dire qu'Olivia et David ont vite su s'épanouir dans leur restaurant situé au cœur de Vannes. La décoration, mêlant les clins d'œil bistrot et murs chargés d'histoire, est scintillante, aérée et bénéfique au calme nécessaire à la dégustation d'une cuisine tout aussi pimpante et naturelle. Labellisé Maître Restaurateur depuis décembre 2015, l'établissement a fait ses preuves. On aime les gnocchis de blé noir, le cabillaud poêlé, avec croûte d'orange et châtaignes, et ses beignets de graines de sarrasin, le kouign amann et son sorbet au lait ribot, mais aussi les assiettes de charcuterie ou fromage à partager, et les paniers de madeleines au citron, et son brunch, copieux et convivial à souhait !



■ **THIKA MIAM**
25, Rue Joseph-Le-Brix
✆ **02 97 69 67 54**
www.lethika.fr
lethika.miam@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 19h. Menus de 4,50 € à 7,50 €. Prix mini, thika salé à partir de 2,50 € et sucré à partir de 0,90 € nature. Terrasse. Vente à emporter.
Le Thika Miam est né de l'imagination et de la gourmandise de Thierry et Radka, d'où le nom, contraction de leurs deux prénoms. Venu tout droit de République tchèque, ce concept importé à Vannes par votre hôtesse, Radka, est une pâte enroulée, cuite à la demande et garnie d'ingrédients salés ou sucrés. Difficile de choisir entre toutes les recettes proposées par le Thika Miam : tartines chaudes, hot-dog, rouleaux chauds ou froids et sandwiches, pour le salé ; glaces, *pasteis de nata* (directement importés du Portugal) et *thika* sucré pour le dessert ou le goûter ; mais aussi les thés glacés, chocolats viennois, cafés ou encore cappuccinos. Très économique, le Thika Miam est idéal pour un encas rapide, sans concession, puisqu'il s'agit de fait-maison et ce, à toute heure de la journée !

■ **AU VIEUX VANNES**
17, rue Emile-Burgault
✆ **02 97 47 12 62**
Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. En hiver fermé le dimanche et le lundi. Carte : 15 € environ. Chèque Restaurant. Chaises bébé.
Dans cette authentique maison bretonne située dans Vannes intramuros, tous les indices tendent à prouver que l'on est en présence d'un établissement de qualité. Aux fourneaux, c'est l'expérience qui parle : Christine, originaire du Finistère qui a repris cette crêperie en 2013 revendique trente ans d'expérience : autant dire que la confection des crêpes et galettes n'a plus de secret pour elle. Ici, pas de carte à rallonge. On se focalise sur des ingrédients traditionnels, confectionnés à la commande et à la main. Enthousiasmez-vous par la galette aux coquillles de Saint-Jacques fraiches mijotées au vin blanc, beurre d'escargot, champignons, crème fraîche sur lit de fromage rapé. A 50 mètres de la cathédrale, voilà l'une des bonnes tables de Vannes en matière de crêperie, que l'on ne peut que conseiller, un vrai régal !

Le gîte

■ **BEST WESTERN PLUS LE ROOF*****
Presqu'île de Conleau
10, allée des Frères-Cadoret
✆ **02 97 63 47 47**
www.bestwestern.com
reception@le-roof.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres (3 catégories : confort, charme et prestige). Chambre double de 99 € à 169 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 14 €. Parking fermé inclus. American Express. Animaux acceptés (10 € par nuit). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menu Déjeuner Affaire en semaine à 29 € entrée-plat ou plat-dessert avec eau minérale et café inclus et menus à 35 €, 46 € et 65 €). Tv satellite, Canal +.
Cet établissement prestigieux situé sur la presqu'île de Conleau offre de très belles chambres, spacieuses et joliment décorées, avec presque toutes un balcon, minibar, écran plat et téléphone direct ainsi qu'un plateau de courtoisie. Vue sublime pour les chambres privilèges sur le golfe, business corner, coffre-fort individuel et room-service. Prestations haut de gamme pour séminaires, réunions. Pour vous restaurer, l'établissement dispose d'un restaurant et d'une brasserie pour le plaisir de vos papilles, car ici on déguste le meilleur de la mer sans oublier le homard bleu sorti directement du vivier et présenté vivant au client. Formule affaires et formule à la carte pour les séminaires. L'endroit est idéal pour manger face à la mer ou pour prendre un apéritif en terrasse face au Golfe. LA belle adresse de Vannes sur une presqu'île !

■ **GOLFE HÔTEL LOGIS*****
91, rue Winston-Churchill
✆ **02 97 40 82 05**
contact@golfe-hotel.com

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 53 chambres (dont 16 studios). Chambre double à partir de 65 €. Demi-pension (+ 31 € par personne (repas et petit-déjeuner)). Petit déjeuner buffet : 11,90 € (15 € en chambre). Parking fermé inclus. Petit déjeuner de 5 à 12 ans : -50 %. Soirée étape commerciaux : à partir de 89.90 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (la Brasserie Bleue). Tv satellite, Canal +.
A quelques pas de la zone maritime du port de Vannes et des embarquements pour les îles, cet hôtel de charme, calme et convivial, propose 53 chambres dont 2 studios et 2 chambres PMR, toutes entièrement rénovées dans un décor moderne et chaleureux en 2017. Son restaurant, la Brasserie bleue, a été rénové en 2016 et vous fera bénéficier de ses prestations de restauration avec ses formules brasserie et menus du terroir.

■ **LA MARÉBAUDIÈRE****
4, rue Aristide-Briand
✆ **02 97 47 34 29**
www.marebaudiere.com
marebaudiere@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 41 chambres. Chambre simple à partir de 94 €. Avec restaurant la Gargouille. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 13 € (en chambre : 15 €). Parking fermé inclus. Famille 130 € (4 personnes). 2 chambres adaptées PMR. Animaux acceptés (nuit à 7 €). Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant La Gargouille). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

La Marébaudière est une grande maison bretonne au cœur de la ville. Entrez et vous vous sentirez chez vous, dans ce petit monde chaleureux et confortable qui respire le calme et la convivialité. Avec ses chambres confort ou supérieures, cet hôtel de charme répond avec le sourire aux exigences des séjours d'affaires, de groupes et de loisirs. Cet établissement vous accueille à cinq minutes à pied des remparts, à dix minutes du port de plaisance, à deux pas de la gare et du Palais des arts et des congrès. Lits équipés de couettes moelleuses, TV écrans plats LCD dans toutes les chambres, climatisation dans les chambres familiales, voilà une étape cosy pour des vacances bretonnes !

■ **MERCURE VANNES LE PORT******
19, rue Daniel-Girard
Parc du Golfe
✆ 02 97 40 44 52
www.mercure-vannes.fr
h2182@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 89 chambres. Chambre simple à partir de 83 €. Demi-pension : 36 € (en supplément pour le dîner et le petit-déjeuner). Petit déjeuner buffet ou en chambre : 16 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking inclus. 8 salons jusqu'à 200 personnes de 114 à 1200 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (« Food and night package » + restaurant Edgar attenant). Tv satellite, Canal +. Restaurant Edgar attenant.

Idéalement situé aux portes de la vieille ville, l'hôtel Mercure, dont la réputation en matière de savoir-faire hôtelier n'est pas usurpée, offre des prestations de qualité : 89 chambres très confortables dont 12 chambres « privilège », chambres de haut standing avec vue panoramique sur le golfe du Morbihan, 14 salons de réunions, un espace wi-fi, un business corner, des salons d'accueil contemporains et confortables, plusieurs terrasses cocktails ainsi qu'une brasserie de style 1900, la Brasserie Edgar. Bon séjour !

■ **QUALYS HOTEL ET SPA VANNES******
12, rue Henri-Navier ✆ 02 97 69 57 90
www.qualyshotel-vannes.com
reservation@qualyshotel-vannes.com

Ouvert toute l'année. Chambre double 90 € ; chambre triple 100 € ; suite 149 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 12 €. American Express. Animaux acceptés. Séminaires. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Pôle de restaurants divers à proximité. Parking sécurisé. Tv satellite. Hammam.

Situé à l'extérieur du centre au calme, cet hôtel à la décoration contemporaine et chaleureuse offre des chambres spacieuses, modernes et confortables, toutes équipées de douche à l'italienne ou baignoire, coin-salon, sécurisation du matériel audio et téléphonie, etc. Toutes les chambres à Vannes disposent d'un bureau et d'une TV LED 46 pouces. Le coffre-fort de chaque chambre est doté d'une prise électrique pour mettre à l'abri votre matériel tout en le rechargeant. Vous trouverez à disposition dans vos chambres des peignoirs et articles de toilettes raffinés. Plusieurs chambres adaptées aux personnes à mobilité réduite, malvoyante ou malentendante. A l'heure du petit déjeuner servi sous forme de buffet, vous aurez le choix entre boissons, fruits, pains et formules à l'anglaise. Pour vous détendre, l'établissement dispose d'un espace bar ainsi qu'un espace bien-être avec hammam, spa, piscine intérieure chauffée, équipements cardio-training et musculation. On note aussi de belles prestations pour réunion, séminaires, autocariste : trois salles dotées de connexion wi-fi, sono.



© ISABELLE LEDOUX

Vannes.

Campings

CAMPING DU HARAS***
Vannes – Meucon – 5, rue de Kersimon
Monterblanc ✆ 02 97 44 66 06
www.campingvannes.com
contact@campingvannes.com

Qualité Tourisme. Camping Qualité. Ouvert du 6 avril au 17 septembre. Réservation recommandée. Accueil de 9h à 19h en saison. Terrain de 14 ha. 250 emplacements. Camping agréé VACAF. Emplacements de camping à partir de 16 € la nuitée pour 2 personnes et location à partir de 180 € la semaine. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. 3 hébergements adaptés. Animaux acceptés. Jeux pour enfants. Animations. Salle de bains pour bébés. Aire pour camping-cars. Centre de bien-être, Hammam, Jacuzzi, sauna. WIFI très haut débit – Restauration rapide, pain et viennoiseries proposés en saison.

Situé sur les hauteurs de Vannes et au cœur du parc naturel du Golfe du Morbihan, ce camping de charme joliment fleuri et verdoyant a tout pour séduire petits et grands dans une ambiance conviviale et reposante. Lieu de détente par excellence, il dispose d'un mini parc animalier avec chevaux, ânes, alpagas, moutons d'Ouessant, biquettes, poules de barbaries en liberté, possibilité de balades à poney. Impressionnant parc aquatique aux multiples toboggans, trampolines géants, tyrolienne, structures gonflables. Laissez-vous tenter par une partie de tennis, de mini-golf, de basket, de Beachvolley ou Beach soccer. *Farniente* et détente sont au rendez-vous autour des piscines chauffées extérieures ou couvertes, excellent espace de bien-être avec sauna, hammam, spa de nage, salle de fitness et salle de massage. Nombreuses activités proposées : jeu d'échec géant, tournois de pétanque, tennis de table, baby-foot, billard, jeux électroniques ou de société, soirées dansantes, courses de karts à pédales et même une école de cirque. Club enfant avec activités ludiques pour les 5 à 12 ans. Locations de qualité avec plusieurs gammes de confort en mobil-homes ou chalets, de 2 à 8 personnes. 3 hébergements PMR et un hébergement insolite : le Coco Sweet aux formes futuristes. Particularité : emplacements « Privilèges » avec sanitaire privé (douche, lavabo, sèche serviette, WC, évier et frigo). Aire aménagée spécialement pour les camping-cars.

FLOWER CAMPING DE CONLEAU**
188, avenue du Maréchal-Juin ✆ 02 97 63 13 88
www.vannes-camping.com
Suivre Vannes-sud

La Clef Verte. Fermé du 1er octobre au 31 mars. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 22h30. Terrain de 5 ha. 247 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 19 €. 1 mobil-home pour 1 à 4 personnes à partir de 47 € la semaine. Prix donné par nuit, sans frais de dossier. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2). Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration (snack). Vente (épicerie d'appoint). Animations. Château gonflable.

Idéalement niché dans un site préservé au bord du golfe du Morbihan, à proximité du centre-ville de Vannes, ce camping haut de gamme a été complètement modernisé. Situé sur un espace de 5 ha, il bénéficie de 247 emplacements dont 120 emplacements « grand confort », de location de mobil-homes, de blocs sanitaires tout confort. Les services proposés sont comme l'emplacement, exceptionnels : bar, dépôt de pain, laverie, sanitaires handicapés, wi-fi gratuit sur tout le camping, espace bébé, location de TV, épicerie d'appoint, boutique et restaurant. Une aire de camping-cars se trouve à l'entrée du camping, avec gestion indépendante. Les structures de jeux pour enfants et des très petits sont idéales. Club enfants, piscine chauffée, tables de ping-pong, terrain de pétanque et salle de télévision. En juillet et en août, diverses animations sont proposées : ateliers « Nature et découverte », « Contes et Légendes bretonnes », soirées karaoké, loto… Ambiance familiale et conviviale assurée !

Sorties

Salons de thés

LE CAFÉ DES ORFÈVRES NOUVEAU
3, rue des Orfèvres
✆ 06 65 78 51 82 – cafedesorfevres-vannes.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 10h30 à 18h. Horaires modifibles selon évènements-.

Café, restaurant, salon de thé, lieu culturel… Le Café des Orfèvres est tout cela à la fois. Il y a ceux qui l'aimeront pour ses pâtisseries gourmandes, ceux qui apprécieront son accueil simple et chaleureux, ceux encore qui seront aux rendez-vous des cérémonies du thé, des ateliers origamis ou autres ateliers proposés par Mathilde, ceux qui en ont fait le QG de leurs pauses-déjeuner dans le centre de Vannes. Les mets cuisinés, pour le déjeuner ou le goûter, sont concoctés maison à base de produits locaux, et frais bien sûr. Enfin, n'oublions pas un atout de taille : on peut y bruncher !

Bars, pubs

LE DÉDALE CAFÉ NOUVEAU
8, rue du Commerce
contact@lartprendlarue.org
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 14h à 23h. Animations. Expositions.

Le Dédale Café est un lieu original, éphémère et exclusif qui ne laisse personne indifférent à Vannes. Lieu de culture et de convivialité, il est géré par l'association L'Art prend la rue. L'initiative a pris place dans les anciens bâtiments de la DDE, voués à la destruction en 2020, et s'exprime dans et hors les murs. C'est une totale immersion dans l'art urbain et les cultures urbaines qui est proposée : expositions, performances, rencontres, échanges… Que l'on prenne place au café, pour un moment de détente et de partage entre amis, ou que l'on arpente la galerie, l'important est de prendre le temps de s'ouvrir : à soi, aux autres, à la pluralité des cultures…

Casinos

KASINO VANNES
3, rue Gilles-Gahinet ✆ 02 97 67 57 77
www.casino-vannes.bzh
dr@casinovannes.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 10h à 3h ; le week-end de 10h à 4h. Restauration.
Lieu de détente et de loisirs, le Kasino de Vannes offre aux joueurs une grande variété de jeux d'argent. Il s'est renouvelé en 2018 avec l'acquisition de 7 postes de black-jack électronique. Ils viennent s'ajouter à la centaine de machines à sous, la roulette électronique et les différents jeux de table. Des animations, tournois ou dîners-spectacles sont régulièrement proposés. Si la salle de jeux est réservée aux adultes, l'accès au bar, bar à manger et au restaurant sont libres. Vous pouvez savourer un encas frais à n'importe quelle heure de la journée ou préférer un repas au restaurant, avec produits du terroir : vous faites à votre guise !

Emplettes

ARMOR-LUX
22, rue Saint-Vincent ✆ 02 97 47 02 50
www.armorlux.com
contact@armorlux.com
Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 9h30 à 19h.
Armor-Lux est aujourd'hui une marque reconnue pour l'originalité de ses collections qui puisent leur inspiration dans les couleurs de la mer et les valeurs de la Bretagne (marinière, tee-shirt rayé, pull marin, vareuse, ciré, caban, duffle-coat…). Implanté sur le créneau de la qualité et de la relocalisation des emplois, la marque propose des vêtements pour l'homme, la femme et l'enfant. Élégance et douceur marine sont ses maîtres-mots.

DANDY BRETON
www.dandybreton.fr
dandy.breton@gmail.com
Livraison possible (site de vente en ligne).
La marque Dandy Breton est né d'un constat, dans une crêperie… à Phnom Penh, au Cambodge : les Bretons sont partout ! Ils voyagent, mais gardent toujours une attache, même de cœur, à la Bretagne. Voilà le déclic qui a donné envie à Luca, jeune trentenaire, de lancer sa marque bretonne. D'abord pour un public masculin, elle s'est étendue aux enfants et propose désormais quelques modèles féminins. Dandy Breton a fait le choix de cotons biologiques et d'ateliers de confection membres de la Fair Wear Fondation, organisme qui œuvre pour le respect des travailleurs du textile dans le monde. Les vêtements sont imprimés et brodés en France, avec des designs ou graphismes conçus par des créateurs locaux. Quel sera votre coup de cœur ? Le modèle « Mâle du pays », « Commandant Costaud » ou « J'peux pas, j'ai optimist » ?

Panier gourmand

ALAIN CHARTIER
25, place des Lices
✆ 02 97 01 93 78
www.alainchartier.fr
contact@alainchartier.fr
Ouvert le lundi de 14h30 à 19h30 ; le mardi et le vendredi de 10h à 13h et de 14h30 à 19h30 ; le samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h. Livraison possible (commande de tous les produits sur le site).
Alain Chartier, passionné de son beau métier et toujours curieux, se nourrit de ses voyages aux échanges multiples pour créer. Découvrez ses produits aussi originaux que délicieux : le maillot choco, les macarons de Bretagne, les macarons choco de Bretagne, les sweet Mélinerion : le chocolat qui chante créé pour le groupe du Bagad de Vannes et à leur couleur. Ce passionné de la formation a aussi ouvert une école pour gourmets déclinant une palette de 50 cours différents sucrés et salés. De nombreuses boutiques ont vu le jour : Noirmoutier, Damgan, Vannes (Park Lann), Arzon, Lorient… Il propose enfin un nouveau concept de glace : le yogurt Breizh, glace soft uniquement à base de produits laitiers (lait frais, yaourt) morbihannais, qui fait du client le créateur de son dessert.


© ISABELLE LEDOUX

Les jardins du château de l'Hermine.

Autres adresses : Boutique Arzon – 1, quai des Cabestan – 56640 Arzon – 02 97 42 82 71 • Boutique Carnac – 2, avenue Miln – 56340 Carnac – 02 97 52 86 08 • Boutique Halle des Lices – 4, place des Lices – 56000 Vannes – 06 79 83 18 67 • Boutique Lorient – 26, rue du port – 56100 Lorient – 02 97 64 19 48 • Boutique Parc-Lann – Rue Parissot – 56000 Vannes – 02 97 44 37 40 • Boutique-école – ZA Saint-Léonard – rue Ampère – 56450 Theix – 02 97 43 27 37.

BISCUITERIE DE KERLANN

ZAC de Kerlann
✆ 02 97 40 89 95
www.biscuiterie-de-kerlann.com
info@biscuiterie-de-kerlann.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h.
Avec ses nombreuses douceurs, fabriquées dans la plus pure tradition pâtissière bretonne, la Biscuiterie de Ker Lann fait le bonheur de tous, qu'ils soient grands ou petits, gourmands ou fines bouche, depuis 3 générations. Venez déguster ou composer vos sachets de gourmandises grâce au libre service (vente en vras) de biscuits bretons, palets, galettes, gâteaux aux amandes, au chocolat, à la confiture ou encore nature. Les produits pur beurre bretons de Ker Lann satisfont tous les goûts et privilégient toujours la qualité. Ses diverses spécialités en boîtes métal aux couleurs de la Bretagne sont de délicieux cadeaux à offrir (ou à s'offrir !).

LE COMPTOIR DES 5 SENS

NOUVEAU

21, rue Noé
✆ 02 97 53 07 79
www.lecomptoirdes5sens.com
contact@lecomptoirdes5sens.com
Ouvert le lundi de 9h30 à 19h30 ; du mardi au vendredi de 8h30 à 20h ; le samedi de 8h à 20h ; le dimanche de 9h30 à 13h.
Passionné de gastronomie, Pascal Vandewalle parcourt la France pour trouver des perles rares ! Son épicerie fine rassemble des produits rigoureusement et amoureusement sélectionnés. Il s'agit toujours de produits riches en goûts, sains, fabriqués par des artisans et petits producteurs du terroir. Il les a d'ailleurs, pour la plupart, rencontrés et pourra vous en parler avec plaisir. Il propose une belle cave à vins, à spiritueux, à bières et cidres (toujours de producteurs indépendants et si possible locaux). Sa sélection d'épices donnera des envies d'exotisme à tous les cuisiniers en herbe. Les gourmands et les gourmets ne pourront qu'être tentés par ses charcuteries traditionnelles – porc noir de Bigorre, Pata negra Bellota 100 % ibérique –, qu'il tranche lui-même, étant Maître coupeur et trancheur. Et qui dit charcuterie dit fromage… Là aussi, ils sont locaux, comme ceux de la ferme de Suscinio et sa tome de Rhuys. À Noël, les amateurs pourront offrir ou s'offrir les truffes fraîches et du caviar. De l'apéritif au dessert, Le Comptoir des 5 sens fera le bonheur de vos papilles.

LA HUCHE À PAIN

23, place des Lices
✆ 02 97 47 23 76
contact@lahucheapain.fr
Ouvert du lundi au samedi de 6h45 à 20h.
Boulangerie, pâtisserie et traiteur, voilà les services que vous propose l'établissement. La spécialité de la maison, c'est le kouign amann élaboré par Guy Orjubin grâce à la passion de son métier et la tradition de la Bretagne. Il est aujourd'hui devenu un incontournable de la Huche à Pain. Sinon, toute l'équipe vous propose des fars et autres spécialités bretonnes, des viennoiseries ainsi que tout un panel de produit salé pour l'apéro ou le repas : quiches, pizzas, tartines, sandwiches, salades, pain surprise, toasts, mini-verrines… Et en été, un beau stand de crêpes est mis en place (sur la place des Lices), venez y déguster une belle galette saucisse.

Autres adresses : Centre Historique - 23, place des Lices ✆ 02 97 47 23 76 • Rond-Point du Palais des Arts - 2, rue du Capitaine Jude ✆ 02 97 47 89 05 • Rond-Point du Pargo - 42, avenue de la Marne ✆ 02 97 40 69 58 • ZAC de Botquelen - 13, allée Denis-Papin, Arradon ✆ 02 97 40 98 63 • ZAC du Poulfanc - 1, place des Vosges, Séné ✆ 02 97 54 17 73

PATISSERIE CARTRON

Le Poulfanc
1, rue du Général-Baron-Fabre
✆ 02 97 43 03 12
www.cartron-gourmandises.com
dcartron2@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 19h30.
Dans le pays de Vannes, qui ne connaît pas cette pâtisserie-chocolaterie qui, depuis plus de 40 ans, nous fait fondre de plaisir ? Dans les six magasins-salons de thé (Vannes, Le Poulfanc, Auray, Sarzeau, Pontivy et Saint-Avé), vous trouverez leurs spécialités pâtissières comme le Tonkinois et la charlotte aux poires, et leurs chocolats maison dont le célèbre menhir de Bretagne, au chocolat praliné, le Love Caramel, à la crème de caramel au beurre salé, ou les Rocailles, bâtonnets d'amandes grillées enrobés de caramel. La maison Cartron est aussi spécialiste des glaces et sorbets aux goûts traditionnels et exotiques.

Autres adresses : Auray, place de la République, 02 97 24 02 97 • Pontivy, rue Nationale, 02 97 27 02 70. • Saint-Avé, place François Mitterand, 02 97 44 49 49 • Sarzeau, place du Général-de-Gaulle, 02 97 41 21 21 • Vannes, rue Saint-Vincent, 02 97 47 30 34

Vins et alcools

LE BIBOVINO

18, rue Émile-Burgault
✆ 07 62 04 14 55
www.bibovino.fr
vannes@bibovino.fr
♿
Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 22h30 ; le dimanche de 10h30 à 14h30. Ouvert le dimanche. La boutique fait aussi restaurant « sur le pouce ». Chèque Restaurant.
« Une cave à manger » : voilà comment Luis Lopez définit son nouvel établissement, original, bien placé et sympathique. Oyez bonnes gens ! Voici un concept de vente de vins en BIB™. Pour du nouveau c'est du nouveau ! Et si ce mode de conservation n'est pas à proprement parler

nouveau, le fait d'y sélectionner des vins haut de gamme serait la nouveauté ! Par exemple, en crozes-hermitage, ou en bergerac blanc ou en bordeaux graves. Dégustation avant achat, avec assiettes gourmandes de charcuterie, fromages, sardines, terrines et desserts du moment. Un vrai dépaysement !

■ **WHISKY & RHUM**
9, rue Émile-Burgault
✆ **02 97 62 14 96**
www.whisky-rhum.com
info@whisky-rhum.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 13h30 et de 15h à 19h.
Depuis plus de 3 ans, Anna et Tristan ont laissé en gérance leur boutique de Rennes pour ouvrir leur second magasin exclusivement dédié aux whiskies et rhums du monde. La gamme de whiskies présentée défiera les dégustateurs les plus avisés ! Pour ce qui est des rhums, en tant que embouteilleur indépendant, ce jeune couple vous fera parcourir des arômes insoupçonnés : Guyana, Jamaïque, Barbade, Haïti. Voilà de doux noms évocateurs de soleil, de canne à sucre et de belles envolées musicales ! La boutique présente également la gamme exclusive de la Distillerie de Paris (micro-distillerie sise en plein centre de Paris). On aimerait passer des journées entières dans ce bel écrin !

◗ **Autre adresse :** 19, rue de la Monnaie – Rennes – 02 99 79 35 67

Marchés

■ **HALLE DES LICES**
4, Place des Lices
✆ **02 97 68 25 40**
Ouvert du mardi au dimanche de 8h30 à 14h. Ouvert le dimanche.
Sur plus de 700 m², vous trouverez un très grand choix de produits frais, à emporter ou à consommer sur place (des tables et des chaises ont été installées par la mairie), proposés par trente commerçants sédentaires, rejoints par 16 producteurs les mercredis et les samedis matins. Boucheries, charcuteries, traiteurs, poissonniers et autres ostréiculteurs, marchands de fruits et légumes, de pains, de fromages et autres produits laitiers bref, tout ce qu'il faut pour affoler les papilles !

Dans les environs

Elven

■ **FORTERESSE DE LARGOËT – LES TOURS D'ELVEN ✆ 02 97 53 35 96**
www.largoet.com – contact@largoet.com
Fermé du 1er octobre au 14 mars. Ouvertures aux vacances scolaires de Toussaint. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 12h10 et de 14h20 à 18h30. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5,50 €. Groupe (20 personnes) : 5 € (possibilité de visite guidée, pour 6 € par personne). Tarif famille nombreuse ou handicapé : 4 €. Circuit de visite balisé par des panneaux explicatifs et numérotés.


© IRÈNE ALASTRUEY - AUTHOR'S IMAGE

Le port de Vannes.

Cette forteresse du XIVe siècle, résidence des seigneurs de Largoet, fut habitée au XVe siècle par le maréchal Jean IV de Rieux, tuteur de la duchesse Anne de Bretagne, future reine de France. Elle fut également le bagne en 1474, d'un prisonnier célèbre, le comte de Richmond qui deviendra le roi Henry VII d'Angleterre. Depuis plus de 300 ans propriété de la même famille, elle peut s'enorgueillir d'avoir le plus haut donjon de France (47 m) et des murs de plus de 8 m d'épaisseur ! Ces superbes pierres ornementales, entre autres nombreux éléments de confort, font de cet édifice une merveille d'architecture militaire médiévale, stentor en bordure d'étang en plein cœur des bois. Les visites vous feront parcourir l'histoire de France en remontant aux premiers seigneurs de l'Argoët.

■ **LE LION D'OR**
5, place Adrien-Le-Franc
✆ **02 97 53 33 52**
info@leliondor.bzh
Ouvert toute l'année. Du mardi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 30 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 16 € (entrée-plat-dessert ; 14 € pour entrée-plat ou plat-dessert). Vin au verre. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Chaises bébé. Parking privé.
Accueil chaleureux et rénovation lumineuse d'une magnifique bâtisse classée : voilà ce qui vous marquera dès le seuil du restaurant. Quentin, le fils de la famille, saura vous orienter judicieusement dans les menus et formules élaborés par le père en cuisine. La cuisine est de qualité, mitonnée à base de produits frais et maison bien sûr. On apprécie le mélange de générations qui s'exprime dans la carte : burgers copieux et délicieux, ou mets traditionnels, tout aussi généreux. Les végétariens apprécieront les plats gourmands proposés à leur attention.

Saint-Avé

Saint-Avé : la 2e ville du Pays de Vannes, à 4 km au nord de Vannes, avec plus de 12 000 habitants, (population totale), elle offre un habitat à taille humaine où l'on vit, à la fois, à la ville et à la campagne. Cette grosse bourgade s'agrandira encore si la communauté d'agglomération, dont elle fait partie, continue de se développer. Marché dominical avec une trentaine de producteurs et marché Bio le mardi en fin d'après-midi place Notre-Dame-du-Loc. Le dynamisme de la ville est le fruit d'une vie associative riche d'une centaine d'associations et d'une vie économique qui compte plus de 450 entreprises. Ville culturelle, Saint-Avé propose au travers de la saison culturelle du Dôme et des jeudis de l'été de découvrir des musiques de tous horizons.

LE CAPRICE DU LOC

2bis, place Notre-Dame-du-Loc
✆ 02 97 44 69 87
www.lecapriceduloc.fr
contact@lecapriceduloc.fr

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir sauf juillet et août. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h (dernier service à 14h) et le soir de 19h à 22h (dernier service à 22h) ; le dimanche midi. Menus de 14,90 € à 20,90 €. Menu enfant : 7,90 €. Formule du midi : 10,90 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 20 personnes sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. 2 salles. Terrasse de 18 couverts. Carte bilingue. Grand parking.

Voilà 4 ans que Nolwenn a repris cet établissement avec son frère en cuisine. Ils vous accueillent à la brasserie-crêperie du Loc. Ici, vous apprécierez des galettes et des crêpes fines et croustillantes composées à partir de produits frais et de production locale. Mention spéciale pour la Caprice : foie gras, confits d'oignon, pomme fruit, glace pain d'épices. En dessert la crêpe l'Alvéenne : pommes caramélisées, caramel au beurre salé maison, glace au sablé breton, crème fouettée. Une carte brasserie moderne et évolutive propose pièce du boucher, jambon grillé, grandes salades. Voilà une bonne adresse dans un quartier dynamique !

LA METAIRIE DE KEROZER

Allée de Kérozer ✆ 02 97 61 88 45
contact@creperie-kerozer.com

Ouvert du mercredi midi au dimanche soir inclus. Réservation recommandée. Carte : 15 € environ. Accueil des groupes (jusqu'à 60 personnes sur réservation).

La famille Albert a repris cette jolie maison de caractère, qui bénéficie d'une belle hauteur sous plafond, de jolis volets bleus et de belles et chaudes pierres apparentes. Labellisée Crêperie Gourmande de Bretagne. Vous serez sous le charme de leurs galettes fines et croustillantes. Ici, toutes les galettes et crêpes sont préparées avec soin, dans le respect de la tradition et avec des produits de qualité issus du terroir local - Le blé noir IGP de Bretagne et le froment viennent du moulin de Roncin à Ploërmel. Quelques spécialités : La Montagnarde (œuf, fromage à raclette, viande de grison, salade) et l'Avel Vor (noix de Saint-Jacques, saumon fumé, emmental et salade). Les amoureux des crêpes apprécieront à coup sûr l'Hortensia (pomme poêlée, caramel au beurre salé, glace vanille), pure gourmandise…Miel de Saint Avé, lait ribot de Saint Donan, ans oublier les 16 cidres à la carte ! Dans l'assiette, le sucré-salé prend souvent le dessus comme cette galette tome de Rhuys, viande des grisons, salade verte servie avec une confiture de cerise noire. et tout cela servis dans de belles assiettes. Une adresse à consommer sans modération.

LE PRESSOIR

7, rue de l'Hôpital ✆ 02 97 60 87 63
www.le-pressoir.fr
info@le-pressoir.fr

Fermé du 3 au 18 octobre. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h ; du mardi au dimanche le midi de 12h à 13h30. Cours de cuisine collectif le matin ou avec le repas à suivre. American Express. Accueil des groupes. Chaises bébé.

Avis aux gourmets, cette table d'excellence, dans un cadre agréablement feutré, va conquérir cœur et papilles tant la cuisine de haute volée proposée par Katia et Vincent David, les maîtres des lieux est une ode à la gastronomie, une symphonie de saveurs magnifiquement associées. Quoi de plus normal me direz-vous quand on connait le parcours remarquable du chef qui a officié dans des établissements étoilés comme Marc Meneau à « L'Espérance » en Bourgogne. Et le résultat est au-delà de nos espérances, des plats généreux, savoureux : cru et cuit de Saint-Jacques et foie gras à l'armoricaine, parfum de gingembre, crémeux de brocoli, champignons, touche de coriandre et citron vert ou l'oursinade de homard gratinée au parfum d'estragon, ou l'étuvée de feuilles de chicon en nage de tandoori, ou la noix de ris de veau rôti en croûte de cèpe et homard breton sautés à cru, salsifis et poire, émulsion à la racine de réglisse et jus de rôti, ou le lièvre cuisiné à la Royale au foie gras et à la truffe fraîche Mélano, gnocchis de pomme de terre truffés juste sautés au beurre salé et en douceurs sucrés, la pastilla chaude au chocolat noir coulant, crème glacée à la pistache, caramel au beurre salé, nuage de lait d'amande et mendiants ou le soufflé chaud au chocolat noir grand cru cuit légèrement crémeux, panacotta à la pistache, confit de cerise amarena… La présentation des mets et le service sont évidemment eux aussi irréprochables.

Séné

LA RÉSERVE NATURELLE DES MARAIS DE SÉNÉ

Route de Brouel ✆ 02 97 66 92 76
www.reservedesene.bzh
reserve-naturelle@sene.bzh
Située dans la partie orientale de Séné, la réserve est indiquée à partir du bourg de Séné en direction de Montsarrac.

Fermé du 15 septembre au 31 janvier. Accueil de groupes et scolaires toute l'année sur réservation. Ouvert tous les jours. En février et mars, ouvert tous les jours de 14h à 18h. D'avril à juin, ouvert tous les jours de 14h à 19h. En juillet et août, ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 5 €. Enfant : 2,50 €. Forfait famille : 12 € (visites commentées et ateliers nature compris) Sinagot : 1 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Animations. Balade et atelier pour les groupes : sur réservation.

Suivez les oiseaux, ils vous mèneront sûrement vers la presqu'île de Séné. La Réserve naturelle des Marais de Séné, ou Centre Nature Rémy Basque, ornithologue, photographe et co-fondateur du ventre, est le plus grand espace naturel préservé du littoral du golfe du Morbihan – elle couvre 530 hectares. Avec la richesse de ses espèces, le site est reconnu en Europe comme l'un des espaces les plus remarquables pour sa biodiversité et plus particulièrement pour ses oiseaux d'eau. Elle est un site d'importance internationale pour les oiseaux d'eau : chaque époque de l'année vous réserve de belles surprises : avocette, tadorne, papillons multicolores, insectes étonnants, plantes des marais, le tout dans des milieux naturels et changeants. Ses sentiers offrent une nature exceptionnelle et des observatoires aménagés vous permettront d'assister à un spectacle extraordinaire, renouvelé à chaque saison. Pour la découvrir, plusieurs possibilités s'offrent à vous : 2 heures de visite sur 4 km de sentier, location de jumelles, avec des animateurs nature, en soirée ou en visite libre, sur la partie accessible gratuitement.

■ LE BOUCHON BRETON

130, route de Nantes
✆ 02 97 47 54 97
http://lebouchonbreton.wixsite.com
Situé entre la zone du Poulfanc et la zone Atlantheix. Accessible facilement par la N165.

Ouvert du lundi au samedi le midi à partir de 12h ; le vendredi et le samedi le soir à partir de 19h. Carte : 15 € environ. Pizza de 8,20 € à 11,40 €. Jardin. Terrasse. Parking privé. Terrasse côté jardin.

Le Bouchon breton propose une cuisine gourmande et traditionnelle réalisée à base de produits frais et cuisinés maison. La carte décline pizzas, salades, plats grills et pâtes, ainsi que deux formules entrée-plat-dessert, l'une pour l'été et l'autre pour l'hiver. Convivialité et accueil sympathique caractérisent cet établissement, qui se plie en 4 pour faire plaisir à ses clients… Et ces derniers ne se privent pas de le recommander, tantôt pour ses plats copieux, tantôt pour sa terrasse ombragée, ou encore pour la prévenance de son personnel. Le lieu est parfait pour une sortie en famille, entre collègues et pour les repas de groupes.

■ GÎTES TYPIQUES GOLFE DU MORBIHAN***

28, rue de Montsarrac
✆ 06 24 26 12 66
www.lamaisondepecheur.bzh
contact@lamaisondepecheur.bzh

Ouvert toute l'année. Hébergement touristique mais aussi pour professionnels de passage sur Vannes. De 400 € à 750 € la semaine selon saison. Forfait court séjour (3 à 5 nuits) de 280 à 340 € selon saison – Location possible draps, linge de maison sur réservation – Forfait ménage de sortie possible sur réservation – 3 gites pouvant accueillir entre 2 et 6 personnes. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.

Les gîtes typiques du golfe du Morbihan se déclinent en trois espaces : la Maison de pêcheur, celle du capitaine Tribord et celle du capitaine Babord. Leurs propriétaires sont membres du club Voyager responsable du Comité régional Tourisme Bretagne (organisme qui œuvre pour le développement durable), et les trois gîtes sont labellisés Valeur du parc naturel régional du golfe du Morbihan. Logez dans une maison en pierre entièrement refaite avec soin, avec goût et une grande attention portée à votre confort. Cette attention et ce souci du détail se retrouvent aussi dans le formidable accueil qui vous est réservé : Chrystèle et Jean-Philippe vous révèlent leurs meilleures adresses, sont à votre écoute et vous gâtent avec des surprises… gourmandes ! Le lieu, absolument magnifique, au bord de la réserve naturelle de Séné, est le point de départ idéal de nombreuses excursions, à pied et à vélo (qu'on vous propose même à la location sur place). En bref, c'est un lieu que l'on recommande sans hésiter !

■ TY KAV & BAR

22, rue d'Alsace
Le Poulfanc
✆ 02 90 73 25 88
tykavouest@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le lundi de 14h à 20h ; le mardi et le mercredi de 10h à 20h ; le jeudi et le vendredi de 10h à 21h ; le samedi de 11h à 20h. Horaires de fermeture susceptibles de varier lors des soirées (concerts, matchs…). Déjeuner : plat du jour à 8,50 € (cuisine maison) – Tartines à 7,50 € – Desserts à 3,50 € – Le soir, planches apéritives. Terrasse. Restauration. Animations. Concerts. Possibilité de privatiser une salle pour des réunions.

Le Ty Kav & Bar est, comme son nom l'indique, une cave et un bar. On s'y retrouve le midi ou pour l'apéro entre collègues ou entre amis et l'on y déguste, avec modération, un large choix de bières, vins et spiritueux. Le Ty Kav & Bar a sélectionné des breuvages du monde entier : certains viennent de contrées lointaines, d'autres sont des bières artisanales locales ou des vins bio de petits producteurs. Côté restauration, c'est tartines et assiettes apéritives gourmandes… et toujours généreuses ! Amélie, la patronne, propose des cours d'œnologie et de zythologie (ou « biérologie ») : le planning est disponible sur demande et des sessions spéciales peuvent être organisées pour les groupes.



Groix – La pointe des chats.

© SEB HOVAGUIMIAN – FOTOLIA

ORGANISER SON SÉJOUR



SE RENDRE EN BRETAGNE

Voiture, train, avion ou encore bateau, tous les moyens sont bons pour se rendre en Bretagne ! En voiture, on y accède par deux grands axes : l'autoroute des Estuaires (A84 et A83) en provenance du nord et du sud, et l'autoroute Océane (A11) en provenance de l'est. Les 2X2 voies du réseau breton sont entièrement gratuites. Sinon, la région étant très bien desservie par le réseau ferroviaire, notamment depuis Paris, et encore plus depuis l'arrivée de la LGV qui nous fait encore gagner du temps, le train est une bonne solution pour venir en Bretagne. L'avion est une tierce alternative, plus rapide et pas forcément plus coûteuse lorsque l'on opte pour un vol low-cost. La région bénéficiant de plusieurs aéroports avec des vols en provenance des quatre coins de la France, les possibilités sont donc nombreuses. Enfin, les ports étant nombreux ici, les navigateurs confirmés pourront choisir de se rendre en Bretagne avec leur bateau.

En avion

Aéroports

■ AÉROPORT BREST BRETAGNE
GUIPAVAS
✆ 02 98 32 86 00
www.brest.aeroport.bzh
info@brest.aeroport.bzh
Situé à moins de dix kilomètres du centre-ville de Brest, l'aéroport de Guipavas satisfait plus d'un million de passagers par an. Géré par la CCI, l'aéroport propose de nombreuses destinations directes, mais également des vols pour les vacances, que ce soit en France, en Europe ou ailleurs. Un grand choix de vols nationaux réguliers et une trentaine de destinations vacances sont proposées.

La Ligne à Grande Vitesse arrive dans le Morbihan

Depuis juillet 2017, grâce à la LGV, Rennes n'est plus qu'à 1 heure 30 de Paris-Montparnasse, soit un gain très appréciable, de 40 minutes, voire plus ! La LGV est donc un raccourci pour la Bretagne, que l'on aille à Vannes ou Saint-Malo. Ce programme a été inscrit dans le prolongement de la LGV Atlantique Paris-Le Mans qui a été mis en service en 1989. Le premier objectif est le développement significatif du tourisme d'affaires et du tourisme court, et après un an de service, le bilan est positif, pour la région comme pour la SNCF, qui continue ses investissements pour impulser des offres attractives.

■ AÉROPORT DE LORIENT BRETAGNE SUD
PLOËMEUR ✆ 02 97 87 21 50
www.lorient.aeroport.fr
aeroport@morbihan.cci.fr
C'est sur la commune de Ploemeur, à 10 minutes du centre de Lorient, à 40 minutes de celui de Vannes et à moins d'une heure de Pontivy, que se situe l'aéroport de Lorient Bretagne Sud. Celui-ci offre des infrastructures bien adaptées au service des passagers que ce soit en termes de confort, de sécurité et d'accessibilité. Géré par la CCI du Morbihan, il relie quotidiennement Lorient à Paris Orly, à raison de vols opérés par HOP ! D'autres charters utilisent également l'aéroport à destination de Porto et, petite nouveauté, à destination de Lyon et Roissy. N'hésitez pas à consulter le site Internet pour vous tenir au courant des offres et du trafic.

■ AÉROPORT DE QUIMPER CORNOUAILLE
Pluguffan
QUIMPER ✆ 02 98 94 30 30
www.quimper.aeroport.bzh
comptoir@quimper-aeroport.com
L'aéroport de Quimper Cornouaille se trouve à environ 10 km du centre-ville. La première destination au départ de cet aéroport est Paris Orly à raison de 3 vols par jour en semaine, 1 vol le samedi et 2 vols le dimanche. En vol direct, en saison, on trouve également des destinations telles que Londres, Nice et Figari. Sinon, l'aéroport de Quimper Cornouaille propose de nombreuses destinations en vol avec correspondance : New York, Pointe-à-Pitre, Madrid, Lisbonne, Rome, Fort-de-France…

■ AÉROPORT RENNES BRETAGNE
SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE
✆ 02 99 29 60 00
www.rennes.aeroport.fr
accueil@rennes.aeroport.fr
Rocade sud-ouest, sortie n° 8 (Saint-Nazaire).
Ouvert tous les jours et les jours fériés.
L'aéroport de Rennes a bien des qualités dont celle de vous permettre de vivre votre voyage en toute tranquillité. Cette décontraction tient à la taille humaine du lieu et vous change la vie. Tout d'abord, le petit hall vous permet d'attendre tranquillement tout en allant grignoter dans le bar présent ou en vous rendant dans le point presse. Puis, l'enregistrement se fait en un temps record : on adore car c'est un confort bien peu fréquent que vous aimerez tout de suite. Les services sont multiples avec un salon lounge, une nurserie, des bornes pour organiser votre séjour, une infirmerie, des ventes de ticket de bus, un point restauration, une boite aux lettres, le wi-fi gratuit… L'aéroport offre en plus des vols nationaux et des vols internationaux, soit 7 compagnies aériennes vous proposent 120 destinations. Des vols avec correspondances desservent les villes de France et du monde : Porto ou encore La Havane et Mexico. L'aéroport totalise ainsi de nombreuses destinations

régulières, parmi lesquelles les « vols vacances ». Enfin, parmi les 7 compagnies régulières, on compte quelques compagnies low cost dont Vueling et Hop ! On aime les lignes directes pour Madrid, Londres, Rome, Budapest. En plus de nouvelles lignes s'ouvrent régulièrement comme le Rennes-Genève. A votre arrivée sur Rennes, vous récupérerez rapidement votre bagage et vous pourrez profiter de services de location de voiture et d'un point info sur la région Bretagne et la ville de Rennes. Enfin, réservés à l'avance, les parking sont peu onéreux.

Compagnies

■ **CHALAIR**
BREST
✆ **08 92 70 04 99**
Voir page 219.

■ **EASYJET**
✆ **08 20 42 03 15 – www.easyjet.fr**
Situé à l'aéroport de Brest, à 10 km à l'est du centre-ville de Brest, 35 min de Morlaix, 50 min de Quimper et à 1h25 de Saint-Brieuc et Lorient, la compagnie low cost EasyJet propose des vols réguliers pour Lyon en Airbus A319. En seulement 1 heure 30, vous regagnerez Lyon et découvrirez celle qui était la capitale des Gaules à l'époque gallo-romaine, à travers ses nombreux musées et ses sites historiques et remarquables. Depuis Rennes, la compagnie dessert Genève et Lyon. Depuis Nantes, la compagnie effectue de nombreux vols vers le Portugal, le Royaume-Uni, l'Italie…

■ **TUIFLY**
BREST
✆ **08 99 19 00 43 – www.tuifly.fr**
Cette compagnie assure des liaisons entre Toulon et Brest toute l'année, à raison de plusieurs vols hebdomadaires, les vendredis et dimanches. Seulement deux heures séparent les deux villes, avec un départ en fin de journée de l'aéroport Brest-Bretagne (situé à Guipavas) et en fin d'après-midi depuis l'aéroport Toulon-Hyères. Grâce aux tarifs attractifs proposées par TUIfly, les deux grands ports militaires français sont désormais voisins.

■ **AIR FRANCE**
Aéroport de Brest Bretagne
GUIPAVAS
✆ **3654**
www.airfrance.fr
Tout au long de l'année, la compagnie emblématique Air France propose de nombreuses destinations au départ de Brest ou Rennes, que ce soit en vols intérieurs (Bordeaux, Lyon, Marseille, Montpellier, Nice, Paris, Perpignan, Toulouse…) ou vers l'international (Guadeloupe, Grèce, Canada, Brésil, Nouvelle Calédonie, Etats-Unis, Italie, Sénégal, Irlande, Ile Maurice, Thaïlande, Madagascar, Réunion…). Vous n'aurez que l'embarras du choix.

■ **FINIST'AIR**
Aéroport de Brest Bretagne
GUIPAVAS
✆ **02 98 84 64 87**
www.finistair.fr
Créée en 1981 par le Conseil général du Finistère, l'objectif premier de cette compagnie est d'assurer une liaison aérienne entre le continent et l'île d'Ouessant (du lundi au samedi). La société assure donc une liaison entre Brest et Ouessant, île sentinelle aux 5 phares et aux paysages magnifiques, et accueille de nombreux passagers chaque année. La compagnie propose également d'autres offres telles que le survol d'Ouessant et de l'archipel de Molène, des baptêmes de l'air, des vols à la demande, ou encore des offres « évasion ».

En train

Relativement bien desservie par la SNCF, la Bretagne est facile à rejoindre. D'autant plus que depuis 2017, la LGV (Ligne à Grande Vitesse) est arrivé chez nous ! On peut maintenant rejoindre Paris à Lorient en 2h58… Un gain de temps considérable. Le trajet Vannes-Paris, lui, est raccourci de 38 minutes (avec 2h29 pour le voyage TGV le plus rapide). Les lignes vers la Bretagne sud bénéficieront de deux allers-retours supplémentaires quotidiennement. Rennes ne sera plus qu'à 1h25 de la capitale (au lieu de 2h18) et Brest à 3h25 au lieu de 4h30. Avec un train allant jusqu'à 320 km/h, c'est sûr qu'on en gagne du temps… Il existe également des lignes directes comme le Rennes-Lille (3h50), le Rennes-Lyon (4h30), le Rennes-Strasbourg (5h26) ou encore le Rennes-Marseille (6h10 sans passer par Paris). Et pour se déplacer en Bretagne, on prend le TER… Attention toutefois : la Bretagne des côtes est bien desservie, mais pour aller dans les terres (Ploërmel, Pontivy…), il vous faudra une voiture.

■ **GARE SNCF DE RENNES**
19, place de la Gare
✆ **08 92 35 35 35**
Ouvert tous les jours de 5h à 23h45.
Aujourd'hui, la ligne LGV (Ligne à Grande Vitesse) est en service et permet un gain de temps considérable. Le trajet Rennes-Paris se fait, par cet intermédiaire, en à peine 1 heure 30 au lieu de 2 heures environ. La vitesse étant de 320km/h sur les 214 kilomètres de ligne ! Dans l'enceinte de la gare, une offre complète vous est proposée par le biais de petits commerces (bars, crêperie, fleuriste, sandwicherie…) et services (boîte aux lettres, distributeur de billets, WC, guichet pour création de carte Korrigo pour circuler dans le métro…). Sans oublier le piano accessible à tous. La gare de Rennes est encore en travaux mais pas d'inquiétude, les services sont toujours présents. Vous pourrez également accéder au centre-ville en quelques minutes par l'intermédiaire du métro (la station se situant au sein de la gare).

■ **GARE SNCF DE BREST**
8, place du 19e Régiment d'Infanterie
BREST
✆ **3635**
www.gares-sncf.com/fr/gare/frbes/brest
Ouvert du lundi au jeudi de 4h50 à 0h ; le vendredi de 4h50 à 0h55 ; le samedi de 4h50 à 23h10 ; le dimanche et les jours fériés de 7h20 à 0h10.

La gare SNCF de Brest a la particularité d'être à deux pas du centre-ville et du tramway. Elle propose de nombreuses liaisons entre la cité du Ponant et Quimper, Morlaix, Rennes ou Nantes. De plus, Paris n'est désormais qu'à 3h30 de la côte finistérienne, grâce à l'aménagement récent de la ligne TGV qui relie la capitale à Brest. Devant la gare SNCF, vous trouverez la gare routière, qui dessert tout le Finistère, ainsi que des bus de ville.

■ **GARE SNCF DE LORIENT**
Esplanade François Mitterrand
LORIENT
✆ 36 35
www.gares-sncf.com

Inaugurée en mai 2017, la nouvelle gare de Lorient a été construite de manière à nous rappeler l'histoire maritime de la ville : des grandes lignes fines comme celles d'un bateau, en bois, pleines de transparence grâce aux nombreuses vitres qui laissent ainsi entrer la lumière. A l'intérieur, le design est ultra moderne avec la grande passerelle et les escalators. 155 ans après avoir vu le premier train à Lorient, la nouvelle gare en a fait du chemin… Surtout quand on sait qu'il ne nous faut maintenant que 3h pour aller jusqu'à Paris ! Et désormais, à l'extérieur, la fin des travaux a laissé place à un énorme parvis très agréable pour les piétons. Par contre, on émet toujours un bémol sur les places de stationnement. Un petit conseil, prévoyez du temps pour trouver une place. Ou si vous pouvez, déplacez-vous en bus…

■ **GARE SNCF DE QUIMPER**
1, place Louis Armand
QUIMPER
✆ 0 892 35 35 35
gares-connexions@sncf.fr

Proche du centre-ville, la gare de Quimper est en service depuis 1863. Elle est bien desservie par le TGV Atlantique, des trains grandes lignes nationales ainsi que des trains régionaux avec le TER Bretagne. Et depuis 2017, elle bénéficie également de l'arrivée de la LGV lui permettant de rejoindre Paris en 3h48. La gare de Quimper fait aussi partie du programme « Gare en mouvement » de la SNCF, qui a pour objectif de transformer les gares en lieux de vie et non en simples lieux de transit. Un gros projet est également prévu pour restructurer la gare et le parvis, projet qui devrait aboutir en 2022 après 3 ans de travaux…

■ **GARE SNCF DE VANNES**
Rue Favel-et-Lincy
VANNES

Ouvert du lundi au jeudi de 5h35 à 22h45 ; le vendredi de 5h35 à 0h40 ; le samedi de 5h35 à 21h45 ; le dimanche et les jours fériés de 7h à 22h45.
Arrivez directement dans le golfe du Morbihan et profitez sans plus attendre de votre séjour. Avec la LGV, Vannes n'a jamais été aussi proche de Paris ! 2 heures 18 ! Rejoignez aussi la gare pour relier d'autres villes bretonnes : la jolie Questembert, la somptueuse Quimper, remontez jusqu'à Saint-Brieuc, allez rencontrer les ducs de Bretagne à Nantes ou découvrez la scène interceltique de Lorient. Un espace boutique et restauration vous permettra d'attendre confortablement votre train ou votre taxi. Petit plus Petit Futé : ne manquez pas l'étal de légumes bio et le tube de fleurs les vendredis après-midi ! Sur le parking situé de l'autre côté de la rue, bus et autocars inter-régionaux (*low cost*) sont accessibles facilement.

Par la route

■ **OUIBUS**
www.ouibus.fr

Ouibus se veut être une alternative de choix à la voiture. C'est pourquoi les Ouibus offrent un maximum de confort avec autocars de standard quatre étoiles, dernières technologies avec wi-fi gratuit et prises électriques, attente confortable en gare, choix des sièges lors de la réservation, grande attention durant le voyage et sièges adaptés aux personnes à mobilité réduite. Un bon moyen pour voyager.

■ **ISILINES**
215, avenue Georges-Clemenceau
NANTERRE
✆ 08 92 89 12 00
www.isilines.fr

Réservation en ligne, 7 jours sur 7 toute l'année.
Isilines vous transporte au quotidien dans toute la France à petits prix. Rendez-vous en toute simplicité à Paris, Strasbourg, Lyon, Grenoble, Bourges, Orléans, Tours, Angers, Nantes, Lorient, Rennes, Périgueux, Bordeaux… Vous pourrez profiter du système de climatisation individualisée et du Wi-fi gratuit, le tout dans un espace où vous pourrez recharger vos batteries et celles de vos appareils grâce à des prises électriques. Et si vous avez deux bagages, le second ne vous coûtera aucun supplément. Aujourd'hui, ce type de transport est une véritable opportunité pour des déplacements tout confort et dans un rayon d'action constamment élargi.

En bateau

Principaux ports

■ **PORT DU CROUESTY**
Capitainerie du Crouesty
ARZON
✆ 02 97 53 73 33

Basse saison : ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : de 8h à 13h et de 14h à 20h. Eau, électricité, sanitaires, carburant, wi-fi.
Avec une capacité d'accueil de 1432 places à flot et 180 places à sec, le Crouesty est le plus grand port du Morbihan ! Situé à l'entrée du Golfe, il dispose d'un équipement complet : pontons avec eau et électricité, affichage météo quotidien, blocs sanitaires, mautention, carburant (5 postes d'avitaillement gas-oil et sans plomb 95), borne Internet à la Capitainerie et wi-fi gratuit, VHF. Port Crouesty est réputé pour son salon nautique « Mille Sabords », l'un des plus importants marchés du bateau d'occasion en Europe qui attire chaque année près de 50 000 visiteurs.

PORT DE PLAISANCE D'AUDIERNE
AUDIERNE
✆ 02 98 75 04 93
www.audierne.fr
capitainerie.audierne@orange.fr
Eau, électricité, sanitaires, carburant. 220 places sur ponton.
Le port de plaisance d'Audierne est un joli port situé en plein cœur de la ville. Il offre ainsi un lieu privilégié entre tourisme nautique et tourisme urbain. En saison estivale, il devient un véritable lieu de fête et d'animations alléchantes. Le port d'Audierne, moderne et avec toutes les commodités à proximité, constitue également la dernière étape avant l'île de Sein et la pointe du Raz. Il compte 220 places en ponton et 30 places en saison pour la nuit.

AURAY ET LE PORT DE SAINT-GOUSTAN
AURAY
Haut lieu de flânerie, le port de Saint-Goustan est prisé pour son point de vue et ses commerces (bars et restaurants essentiellement). C'est une étape incontournable pour ceux qui souhaitent se promener dans un endroit chargé d'histoire… Les rampes du Loch, ou belvédère, furent élevées en deux temps, en 1727 puis en 1823. Et voilà une magnifique promenade qui descend jusqu'au pont de pierre du XIII[e] siècle menant à Saint-Goustan. Du haut du belvédère du Loch, on domine tout le port. Côté places, il peut accueillir 170 bateaux résidents sur corps mort et il y a également 40 places pour les visiteurs.

PORT DE BREST
Direction des équipements CCI Brest
1, avenue de Kiel
BREST
✆ 02 98 46 23 80
www.brest.port.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h. Horaires bureaux.
Brest ne compte pas un mais deux ports de plaisance. Ces derniers, la Marina du Château et la Marina du Moulin Blanc, permettent à la ville de se classer troisième port de la façade atlantique en nombre de places de pontons. Brest compte aujourd'hui près de 2 300 points d'amarrage, dont environ 250 réservés aux visiteurs, pour des bateaux de toutes les tailles. Ces deux ports sont gérés par Brest'Aim, la société d'économie mixte de la ville et de Brest Métropole. Equipée de pontons flottants et de sanitaires pour les plaisanciers, la Marina du Château est également dotée d'un équipement complet pour le retraitement des eaux usées ainsi que les vidanges. Sa situation privilégiée proche du goulet et à deux pas du centre-ville en fait une escale recherchée, d'autant plus que cette marina est le théâtre d'animations régulières, des Fêtes Maritimes Internationales aux départs et arrivées de grandes courses transatlantiques. Bars et restaurants animent de surcroît l'endroit tout au long de la journée. La Marina du Moulin Blanc, en bordure d'Océanopolis, est quant à elle le port historique de la ville. Elle dispose de nombreux pontons et peut accueillir des bateaux mesurant jusqu'à 30 m de long. Une plage et des bars-restaurants, comme le célèbre Tour du Monde d'Olivier de Kersauson, font le succès de l'endroit.

PORT DE PLAISANCE DE CONCARNEAU
Maison du port
Môle Péneroff
CONCARNEAU
✆ 02 98 97 57 96
www.concarneau.fr
accueil@concarneau.fr
Eau, électricité, sanitaires, carburant, laverie, wi-fi.
Le port de Concarneau est un must pour les plaisanciers en Bretagne. Sa situation, adossé aux remparts de la ville close, offre un cadre historique remarquable. Il s'étend jusqu'à la presqu'île du Cabellou dans l'anse de Kersaux. D'ailleurs, il est tellement attractif qu'il accueille chaque année environ 25 000 plaisanciers ! Les joies du port en centre-ville permettent aux heureux navigateurs de bénéficier directement des nombreux commerces et restaurants de Concarneau. Au total, il dispose de 767 emplacements sur pontons et mouillages. Pour les bateaux de passage, le port de plaisance met à disposition un ponton « visiteurs » de 54 places en avant-port ! Le plus : le port est facilement accessible (à toute heure de la journée et de la nuit) grâce à un balisage complet.

PORT DE PLAISANCE TREBOUL DE DOUARNENEZ
59, quai de l'Yser
DOUARNENEZ
✆ 02 98 60 26 30
www.mairie-douarnenez.fr
port.de.plaisance@mairie-douranenez.fr
Eau, électricité, sanitaires, carburant, eaux usées, laverie, wi-fi.
Douarnenez, c'est la ville aux trois ports : le port-rhu, le port de pêche et le vieux port du Rosmeur dans lequel accostaient plus de 800 chaloupes sardinières. Celui de Treboul est un port en eaux profondes situé sur la rive gauche de l'embouchure de la rivière de Pouldavid. Il est certainement le plus accessible de la zone. Côté emplacements, il dispose de 500 places sur pontons dont 50 dédiées aux visiteurs ainsi que 50 places au mouillage. Le port de Treboul offre toutes les commodités : eau, électricité, wi-fi, blocs sanitaires, carburant.

PORT DE PLAISANCE D'ETEL
ETEL
✆ 02 97 55 46 62
www.passeportescales.com/fr/port-etel
Eau, électricité, sanitaires, laverie, carburant, manutention, wi-fi. Prêt de vélos à la capitainerie.
Le joli port d'Etel vous propose 450 places à flots. Ses pontons sont équipés en eau et électricité et ses services sont nombreux : affichage quotidien de la météo, blocs sanitaires et laverie, chantier navals, mécanique marine, shipchandler, chariots d'armement à disposition, prêt de vélos à la capitainerie, stations carburants, VHF… On y trouve même une école de voile et de plongée. Navigateurs, prenez garde à la barre d'Etel, un banc de sable sous-marin situé à l'embouchure de la ria, qui apparaît et disparaît au rythme des marées, rend la navigation particulièrement difficile.

© S.NICOLAS – ICONOTEC



Port de Saint-Goustan.

PORT-BLANC
Capitainerie
Rue Benoni-Praud
ILE-AUX-MOINES
✆ 02 97 26 30 57
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 8h à 22h. D'avril à juin, en septembre et en octobre : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h, le samedi et le dimanche de 9 à 19h30. Chèque Vacances.
Tout à la fois port à passagers vers l'île aux Moines et port de plaisance, Port-Blanc, entièrement refait il y a peu, bénéficie d'une capacité d'accueil de 410 places à flot, dont 40 places réservées exclusivement aux visiteurs. L'eau et l'électricité sont proposés sur les pontons (220V / 6A), et le port dispose de deux blocs sanitaires gratuits. Affichage quotidien de la météo, mais attention, ici, pas de carburant !

PORT KERNÉVEL
LARMOR-PLAGE
✆ 02 97 65 48 25
www.larmor-plage.com
port-kernevel@sellor.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 8h à 20h. Eau, électricité, sanitaires, carburant, eaux usées, laverie, wi-fi. Prêt de vélos (+ remorque pour les enfants). À partir de 19 € la nuit.
Au XVIII[e] siècle, le port de Kernével abritait la célèbre Compagnie des Indes et son commerce d'épices. Il se situe dans la rade de Lorient, ce qui permet un accès rapide à la haute mer. Son emplacement dans la charmante station balnéaire de Larmor-Plage permet aux plaisanciers une halte bien agréable. Sur place, vous y trouverez effectivement des bars et restaurants… Le port de plaisance dispose de 1 000 places à flot sur pontons, dont 100 sont destinées aux visiteurs.

PORT DE PLAISANCE
DE LA TRINITE-SUR-MER
LA TRINITÉ-SUR-MER
✆ 02 97 55 71 49
Eau, électricité, sanitaires, carburant, WIFI, prêt de vélo.
Voici l'un des ports de référence pour la voile en compétition ! Et pour preuve : il a accueilli les plus grands noms de la course au large. Eric Tabarly y a même fait consturire son fameux « Pen Duick II » qui l'a rendu célèbre en 1964… Lieu du nautisme breton par excellence, le port de la Trinité-sur-Mer est dissimulé au fond de sa ria qui s'offre de façon magique à la baie de Quiberon. Côté pratique, ce magnifique et vaste port dispose de 1 250 places à flot (dont 1070 au ponton), 260 emplacements sur le terre-plein de Kermacquer et 510 places au port à sec de Saint-Philibert. Sur place, l'équipements est complet : eau, électricité, affichage météo, sanitaires, carburant à la demande, manutention…

PORT DE PLAISANCE DE LE PALAIS
Quai Bonnelle
LE PALAIS
✆ 02 97 31 42 90
www.lepalais.fr
portdupalais@orange.fr
Il y a 4 bassins qui composent le port de Palais : l'avant-port (amarrage sur bouées à couple digue nord, amarrage réglementé et très relativement Quai Bonelle), l'arrière-port d'échouage au pied de la citadelle, le bassin à flot dont l'entrée est régulée par une écluse, ainsi que le bassin de la saline, marina à catway équipés de mouillages sur bouées qui dispose de quelques places en saison. A savoir : l'accès au port est prioritaire aux ferries et navettes passagers.

PORT DE PLAISANCE DE LOCTUDY
Terre-plein du Port
LOCTUDY
✆ 02 98 87 51 36
port.loctudy.fr
portplaisanceloctudy@orange.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 7h30 à 20h. Ferme à 18h en octobre et avril. Ferme à 19h en mai, juin et septembre. Eau, électricité, carburant, eaux usées, laverie, WIFI, prêt de vélos.
En service depuis 1991, le port de Loctudy est équipé de pontons sur pieux. Il se trouve être très bien protégé des vents du Sud qui dominent dans la région. Après une extension réalisée en 1997, le port dispose actuellement de près de 600 emplacements. Haut lieu du tourisme du pays Bigouden, les plaisanciers apprécieront de séjourner à Loctudy, d'autant plus que son accès est relativement aisé. De multiples animations, dont les « lundis du port » seront ainsi accessibles à tous. Attention : des travaux d'amélioration sont en cours…

PORT DE PLAISANCE DE LORIENT
Maison de la Mer
Boulevard Adolphe-Pierre
LORIENT
✆ 02 97 21 10 14
www.ports-paysdelorient.fr
port-lorient@sellor.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 8h à 12h30 et de 14h à 20h. Ouvert de 8h à 20h pendant le Festival Interceltique. Eau, électricité, sanitaires, laverie, wi-fi. Prêt de vélos et chariots.
A l'époque des Vikings, on sait que ceux-ci utilisaient la rade pour remonter le Blavet. C'est au XVII[e] siècle que la Compagnie des Indes orientales l'investit. La naissance du port de Lorient arrive à ce moment-là. Par la suite, ce dernier deviendra rapidement la place forte du commerce des épices. Situé au cœur de la ville, le port de Lorient dispose de 370 places sur pontons auxquelles sont ajoutées 50 places supplémentaires permettant d'accueillir les visiteurs en escale. L'infrastructure est complète avec sanitaires, laverie, carburants ainsi que de nombreux commerces à proximité (restaurants, magasins, bars…).

PORT DE PLAISANCE DE MORLAIX
Cours Beaumont
MORLAIX
✆ 02 98 79 79 49
www.plaisancebaiedemorlaix.com
Ouvert tous les jours de 7h à 22h. Eau, électricité, sanitaires, carburant, wi-fi.
Le port de plaisance de Morlaix a l'avantage d'être situé en centre-ville ce qui lui permet d'être abrité du vent par tout temps. Il bénéficie de plus de 200 places sur ponton ou à quai et reçoit tout navire jusqu'à 3 m de tirant d'eau. En termes de commodités, le port de plaisance dispose de plusieurs douches et WC regroupés près des bureaux du port. Ces équipements sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Vous aurez également accès au wi-fi gratuitement et à un parking, également gratuit ! Electricité (16A et 32 A) et gasoil (la pompe étant sur le ponton de service) sont aussi à votre disposition.

PORT DE PLAISANCE DE PAIMPOL
Quai Neuf
PAIMPOL
✆ 02 96 20 47 65
www.port-plaisance-paimpol.fr
port-plaisance@ville-paimpol.fr
Eau, électricité, sanitaires, carburant,.
Ancré sur la rive sud de l'anse de Paimpol, le port propose 320 emplacements à l'année et 50 places réservées aux visiteurs. On y accède par l'écluse, 2h30 avant et 2h30 après la pleine mer, et l'amarrage se fait sur catways et pontons. Le port de Paimpol propose également de nombreux services : eau, électricité, sanitaires, carburant (gas-oil uniquement), zone de réparation navale, prestataires de services, magasins d'accastillage, gardiennage à flot et sous hangar…

LE PORT DU VIEUX-PASSAGE
Port du Magouër
PLOUHINEC
✆ 02 97 55 50 89
Passage ouvert du 1[er] avril au 30 septembre. Aller simple à pied ou avec vélo : 2,20 €. Aller-retour : 3,80 €. Carnet de 10 aller-retours : 27 €. 1/2 tarif : de 4 à 10 ans. Gratuit pour les moins de 4 ans. Animaux acceptés.
On découvre ici un petit village de pêcheurs et un petit port tranquille blotti dans une anse de la Ria. C'est le port du Vieux-Passage qui vit au rythme des pêcheurs attendant le moment propice pour prendre la mer et déposer leurs casiers. Sa situation en a fait une position stratégique dès le I[er] siècle avant notre ère. Pour l'histoire, avant la construction du Pont Lorois, un bac passeur reliait le Vieux-Passage à la rive opposée : le port d'Etel. Peu après la destruction de ce pont par faits de guerre, puis sa reconstruction, le passeur repris du service. Un service qui existe toujours aujourd'hui et qui est un moment inoubliable pour les petits comme pour les grands.

PORT DE PLAISANCE DE ROSCOFF
Port de Bloscon
ROSCOFF
✆ 02 98 29 28 13
www.plaisancebaiedemorlaix.com/fr
plaisance.roscoff@morlaix.cci.fr
Eau, électricité, sanitaires, carburant.
Situé à 10 minutes du centre historique de Roscoff, le port vous accueille toute l'année avec ses 625 emplacements, entre mer d'Iroise et Cotentin. Il s'agit d'un port en eaux profondes, parfaitement protégé de la houle grâce à sa grande digue coudée. C'est également un excellent point de départ pour visiter la baie de Morlaix et, bien sûr, le vieux port et le centre historique de Roscoff ! Bref, une superbe escale que vous aurez sans doute plaisir à prolonger ! Sachez aussi que vous pourrez prendre le ferry pour Plymouth ou Cork depuis Roscoff.

■ **PORT DU LÉGUÉ DE SAINT-BRIEUC**
Bureau du Port – Carré Rosengart
16, quai Armez
SAINT-BRIEUC ✆ 02 96 77 49 85
Voir page 181.

■ **PORT DE PLAISANCE DE TREGUIER**
Capitainerie du port
TRÉGUIER ✆ 02 96 92 42 37
www.port-treguier.com
portplaisance.treguier@wanadoo.fr
Location de voiture sur demande, location de vélos et kayaks, borne internet, WIFI, eau, électricité, gasoil.
Installé dans l'estuaire du Jaudy, le port de plaisance de la Petite Cité de Caractère de Tréguier a été récemment réaménagé et peut accueillir jusqu'à 310 bateaux (45 emplacements étant réservés aux visiteurs). Ses équipements et services portuaires sont larges et variés : bulletin météo à la capitainerie, eau et électricité sur ponton, pompes à eaux noires, gas-oil, sanitaires 24h/24 (digicode), borne Internet et wi-fi, cale de mise à l'eau en accès libre…

■ **PORT DE PLAISANCE DE VANNES**
Quai Bernard Moitessier
VANNES ✆ 02 97 01 55 20
www.mairie-vannes.fr
port.plaisance@mairie-vannes.fr
Haute saison : ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 15h à 19h. De janvier à mi-avril et de mi-octobre à décembre, ouvert du lundi au samedi (sauf fériés) de 9h à 12h et de 15h à 17h. De mi-avril à fin juin et de septembre à mi-octobre, ouvert du lundi au samedi (sauf fériés) de 8h à 12h et de 15h à 18h. A partir de 7,60 € la nuit (basse saison) et 16,50 € (haute saison).
En plein cœur de la ville, et tout près de l'intra-muros, le port de Vannes, l'un des plus actifs du littoral sud breton, est un bassin à flot, bien à l'abri de la houle. Il offre de nombreux services aux plaisanciers : espace laverie, cabines de douches, sanitaires, bulletin météo quotidien, pontons pour bateaux hors gabarit, wi-fi, pompes à eaux noires… Pour accéder au port, vous devez franchir le pont de Kérino, et pour ce faire, vous assurer des horaires d'ouverture de la porte écluse du pont. Consultables sur le site mairie de Vannes

Compagnies

■ **LE PASSEUR DES ÎLES**
Embarcadère de Port Navalo
Rue du Général de Gaulle
ARZON
✆ 02 97 49 42 53
www.passeurdesiles.com
contact@passeurdesiles.com
Ouvert de début avril à fin septembre. Horaires et tarifs sur le site internet.
Voilà maintenant 11 ans que l'équipe du Passeur des Iles vous propose des liaisons régulières au départ de Port Navalo vers plusieurs destinations telles que Locamariquer, Gavrinis, Kerners, l'île d'Arz. Mais aussi de Kerners vers l'île aux Moines. Leur premier bateau, ils l'ont acheté en 2007. Aujourd'hui, la flotte en compte 5, tous en bois. Et à sa tête, 3 cogérants passionnés. Outre les liaisons régulières, les bateaux rétro du golfe peuvent aussi vous emmener en croisière commentée sur la rivière d'Auray avec une escale d'environ 1 heure 30 à Saint-Goustan ou au Bono (selon la marée). Cette année, une nouvelle liaison est également venue s'ajouter au tableau : celle de Port-Navalo à Larmor-Baden. Sinon, en juillet et août, vous aurez aussi la possibilité d'aller sur le marché de Vannes le mercredi par l'intermédiaire du Passeur des Iles ! A noter : les vélos sont bienvenus à bord, ce qui vous permet par exemple de profiter de l'offre spécial rando.

■ **VEDETTES DE L'ODET**
2, avenue de l'Odet
BÉNODET ✆ 02 98 57 00 58
www.vedettes-odet.com
contact@vedettes-odet.com
Idéal pour découvrir l'Odet et toutes les merveilles qui se cachent le long de cette rivière, les Vedettes vous emmènent pour une promenade au fil de l'eau. Au départ de Loctudy, avant de remonter la rivière de l'Odet, vous longerez alors les plages de l'île Tudy et Sainte-Marine, et passerez par l'estuaire de l'Odet entre Bénodet et Sainte-Marine. Le long du parcours, vous pourrez ainsi admirer les grandes demeures de charme telles que manoirs et châteaux, ainsi que la flore luxuriante (rives boisées, criques oubliées, mouillages silencieux) qui se trouvent aux abords de la rivière. Tout au long du parcours, histoires et légendes vous seront contées, traces du passé de ce lieu mythique qui sépare le pays bigouden du pays fouesnantais. Les départs se font de Loctudy mais aussi de Bénodet. Avec les Vedettes de l'Odet, vous aurez également la possibilité de faire une virée aux îles Glénan. Et d'autres croisières sont accessibles depuis les autres ports…

◗ **Autre adresse :** Départs également de Loctudy, Quimper, Beg-Meil, La Forêt-Fouesnant, Sainte-Marine et Concarneau

■ **COMPAGNIE MARITIME PENN AR BED**
Port de commerce
1er éperon pour Ouessant et Molène
BREST
✆ 02 98 80 80 80
Voir page 219.

■ **IZENAH CROISIÈRES**
Le Port
ILE-AUX-MOINES ✆ 02 97 14 26 03
www.izenah-croisieres.com
croisieres-izenah@orange.fr
3 ports de départ : Baden, Larmor Baden et Arradon. Billeterie Port Blanc : 02 97 57 23 24. Billeterie Larmor Baden/Arradon : 02 97 57 15 27. Pour plus d'information, voir le site internet.
3 ports de départ pour cette compagnie : Baden, Larmor-Baden et Arradon. Pour les individuels et les groupes, départs de croisières dans le golfe du Morbihan parmi les 42 îles avec ou sans escale sur l'île aux Moines et/ou l'île d'Arz, voire les 2 îles dans la même journée, tous les jours d'avril à septembre et pendant les vacances de la Toussaint. Une formule (F6) est spécialement pensée pour

les familles, disponible en juillet et août : départ à 11h15, croisière commentée d'1 heure avec escale libre à l'île aux Moines (restaurant, pique-nique, plages à proximité du port) et retour libre par les navettes toutes 30 minutes jusqu'à 22h (durée de la traversée : 5 minutes). Pour les groupes, déjeuners et dîners au départ de Vannes, Baden et Port Navalo en baie de Quiberon ; deux bateaux restaurant sont à votre disposition pour tous vos événements privés ou professionnels. Izenah Croisières propose également une ligne directe au départ de Baden vers l'île aux Moines, toute l'année, tous les jours, toutes les 30 minutes de 7h à 19h30. (jusqu'à 22h en juillet et août). Pour plus d'informations (formules, horaires, tarifs…), rendez-vous sur le site www.izenah-croisieres.com

■ PENN AR BED

1er éperon
Port de Commerce
ILE-MOLÈNE ✆ 02 98 80 80 80
www.pennarbed.fr
contact@pennarbed.fr

Contacter la compagnie 48 heures à l'avance pour déclarer ses besoins spécifiques.

Cette compagnie maritime vous propose des traversées simples vers les îles : Ouessant, Sein, Molène au départ des ports du Conquet, Brest et Audierne, ou bien différentes formules de journées organisées pour de belles excursions. Ne manquez pas cette jolie façon de découvrir des îles passionnantes à distance très raisonnable de la côte.

■ VEDETTES DES ABERS

Port de l'Aber Wrac'h
LANDÉDA
✆ 02 98 04 74 94
www.vedettes-des-abers.com
contact@vedettes-des-abers.com

En saison (à partir d'avril).

A bord de l'un de ses trois navires d'exception (l'*Ile Stagadon 2*, le *Porz Kervenny* et le *Porz Malo*), partez à la découverte de l'île Vierge et des Abers (Aber Wrac'h et Aber Benoît). Vous pourrez ainsi découvrir l'Aber Wrac'h et ses magnifiques paysages parsemés de petites îles et, si la marée le permet, vous pourrez débarquer sur l'île Vierge pour visiter son phare. Au programme sinon : promenade découverte des 2 abers, départs de course, partie de pêche en mer, balade à pied vers l'île Vierge et retour en bateau… De belles excursions disponibles dès l'arrivée des beaux jours !

■ FINIST'MER COMPAGNIE MARITIME

Le Port
Gare maritime
LE CONQUET ✆ 0825 135 235
www.finist-mer.fr
leconquet@finist-mer.fr

Consulter le site pour les horaires et les tarifs.

La compagnie Finist'mer vous propose de relier le continent aux îles d'Ouessant, Molène et Sein depuis Lanildut, Le Conquet, Camaret ou encore Audierne. Spécialisée depuis plus de 25 ans dans le transport maritime de passagers, la Compagnie dispose de vedettes modernes et rapides grâce auxquelles on peut rejoindre les îles du bout du monde en 40 minutes environ tout en profitant d'une traversée agréable et sécurisée. Le Rose Here et le Corsaire, qui sont les deux navires de Finist'Mer, sont confortables et adaptés : larges baies vitrées panoramiques, sièges excursions, places assises sur le pont supérieur permettent de mieux observer les îles… Des sorties en semi-rigides (maximum 12 passagers sur réservation) vous sont également proposées pour partir à la découverte de la faune sauvage, des phoques et des dauphins ! Un moment inoubliable.

■ LES VEDETTES DE L'ANGELUS

21, embarcadère du Guilvin
LOCMARIAQUER ✆ 02 97 57 30 29
www.vedettes-angelus.com
vedettes-angelus@wanadoo.fr

Ouvert de début avril à fin septembre. Horaires et tarifs sur le site internet. Chèque Vacances.

Créées en 1968, la société des Vedettes de l'Angelus fête ses 50 ans cette année ! Elle vous propose des croisières promenades dans le golfe du Morbihan au départ de Port Navalo à Arzon, de Locmariaquer ou encore de Quiberon. Vous aurez alors la possibilité de partir à la découverte du golfe et de ses nombreuses îles, mais aussi de faire escale sur certaines d'entre elles. Les croisières sont commentées et très agréables. En nouveauté 2018, vous pourrez profiter de la navette directe pour l'île aux Moines (escale de 6 heures 30 sur place) ou l'île d'Arz (escale de 6 heures sur place) le mercredi du 11 juillet au 29 août, remonter la rivière d'Auray jusqu'à Saint-Goustan ou le Bono le mercredi du 6 juin au 5 septembre, ou encore partir en escapade sur l'île d'Hoëdic le mardi et le jeudi en juillet et le mardi, le jeudi et le vendredi en août. Sinon, les Vedettes de L'Angelus pourront toujours vous emmener faire le grand tour du golfe ou bien vous faire profiter d'une escapade à l'île d'Houat… Une belle façon de découvrir le golfe du Morbihan.

■ COMPAGNIE OCÉANE

Gare Maritime de Lorient
LORIENT
✆ 08 20 05 61 56
www.compagnie-oceane.fr
contact@compagnie-oceane.fr

Départs quotidiens toute l'année, véhicules et passagers. Accès possible aux personnes à mobilité réduite. Horaires, tarifs et réservation sur le site Internet et au 0 820 056 156 (0,12 €/min).

Pour aller sur les îles du Morbihan, vous pourrez embarquer toute l'année avec la Compagnie Océane. Celle-ci dispose d'une flotte de 7 bateaux : Breizh Nevez I, Ile de Groix, Bangor, Vindilis, Kerdonis, Saint-Tudy et Melvan. Au départ de Lorient pour aller à Groix ou au départ de Quiberon pour aller à Houat, Hoëdic et Belle-Ile, vous pourrez profiter de la traversée en toute sécurité. A savoir : tous les bateaux de la flotte sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Ils peuvent également, pour la plupart, transporter des véhicules et de la marchandise. Attention : les délais de présentation sont de 20 minutes avant le départ pour les passagers et de 45 minutes pour les véhicules. La garantie d'une balade inoubliable dans des sites enchanteurs.

■ **ESCAL' OUEST**
Port de Lorient – La Base – LORIENT
✆ 02 97 65 52 52 – www.escalouest.com
contact@escalouest.com
Traversées d'avril à septembre. Tarifs et horaires à consulter sur le site.
La compagnie maritime Escal'Ouest vous propose des traversées régulières tous les week-ends du 20 avril au 30 septembre et tous les jours en juillet et août depuis Lorient ou Port-Louis vers l'île de Groix. La flotte est composée de 3 bateaux : le *Stereden An Héol* (qui peut accueillir jusqu'à 120 passagers), le *Stereden Va Bro* (55 passagers) ou encore le *Galaad* (9 passagers). Outre les traversées, la compagnie propose également des croisières commentées telles que la Rade de Lorient, le Blavet et ses rives, tour commenté de l'île de Croix, et des escapades insolites (marché d'Hennebont et initiation à la pêche en mer avec d'anciens marins pêcheurs). A savoir : pour certaines de ces croisières vous devrez embarquer au port de Kernével à Larmor-Plage, ou à Hennebont.

■ **VEDETTES DE BRÉHAT**
12, place de la République
PAIMPOL ✆ 02 96 20 69 08
www.vedettesdebrehat.com
brehat-compta@wanadoo.fr
♿
Ouvert tous les jours de 9h30 à 19h. Traversée directe A/R : adulte 10,30 €, enfant (4-11 ans) 8,80 €, gratuit pour les 0-3 ans. Joindre la billetterie pour connaître les traversées les plus propices.
Cette boutique permet en plus de celle de l'embarcadère de Ploubazlanec de se documenter et de réserver sa traversée directe vers l'île aux fleurs de Bréhat ou d'opter pour une formule futée avec traversée et tour de l'île. Depuis la pointe de l'Arcouest, la traversée dure 10 minutes à bord d'une vedette. Sur l'île, le sentier côtier de 9,5 kilomètres est très agréable pour découvrir les beaux panoramas ainsi qu'une faune sauvage et préservée. En mai, les agapanthes commencent à fleurir et à embaumer l'île, mais toutes les saisons sont belles. À noter qu'il est possible de venir à Bréhat depuis Erquy, Saint-Quay-Portrieux ou Binic.

◗ **Autre adresse :** 6, route de l'Embarcadère – 22620 Ploubazlanec ✆ 02 96 55 79 50

■ **COMPAGNIE CORSAIRE – BUS DE MER**
Gare maritime de la Bourse
SAINT-MALO ✆ 08 25 13 81 00
Voir page 399.

■ **CONDOR FERRIES**
Gare maritime de la Bourse
Terminal Ferry du Naye
SAINT-MALO ✆ 0 825 135 135
Voir page 399.

■ **BATEAUX-BUS DU GOLFE**
Gare Maritime
7, allée Loïc Caradec
VANNES
✆ 02 97 44 44 40
www.ile-arz.fr
contact@ile-arz.fr
Ouvert tous les jours. Billet A/R : 10,40 € par adulte (5,70 € pour un enfant de 4 à 10 ans) – 5,10 € par chien – 12,20 € pour un vélo adulte en été (5,60 € vélo enfant) – 13 € pour une planche à voile.
Les bateaux-bus du golfe vous assurent des liaisons régulières entre Vannes et l'île d'Arz tous les jours de l'année pour un temps de trajet de 30 minutes si vous partez du parc du Golfe ou 15 minutes si vous partez de Conleau. Vous aurez également la possibilité d'embarquer à Séné pour un temps de trajet de 15 minutes. C'est facile et c'est rapide, comme si vous preniez le bus ! Et en plus, vous pouvez emmener votre chien, votre vélo et même votre planche à voile… N'hésitez pas à consulter le site Internet pour avoir les différents horaires de départ. Futé : les abonnements, les tarifs insulaires et non insulaires ainsi que les allers simples.

■ **COMPAGNIE DU GOLFE**
Gare maritime – Parc du Golfe
7, allée Loïc-Caradec
VANNES
✆ 02 97 67 10 00
www.compagnie-du-golfe.fr
contact@compagnie-du-golfe.fr
Ouvert d'avril à novembre.
Pour une journée inoubliable, partez à la découverte de l'une des plus belles baies du monde… La Compagnie du Golfe vous propose d'avril à septembre des croisières découvertes commentées au départ de Vannes (parking gratuit et illimité), et de Port-Navalo (parking gratuit sur le parking du cinéma Locomotive ou navette gratuite des parkings à l'extérieur du bourg). Départ du Palais-en-Belle-Ile pour le retour vers le golfe. Escales possibles à l'île d'Arz et/ou l'île aux Moines, ou vers le grand large vers Houat, Hoëdic et Belle Ile. A bord du Sterne, du Boëdic ou du Palais, vous serez enivrés par le bon air marin ou doucettement aspergés des embruns de la « petite mer »…

■ **NAVIX**
Gare Maritime
9, allée Loïc Caradec
Parc du golfe
VANNES
✆ 02 97 46 60 00
Voir page 523.



Le phare de l'île d'Ouessant.

© MICHELEBOIERO - ISTOCKPHOTO

CIRCULER EN BRETAGNE

En voiture

Location

■ **EUROPCAR**
Rond-point de Pen-ar-Chleuz
45, rue de Kéranfurust
BREST ✆ 02 98 02 76 76
www.europcar-bretagne.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 8h à 12h et de 15h à 18h. Réservation en ligne : remises jusqu'à 20 %.
Chez Europcar, vous trouverez toute une gamme de véhicules (de tourisme ou utilitaire) à louer pour une utilisation journalière ou pour partir en week-end, voire en vacances ! Différentes formules tarifaires vous seront alors proposées. Futé : de nombreuses offres promotionnelles sont disponibles sur le site Internet d'Europcar et vous avez la possibilité d'effectuer vos réservations en direct. Avec son réseau local étendu, Europcar vous permet de rendre votre véhicule dans une autre agence de Bretagne (moyennant un petit supplément).

◗ **Autres adresses :** Agence Europcar Aéroport de Guipavas ✆ 02 98 32 03 90 • Agence Europcar Brest Gare – 43, rue Voltaire ✆ 02 98 44 66 88

■ **RENT A CAR**
163, route de Gouesnou
BREST
✆ 02 98 41 45 05
Voir page 220.

Comment trouver facilement un vélo en location ?

◗ **OUIBIKE**. www.ouibike.net - Réservation en ligne 7/7 toute l'année. Consulter le site pour les horaires et les tarifs. N° 1 de la location vélo en France. Location et livraison de vélos en 3 clics à travers un réseau de plus de 300 points de location.

◗ **BEBIKE**. www.sobebike.com - 1re application de location de vélo entre particuliers. Télécharger l'application et trouver un vélo partout dans votre région.

Distances entre les villes principales

Au départ de Brest :
Brest-Lorient : 134 km. Brest-Nantes : 296 km. Brest-Quimper : 71 km. Brest-Rennes : 243 km. Brest-Saint-Brieuc : 144 km. Brest-Vannes : 186 km.

Au départ de Lorient :
Lorient-Brest : 134 km. Lorient-Nantes : 169 km. Lorient-Quimper : 69 km. Lorient-Rennes : 150 km. Lorient-Saint-Brieuc : 124 km. Lorient-Vannes : 58 km.

Au départ de Nantes :
Nantes-Brest : 296 km. Nantes-Lorient : 169 km. Nantes-Quimper : 232 km. Nantes-Rennes : 113 km. Nantes-Saint-Brieuc : 204 km. Nantes-Vannes : 115 km

Au départ de Quimper :
Quimper-Brest : 71 km. Quimper-Lorient : 69 km. Quimper-Nantes : 232 km. Quimper-Rennes : 216 km. Quimper-Saint-Brieuc : 144 km. Quimper-Vannes : 121 km.

Au départ de Rennes :
Rennes-Brest : 243 km. Rennes-Lorient : 150 km. Rennes-Nantes : 113 km. Rennes-Quimper : 216 km. Rennes-Saint-Brieuc : 99 km. Rennes-Vannes : 115 km.

Au départ de Saint-Brieuc :
Saint-Brieuc-Brest : 144 km. Saint-Brieuc-Lorient : 124 km. Saint-Brieuc-Nantes : 204 km. Saint-Brieuc-Quimper : 214 km. Saint-Brieuc-Rennes : 99 km. Saint-Brieuc-Vannes : 117 km.

Au départ de Vannes :
Vannes-Brest : 186 km. Vannes-Lorient : 58 km. Vannes-Nantes : 115 km. Vannes-Rennes : 115km, Vannes-Quimper : 121 km. Vannes-Saint-Brieuc : 117 km.

CITY ROUL'

49, rue du Puits-Mauger
RENNES
✆ 02 23 21 07 47
www.cityroul.fr
info@cityroul.com
Ouvert tous les jours. 24h/24. Abonnement de 12 € par mois, à l'heure de 2,60 à 4 €, sans abonnement de 4 à 6 €.
City Roul' est un service bien pratique, car cela permet d'avoir accès à une voiture en libre-service. Le procédé est simple. Regardez les disponibilités en temps réel sur mobile et à vous rendre dans l'une des stations et vous voilà au volant d'une voiture. Créé en 2006, ce service de location de voiture à petits prix est à vocation écologique ! Souplesse d'utilisation, fiabilité, rapidité, telle est la formule imaginée par Pascal Roux et Didier Houal à l'origine de cette idée. Plus que de location, on parlera « d'auto-partage », une nouvelle alternative à la voiture solo et aux transports en commun. Le système City Roul' propose une alternative à la possession d'un véhicule et à la location traditionnelle à partir d'une heure jusqu'à plusieurs jours, avec à la clef un bénéfice financier et un gain en tranquillité. Ainsi, on peut prendre possession d'une voiture dans l'une des stations réparties dans toute la ville de Rennes et accessibles en bus. C'est donc un moyen de transport idéal pour les petits trajets, faire ses courses, prendre des rendez-vous, se déplacer dans l'agglomération. Auréolé de plusieurs prix récompensant l'innovation, City Roul' joue aussi sur l'intermodalité, ayant intégré le réseau Korrigo : 1 seule carte pour le bus, le métro, les vélos et les voitures City Roul'.

SIXT RENNES

19, place de la Gare
RENNES ✆ 08 20 00 74 98
www.sixt.fr
Retour 24h/24.
L'enseigne de location est présente en plein centre-ville, à l'aéroport de Saint-Jacques de la Lande et à la gare ! Quelle que soit l'adresse, une équipe de professionnels vous attend et vous réserve un accueil sympathique. Le prix est tout à fait abordable et question véhicule, vous aurez le choix : citadine économique pour circuler en ville, puissantes berlines pour les longs trajets, voitures tout-terrain, coupés, cabriolets… Et en plus les véhicules sont quasiment neufs ! Vous pouvez réserver en ligne et choisir également parmi diverses options : siège enfant, GPS…

Autre adresse : Avenue Joseph-Le-Brix – Rennes Aéroport

Co-voiturage

OUESTGO

www.ouestgo.fr
OuestGo est un site de covoiturage de proximité et du quotidien dédié au Grand Ouest, donc à la Bretagne. « On sera proche », annonce-t-il. On peut y trouver ou proposer des déplacements courts en covoiturages réguliers ou événementiels. Des communautés permettent de cibler des lieux de déplacement. On apprécie la gratuité du service et son petit plus : l'onglet Evénement, idéal pour accéder à un festival de manière économique et écologique !

S'INFORMER SUR LA BRETAGNE

Médias

Presse écrite

■ **OUEST-FRANCE**
24, rue Algésiras
BREST
✆ **02 98 33 22 00**
www.ouest-france.fr
redaction.brest@ouest-france.fr
Créé en 1944, *Ouest-France* est devenu le plus grand tirage de la presse quotidienne en France. Avec près de 800 000 exemplaires distribués chaque jour dans l'Hexagone, il surpasse ses concurrents parisiens et nationaux. À noter que le tirage est le plus important de la presse francophone, dans le monde entier, avec un nombre de lecteurs évalué à 2,23 millions. Ouest-France est ainsi une entité dont la zone d'influence s'étend bien au-delà de la région.
Les rédactions locales concourent bien évidemment à cet engouement journalistique. Chaque jour, 42 éditions différentes sont publiées, de la Bretagne à la Basse-Normandie, en passant par les Pays de la Loire. Culture, sport, politique, justice et faits de société côtoient au sein de la pagination les informations d'une actualité locale riche. La direction départementale du Finistère est assurée par Christian Gouerou. À Brest, depuis 2009, la rédaction est dirigée par Olivier Pauly, très grand connaisseur de l'actualité locale, assisté d'une équipe bien intégrée sur le territoire, pour une information de proximité.

◗ **Autre adresse :** 24, boulevard Dupleix – Quimper
✆ 02 98 90 93 71

■ **LE POHER**
2, rue du Général-Lambert
CARHAIX-PLOUGUER
✆ **02 98 99 15 14**
www.lepoher.fr
presse@poher-hebdo.fr
"L'Hebdo du Centre Bretagne" dit en exergue le sous-titre… Et on peut affirmer sans crainte d'être démenti que cette assertion est parfaitement exacte. Fondé en 1996 par Christian Troadec, maire de Carhaix, cet hebdomadaire couvre l'actualité de pas moins de 83 communes du pays COB (Centre Ouest Bretagne) ! Et en plus, il s'agit d'un hebdo d'information locale du Finistère qui se veut trilingue français, anglais, breton ! À savoir : le jour de parution du journal est le mercredi et il est tiré à 6 000 exemplaires.

■ **LE PETIT BLEU**
6, rue Lord-Kitchener
DINAN
✆ **02 96 39 85 90**
www.le-petitbleu.fr
le.petit.bleu@publihebdos.fr
Fondé il y a plus d'un demi-siècle par René Pléven, ce qui fut pendant longtemps un simple feuillet est devenu un journal plus consistant : en 1998, il a pris un nouvel essor du fait de son rachat. Désormais, cet hebdomadaire qui paraît tous les jeudis compte une quarantaine de pages qui regorgent d'informations locales fort bien traitées. On peut également consulter en ligne l'hebdomadaire de Dinan et ses environs à travers différentes rubriques (économie, environnement, justice, éducation, histoire…).

■ **CHASSE-MARÉE**
51 rue Henri Barbusse
Abri du Marin
DOUARNENEZ
✆ **02 98 92 66 33**
www.chasse-maree.com
contact@chasse-maree.fr
Destiné aux amoureux de la mer comme aux professionnels du milieu, mais aussi historiens et modélistes, cette revue qui existe depuis 1981 est une petite merveille à lire et à regarder. Le Chasse-Marée nous parle d'histoire et d'ethnologie concernant également les métiers de la mer ou les voiliers de légende. Une grande place est laissée à l'iconographie, très riche et documentée. C'est à Douarnenez que se trouve la rédaction de cette revue. Et elle réalise neuf numéros par an. Possibilité de les acheter en kiosque ou par abonnement. Futé : le site Internet du Cahsse-Marée propose une boutique en ligne, ainsi que des petites annonces et des forums…

Gîtes de France de Bretagne

Les Gîtes de France du Morbihan, des Côtes-d'Armor et d'Ille-et-Vilaine se sont récemment réunis pour devenir les Gîtes de France de Bretagne, renforçant ainsi davantage la qualité de leurs prestations. Devenus l'un des acteurs incontournables du tourisme en France, ils vous offrent la possibilité de découvrir l'authenticité de la Bretagne et de ses habitants en réservant dans l'un des gîtes ou l'une des chambres d'hôtes qu'ils proposent. Venez découvrir la Bretagne, sauvage, authentique, naturelle…

◗ **Contact** : www.gites-de-france-bretagne.com

■ **YA !**
22, Grand'Rue
LAZ
✆ **02 98 26 87 12**
http://keit-vimp-bev.com
morgane.kvb@orange.fr
Ur gazetenn sizhuniek e brezhoneg. Autrement dit l'hebdomadaire en breton… Et tout en breton. Voilà le pari de la petite maison d'édition Keit Vimp Bev qui a créé cet hebdomadaire en 1982, histoire de faire vivre l'édition en langue bretonne ! Sur quelques pages en couleur et avec photos, tout ce qui fait l'actualité dans les cinq départements est présenté chaque jeudi, mais uniquement sur abonnement. Par ailleurs, Keit Vimp Bev publie deux autres périodiques pour enfants : *Rouzic* et *Louarnig*.

■ **TY ZICOS**
LE TRÉHOU
✆ **06 62 68 39 41**
www.tyzicos.com
agenda@tyzicos.com
Très pratique, ce petit agenda tient dans une poche. *Ty Zicos* est un mensuel gratuit tirant à 25 000 exemplaires sur toute la Bretagne, et il recense l'essentiel des concerts dans la région. Autant dire que Yann, le responsable d'édition, fait un travail de titan tous les mois. Les premières pages listent les cd de groupes bretons récemment sortis, et le reste est un agenda d'une quarantaine de pages dans lequel les concerts, dans tous les genres musicaux sont indiqués par des pictogrammes. Pour les passionnés de musique, c'est un must car ils sont annoncés jour par jour. Connue pour son bouillonnement musical, Rennes y occupe une belle place. Sans oublier leur site Internet… Ty Zicos est un incontournable du paysage culturel breton !

■ **LA GAZETTE DU CENTRE MORBIHAN**
1 bis, rue du Fil
LOCMINÉ
✆ **02 97 60 26 16**
actu.fr/la-gazette-du-centre-morbihan
lagazette@publihebdos.fr
Si vous souhaitez être au courant de l'actualité des cantons du nord de Vannes, vous pouvez passer par la Gazette du Centre Morbihan. Le journal est basé à Locminé. Il vous donne les informations sur Grandchamp, Saint-Jean Brévelay, Rohan, Baud, et Pluvigner. Son agenda de la semaine décline les rendez-vous loto, bal, concours de belote… Il sort en kiosque le vendredi et il est disponible par abonnement, en versions papier et numérique.

■ **LE COURRIER INDÉPENDANT**
42, rue Notre-Dame
LOUDÉAC
✆ **02 96 28 00 06**
actu.fr/le-courrier-independant
courrier.independant@publihebdos.fr
Ouvert toute l'année.
Voilà un autre hebdomadaire qui paraît le vendredi et qui est rattaché au groupe de presse Publihebdos. *Le Courrier indépendant* diffuse les informations locales (ainsi que les loisirs, la culture, les sports…) liées aux cantons de Mûr-de-Bretagne à Merdrignac et de l'Hermitage-Lorge à Rohan (Loudéac, Saint-Caradec, La Chèze, La Prénessaye, Plémet, Coëtlogon, Uzel, Allineuc, Saint-Hervé, Ploeuc-sur-Lié, Plouguenast, Plessala). De même que ses homologues, il propose un supplément estival gratuit recensant les nombreuses manifestations du territoire.

■ **LA PRESSE D'ARMOR**
4, place Gambetta
PAIMPOL
✆ **02 96 55 33 22**
actu.fr/la-presse-d-armor
lapressedarmor@publihebdos.fr
Ouvert toute l'année.
La *Presse d'Armor* est l'hebdomadaire du groupe Publihebdos qui couvre la région du Trieux et de la côte de Binic à Paimpol. On y trouve des reportages sur l'actualité locale ainsi que des agendas très complets pour organiser ses sorties. L'été, en plus du journal, *La Presse d'Armor* publie un cahier vacances dans lequel sont répertoriés les divers événements organisés dans les communes qu'elle couvre, des idées balades et des propositions de visites à faire dans la région.

■ **LES INFOS DU PAYS DE PLOËRMEL**
13, place de l'Union
PLOËRMEL
✆ **02 97 74 19 79**
redaction.ploermel@wanadoo.fr
Les Infos du Pays de Ploërmel est un hebdomadaire d'informations locales qui paraît tous les mercredis. A cheval entre Morbihan et Ille-et-Vilaine, il est le compagnon idéal si vous voulez être informé de ce qui se passe dans tout le pays de l'Oust à Brocéliande, de Josselin à Paimpont, en passant par Malestroit, Mauron, La Gacilly et Guer. Il propose aussi une autre édition, dédiée au secteur de Redon. Des articles très complets composent ces deux hebdos, vendus en kiosque, dans leurs périmètres géographiques.

■ **LE PLOËRMELAIS**
35, rue de la Gare
PLOËRMEL
✆ **02 97 93 68 51**
actu.fr/le-ploermelais
leploermelais@publihebdos.fr
♿
Ouvert toute l'année.
Le Ploërmelais vous propose, chaque vendredi, les dernières nouvelles des cantons de Ploërmel, Josselin, La Trinité-Porhoët, Mauron et Malestroit. Toutes les semaines, vous découvrirez les incontournables de votre région : actualités politiques et économiques, rencontres avec des personnalités locales, programme des manifestations, anecdotes, annonces… L'hebdomadaire est en vente localement, notamment dans ses bureaux, et disponible en ligne. Il édite chaque été, avec plusieurs autres hebdomadaires du même groupe, un guide estival, proposé gratuitement en complément d'un numéro. Celui-ci recense, de manière assez complète, les très nombreuses activités et animations des environs.

■ **PONTIVY JOURNAL**
31, rue Albert-de-Mun
PONTIVY ✆ 02 97 25 00 14
actu.fr/pontivy-journal
pontivyjournal@publihebdos.fr
Ouvert toute l'année.
Pour être au courant de toute l'actualité de la région de Pontivy (les sorties, les informations locales, le sport…), lisez, chaque vendredi, l'hebdomadaire Pontivy Journal. Il est en vente localement en version papier et disponible en version numérique sur son site web. Comme ses confrères du groupe Publihebdos, il met à l'honneur les événements locaux, festifs et culturels. Un supplément spécial gratuit édité en été est une excellent source d'inspiration ne rien manquer des festivités locales.

■ **ARMEN**
2, rue Félix-le-Dantec
QUIMPER ✆ 02 98 98 01 40
www.armen.net
chloe.batissou@armen.net
Cette revue bimestrielle est un incontournable pour tous les amoureux de la Bretagne. Si elle se veut culturelle, elle est également une source d'informations inépuisable sur la Bretagne : elle traite en effet de la région à travers de nombreux thèmes (histoire, archéologie, musique, environnement, économie…) et offre des articles approfondis et particulièrement bien illustrés. ArMen vous permet également de suivre toute l'actualité musicale, littéraire et artistique de la Bretagne. La revue ArMen est disponible en kiosque, en librairie mais aussi dans des musées et des théâtres.

■ **LE COURRIER DU LÉON – LE PROGRÈS DE CORNOUAILLE**
55, route de Brest
QUIMPER ✆ 02 98 95 16 01
actu.fr/le-courrier-le-progres
progres.courrier@publihebdos.fr
Ouvert toute l'année.
L'Hebdo du Finistère, qui appartient depuis juin 2017 au groupe Publihebdos (premier groupe de presse hebdomadaire régionale) regroupe *Le Progrès de Cornouaille* et *Le Courrier du Léon* depuis 2010. Son contenu : actualité, économie, agriculture, patrimoine, faits de société, petites annonces, culture, loisirs… Il parait tous les vendredis. Les sujets sont traités par des journalistes locaux favorisant ainsi la proximité avec les lecteurs.

■ **LE MENSUEL DE RENNES**
Tour Alma City
Rue du Bosphore
RENNES ✆ 02 99 79 04 65
www.rennes.lemensuel.com
web.rennes@lemensuel.com
M° République
Prix au numéro : 4,90 €.
Le Mensuel de Rennes fait suite au succès du Mensuel du Golfe du Morbihan, lancé à Vannes en 2005, devenu Mensuel du Morbihan. Avec un tirage de 8 à 10 000 exemplaires, le magazine aligne une information vraiment indépendante, des enquêtes et des dossiers fouillés, et quasiment pas de publicité. L'actualité politique, économique et culturelle de la ville est traitée avec sérieux et malice. Au menu : le mois écoulé raconté en brèves, un grand dossier mensuel, les indiscrétions et polémiques rennaises, des portraits de personnalités. Le contenu est là, la maquette est aérée, avec un effort porté sur le visuel. L'équipe a trouvé un ton juste pour raconter la ville, et surtout, pour susciter le débat. A faire connaître et à lire sans modération.

■ **LE PAYS MALOUIN**
1, rue du Clos-Baron
SAINT-MALO
✆ 02 99 40 27 00
actu.fr/le-pays-malouin
lepaysmalouin@publihebdos.fr
Ouvert toute l'année.
Le Pays Malouin, bel exemple de presse locale, appartient au groupe Publihebdos (premier groupe de presse hebdomadaire de France et filiale du Groupe SIPA – Ouest-France). Créé en 1946, il est diffusé dans les cantons de Saint-Malo, Dinard, Cancale, Châteauneuf, Dol-de-Bretagne et Combourg. Dans le journal, vous découvrirez de manière agréable, et sous un angle nouveau, les personnalités de la région, les informations locales mais aussi les activités des clubs sportifs du coin, ou encore des petites annonces… et un supplément gratuit en été pour tout connaître des loisirs et festivités !

■ **LE TÉLÉGRAMME**
18, rue de Toulouse
SAINT-MALO
✆ 02 99 40 84 14
www.letelegramme.com
brest@letelegramme.fr
Le Télégramme puise ses origines en 1944, date à laquelle son ancêtre Le *Télégramme de Brest et de l'Ouest* a vu le jour. Pionnier dans la domaine de la presse, il a été le premier à adopter le format tabloïd, à introduire dans ses pages la couleur en quadrichromie et une reliure en agrafes. Originaire de Brest, le journal a su étendre sa diffusion sur les départements du Finistère, du Morbihan et des Côtes-d'Armor. Dans ces trois départements, on dénombre une vingtaine d'éditions, 550 salariés dont 220 journalistes, pour un total de 220 000 exemplaires quotidiens environ. Dirigé par Édouard Coudurier, *Le Télégramme* est un journal proche des habitants, avec articles et reportages de proximité. Depuis quelques années, une rédaction a vue le jour pour couvrir l'actualité locale de Saint-Malo et sa région.

◗ **Autre adresse :** 31, boulevard de Kerguelen – Quimper ✆ 09 69 36 05 29

■ **LE MENSUEL DU MORBIHAN**
6, rue Hoche
VANNES
✆ 02 97 47 84 74
www.morbihan.lemensuel.com
morbihan@lemensuel.com
Ouvert toute l'année.
L'équipe de journalistes du *Mensuel* a pour vocation d'informer son lectorat sur l'actualité sociale, économique, politique et culturelle du golfe. Pour ce faire, ils ont recours à des analyses approfondies, nuancées

et critiques. *Le Mensuel* porte également un éclairage sur toutes les initiatives publiques ou privées vecteur de progrès et occupe une place à part dans le paysage médiatique local.

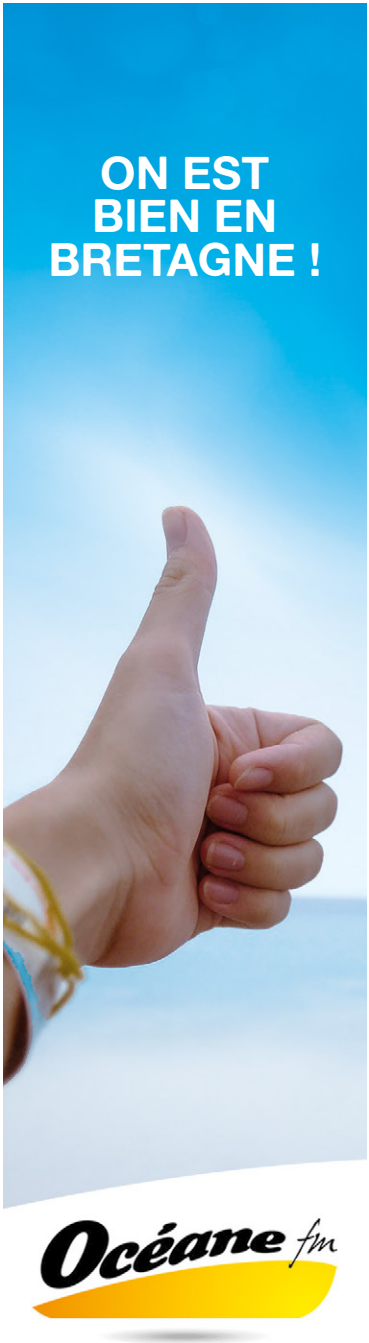
■ **LE TÉLÉGRAMME**
6-8, rue Hoche
VANNES ✆ 02 97 42 44 22
www.letelegramme.fr/morbihan
Ouvert toute l'année.
Ce quotidien né en 1944 est aujourd'hui l'un des premiers quotidiens français. Il est également devenu un groupe national qui utilise tous les réseaux de communication pour vous informer : multimédia (presse, télévision, internet), services aux entreprises et événementiel. Toute l'actualité locale et régionale, dont les festivités et la culture, y est traitée, avec un rappel sur le site web.

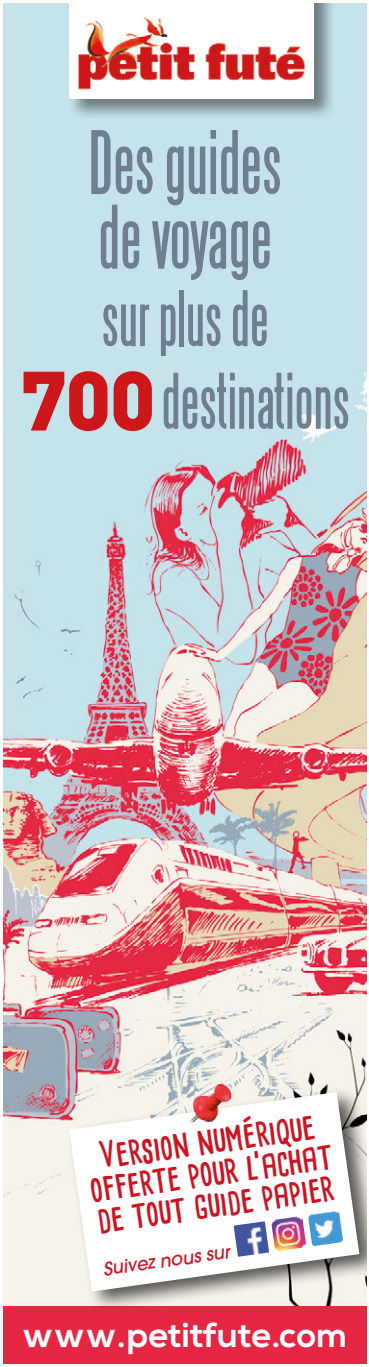
◗ **Autre adresse :** 3, place Aristide-Briand – Lorient ✆ 02 97 84 46 00

Radio

■ **RCF**
https://rcf.fr
avotreservice@rcf.fr
Ouvert toute l'année. Guingamp : 98.8 FM – Lannion : 102.1 FM – Saint-Brieuc : 100.6 FM. – Vannes : 90.2 FM. – Lorient : 102.8 FM. – Rennes : 96.3 FM.
Les décrochages départementaux de RCF proposent des émissions en lien avec le local (actualités, émissions thématiques) à différents moments de la journée. Retrouvez sur le site Internet de la radio des informations, les fréquences de RCF (Radio Chrétienne Française) partout en France et dans les régions. En Côtes-d'Armor, les points d'émission sont à Saint-Brieuc, Lannion et Guingamp. Le site propose aussi des émissions rediffusées en podcast.
Et retrouvez les autres fréquences RCF diffusées en Bretagne :
◗ **Finistère** : Brest : **89 FM** – Morlaix : **96.7 FM** – Plonevez-du-Faou : **105.2 FM** – Quimper : **92.6 FM** – Quimperlé : **99.6 FM**
◗ **Sud Bretagne** : Gourin : **104.5 FM** – Lorient : **102.8 FM** – Ploermel : **91.5 FM** – Pontivy : **87.8 FM** – Vannes : **90.2 FM**

■ **HIT WEST**
✆ 02 40 89 01 23
www.hitwest.com – studio@hitwest.com
Fréquences : Brest 96.9 FM ; Dinan : 104.1, Lorient : 91.4 ; Ploërmel : 100.7 ; Quimper : 95.8 ; Rennes : 99.2 ; Saint-Brieuc : 107.8 ; Vannes : 107.1.
Hit West, qui appartient au groupe Ouest-France, diffuse les hits du moment. En semaine, Lucas et son équipe vos réveillent dès 5h avec le « West up » : bonne humeur, musique, actualités et bons plans pour bien commencer la journée. Le reste de la journée, l'information prend la forme de flashs régionaux. Les amateurs de sport apprécieront l'émission « Kop West », diffusée du lundi au jeudi de 19h30 à 20h et orchestrée par Katell et Simon. Quelle que soit l'heure de la journée, rien n'arrête les hits sur Hit West !





■ **IROISE FM – 105.1**
59, rue Alsace-Lorraine
CROZON ✆ 02 98 26 10 05
www.iroisefm.com
iroise.fm@wanadoo.fr
« Un océan de musique ! « C'est ce que vous propose cette radio FM, une radio ultra-locale de la presqu'île de Crozon. Pour autant, cette radio généraliste parle de toutes les questions de culture avec de la musique venue d'ici et d'ailleurs. Sans oublier les informations locales bien entendu. Au programme : de nombreuses émissions musicales thématiques axées sur les nouveautés, ou sur un genre donné. Bref, il y en a pour tous les goûts !

■ **ARVORIG FM – 91.7**
Mescoat
LANDERNEAU ✆ 02 98 30 31 31
www.arvorigfm.com
arvorigfm@wanadoo.fr
Entièrement diffusée en langue bretonne, cette radio est audible aussi bien sur Landerneau que sur Landivisau ou encore Lesneven. Notons qu'elle peut également être captée sur Brest. Ce qu'Arvorig Fm favorise, c'est la culture locale. Et pour ce faire, elle donne une place de choix aux artistes de la région. Degemer mad war Arvorig FM ! Son objectif : être diffusée sur tout le territoire breton.

■ **RADIO EMERAUDE – 95,9**
Espace Kermaria
LE FOLGOËT ✆ 02 98 21 08 42
www.radio-emeraude.net
radio.emeraude@gmail.com
La « radio du pays » a été créée en 1983 ; il s'agit d'une radio généraliste d'informations locales. L'association comporte des salariés à plein temps : journaliste, rédacteur en chef et technicien. Les missions : traitement et diffusion d'informations locales et valorisation des différentes actions éducatives et socioculturelles locales. Bref, un média de proximité parfaitement bien intégré dans le Nord-Finistère. A savoir qu'Emeraude diffuse aussi en direct sur internet et que la radio dispose d'un pôle vidéo.

■ **JAIME RADIO**
6, rue de la Cardonnière
LORIENT ✆ 02 97 88 08 09
www.jaimeradio.fr
contact.lorient@jaimeradio.fr
Radio locale n° 1 de Lorient Bretagne Sud, JAIME Radio propose diverses émissions dans la bonne humeur, la décontraction et avec une programmation variée des années 1970 à nos jours. On commence tous les matins du lundi au vendredi par « La matinale » de 7h à 9h. Michael prend le relais de 9h à 12h puis Laurent de 16h à 19h. Le lundi à 19h « Jaime tous les sports » débriefe les résultats du week-end. Puis du mardi au vendredi à 19h, découvrez l'émission « Grand large », l'actu au sens large. Côté informations, Laura s'occupe des flashs locaux avec 9 rendez-vous quotidiens. Enfin, JAIME Radio est partenaire de nombreux événements et vous fait gagner des cadeaux toutes les semaines (billets de spectacles ou de concerts, places de cinéma, repas au restaurant…). Pour gagner, il suffit d'écouter le 101.9 FM !


© MJGAT - ISTOCKPHOTO

Port du Palais, Belle-Île.

■ **RADIO BRO GWENED 92.6 MHZ**
2, quai du Plessy
PONTIVY ✆ 02 97 25 14 00
www.radio-bro-gwened.com
contact@radio-bro-gwened.com
1er étage.
Radio Bro Gwened est une radio associative créée en 1983 qui a pour vocation de défendre la langue et la culture bretonne. Bien que la radio mette principalement en avant les chanteurs et les musiciens de Bretagne dans sa programmation musicale, elle a tout de même su conserver une grande diversité dans les genres : musiques du monde, rock, chanson française, reggae, techno, classique, jazz, salsa, flamenco… Elle propose des émissions régulières mettant à l'honneur la vie et les acteurs locaux.

■ **FRANCE BLEU BREIZH IZEL**
12, esplanade François-Mitterrand
Port de commerce
QUIMPER
✆ 02 98 55 29 29
www.francebleu.fr/breizh-izel
Fréquence : Brest 99.3 FM, Quimper 98.6 FM.
France Bleu Breizh Izel est l'un des premiers choix d'écoute des Finistériens. Si son siège est basé à Quimper, une antenne est ancrée à Brest, sur le port de commerce. Situation idéale pour vivre pleinement la vie locale, les concerts et les nouveautés de la cité du Ponant. La station locale du réseau France Bleu diffusée sur l'ouest breton se démarque par la richesse et la diversité de ses programmes. On retiendra la matinale animée de 6h à 9h, dédiée à l'info générale mais surtout locale.

■ **FRANCE BLEU ARMORIQUE**
14, avenue Janvier
RENNES
✆ 02 99 67 43 21
www.francebleu.fr/armorique
Avec ses quelque 150 000 auditeurs chaque jour, France Bleu Armorique est une radio qui vaut la peine d'être écoutée. À Rennes sur 103.1 MHz ou à Vannes sur 101.3MHz, France Bleu Armorique couvre l'est du Morbihan, l'Ille-et-Vilaine et les Côtes d'Armor. France Bleu Armorique, c'est toute l'information régionale et locale, un service de proximité, le partenaire des grands événements de la région.

■ **PLUM'FM (102.1)**
2, rue des Rosiers
SÉRENT
✆ 02 97 73 30 00
www.plumfm.net
radio@plumfm.net
Créé en 1990 comme simple atelier radio à l'Institut Médico Éducatif Les Bruyères de Plumelec afin de permettre aux résidents d'utiliser la radio en tant qu'outil pédagogique, Plum'FM propose aujourd'hui 40 émissions régulières en tout genre (musicales, culturelles, d'actualité, de débat, pédagogiques, éducatives, sur l'environnement…) et une trentaine de chroniques. Plum'FM assure également la promotion des langues régionales telles que le gallo avec 14 heures de programmes en gallo chaque semaine, ce qui fait d'elle la première radio gallésante au monde ! Depuis 2014, soutenue par le Conseil régional de Bretagne, elle développe les ateliers radios pédagogiques et éducatifs.

■ **RCF SUD BRETAGNE (90.2)**
Réseau RCF
55, rue Mgr-Tréhiou
VANNES
✆ 02 97 47 51 91
www.rcf.fr
contact.vannes@rcf.fr
Radio généraliste et grand public à spécificité chrétienne, Radio Sainte-Anne a vu le jour en 1998 grâce à la fusion de quatre radios chrétiennes du département. Appartenant au réseau des radios chrétiennes francophones (64 radios locales et 270 fréquences en France et en Belgique), elle tient son nom de la sainte patronne des Bretons, et mêle culture, musique, loisirs et divertissement, information nationale, internationale et locale, ou encore spiritualité.

Télévision

FRANCE 3 IROISE
✆ 02 98 43 51 60
iroise@francetv.fr
France 3 Iroise, l'édition locale de France 3 Ouest, diffuse ses programmes d'information depuis la cité du Ponant. Les reportages, produits par une équipe de professionnels chevronnés, sont édités sur l'ensemble du Finistère. Mais pas que, puisque les journaux nationaux et émissions thématiques de France 3 se font le relais de cette production locale. Sans conteste, France 3 Iroise est une télé régionale bien implantée et diffusée sur le pays brestois, mais pas seulement.

TÉBÉO
✆ 02 98 33 94 30
www.tebeo.bzh
tebeo@tebeotv.fr
Depuis sa création en 2009, Télé Bretagne Ouest, de son petit nom Tébéo, n'a eu de cesse d'accroître sa réputation auprès des Finistériens et des Bretons en général ! En effet, Tébéo est une chaîne locale, privée, diffusant sur l'ensemble du département mais également dans l'ouest des Côtes d'Armor et dans une partie du Morbihan. Hubert Coudurier, le président, et Olivier Clech, le coprésident, mènent une équipe de professionnels dynamiques et passionnés de réalisateurs, journalistes, présentateurs, monteurs… Outre le JT quotidien, ceux-ci réalisent toute une grille de programmes pour relayer l'actualité mais aussi la culture, le sport, les loisirs et les phénomènes de société auprès des téléspectateurs. Tout au long de la journée, vous pourrez retrouver : La Minute Art, Eco & Co, L'instant T, L'invité, On n'est pas des moutons (une émission pour les jeunes faite par eux), Brève de trottoirs (chroniques humoristiques assurées par Steven Le Roy), etc.

TÉBÉSUD
8, rue Nayel
LORIENT
✆ 02 97 84 77 01
www.tebesud.bzh
Tébésud : c'est LA télévision de proximité du Morbihan. Elle traite de l'actualité locale, sans omettre l'actualité générale. Les chroniques sur l'économie, le développement durable, les dossiers sociaux ont largement leur place dans une ligne rédactionnelle jeune et dynamique. Les partenaires font partie des institutions locales et régionales : le Conseil général du Morbihan, Le Télégramme, la région Bretagne, Lorient agglomération ou encore Vannes agglomération. Elle est diffusée sur la TNT et sur les box.

FRANCE 3 BRETAGNE
9, avenue Jean-Janvier
RENNES
✆ 02 99 01 79 79
A deux pas du TNB, sur l'avenue Janvier, l'antenne régionale de France 3 a fière allure. Les équipes rattachées à France 3 Bretagne produisent des documentaires et émissions de qualité, alliant proximité et professionnalisme. Présent sur les grands événements comme sur les plus petits, toujours à l'affût, France 3 Bretagne est un excellent relais régional. Ses équipes interviennent d'ailleurs pour la préparation d'émissions diffusées sur le canal national de France 3. Là encore, un gage de leur compétence.

TVR
19, rue de Quintaine
RENNES
✆ 02 99 30 58 58
www.tvr.bzh
TVR ou TV Rennes, l'une des premières chaînes de télévisions locales créées en France en 1987, est diffusée dans l'agglomération rennaise. La chaîne, acteur de référence dans le paysage médiatique local, et partenaire des acteurs locaux, s'inscrit pleinement dans la vie de la cité. Elle est regardée par près de 60 000 téléspectateurs par jour, tout de même. TVR est présente sur tous les grands événements rennais et bretons. La chaîne mise également de plus en plus sur la souplesse du média Internet pour offrir une information en temps réel, sans oublier l'application smartphone pour suivre votre média de proximité partout et à toute heure.

Internet

PRODUIT EN BRETAGNE
2, avenue de Provence
CS 23812 - 29238 - BREST – Cedex 3
✆ 02 98 47 94 88
Voir page 26.

LES INFOS DU PAYS GALLO
✆ 06 43 73 83 95
www.lesinfosdupaysgallo.com
infosgallo@gmail.com
Les Infos du Pays Gallo sont un média local nouvelle génération. Jacky Guyon, journaliste émérite à la tête de ce site, propose toute l'actualité de Ploërmel à Questembert en direct sur son site web. L'équipe étant ultra réactive, vous y lirez des articles nombreux sur une actualité locale immédiate. Des vidéos en direct et en *replay* sont aussi mises en ligne. Le site dispose d'une partie agenda et loisirs pour ne rien manquer des animations et festivités lors de votre dans le Morbihan gallo.

AGENCE BRETAGNE PRESSE
✆ 02 98 54 40 69
www.abp.bzh
argouarch@abp.bzh
Média indépendant financé par ses lecteurs, l'Agence Bretagne Presse est un site d'information pour tout ce qui concerne la Bretagne. Le site s'adresse également aux curieux de la culture celtique prise dans son sens le plus général. Modérés par un rédacteur en chef virtuel, les contenus couvrent une palette de sujets « sérieux » tels que l'économie, l'environnement, l'Europe, la justice, la politique et la culture. L'Agence Bretagne Presse publie les communiqués et articles en trois langues : français, breton et anglais.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

Photo : Jean-Luc Perreard

INDEX

A

ABBAYE DE PAIMPONT 360
ABBAYE DU MONT-SAINT-MICHEL 354
ABBAYE MARITIME DE BEAUPORT 154
ABER WRAC'H 270
AIGUILLES DE PORT-COTON (LES) 98
ALIGNEMENTS DE CARNAC (LES) 438
ALIGNEMENTS DE LAGATJAR 243
ANSE DE ROSPICO
ET PLAGE DE RAGUENEZ 282
ANSE DE SAINT-LAURENT 264
ANTRAIN 330
AQUARIUM OCEANIQUE TROPICAL
DU GOLFE DU MORBIHAN 524
AQUEDUC GALLO-ROMAIN DE VORGIUM 245
ARCHIPEL DES GLENAN (L') 84
ARCHIPEL DES SEPT-ILES (L') 80, 168
ARRADON 426
ARZAL 485
ARZON 507
AUDIERNE 214
AUGAN 451
AURAY 429

B

BADEN 434
BAIN-DE-BRETAGNE 387
BAINS-SUR-OUST 366
BANGOR 98
BASILIQUE NOTRE-DAME DE BON SECOURS . . . 137
BASILIQUE SAINT-SAUVEUR 112
BAZOUGES-LA-PEROUSE 330
BEAUSSAIS-SUR-MER 116
BEAUVOIR 355
BECHEREL 358
BEFFROI (LE) 346
BELLE-ILE-EN-MER 94
BELLE-ISLE-EN-TERRE 139
BELZ 517
BENODET 216
BILLIERS 486
BINIC-ETABLES-SUR-MER 196
BONO (LE) 432
BOUËXIERE (LA) 392
BREAL-SOUS-MONTFORT 388
BRELES 287
BRENNILIS 269
BREST METROPOLE 218
BRUZ 389

C

CAIRN DE L'ILE DE GAVRINIS 463
CAIRN DU PETIT-MONT 507
CAMARET-SUR-MER 240
CAMPEL 362
CANAL DE NANTES A BREST 246
CANCALE 316
CANIHUEL 178
CAP D'ERQUY 121
CAP DE LA CHEVRE – BEG AR C'HAOR 258
CARANTEC 281
CARENTOIR 462
CARHAIX-PLOUGUER 245
CARNAC 437
CARNOËT 178
CATHEDRALE SAINT-CORENTIN (LA) 300
CATHEDRALE SAINT-ETIENNE 181
CATHEDRALE SAINT-PIERRE (LA) 524
CATHEDRALE SAINT-SAMSON 343
CATHEDRALE SAINT-TUGDUAL 201
CATHEDRALE SAINT-VINCENT 399
CATHEDRALOSCOPE (LE) 343
CENTRE-VILLE 148
CESSON-SEVIGNE 390
CHAPELLE ART DECO –
MAISON SAINT-YVES 182
CHAPELLE DE COADRY 311
CHAPELLE DE TREMALO 296
CHAPELLE DU MOUSTOIR 247
CHAPELLE DU PERGUET 216
CHAPELLE NOTRE-DAME DE LA CLARTE 168
CHAPELLE NOTRE-DAME-DES-MARINS 122
CHAPELLE SAINT-MICHEL 76
CHAPELLE SAINT-PHILIBERT 278
CHAPELLE SAINT-SAUVEUR 399
CHAPELLE SAINTE-BARBE 309
CHATEAU DE BIENASSIS 122
CHATEAU DE BREST 222
CHATEAU DE CHATEAUGIRON 324
CHÂTEAU DE DINAN 112
CHATEAU DE JOSSELIN 457
CHATEAU DE KERIOLET 252
CHATEAU DE ROCHEFORT-EN-TERRE 520

CHÂTEAU DES ROCHERS-SEVIGNE 414
CHATEAU ET DOMAINE SUSCINIO 513
CHATEAU MEDIEVAL DE FOUGERES 346
CHATEAU-MUSEE DE VITRE 414
CHATEAUBOURG 419
CHATEAUGIRON 324
CHATEAULIN 246
CHATEAUNEUF-DU-FAOU 247
CHATELAUDREN 140
CHATELLIER (LE) 350
CHERRUEIX 320
CIRCUIT DES HORTENSIAS (LE) 492
CITADELLE VAUBAN
ET MUSEE HISTORIQUE (LA) 95
CITE D'ALET 399
CITE DE LA VOILE ERIC TABARLY 470
CLOHARS-CARNOËT - LE POULDU 248
COMBOURG 327
COMBRIT-SAINTE-MARINE 249
CONCARNEAU 251
CONCORET 452
CONQUET (LE) 254
CONSERVERIE LA BELLE-ILOISE 502
CORNILLE 419
CORPS-NUDS 390
CORSEUL 117
COURS DAJOT (LE) 222
COUVENT DES URSULINES 305
COUVERT (LE) 392, 499
CREHEN 147
CREVIN 391
CROZON-MORGAT 258
CUTES-DIARMOR 112

D

DAMGAN 487
DAOULAS 237
DECAPITES DE BREHAT (LES) 76
DINAN 112
DINARD 335
DOL-DE-BRETAGNE 342
DOMLOUP 326
DOUARNENEZ 261

E

ECOLE DES FILLES (L') 269
ECOMUSEE DES GOEMONIERS 290
ECOTONE NATURE 181
EGLISE NOTRE-DAME-DES-CARMES 295
EGLISE SAINT-GUENOLE 89
EGLISE SAINT-IDUNET 246
EGLISE SAINT-LOUIS 222
EGLISE SAINT-MALO 113
EGLISE SAINT-MARTIN 222
EGLISE SAINT-NONNA 283
EGLISE SAINT-RONAN
ET CHAPELLE DU PENITY 276
EGLISE SAINT-SAUVEUR 222
ELVEN 539
ENCLOS PAROISSIAL 286
ENCLOS SAINT-PIERRE 247
ERBREE 420
ERDEVEN 444
ERQUY 121
ESSE 420
ETEL 518

F

FAOU (LE) 264
FAOUIT (LE) 468
FINISTERE 214
FOLGOËT (LE) 275
FORET DE BROCELIANDE (LA) 361
FORET DE FOUGERES (LA) 348
FORET DE PENHOAT-LANCERF 155
FORET DOMANIALE DE CARNOËT (LA) 305
FORET DOMANIALE DE COATLOC'H 311
FORET ET LE CHAOS (LA) 269
FORET-FOUESNANT (LA) 264
FORGES DE PAIMPONT (LES) 361
FORT DU PETIT BE 399
FORT MONTBAREY 223
FORT NATIONAL (LE) 400
FORT PENTHIEVRE (LE) 505
FOUESNANT - LES GLENAN 266
FOUGERES 345
FREHEL 125
FUMAGE ARTISANAL MAISON LUCAS 502

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

G

GACILLY (LA) 459
GITE (LE) 500
GOUAREC 179
GOULIEN 215
GRAND AQUARIUM 400
GRAND PHARE (LE) 98
GRAND-FOUGERAY 367
GROIX ET NATURE 102
GROIX HALIOTIS 103
GROTTE DE L'APOTHICAIRERIE 100
GUER 450
GUERCHE (LA) 421
GUERLEDAN 132
GUERNO (LE) 490
GUIDEL 475
GUILVINEC (LE) 268
GUINGAMP 137
GUIPEL 391
GUIPRY-MESSAC 367

H

HARAS NATIONAL D'HENNEBONT 453
HARAS NATIONAL DE LAMBALLE 142
HEDE-BAZOUGES 332
HENNEBONT 453
HILLION 186
HIREL – VILDE-LA-MARINE 344
HORLOGE ASTRONOMIQUE 492
HOTEL DE FRANCE 244
HOTEL VAUBAN 244
HUELGOAT 269

I

IFFENDIC 362
ILE AUX MOINES (L') 107
ILE BERDER 463
ILE D'ARZ (L') 92
ILE D'HOËDIC (L') 105
ILE D'OUESSANT (L') 88
ILE DE BATZ (L') 84
ILE DE BREHAT OU L'ILE AUX FLEURS (L') 74
ILE DE GROIX (L') 102
ILE DE MOLENE (L') 86
ILE DE SEIN (L') 89
ILE DES CUTES-DIARMOR 74
ILES DU FINISTERE 84
ILES DU MORBIHAN 92
ILIZ KOZ 290
ILLE-ET-VILAINE 316
ILOT DE LA COLOMBIERE 191
ILOT SAINT-MICHEL 122

J / K

JANZE 391
JARDIN AUX PAPILLONS (LE) 524
JARDIN BOTANIQUE YVES ROCHER 459
JARDIN DE L'ACADEMIE DE MARINE 225
JARDIN DES EXPLORATEURS 225
JARDIN DU CONSERVATOIRE BOTANIQUE NATIONAL DE BREST 223
JARDIN DU PARC DE VITRE 415
JARDIN DU PRIEURE LOCMARIA 301
JARDIN GEORGES-DELASELLE 85
JOSSELIN 456
JUGON-LES-LACS 144
KERLOUAN 293
KERVIGNAC 476

L

LAILLE 395
LAMBALLE 141
LANCIEUX 146
LANDAUL 455
LANDEDA 270
LANDERNEAU 271
LANDIVISIAU 272
LANESTER 477
LANHELIN 333
LANILDUT 288
LANLEFF 162
LANNION 147
LANVALLAY 118
LARMOR-BADEN 463
LARMOR-PLAGE 477
LAUZACH 489
LEHON 118
LESCONIL-PLOBANNALEC 273
LESCOUËT-GOUAREC 179
LESNEVEN 275
LEZARDRIEUX 161
LIFFRE 393
LIZIO 458
LOCARN 179
LOCMARIA 100
LOCMARIAQUER 445
LOCMINE 497
LOCRONAN 276
LOCTUDY 277
LOHEAC 368
LORIENT 469
LOYAT 494

M

MAEN ROCH 351
MAISON DE CORSAIRE – HOTEL MAGON 400
MAISON DE LA BAIE D'AUDIERNE 294
MAISON DE LA FONTAINE 225
MAISON DES ARCHERS (LA) 305
MAISON DES JOHNNIES ET DE L'OIGNON DE ROSCOFF (LA) 309
MAISON DES MARAIS 266
MAISON DES MEGALITHES (LA) 438
MAISON DU PATE HENAFF 298
MAISON DU PATRIMOINE 243
MAISON DU RIBAULT 182
MAISON YVES ROCHER –MUSEE IMMERSIF . . . 460
MALESTROIT 482
MANOIR DE KERAZAN 277
MARCHE TRIELEN – MOLENE 86
MARINA DU CHATEAU 220
MARINA DU MOULIN BLANC 220
MARTIGNE-FERCHAUD 393
MATIGNON 193
MEDREAC 334
MEGALITHES ET STELES GAULOISES 289
MELGVEN 253
MELLAC 307
MEMORIAL 1939-1945 400
MENHIR ET DOLMENS 311
MENHIRS ET DOLMENS 308
MEZIERE (LA) 392
MILIZAC 238
MINIHY-TREGUIER 205
MOËLAN-SUR-MER 278
MONCONTOUR 144
MONT-SAINT-MICHEL (LE) 352
MONTAUBAN-DE-BRETAGNE 358
MONTAUTOUR 421
MONTENEUF 452
MONTFORT-SUR-MEU 363
MORBIHAN 426
MORLAIX 278
MOULIN A MAREE DE BERNO (LE) 92
MOULIN DU BIRLOT 76
MOUSTERLIN 266
MUSEE BIGOUDEN (LE) 295
MUSEE D'ART ET D'HISTOIRE 276
MUSEE D'HISTOIRE DE LA VILLE 401
MUSEE DE BRETAGNE 372
MUSEE DE L'AMIRAL 298
MUSEE DE L'ILE DE SEIN 89
MUSEE DE L'OFFICIER 450
MUSEE DE LA MER 155
MUSEE DE LA MER ET DE L'ECOLOGIE 354
MUSEE DE LA PECHE 252
MUSEE DE LA TOUR TANGUY 223
MUSEE DE LA VILAINE MARITIME (LE) 465
MUSEE DE MORLAIX 279
MUSEE DEPARTEMENTAL BRETON 301
MUSEE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES 316
MUSEE DES BEAUX-ARTS 225
MUSEE DES BEAUX-ARTS DE QUIMPER 301
MUSEE DES MARINS ET CAPITAINES (LE) 92
MUSEE DU BORD DE MER – MAISON DU TOURISME 216
MUSEE DU FAOUËT (LE) 468
MUSEE ERNEST RENAN 201
MUSEE JACQUES CARTIER 401
MUSEE MARITIME DU CAP-SIZUN 214
MUSEE MATHURIN MEHEUT 142
MUSEE MEMORIAL DE LA BATAILLE DE L'ATLANTIQUE 243
MUSEE NATIONAL DE LA MARINE DE BREST . . . 225
MUSEE SAINT-NICOLAS 415
MUSEE SOUS-MARIN DU PAYS DE LORIENT . . . 470
MUZILLAC 484

N

NAIA MUSEUM 520
NEVEZ - KERDRUC - PORT-MANECH 282
NOSTANG 455
NOTRE-DAME 415
NOTRE-DAME DE CROAS BATZ 309
NOTRE-DAME DE L'ASSOMPTION 305
NOUVOITOU 326
NOYAL-CHATILLON-SUR-SEICHE 393
NOYAL-SUR-VILAINE 326
NURSERIE DU GOLFE (LA) 514

O

OBSERVATOIRE AQUATIQUE 246
OCEANOPOLIS 226
ODET (L') 216

P

PACE 394
PAIMPOL 153
PAIMPONT 360
PALAIS (LE) 94
PALAIS DU PARLEMENT DE BRETAGNE 372
PARC ANIMALIER DU QUINQUIS 248
PARC BOTANIQUE DE CORNOUAILLE 249
PARC DES SCULPTURES 81, 168
PARC DU CHATEAU DE LANNIRON 301

PARC DU THABOR 372
PARIGNE 352
PASSERELLES (LES) 300
PENESTIN 466
PENMARCH - SAINT-GUENOLE 283
PENTREZ - SAINT-NIC - SAINT-COME 285
PENVENAN 206
PERROS-GUIREC 167
PHARE (LE) 85
PHARE D'AR MEN 90
PHARE D'ECKMUHL 283
PHARE DU PAON 76
PIPRIAC 368
PIRE-SUR-SEICHE 327
PLACE DE LA MAIRIE (LA) 373
PLACE DES LICES (LA) 373
PLACE DU CENTRE (LA) 138
PLACE DU MARTRAY 156
PLAGE ET DUNES DE SAINTE-MARGUERITE . . . 270
PLAGES DE SAINT-CAST-LE-GUILDO 191
PLANGUENOUAL 127
PLATEAU DES CAPUCINS 220
PLECHATEL 394
PLEDELIAC 145
PLEGUIEN 199
PLEHEDEL 163
PLELAN-LE-GRAND 364
PLELAUFF 180
PLELO 186
PLENEUF-VAL-ANDRE 127
PLERIN 187
PLESTAN 146
PLESTIN-LES-GREVES 151
PLEUBIAN 162
PLEUDIHEN-SUR-RANCE 119
PLEUGUENEUC 334
PLEUMEUR-BODOU 171
PLEURTUIT 340
PLEVENON 131
PLEYBEN 286
PLOEMEL 447
PLOËMEUR 478
PLOËRMEL 491
PLOËZAL 165
PLOGOFF - POINTE DU RAZ 286
PLOMARC'H (LES) 262
PLOMEUR 294
PLOMODIERN 285
PLOUAGAT 140
PLOUARZEL 256
PLOUBAZLANEC 164
PLOUDALMEZEAU 287
PLOUESCAT 289
PLOUEZEC 166
PLOUEZOC'H 281
PLOUGASTEL-DAOULAS 238
PLOUGONVELIN 256
PLOUGRESCANT 208
PLOUGUERNEAU 290
PLOUGUIEL 209
PLOUHA 199
PLOUHARNEL 448
PLOUIDER 275
PLOUNEOUR-BRIGNOGAN-PLAGES 292
PLOUZANE 239
PLURIEN 131
POINTE DE LA MALOUINE (LA) 336
POINTE DE LA TORCHE, SAINT-JEAN-TROLIMON, TRONOËN, TREGUENNEC 294
POINTE DE PEN-HIR 243
POINTE DES POULAINS (LA) 100
POINTE DU MOULINET (LA) 336
PONT ALBERT-LOUPPE 222
PONT DE L'IROISE 222
PONT DE RECOUVRANCE 223
PONT-AVEN 296
PONT-CROIX 215
PONT-L'ABBE 295
PONT-REAN-GUICHEN 395
PONT-SCORFF 499
PONTIVY 496
PONTORSON 356
PONTRIEUX 166
PORSPODER 288
PORT DU LEGUE 181
PORT-LOUIS 481
PORT-MANECH 282
PORT-MUSEE (LE) 262
PORTE DES SECRETS (LA) 361
PORTES MORDELAISES, XVE ET XVIE SIECLES (LES) 373
PORTS (LES) 308
POULDREUZIC - LABADAN – PENHORS 298
PRE DES LAVANDIERES (LE) 415
PRESIDIAL (LE) 305
PRESQU'ILE DE QUIBERON 501
PRESQU'ILE DE RHUYS 507
PROMENADE DE LA DUCHESSE ANNE 113
PROMENADE DE XAVIER-GRALL ET BOIS D'AMOUR 296
PROMENADE DU CLAIR DE LUNE 336

Q

QUARTIER DE PETIT-CARHAIX (LE) 246
QUEBRIAC 335
QUIBERON 501

QUIMPER 299
QUIMPERLE 305
QUINTIN 189
QUIOU (LE) 119
QUISTINIC 456

R

REDON 364
RELECQ-KERHUON (LE) 238
REMPARTS (LES) 524
RENNES 369
RIA D'ETEL 517
RICHARDAIS (LA) 340
RIEC-SUR-BELON 307
RIVES DE PENFELD 226
ROCHE-BERNARD (LA) 464
ROCHE-DERRIEN (LA) 204
ROCHEFORT-EN-TERRE 519
ROCHERS SCULPTES DE ROTHENEUF 401
ROMILLE 396
ROSCOFF 308
ROSTRENEN 177
RUE DE SIAM 220
RUE DES HUIT PATRIOTES 156
RUE JEAN JAURES 221

S

SAINT-AIGNAN 498
SAINT-AVE 540
SAINT-BENOIT-DES-ONDES 321
SAINT-BRIAC-SUR-MER 340
SAINT-BRIEUC 180
SAINT-CAST-LE-GUILDO 191
SAINT-COULOMB 322
SAINT-DIDIER 421
SAINT-GELVEN 180
SAINT-GILDAS-DE-RHUYS 512
SAINT-GREGOIRE 396
SAINT-JACUT-DE-LA-MER 147
SAINT-JACUT-LES-PINS 463
SAINT-JAMES 357
SAINT-JOUAN-DES-GUERETS 412
SAINT-JUST 369
SAINT-LUNAIRE 342
SAINT-M'HERVE 421
SAINT-MALO 397
SAINT-MEEN-LE-GRAND 396
SAINT-MELOIR-DES-ONDES 323
SAINT-NICOLAS-DU-PELEM 180
SAINT-OUEN-LA-ROUËRIE 335
SAINT-PIERRE-DE-QUIBERON 504
SAINT-QUAY-PERROS 173
SAINT-QUAY-PORTRIEUX 194
SAINT-SAMSON-SUR-RANCE 120
SAINT-SULIAC 413
SAINT-THEGONNEC 272
SAINT-VOUGAY 273
SARZEAU 512
SAUZON 100
SCAËR 311
SEMAPHORE DE MOLENE 86
SENE 540
SENTIER DES DOUANIERS 168
SEPT-ILES (LES) 80
SITE ABBATIAL DE SAINT-MAURICE 248
SITE DE SAINT-TREMEUR 268
STELE DU VIKING 194
SURZUR 490

T

TADEN 120
TANIS 357
TAUPONT 495
TELEPHERIQUE (LE) 221
TONQUEDEC 153
TOUR VAUBAN (LA) 243
TRANSAT EN VILLE 373
TREBEURDEN 173
TREDARZEC 210
TREDREZ-LOCQUEMEAU 152
TREFUMEL 120
TREGASTEL 176
TREGOMEUR 190
TREGUIER 200
TREGUNC 254
TREMARGAT 140
TREMEREUC 120
TRINITE-SUR-MER (LA) 449
TY KODAK 300

V

VANNES 523
VENDEL 352
VIEUX RENNES (LE) 374
VILLE CLOSE (LA) 253
VITRE 413
VIVIER-SUR-MER (LE) 344

Z

ZOO DE PONT-SCORFF 499

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
BRETAGNE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
BRETAGNE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
BRETAGNE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
BRETAGNE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
BRETAGNE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
BRETAGNE

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
BRETAGNE

FOUGÈRES,
LA PLUS GRANDE FORTERESSE D'EUROPE



© DR_Lionel Le Saux

T'AS PAS VU FOUGÈRES, T'AS RIEN VU

LES PLUS BEAUX DÉTOURS DE FRANCE

Fougères

VILLES & PAYS D'ART & D'HISTOIRE

Suivez notre actualité sur et www.chateau-fougeres.fr

9.95 € Prix France
9 782305 001852

BRETAGNE 35



VOTRE CERVEAU A BESOIN D'OXYGÈNE

2

©Fotolia - Crédit photo : Franck Boteram

BREST LIFE

Ici, la nature est notre terrain de jeu. Elle nous offre un regard à 360°. Elle stimule nos sens. Ici, on profite en famille d'un cadre de vie exceptionnel au cœur d'une métropole singulière.
On crée des entreprises qui sont autant d'aventures humaines.
On bâtit collectivement un territoire fort.
Ici, chaque jour, on respire une envie de vivre hors du commun.

Votre cerveau a besoin d'oxygène. Votre vie aussi.

brest-life.fr | #brestlife





GÎTES DE FRANCE EN BRETAGNE

Morbihan - Côtes d'Armor - Ille et Vilaine



02 57 18 00 00

contact@gites-de-france-en-bretagne.com

www.gites-de-france-en-bretagne.com

VOTRE CROISIÈRE

sur une des plus belles baies du monde !

- 10%
sur présentation de cet encart aux guichets de la compagnie
(hors bateau restaurant)

LES PLUS BELLES BAIES DU MONDE



Golfe du Morbihan, Belle-Île, Houat, Hoëdic et Ria d'Étel

Au départ de Vannes, Auray, Port-Navalo, Locmariaquer, La Trinité-sur-Mer, Étel, Le Croisic et La Turballe

Renseignements au :
02 97 46 60 00

NAVIX
La compagnie des îles et du golfe du Morbihan

> Rejoignez-nous !

Réservez en ligne !

www.navix.fr

Ouintess.com 02 97 40 42 09