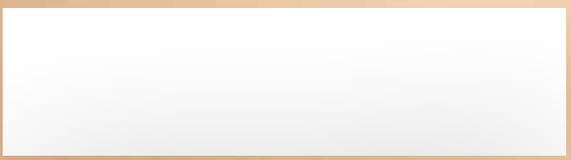
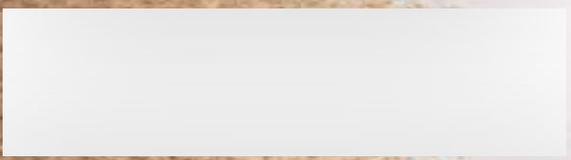


2023



BRETAGNE 



DOSSIER DE PRESSE

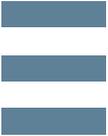


Tourisme
BRETAGNE 

tourismebretagne.com | 

SOMMAIRE

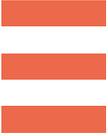
Édito p. 03

 Bretagne intime
et préservée p. 04

Voyage au bout de la ligne p. 06

En tête à tête avec les éléments p. 10

Immersions nature p. 12

 Esprit breton
Bretagne engagée p. 14

Vivier gustatif et créatif p. 16

Chefs bretons engagés p. 18

Expériences familiales 100% locales p. 20

Au cœur de la convivialité bretonne p. 22

La Bretagne dans le monde p. 24

Carte de la Bretagne p. 26



Bretagne, le voyage aux mille visages

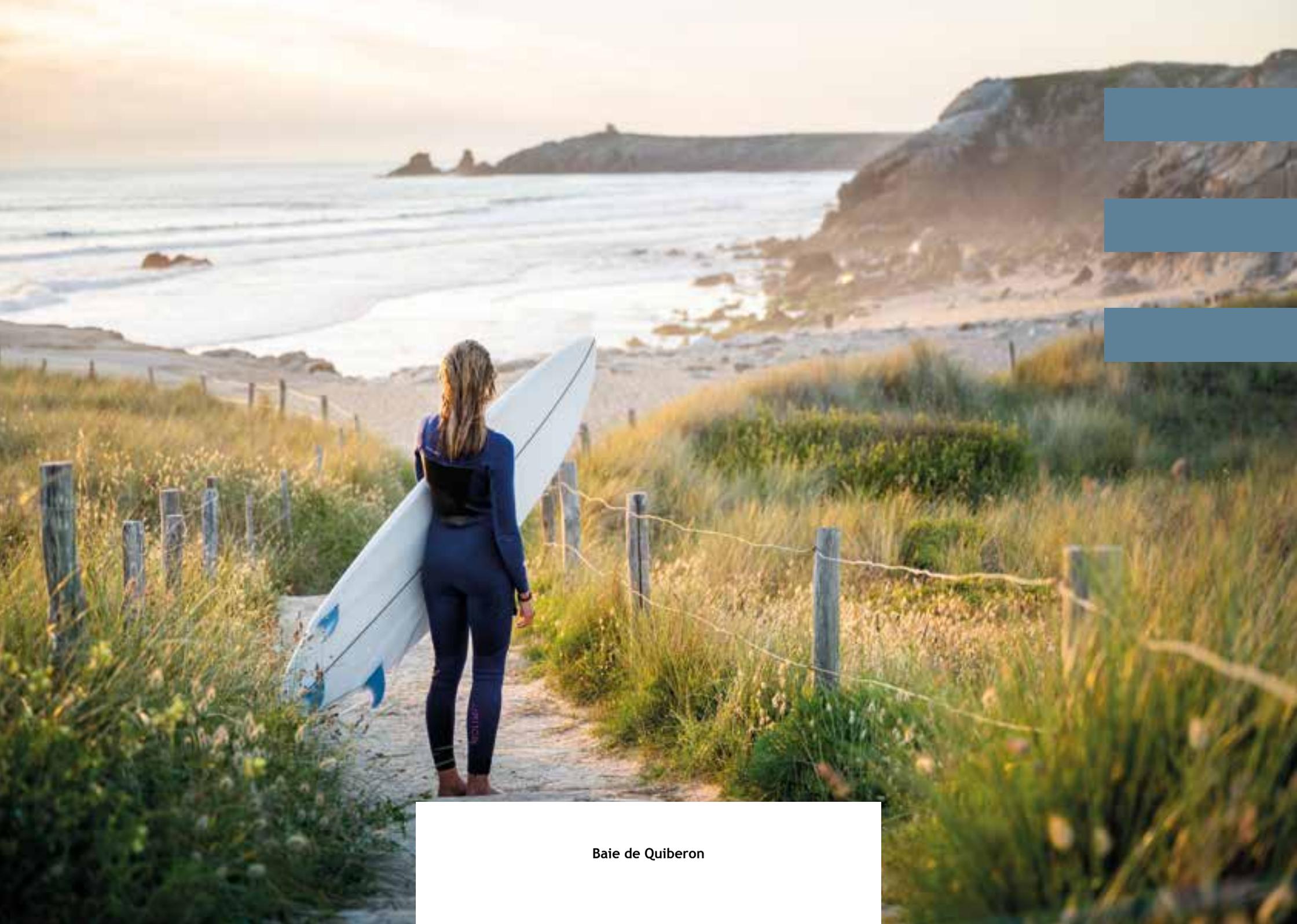
Pour s'envoler vers l'extraordinaire, pas besoin d'aller très loin. Juste au bout de la terre... en Bretagne ! Par ses sites emblématiques et rassurants, on croit si bien la connaître que pour un peu, on passerait à côté de ce qu'elle porte de différent : la beauté d'espaces préservés et rayonnants, qui à chaque saison se renouvellent. La fusion avec les éléments, en toute simplicité. Une capacité infinie à nous surprendre là où on ne l'attend

pas. On réinvente la mobilité, en partant en train, à pied ou à vélo, en prenant les chemins de traverse. Car c'est hors des sentiers battus qu'elle révèle ses pépites, en ses coins secrets que l'on découvre son essence. Observer les dauphins. Passer maître en l'art de sublimer le sarrasin, l'or noir breton. Dormir seul sur une île. Rencontrer un gardien de phare. La Bretagne réveille l'atlas des souvenirs ou des envies de toujours et d'un jour. Terre

aux mille facettes, elle dévoile ses visages pluriels au fil des saisons, insufflant tour à tour son énergie iodée, ses couleurs glaz qui n'existent nulle part ailleurs, sa nature intérieure sauvage et ses parenthèses cocooning. Et à travers les femmes et les hommes, qui par leur passion et leur créativité, incarnent cette Bretagne toute l'année, elle invite aux rencontres inspirantes et se dévoile créative et innovante, responsable par nature.

BRETAGNE INTIME ET PRÉSERVÉE

Tendre l'oreille... se rapprocher. Des lieux qu'on croyait connaître, de ceux où l'on n'est jamais allé. Des coulisses, des interstices : bienvenue dans le plus intime des écrans ! La beauté brute de la Bretagne partage ses confidences et ça va décoiffer. Les couleurs changeantes et les éléments naturels s'entremêlent pour une joyeuse fusion. L'incroyable découpage de la côte bretonne, la plus étendue de France, ouvre la porte à des voyages aléatoires, multiples, aux paysages préservés. On les croyait opposés, on découvre des univers liés : la ville et la mer. L'eau et le végétal. L'art et la nature. L'invitation à un séjour « pluriel » à vivre aussi, pourquoi pas, en train et en toute liberté... Vive les nouveaux chemins de traverse !



Baie de Quiberon

Voyages au bout de la ligne | De Bruxelles à la presqu'île de Crozon



En TGV depuis Bruxelles, la Bretagne à portée de rail. Après une escale rennaise végétale et urbaine, on s'élanche vers un horizon marin aux énergies gourmandes.



Bain urbain aux terres ultimes

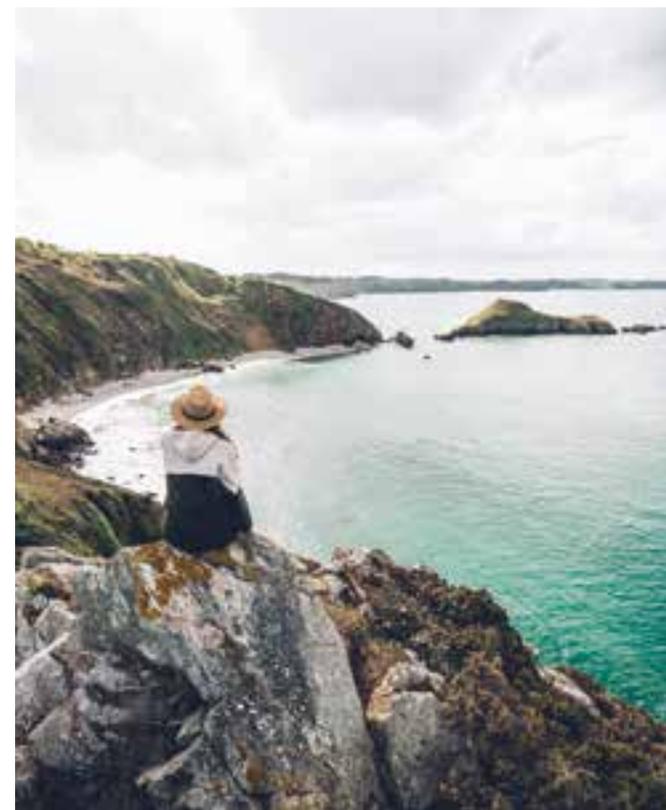
Jour 1 et Jour 2 • De Bruxelles aux falaises de Plouha

A 4h35 de Bruxelles en TGV direct, on rejoint la bouillonnante Rennes. Après une nuit au **Mama Shelter Rennes**, nouveau temple lifestyle qui ouvre au printemps 2023, on se lance dans ce train trip.

Entre terrasses au pied des maisons à colombages, expositions, concept stores et visite street art, on prend un shot de culture urbaine mais aussi végétal. On déjeune à **Bretone**, crêperie-salon de thé installée dans la maison du mosaïste Odorico, à moins que l'on ne préfère faire



une halte à **The Roof & Origines**, ancienne maternité reconvertie en tiers-lieu trendy (escalade, yoga, slackline, bar dans un ancien bloc opératoire). Si on y va en été, on ne manque pas la troisième édition de l'**exposition Pinault**. Direction Guingamp, en moins d'1 h, on découvre la ville entre passerelles, berges. Partout, vie culturelle, artistique et ferveur footballistique. On file chez **Be Good Inn** pour un déjeuner healthy autour de bons produits frais et de saison. Puis on flâne au **Centre d'Art GwinZegal**, dédié à la photo, dans une ancienne prison réhabilitée. Pour une pause récréative, cap sur une gamme de céramique à la boutique de poterie **Aux grès de l'eau**. Pour des pièces mode retwitant les codes bretons, on se plonge dans l'univers **Breizh Angel**, au sein de la boutique **Manola**. Pour le dîner, on stimule ses papilles à **La Boissière**, autour d'une cuisine locale sur sa terrasse végétale. Puis on se prélassse à l'**Hôtel La Demeure**, hôtel particulier du 18^{ème} siècle. **Sidonie & Compagnie**, le restaurant salon de thé, est un régal aussi. On emprunte un bus BreizhGo pour rejoindre à 30 minutes d'ici les falaises de Plouha, les plus hautes de Bretagne. Au programme : criques dissimulées, observation d'oiseaux, déambulations dans l'ancien port et immersion dans une chapelle renfermant de terrifiantes fresques.

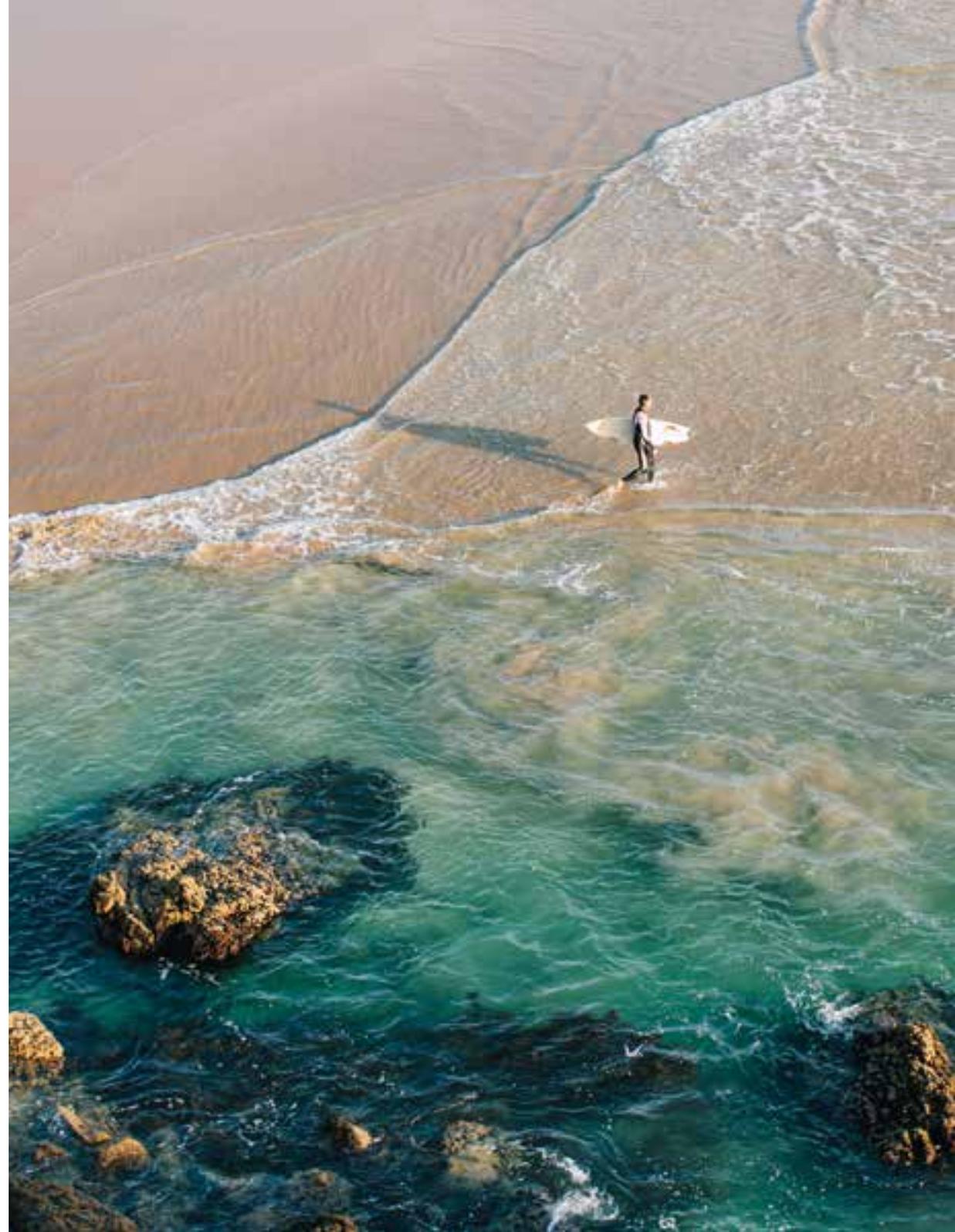


Jour 3 et Jour 4 • De Landerneau à la Presqu'île de Crozon



A moins d'1h, on rejoint Landerneau où la culture contemporaine côtoie les maisons à pans de bois.

On file vers le pont de Rohan, l'un des derniers ponts encore habités d'Europe. Après une visite aux ateliers Lafayette, le nouveau QG de la création artisanale, on file sur les berges de l'Elorn que l'on peut découvrir à pied, à vélo ou en canoë. Halte à la Briqueterie, espace industriel réhabilité. Bouillon de culture au Fonds Hélène & Edouard Leclerc accueillant des expositions d'art moderne internationales. Côté restaurant, Landerneau fait le plein de nouvelles adresses : Le Jardin des Saveurs dans une ancienne maison de maître ou encore Le Bistrot du Pont, cœur névralgique gourmand. On reprend le TER pour rejoindre Brest en 15 mn. A quelques kilomètres en car, cap sur Daoulas, cité médiévale construite sur l'eau. On passe d'îlots en îlots entre venelles, cours d'eau et demeures de pierre. On découvre La Faiencerie, restaurant au cœur d'une ancienne faiencerie. Dès avril, on suit les balades photographiques menant jusqu'aux jardins classés de l'abbaye, où se tient tous les ans une grande expo sur les cultures du monde. Jubile ici un collectif de créateurs (peintres, céramistes...) actifs toute l'année. On passe la nuit à La Maison Chicorée, bardée d'atouts avec sa piscine, son grand parc et son accès à la rivière. Le lendemain, direction Brest à 15 mn de TER pour prendre le bus du réseau BreizhGo afin de rejoindre la presqu'île de Crozon, à près d'1 heure de route. Il dessert Morgat, spot idéal pour découvrir ses grottes marines et où l'on peut s'engouffrer dans ses entrailles en kayak. Le réseau dessert aussi Camaret-Sur-Mer, Roscanvel ou Telgruc-Sur-Mer pour s'adonner à la plongée sous-marine, au stand-up paddle, surf ou coasteering et même faire du catamaran pour s'offrir différentes visions et perspectives de ces terres du bout du monde.



Voyages au bout de la ligne | De Redon à la Riviera Bretonne



On ouvre le bal avec un voyage hors des sentiers battus à Redon, entre marais, street art et architecture. On traverse le patchwork d'univers de Vannes avant de rejoindre la « Quimper touch » entre grand cru artistique, faïencerie et verdure avant de rejoindre la Riviera Bretonne.



Street art, gourmandises, végétal et iodé

Jour 1 et Jour 2 • De Redon à Vannes

Cette ville aux allures d'île dans les terres abrite l'ancre du street art.

Les œuvres habillent les murs des friches industrielles avec ses artistes locaux - dont Jeff le graffeur aux portraits sensibles. On retrouve même les œuvres de WAR!. La ville a son festival haut en couleurs : **Graffo Transfo** qui dure 2 jours en septembre au transformateur dans les anciens chantiers de construction navale. Après cette balade urbaine, on rejoint l'eau en bateau. Place au végétal entre greniers à sel et anciennes places fortes. Pour le déjeuner, on opte pour



le **Revienz'y**, restaurant 100% local et maison. Ambiance chill & bois. L'après-midi, on profite d'une mosaïque d'architectures : l'abbaye bénédictine de Saint-Sauveur, le château du Mail ou l'hôtel de Richelieu et sa tourelle carrée. Le soir, on se love à **M La Madeleine**, jolie maison de la fin du 19^{ème} siècle. Pause relaxation dans le jardin ou au bord de la piscine à moins que l'on ne préfère tester le vélo sur les halages. A moins de 30 min en TER, on rejoint Vannes qui brouille les pistes : capitale du Morbihan, port de plaisance, cité médiévale, ville d'art et d'histoire... Terrasses, concept store, rues pavées, maisons à pans de bois et remparts, elle ne se laisse pas cataloguer. On suit les fresques street art disséminées dans la ville. On régale, ensuite, ses papilles chez **Iodé**, table entre terre et mer. Pour déguster les huîtres du golfe à l'année en plein centre-ville, rendez-vous **Chez Marcelle**. Pour le goûter, on teste la nouvelle adresse **Les Nuages de Gégé**, un labo-boutique autour du chou à la crème qui se décline aussi au sarrasin. Côté culture, on découvre **Kiosque**, un espace d'exposition entièrement dédié à la photographie ou le **Musée des Beaux-Arts de la Cohue**. Avant de repartir, on passe chez **l'Art et la Matière** pour shopper céramiques, luminaires, miroirs poétiques, ou cosmétique paysanne à moins que l'on ne préfère **Retour de Plage** et ses bijoux.



Jour 2 et Jour 3 • De Quimper à la Riviera Bretonne



Direction Quimper, à 1h10 de Vannes.

Entre maisons à colombages, venelles et avant-garde, la ville incarne un certain art de vivre.

On embarque pour le quartier de Locmaria, berceau des faïenceries. La signature quimpéroise : des touches naïves et vives. Une visite au **Musée de la Faïence** de Quimper s'impose pour en prendre plein les yeux. A l'**Ecole de broderie d'art Pascal Jaouen**, de septembre à juin, on s'initie à travers des cours au délicat travail de broderie de couleur, blanche et bretonne sous un prisme traditionnel mais aussi contemporain. En version estivale, on opte pour les stages d'été. On déguste à l'**Officine**, nouveau restaurant qui a pris place dans anciens hospices. Luminaires extravagants, marbre, laiton, cuir se font le cadre d'une expérience sensorielle dans une atmosphère d'apothicaires et herboristes d'antan. On poursuit à **Art & Motion Gallery**, la galerie d'art contemporain où l'abstraction et l'urban art se côtoient. A 45 minutes de Quimper en car BreizhGo, direction un camaïeu de bleu et de vert à Fouesnant sur la Riviera Bretonne. On sillonne à vélo la côte en mode écran large de la pointe de Beg-Meil à celle de Cap-Coz en passant par la pointe de Moustierlin. A moins que l'on ne préfère goûter aux plaisirs de la marche sur le sentier des douaniers pour faire défiler criques intimistes, longues plages de sable fin et marais. On ne manque pas un spot magique : la mer Blanche, lagune et long cordon constitué de dunes et de plages. Après en avoir pris plein la vue, on dine à **La Longère**, nouveau restaurant bistrannique en terrasse entre touches contemporaines, poutres et pierres avant de rejoindre **Ty Menez**, villa néo-bretonne située au Cap-Coz, à 3 minutes à pied de la plage.



En tête à tête avec les éléments | Des expériences météo-dépendantes 100% bretonnes



Les éléments naturels offrent sans doute les expériences les plus fortes, énergiques et sensorielles du territoire. Le vent, les embruns et les marées rehaussent les activités, mettent en relief les rivages bretons et intensifient les spectacles naturels.



Les grandes marées et les tempêtes d'écume

Ici, le littoral est changeant : la mer se retire et revient en l'espace de 6 heures. Quand le phénomène dépasse le coefficient de 100, les grandes marées ont lieu. On se laisse envoûter par ce ballet d'écume et de vagues débridées.

Quelques spots pour admirer ces spectacles hypnotiques : à la Pointe de Moustierlin (classée Natura 2000), une biodiversité riche se révèle pleinement à marée basse entre marais et cordon dunaire. Au niveau de la Pointe de Pen An Theven (Plouescat), on est « bouche-baie » devant une vue à 360° sur les dunes de Keremma et le chaos granitique parfois partiellement inondés ; à Ploubazlanec, on profite d'un tableau impétueux sur l'archipel de Bréhat saisi par les vagues et d'îlots qui se découvrent. Sur l'île éphémère de Callot accessible à marée basse depuis Carantec, on s'adonne pour quelques heures à la pêche à pied ; on plonge à Saint-Cast-le-Guildo au cœur de la culture à découvert du bouchot et des parcs à huîtres, avant une session dégustation face à un panorama déchainé. A Saint-Malo, l'un des plus grands marnages de France cerne les remparts. Autre phénomène saisissant : les tempêtes d'écume font virevolter une mousse blanche éclatée en cotillons. A scruter sur l'ensemble du littoral breton, quand le vent et une mer agitée se marient ! Les éléments naturels pouvant être déchainés, on garde un œil vigilant sur les horaires des marées et le choix des spots.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/topitos/grandes-marees-en-bretagne

Les expériences ventées

Les expériences en Bretagne ne manquent pas d'air ! On se laisse porter par le vent et ses variations pour un moment récréatif grâce à la force des éléments.

On s'élance sur le sable jusqu'à 80km/h sur notre char à cerf-volant. On mobilise ses pieds pour le diriger et on manie le cerf-volant avec ses mains. Sensations aériennes ! 3 roues, 1 voile et 1 coque, le Char à voile, accessible même aux débutants, promet des virées qui vont 3 fois plus vite que le vent. A tire d'aile entre ciel et mer, on opte également pour le Kite Surf : un combo « planche légère/cerf-volant ». On se laisse planer sur l'écume et surfer sur des vagues puissantes. Dans ce jeu, la mer et le vent sont vos 2 alliés. Une invention 100% bretonne qui a fait des émules aux 4 coins du globe !



Couleurs bretonnes | Un album photo grandeur nature



Automne • Flamboyances automnales en forêt

Dans les forêts bretonnes, où galopent les légendes et les korrigans, entre mégalithes et arbres centenaires, les couleurs empourprées subliment le paysage.

Perchée sur la Côte de Granit Rose, on aime la Forêt de Beffou, la plus haute de Bretagne, culminant à 322 mètres. Un repaire pour les amateurs de champignons et plus spécialement de bolets et girolles. Berceau de nombreuses légendes celtiques, la forêt de Huelgoat, dans le Parc naturel régional d'Armorique, fascine par la beauté de ses rochers, de ses blocs arrondis et polis par le temps, par leur disposition chaotique et leurs formes étranges. Dans un théâtre végétal rougeoyant, les noms des lieux font écho aux légendes : la Rivière d'Argent, le Moulin du Chaos ou encore la Grotte du Diable. Dans le Morbihan, au cœur de la forêt de Camors, on retrouve des petites chaussures disséminées : un cercle de pierre au pied d'un chêne aurait le pouvoir d'aider les enfants à marcher. Une croyance toujours vivace ! Cette forêt a compté de nombreux sabotiers. Le dernier du Morbihan y a encore son atelier. Et pour mettre les paysages chamarrés de la vallée de Pratmeur à ses pieds, on dort dans une cabane perchée.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/topitos/10-idees-de-balades-en-foret

Hiver • Les couleurs glaz marines au cœur de l'hiver

A pied le long du Sentier des Douaniers GR®34 ou sur des itinéraires cyclables, on plonge dans une combinaison de bleu profond, de vert et de gris.

Du haut des falaises aux panoramas XXL, les couleurs glaz se mêlent à la palette naturelle de landes et de prairies. Au sommet de ce nuancier, mention spéciale à des spots d'exception : le sentier côtier qui relie le cap d'Erquy au cap Fréhel, tout en schiste et grès rose. On y contemple les oiseaux nicheurs, sur fond de variations gris bleu. On se poste à la Pointe du Raz-Cap Sizun pour un défilé de caps et promontoires bravant le large. Quant à la Côte de Granit Rose, même en hiver elle déploie ses lumières rose cuivré et son sable ocre jaune. Lueurs magiques sur le phare de Ploumanac'h. Sur la côte sauvage de Quiberon, depuis la plage de Port-Blanc, on prend la sublime arche, façonnée par les vents, comme téléobjectif braqué sur un coucher de soleil hivernal.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/topitos/8-vues-epoustouflantes-sur-le-gr-34



Printemps • L'éveil printanier

L'invitation de la Bretagne est d'abord un appel de la nature, un concentré de biodiversité unique.

Dans les grands Parcs Naturels Régionaux, dans le Golfe du Morbihan, les marais de Brière ou le territoire d'Armorique, partout cette nature s'offre à nous avec des horizons sans fin. Une explosion de couleurs : la végétation renait à nouveau. Au printemps, la réouverture des canaux permet de découvrir autrement les sites naturels qui se dévoilent et se préservent. Autres nuances, autres matières : les marchés achalandés s'éveillent avec des couleurs à profusion. Mention spéciale au marché des Lices de Rennes, deuxième plus grand marché de France, où se côtoient fleurs, légumes, produits frais et poissons ; au très chic marché de Dinard mêlant art de vivre, primeurs et langoustines toutes roses, ou encore au marché de Merville de Lorient, alimenté par le premier port de pêche de France.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/voyager-responsable-en-bretagne



Cocons zen pour douce parenthèse | Des adresses végétales dans une ambiance cocooning



Comme une envie de se soustraire à l'effervescence du quotidien pour retrouver son essentiel. Ici, le spectacle est autant extérieur qu'intérieur.



Nids flottants avec vue • Crac'h

A quelques pas de Carnac, d'Auray ou de La Trinité-sur-Mer, au sud de la Bretagne, les 2 **Kabanes de Kerforn**, Hermione et Victoria, sont accessibles à quelques coups de pagaie en barque depuis le ponton. Une seule envie, se lover à l'infini entre ses plaids, son salon cosy dans un décor de bois brut. L'ambiance est scandinave, mêlée à des touches chinées et marines. On prend son petit déjeuner ou un sunset apéro sur ses terrasses en bois. Depuis l'immense baie vitrée, on embrasse l'ampleur du paysage. Esprit bucolique et nordique.

A partir de 200 € la nuit (3 personnes maximum)

EN SAVOIR + <https://bit.ly/fiche-gite>



Dormir dans un ancien chai végétalisé • Landerneau

L'Ecrin, ancien chai sur les quais, est une bulle de verdure à deux pas des rives de l'Elorn, petite rivière située tout à l'ouest de la Bretagne. Dans un esprit zen mêlant charme ancien et lignes contemporaines, ce jardin dans la ville opte pour une décoration épurée et des meubles chinés. 2 lofts et un studio s'articulent autour du patio végétalisé. Nadine, la propriétaire, met à disposition plus de 200 livres pour s'évader à l'ombre des jasmins et des magnolias.

A partir de 135 € le studio/ 195 € les lofts (4 personnes)

EN SAVOIR + www.lecrin-landerneau.com



Refuge de mer • Plouguerneau

En route vers le bout du monde ! A 5 min à pied des îles, du bar à huîtres et des phares, le nouvel éco-gîte Norzh a été imaginé comme un refuge de mer, une sorte de maison-bateau à l'état brut. On y retrouve les codes marins entre filets de catamarans, hublots et casiers de pêche. Ce lieu est aussi ouvert aux acteurs locaux qui proposent des ateliers de sensibilisation au littoral (cuisine des algues...). Idéal pour suivre le Sentier des Douaniers, la véloroute littorale, découvrir la côte sauvage ou rejoindre le phare de l'île Vierge.

A partir de 145 € les 2 nuits (4 personnes maximum)

EN SAVOIR + <https://norzh-ecogite.bzh>



Perle cocoon et shopping • Léhon

Léhontine est une maison d'hôtes et concept store avec vue sur la rivière de la Rance, située à Léhon, Petite Cité de Caractère non loin de Dinan. On se love dans l'une des 4 chambres décorées avec goût, dont 2 familiales où se mêlent bois et couleurs vert émeraude. Sur sa terrasse végétalisée, on aime son petit-déjeuner généreux et local. Dans la boutique, on retrouve des créateurs bretons où se côtoient des objets de la papeterie Monsieur Papier de la pointe de Raz, Gang de fesses, culottes bio 100% bretonnes, des pièces en laine Mohair... L'adresse est ouverte aux artistes.

A partir de 89 € la nuit (2 personnes)

EN SAVOIR + <https://lehontine.com>

Bains de nature | 4 expériences immersives



Il y a 1001 façons de communier avec la Bretagne, à travers ses éléments et ses produits bruts. En version « vertical limit », chlorophyllée ou bien iodée, le secret breton infuse dans sa nature. A découvrir sur les ailes de saison pour une expérience exclusive.



Wild swimming • Immersion sauvage en pleine mer

Du printemps à l'arrière-saison, aux pieds des plus hautes falaises de Bretagne à Plouha, en Bretagne nord, on s'essaie à une randonnée aquatique en nageant. Après avoir crapahuté le long des falaises, on vit de nouvelles sensations en pleine mer dans ce spot magique costarmoricain. Pendant 2 heures, 2 maîtres-nageurs-sauveteurs initient en version apprentissage ou perfectionnement aux techniques de nage en pleine mer avec de la houle, à la lecture des courants et la nage à adopter, tout en sensibilisant à la faune, à la flore et à l'histoire des falaises.

EN SAVOIR + www.falaisesdarmor.com



Escalade à bloc • Sensations vertigineuses

Ça rock à la pointe de Pen-Hir en presqu'île de Crozon, sur la pointe ouest de la Bretagne ! Accessible à tous niveaux, le spot compte plus d'une centaine de voies. A l'est, les falaises de l'Île aux Pies (35 et 56), l'un des spots les plus prisés, surplombent la cluse et ses îlots. Pour mettre à ses pieds la baie du Mont-Saint-Michel, direction Le Mont-Dol (35) qui propose une centaine de voies, vestiges d'anciennes carrières de granit. A Kerlouan (29), plus de 2 000 passages sont ouverts et éparpillés sur près de 6 km de côte. La plus forte concentration se trouve du côté de Ménéham au milieu des rochers façonnés par le vent et les embruns.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/spot-au-top



Pêche à pied sur l'estran • Les mains baladeuses

Bottes au pied, panier et griffe en main, on débusque coques, palourdes ou couteaux notamment lors des grandes marées, propices au butin fructueux. Toujours accompagnés, on titille la palourde dans le Golfe du Morbihan, on piste les huîtres en Baie de Quiberon, on chatouille les crevettes du côté de l'île éphémère Callot et on prend en filature la moule en Baie du Mont Saint-Michel. On pense à bien respecter les tailles et les quantités, tout en remettant à leur place initiale les rochers soulevés !

* du 22 au 25 janvier 2023, du 20 au 23 février 2023, du 21 mars au 24 mars 2023, le 19 avril 2023

EN SAVOIR + www.pecheapied-responsable.fr/fr



Sylvothérapie bretonne • Plongées chlorophyllées

La nature vibrante est propice à la reconnexion à soi et à son environnement, ses bruits, ses odeurs... entre mousses, landes, arbres centenaires, fleuves et légendes. On s'énergise dans l'une des nombreuses forêts bretonnes. Pour une plongée verte fascinante, cap sur la forêt privée de Lesnevar entre Concarneau et La Forêt Fouesnant, en Finistère sud. Fanny Mainka de **Sylvothérapie Bretagne** propose douches, bains de forêt et séjours en immersion totale. Au cœur du site enchanté de la forêt de Brocéliande, Glenn Delaval de **Shinrin Yoku** le fait également en version nocturne. Toute l'année, dans le Golfe du Morbihan, on retrouve les **Ateliers Sauvages** d'Aurélie Dethy herboriste, artiste et guide de bains de forêt. Elle propose des balades et des activités pour se connecter différemment à la nature : land art, art végétal, sylvothérapie ou ateliers cuisine sauvage.

EN SAVOIR + <https://sylvotherapiebretagne.com> - www.shinrinyokubroceliande.com/

ESPRIT BRETON

Généreuse par nature, la Bretagne se dévoile corps et âme. A travers ses meilleurs ambassadeurs, celles et ceux qui par leur passion et leur créativité, la font vivre tout au long de l'année : les Bretonnes et les Bretons. On vous emmène à la rencontre de cette Bretagne innovante et engagée, qui crée tous azimuts, de ces passionnés qui ne manquent pas de sel. On se fait plaisir, ensemble : on déguste des produits bruts pour pister ensuite leurs 1000 vies, on expérimente des sensations et des expériences fortes, on découvre des lieux uniques et chaleureux. La Bretagne nous entraîne dans des voyages mordants et sincères. A la sauce locale.



Littoral de Kerlouan

Vivier gustatif et créatif



La Bretagne est une mine de produits bruts savoureux, à déguster sans fioritures, à l'état naturel, mais aussi à découvrir en mode retwisted grâce à un ingénieux souffle créatif. Les chefs et les créateurs mode et arts de la table revisitent leurs pratiques en alliant la préservation de la matière, de l'environnement et leur vision du beau et du bon. La cuisine et la création ne manquent pas de ressources.



Les ormeaux en ont sous la coquille

Met délicat et rare au goût finement iodé, ce mollusque marin est prisé des pêcheurs à pied pendant les grandes marées et sublimé par les chefs bretons comme Nicolas Conraux à La Butte ou Nolwenn Corre à L'Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu.

Souvent inutilisée, sa coquille de nacre inspire les créateurs. A Tréguier, les 2 sœurs de **YS Paris**, seules nacrières de Bretagne, créent des bijoux et des objets de décoration en nacre. Source d'inspiration également pour l'**Atelier Lucile Viaud**, artiste-chercheuse à Rennes dont la collection Ostraco propose des déclinaisons autour du verre marin. On le retrouve sur la table d'Hugo Roellinger au **Coquillage**. Chefs et créateurs le sourcent localement auprès des 2 seuls élevages bretons : chez **France Haliotis**, unique élevage d'ormeaux bio au monde au pied de l'Île Vierge ou bien chez **Groix Haliotis**, élevage insulaire sur l'île de Groix.

EN SAVOIR + <https://atelierlucileviaud.com/>
<https://ysparis.com/>



Les 1001 vies de l'algue

Ressource quasiment inépuisable, l'algue se décline en gastronomie, dans la mode ou dans la cosmétique.

La Bretagne concentre le plus grand champ de cet aliment clé de demain. **Xavier Pensec** à Hinoki, **Julien Lemarié** à Ima, **Mickaël Renard** à l'Hôtel de la Mer... Le talent des chefs bretons la magnifie. Cette pépite aux propriétés antioxydantes, antifongiques et biodégradables a inspiré la designeuse **Violaine Buet** et sa marque **Seaweed design**®. Ses pièces de vêtements sur-mesure, 100% conçues à partir de sa collecte de macro-algues bretonnes, ont été exposées à New York, Vienne ou Israël. Dans son atelier d'Auray, elle explore leurs possibilités en les tissant, les colorant et en les imprimant : translucidité, luminosité captée et souplesse marine. **Mayway Skin**, jeune marque brestoise, a aussi intégré la force de l'algue dans sa ligne de vêtements apaisants, thermorégulants et hypoallergéniques. Au printemps 2023, on guette la nouvelle muséographie de la **Maison de l'Algue** à Lanildut pour tout connaître sur cette pépite.

EN SAVOIR + <https://violainebuet.com>
<https://maywayskin.com>
www.tourismebretagne.com/algues

Laine bretonne twistée

Quand le textile et la décoration misent sur la laine des moutons en éco-pâturages d'Ouessant, de Belle-Île et de l'île de Gavrinis...

Installée à Colpo, la créatrice **Héloïse Levieux** conjugue artisanat et valorisation des matières naturelles et ancestrales. Elle a imaginé une ligne de créations textiles et petits mobiliers de décoration conçus et façonnés en Bretagne : coussins, sacs oversize, pantoufles, tabourets, banc de lit... sans oublier son objet fétiche : le pouf. Sa collection « Gavrinis » est un clin d'œil éponyme au territoire où elle se source chez son voisin, **Nicolas Poupinel**, berger et feutrier. Ses créations durables et en circuit-court sont le fruit du travail de la laine feutrée avec de l'eau de pluie et du savon bio. On peut y lire les couleurs glaz des paysages bretons autour d'une déclinaison de gris et de bleu.

EN SAVOIR + <https://heloise-levieux.fr/>



Pépites de la nature • Rencontrer ceux qui cultivent le bien-être



Ici, on trouve de quoi coconner, se réchauffer autour de tisanes ou cueillir les graines et les plantes de ses futurs breuvages 100% breizh.

A l'herboristerie bio à la ferme, l'Herberaie, à quelques pas de Morlaix, promet un cap vert ! Arlette & Laurent, paysans-herboristes, cultivent et transforment leurs plantes aromatiques et médicinales bio (tisanes, huiles essentielles...). Au menu : visites guidées de la ferme, du séchoir, du laboratoire, dégustations, atelier « créer son jardin de plantes ». Dans les Côtes d'Armor, à Plœzal, d'avril

à septembre, Magaly Salza et Julien Herlem des Herbes Vagabondes ouvrent à la visite les portes de leur jardin de 3000 m² entre vergers, roseraie et plantes : un écrin qui leur permet de confectionner tisanes, baumes et huiles. Pour un exotisme à la bretonne, on visite la safranière Esprit Safran à Pouldreuzic, avec cueillette des fleurs à safran et dégustation de produits safranés. Pour buller autrement, direction le port de Lanildut et visite de l'atelier de la savonnerie bio et artisanale Route Mandarine. Les savons Ciel d'orage sur Ouessant ou Retour de plage n'auront plus aucun secret !

La mode slow

Studio de Lostanges, c'est un label imaginé par 2 sœurs.

Louise et Jeanne Tresvaux du Fraval confectionnent des pièces uniques mêlant matériaux anciens et contemporains recyclés, aux origines naturelles. Des créations résistantes, pratiques, innovantes et durables. Elles puisent leur inspiration dans les lignes des habits marins ou traditionnels, mais aussi dans les paysages de la côte nord de la Bretagne, berceau de leur enfance. Leurs ateliers à Rennes et près de Pontivy sont le cocon de cette fabrication à la main en édition limitée. Et pour celles et ceux dont les cabans s'essoufflent, la marque paimpolaise, iconique et centenaire Dalmard Marine propose de les recycler quelle que soit la marque. Une manière de revaloriser les matières et de leur donner une seconde vie en les transformant en sacs, pochettes ou cabas.

EN SAVOIR + www.delostanges.com
www.dalmardmarine.com



Les chefs bretons | Engagés pour une gastronomie responsable



Baptiste Denieul • Maison Tiegezh à Guer

L'humain au cœur de la cuisine

Tiegezh, c'est la famille, en breton : un nom qui va comme un gant à l'Auberge de Baptiste Denieul, ode à ses racines culinaires ! Entouré de sa femme et ses parents, c'est à Guer que ce Breton surdoué, étoilé à 26 ans, trouve l'inspiration pour une cuisine talentueuse, où le circuit court est à l'honneur. De la viande aux champignons, 80% de l'approvisionnement émane d'un rayon de vingt kilomètres, en plein pays de Brocéliande. Les trois-quarts des légumes viennent de son propre potager - chaque semaine, les maraîchers bio auxquels il s'est lié viennent lui donner un coup de main. Car ce que Baptiste adore, c'est rencontrer, apprendre, partager. Le personnel en salle va jusqu'à goûter huîtres et volailles chez les producteurs, afin de pouvoir en parler « vrai » à une clientèle toujours plus informée !

EN SAVOIR + <https://maisonatiegezh.fr>

Virginie Giboire • Racines à Rennes

Cuisine vertueuse, cuisine heureuse

Quand Virginie Giboire a obtenu sa première étoile, début 2019, cela n'a étonné personne. Tout le monde misait sur la talentueuse Rennaise passée par l'Ecole Ferrandi, aujourd'hui figure de proue d'une scène culinaire locale en pleine ébullition. Si Racines, son restaurant étoilé, est le temple des amoureux du « bien manger », Virginie est également très active au sein du collectif Nourritures : créé fin 2020, il réunit à Rennes les acteurs de la gastronomie soucieux de redonner une éthique à leur métier, en toute transparence et bienveillance. Commandes mutualisées auprès de producteurs eux-mêmes engagés, lutte contre toute forme de maltraitance des salariés, tri des déchets et compostage, utilisation de produits d'entretien 100% green... Une dynamique pétrie de bon sens, de créativité et de solidarité : le public ne s'y est pas trompé !

EN SAVOIR + www.racines-restaurant.fr

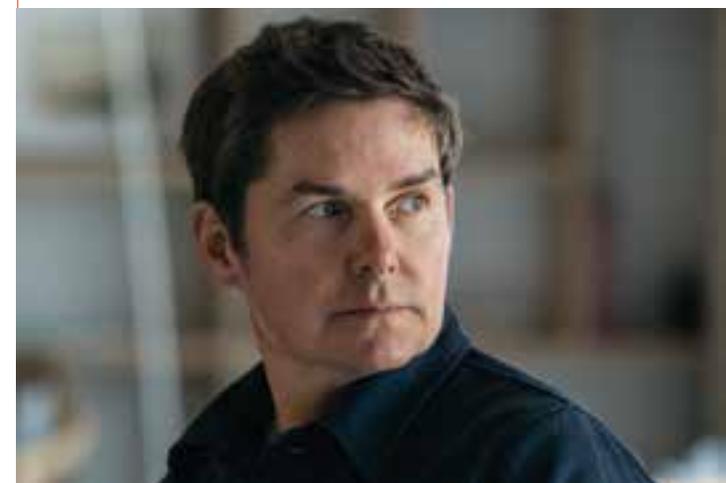


Nicolas Conraux • La Butte à Plouider

Le chemin d'un cuisinier citoyen

Son restaurant, il le voit comme un incubateur de passions, de talents bretons. Porté par l'exceptionnel patrimoine culinaire de sa région, le chef de l'éco hôtel-spa La Butte à Plouider, non loin de Ménéham et la Côte des Légendes, fait chaque jour honneur au réseau d'hommes et de femmes qui approvisionnent ses cuisines. Triés sur le volet, du producteur de miel au pêcheur, tous partagent sa vision du métier : celle d'une restauration locavore, sans impact sur l'environnement. Nicolas Conraux va même au-delà : il utilise pour ses préparations une eau filtrée et aménage l'emploi du temps de ses salariés pour leur permettre de pratiquer yoga, relaxation... Un bouquet de belles ambitions.

EN SAVOIR + <https://labutte.fr>



Immersions gastronomiques | Faites voyager vos papilles



Rêveries étoilées gourmandes, expériences twistant les goûts du terroir, déambulations gastronomiques urbaines, la Bretagne mixe les goûts et les expériences. A l'aventure (culinaire) !



Dormir chez un chef • Deux adresses pour savourer un moment étoilé unique

Aux portes de la presqu'île de Crozon, le chef Olivier Bellin magnifie les produits bretons. Dans cette demeure de famille fondée en 1870, il a conçu 8 chambres, toutes de granit, bois brut et galets, face à la baie de Douarnenez. Tout au sud, au cœur de la Brière, Eric Guérin a imaginé **La Mare aux Oiseaux**, véritable nid d'expérimentation culinaire. Sous les toits de chaume cernés par les marais, 6 chambres sont autant d'alcôves de détente et de bien-être qui prolongent le plaisir de la table étoilée.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/topitos/dormir-chez-un-chef



Déambuler sur les marchés bretons • Au gré des produits locaux

On se laisse porter au gré des étals pour rencontrer les producteurs du coin, remplir son panier de crustacés, de poisson tout juste pêché, de gâteaux bretons et caramel au beurre salé. Mention spéciale au **marché des Lices** de Rennes, deuxième plus grand marché de France. Plus à l'ouest, le **marché de Saint-Renan** prend vie dès 5 heures le samedi matin et réunit producteurs locaux, poissonniers, et artisans. Plus au sud, poumon gourmand de Lorient, les **halles de Merville** renferment le meilleur de la pêche locale.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/topitos/5-marches-ou-flaner-en-bretagne



Passer une nuit chez un producteur • L'appel de la nature

A Oyster Farmers Bay, maisons ostréicoles appartenant à une famille d'ostréiculteurs depuis 1888, on séjourne en lisière des parcs à huîtres. On s'y laisse porter par le rythme des marées. Plutôt séjour au vert ? Direction la ferme de Kerbastard, à Bubry (Morbihan) pour un séjour en tiny house. Ici, on s'initie à la traite des vaches, on savoure des repas gastronomiques bios et on profite de balades bucoliques. Dans la baie de Paimpol, on s'accorde une échappée gourmande dans des maisons de pêcheurs revisitées en gîtes raffinés, juste à côté de la ferme marine familiale.

EN SAVOIR + <https://fr.oysterfarmersbay.com> • www.fermedekerbastard.fr • <https://lespetitesmaisonsarin.fr>



Pousser la porte des artisans du goût • Plaisirs 100% sucrés

Chez l'artisan confiseur **Maison Guella**, à Saint-Malo et à Cancale, les recettes des biscuits bretons, caramels tendres, confiseries n'ont pas varié depuis 3 générations. Le chef, Vincent, ouvre gratuitement ses portes pour une visite. A Brest, l'atelier **Terre d'Embruns** propose une visite guidée afin de découvrir un savoir-faire unique, « la pâte feuilletée tourée au sucre », issu de la célèbre recette du kouign-amann. A Quiberon, on visite l'atelier de **Maison Le Roux**, chocolatier et caramélière pour découvrir les textures et les arômes de cet inventeur du célèbre CBS® «Caramel au Beurre Salé».

EN SAVOIR + www.lamaisonguella.com • www.chocolatleroux.com/

Expériences familiales | 100% locales



L'adrénaline en bandoulière, les âmes exploratrices se laissent embarquer pour des expériences bretonnes riches et variées. Naturalistes, sportives, contemplatives ou gustatives, ici on carbure aux sensations, mais surtout à la passion !



Devenir apiculteur d'un jour au cœur de la Bretagne • Plœrdut

A Plœrdut, on fait le buzzh avec les abeilles de Claire et Thomas.

On peut dormir avec ces reines et récolter du miel ! La tiny-house en forme de ruche kenyane accroche les regards. Une nuit mielleuse se prépare dans une maison-roulotte aux odeurs de pin, auprès d'une colonie qui s'affaire dans le salon. Surprise : la ruche sous les panneaux de bois amovibles ! Après cette nuit, on s'active en mode « cosmonaute ». On enfle les bottes et la combinaison d'apiculteur, un chapeau et des gants pour soulever les cadres abritant des centaines d'abeilles et les observer à l'œil nu. Dans l'atelier de la Fontaine d'Airmeth, on extrait le miel avant de goûter au nectar doré, du plus doux au plus marqué.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/apiculteur



Assister à une criée • Dans les ports bretons

On met son réveil aux aurores pour s'immiscer dans les coulisses d'une criée.

A Erquy, Roscoff ou au Guilvinec, on profite des visites guidées pour assister aux moments phares : la criée hauturière à l'aube au cœur de l'action, l'agitation sur les quais, le débarquement, la vente aux enchères, la découpe, la préparation des commandes, les expéditions. Pour les moins matinaux, on profite de la criée côtière en fin de journée. Du débarquement aux étals des poissonneries aux assiettes des Français et des européens, les parcours des frétilantes langoustines, des sardines, des lottes ou des crabes n'auront plus de secrets ! On en profite pour des sessions dégustations et pour arpenter les ruelles et les maisons de pêcheurs pittoresques.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/criee

Observer les grands dauphins • Cancale

Au départ de Cancale, l'association Al-lark, qui mise sur une approche éthique, embarque petits et grands explorateurs pour pister les ailerons qui fendent la mer et repérer les sauts de quelques-uns des 350 grands dauphins qui transitent dans la baie.

Encadrées par des passionnés, des guides nature et des biologistes qui ont pour mission de récolter des données et mieux comprendre ces mammifères, ces sorties d'observation sont une occasion de sensibiliser à la fragilité du monde marin.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/grandsdauphins





Faire un retour 2.0 vers le néolithique • Saint-Just

Les mégalithes à l'ère... du numérique !

On parcourt l'expo muséo-ludique de la Maison Mégalithes et Landes de Saint-Just. On fait défiler le temps à travers maquettes, vidéos, manipulations. On apprend à distinguer menhirs, dolmens et autres gros cailloux. On découvre comment étaient déplacés ces blocs de roches de plusieurs tonnes... Et si on veut pousser la coquetterie, on peut choisir notre tenue en peau de bête ! Lors des vacances scolaires, des ateliers permettent aux enfants d'apprendre à chasser, peindre, fabriquer son sifflet en argile, construire un mur en « torchis »... comme à la Préhistoire. Une belle entrée en matière avant d'arpenter le site mégalithique des landes de Cojoux, le deuxième plus important de Bretagne. Avis aux tribus adeptes de chasse aux trésors : trois caches de géocaching y sont dissimulées ... Les pierres sortent le grand jeu !

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/selon-mesenvies/topitos/les-megalithes-de-bretagne-en-mode-famille-et-ludique/

Choisir son hublot sur l'océan • Brest

Loutre, phoques, requins mais aussi anémones ou concombres de mers...

A Brest, Océanopolis, parc de la découverte des océans unique en Europe, abrite des aquariums en version XXL et une clinique pour phoques. On explore la biodiversité marine au microscope ou à la loupe binoculaire au sein d'un Minilab dédié à l'expérimentation. C'est sûr, les enfants n'en reviendront pas d'observer toute la vie présente dans une seule goutte d'eau de mer ! Pendant les vacances scolaires, des capsules d'animations les sensibilisent aussi aux secrets des algues, à la protection du corail ou à la pollution plastique... On en profite pour découvrir le hot spot 70.8 Les Capucins, galerie des innovations maritimes, nouvelle fenêtre sur l'océan, imaginée comme un navire, qui plonge dans l'exploration des grands fonds, des navires du futur et des énergies marines renouvelables.

EN SAVOIR + www.oceanopolis.com • www.70point8.com



Cultiver ses connaissances sur les fruits et légumes bretons • Saint-Pol de Léon

A quoi ressemble une fleur d'artichaut ? Pourquoi les betteraves sont rouges ? Ça sent comment un chou-fleur ?

Vue, toucher, odorat... c'est une découverte des plus sensorielles qui attend petits et grands à Légumes project, musée vivant dédié aux fruits et légumes et à l'alimentation, à la Ferme de Kerguelen, à Saint-Pol-de-Léon. On y apprend à distinguer les familles de légumes, on découvre leurs valeurs nutritives liées à leur couleur... Au cœur d'une des plus vastes zones légumières de France, la visite donne aussi l'occasion de s'informer sur les auxiliaires de cultures, les filières liées aux légumes, les circuits d'approvisionnement, la biodiversité des sols et son importance.

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/5idesplanete



Ensemble, c'est tout | Au cœur de la convivialité bretonne



Une bonne dose de produits locaux, un soupçon de brume iodée, une cuillère de créativité et un petit zeste de traditions, le tout en musique... c'est LA recette de la convivialité bretonne !



Musique ! • Evènements mythiques et festivals défricheurs

La Bretagne et la musique, c'est une longue histoire d'amitié, de celles qui rapprochent les générations. Au cœur des festivals, derrière les portes des cafés ou dans la rue de manière improvisée, s'entremêlent les traditions et les nouvelles influences musicales.

Depuis plus de 50 ans, le festival interceltique de Lorient accueille le top du top de la musique celtique, de la Galice à l'Ecosse. L'occasion de découvrir les bagad bretons, ces groupes traditionnels qui en imposent par leurs prouesses musicales. En parallèle, de nouveaux groupes font bouger les lignes. Comme une envie de casser les codes et d'aller au-delà des traditions. C'est le cas du duo EMEZI, qui chante en langue bretonne, mais dont les influences sont résolument pop, soul, jazz et RnB. Partout en Bretagne, les festivals font résonner des musiques

de tous types et de toutes origines. Les Vieilles Charrues, incontournables, cultivent depuis plus de 25 ans une recette imparable à base d'éclectisme et de convivialité, de monstres sacrés et de mythes en voie de création. Les festivals se font aussi hybride, pour faire la part belles aux nouvelles tendances. A Rennes, pendant 4 jours en octobre, le Festival Maintenant fait vibrer la création contemporaine entre musique et arts numériques. Festival inclassable et cabinet de curiosités en version festive, il explore les pratiques et les expériences uniques avec une touche déjantée. En juin, à Landéda, au cœur de l'Aber Wrach, Horizons Open Sea Festival propose pendant 3 jours une fusion des musiques électroniques du monde, de l'art et de la mer dans un panorama renversant. Paddle, concerts, Dj Sets, expositions d'artistes locaux, installations éphémères, cuisine locale, balades nautiques, le dénominateur commun : les pieds dans l'eau. De quoi se constituer une playlist 100% bretonne !

Voyage hybride en tiers-lieux

Ici, ça fourmille de spots alternatifs où s'aérer en mode récréatif ou boire un verre !

A Brest, on guette l'ouverture d'ici le début 2023 de la PAM, ancienne imprimerie mythique. 3000 m² abriteront food court, espace de coworking, microbrasserie et librairie solidaire. A Plestin-les-Grèves, La Grange Vadrouille, un tiers lieu culturel et festif aménagé dans un manoir du XVI^{ème}, a été imaginé autour d'une gastronomie responsable et d'une programmation éclectique. A Rennes, l'ancienne maternité, placée au cœur d'un projet de reconversion urbaine, est devenue un tiers-lieu populaire et atypique. Deux enseignes, The Roof Rennes et le bistro Origines, se partagent le spot et y mêlent activités sportives, culturelles et gourmandes.





Découvrir les food Tours urbains • Les bonnes adresses des Bretons
Concepts gourmands et urbains, les food tours égrènent les pépites culinaires phares ou confidentielles d'une ville.

Ces circuits mêlent bistronomie revisitée, popote traditionnelle, rencontre d'artisans de bouche et cuisine gastronomique pour un véritable voyage gustatif, culturel et humain. A pied, on sillonne Rennes pour un circuit de 3 heures en 6 étapes, de place Saint-Anne, à la Criée, en passant par le Mail François Mitterrand, regorgeant de terrasses animées ou par le Parc du Thabor. A Vannes, on invite dans son palais les produits et les mets des meilleurs producteurs et artisans de bouche de cette cité médiévale. Les 3 heures de balades sont ponctuées de pauses dégustations dans des lieux hors des sentiers battus. Fromagers, labo boutique pâtisserie, artisans, restaurateurs promettent des méli-mélo sucrés/salés inoubliables !

EN SAVOIR + www.tourisme-rennes.com/fr/reserver-en-ligne/billetterie/food-moodtour-balades-gourmandes
www.golfedumorbihan.bzh/fiche/breizhtronomie-food-tour

S'aventurer au cœur des légendes bretonnes

On réveille son âme d'enfant et on se laisse emporter par les légendes qui font l'histoire de la Bretagne.

Direction la côte de granit rose pour une plongée en petit comité dans le creux de la vallée des Traouïero, à la lumière des lampes. Yan raconte les contes et les légendes du lieu, dans ce repaire tapissé de mousse où essaient korrigans ou sirènes. Le crépuscule et le parfum des feuilles et de l'humus imprègnent l'air. Après un passage secret sous des roches de granit sculptées par le temps, on allume les lampes-tempêtes pour laisser place aux histoires et aux pépites locales. C'est l'âme de la Bretagne qu'on vous propose de découvrir !

EN SAVOIR + <https://www.tourismebretagne.com/traouiero>



Embarquer sur un catamaran au coucher du soleil

La Bretagne et la mer, toute une histoire.

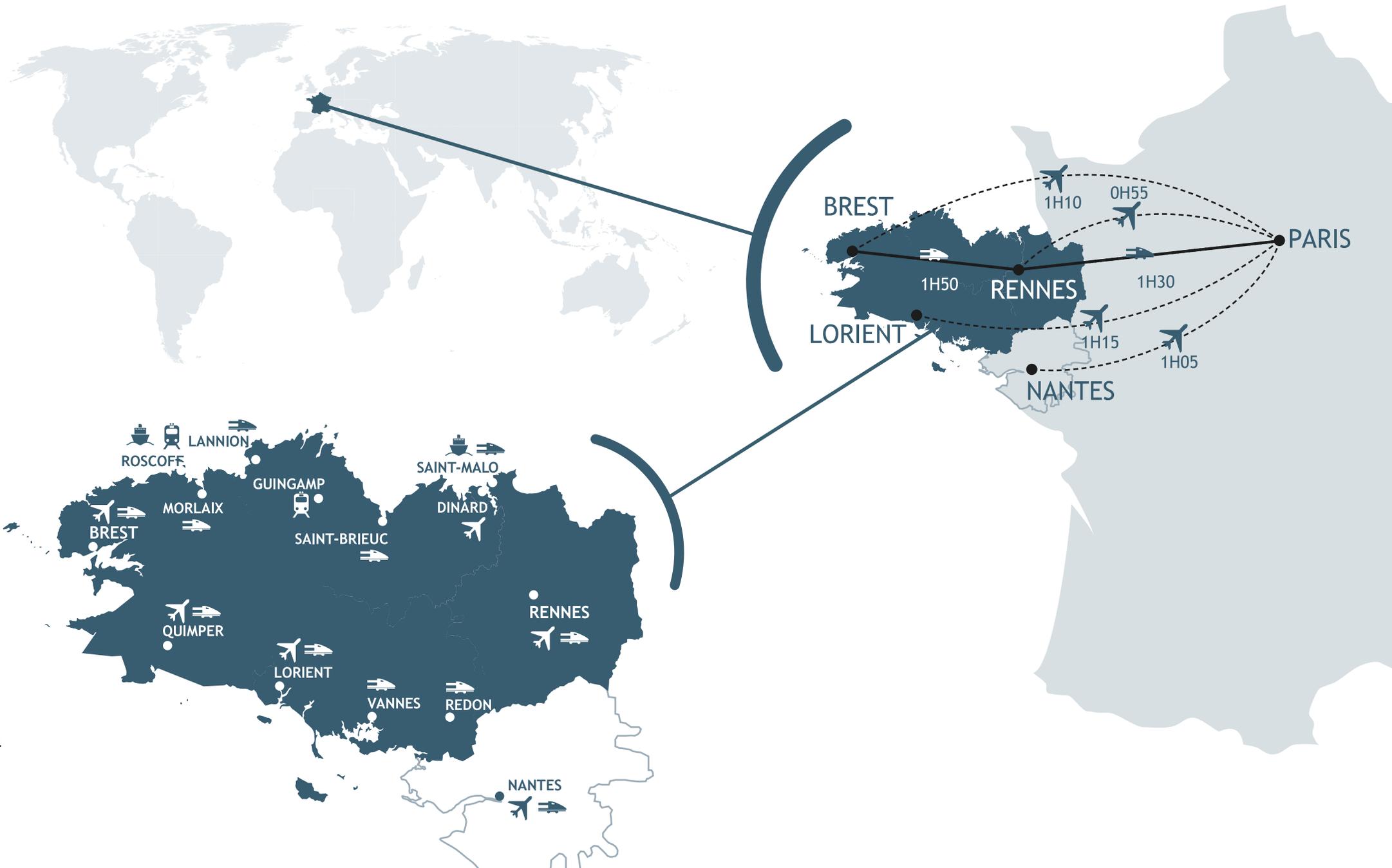
A Morgat, Erwan, skipper et capitaine du catamaran, largue les amarres. On hisse la grand-voile au cœur de l'anse. Direction le Cap de la Chèvre, on longe les centaines de grottes du Parc marin d'Iroise, le premier du genre en France. Allongés sur les filets du catamaran, on apprend à lire la texture de l'eau, à détecter les accélérations et les modulations du vent. Halte à l'Île Vierge et sa plage cristalline - l'une des plus belles d'Europe - uniquement accessible par la mer : on trinque avec l'équipage et le capitaine autour d'huîtres de Pen Ar Bed, de tartines de truite fumée et de rillettes de poissons des Viviers de Terenez, de pain d'épices bio de la Miellerie d'Armorique... avec en toile de fond le coucher du soleil et les falaises de grès empourprées.

A partir de 75€ par personne - Durée : 2h30

EN SAVOIR + www.tourismebretagne.com/catamaran



LA BRETAGNE DANS LE MONDE



Comment venir en Bretagne ?



En voiture

Dès leur entrée dans la région, les visiteurs accèdent au réseau routier breton 2x2 voies entièrement gratuit.



En train

A 1h25 de Paris, la Bretagne est une destination très accessible en train avec un TGV direct de Paris-Montparnasse à Rennes. Rennes est à 4h30 de Bruxelles via Paris ou Lille.

EN SAVOIR + www.sncf-connect.com



En avion

5 aéroports répartis sur tout le territoire breton accueillent les visiteurs.

Atterrir à	Aéroports
Rennes	www.rennes.aeroport.fr
Nantes	www.nantes.aeroport.fr
Brest	www.brest.aeroport.fr
Lorient	www.lorient.aeroport.fr
Quimper	www.quimper.aeroport.fr



BRETAGNE

VÉLOKOUTES ET VOIES VERTES

-  Voie verte
-  Voie cyclable partagée sur route
- EV1** La Vélodyssée*
- EV4** La Vélomaritime*
- V42** Saint-Malo – Arzal
- V45** Roscoff – Nantes
- V3** Saint-Malo – Presqu'île de Rhuys
- V6** Camaret – Vitré
- V7** Roscoff – Concarneau
- V8** Saint-Brieuc – Lorient
- V9** Le Mont-Saint-Michel – Nantes (en cours d'aménagement)

NATURE ET RANDONNÉES

-  GR* 34 – Sentier des douaniers
-  Parc Naturel Régional

TRANSPORTS

-  Aéroport
- TGV** Gare TGV, TER BreizhGo, desserte routière interurbaine BreizhGo
- TER** Gare TER BreizhGo
-  Desserte routière interurbaine BreizhGo
-  Liaison maritime
-  Liaison ferroviaire



GR*, GR* de Pays, les signes de balisage correspondants (blanc/rouge et jaune/rouge) sont des marques déposées par la Fédération Française de la Randonnée Pédestre www.ffrandonnee.fr. ©FFRandonnée. Autorisation 2021/2022.

SUIVEZ-NOUS

SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



[tourisme_bretagne](https://www.instagram.com/tourisme_bretagne)



[@tourismebretagne](https://www.facebook.com/tourismebretagne)

[#VisitBretagne](https://www.instagram.com/hashtag/VisitBretagne)



PHOTO EN COUVERTURE: Erquy

Crédits

Couverture : Julia Lassner/Globus Liebe • P.3 : Bestjobers • P.5 : Emmanuel Berthier • P.6 : Bestjobers • P.7 : Bestjobers (gauche) ; Gregory Mignard (droite) • P.8 : Thibault Poriel (gauche) ; Alexandre Lamoureux (droite) • P.9 : A. Lamoureux (gauche) ; Teddy Verneuil (droite) • P.10 : Yannick Le Gal (gauche) ; Simon Bourcier (droite) • P.11 : Simone Wittgen (gauche) ; E. Berthier (centre et droite) • P.12 : Les Baroudeurs Liégeois ; Lenaigh Mevel Photographe ; Norzh ; Lehontine (de haut en bas) • P.13 : Dallas Morgan ; L'Œil de Paco ; Nicolas Dequin/Tourisme Bretagne ; E. Berthier (de haut en bas) • P.15 : Gang of Mothers • P.16 : Germain Herriau ; Algolesko ; Heloïse Levieux (de gauche à droite) • P.17 : Tiphaine Chalaron (gauche) ; Jesse William (droite) • P.18 : Maison Tiegezh ; Racines ; Nomades Studio (de gauche à droite) • P.19 : Bruno Preschesmisky ; Maria Gracia Salas Rodriguez ; Les Baroudeurs Liégeois ; Remedios Valls (de haut en bas) • P.20 : T. Poriel ; Travelisto ; T. Verneuil-Lezbroz (de gauche à droite) • P.21 : E. Berthier (gauche haut) ; Simon Cohen (gauche bas) ; S. Bourcier (droite) • P.22 : N. Dequin/Tourisme Bretagne (gauche) ; Noé C. (droite) • P.23 : J. Lassner (gauche) ; N. Dequin/Tourisme Bretagne (centre et droite) • P.25 : J. Lassner • P.27 : Gabin Le Roy/Unsplash

Contact presse

Florence Gaulupeau

+33 (0)6 17 96 88 96

f-gaulupeau@tourismebretagne.com



Tourisme Bretagne

1C, 1D avenue de Belle Fontaine

CS 71777

35517 Cesson-Sévigné Cedex

Tél. +33 (0)2 99 28 44 30

tourismebretagne.com

pro.tourismebretagne.bzh | 

