



Gastronomie bretonne

Quand le Stade Rennais joue à domicile, la galette-saucisse devient un ingrédient indispensable d'une bonne soirée de football. Quand les cyclistes professionnels du Tro Bro Leon abordent les principales difficultés de cet enfer du nord à la sauce finistérienne, ce sont les effluves d'un kig-ha-farz réservé aux suiveurs qui viennent en complément des rafales de vent et de la poussière troubler leurs efforts. À ces piliers de la gastronomie bretonne on pourrait ajouter un kouign-amann comme seule Douarnenez sait le concocter, une cotriade avalée sur le port de Lorient ou un ragoût sous la motte dégusté à Ouessant.

Beurre, cidre, algues, huîtres, blé noir, artichaut, coco de Paimpol, lieu de ligne, pâté de porc... Les entrées pour passer un bon moment autour des tables bretonnes ne cessent de décliner de nouvelles recettes et un goût affirmé du produit frais que la qualité du climat tempéré favorise. La liste s'enrichit aujourd'hui de fromages, de vins, de safran et même de riz tant s'affirme l'appétit de proposer une variété de produits en phase avec un terroir accueillant au végétal comme à l'animal. Un temps condamnées pour leur productivité peu compatible avec une consommation de masse, voici la poule coucou de Rennes, la vache Froment du Léon ou le porc blanc en regain de notoriété dans les cuisines.

Breton cuisine

When the Stade Rennais Football Club plays a home match, the galette-saucisse is fans' staple stadium snack. When the professional cyclists in the Tro Bro Leon tackle the ups and downs of this infernal northern contest, the mouthwatering aroma of kig-ha-farz served for the support teams might just, along with the gusts of wind and blasts of dust, hamper their efforts. Alongside these pillars of Breton cuisine, we could make mention of the kouign-amann as only Douarnenez knows how, the cotriade enjoyed on the quayside in Lorient or a ragoût sous la motte savoured on Ushant Island.

Butter, cider, seaweed, oysters, buckwheat, artichoke, Paimpol beans, line-caught pollock, pork pâté... New recipes are constantly being concocted for the Breton dinner table and a pronounced taste for fresh products favoured by the temperate climate remains unwavering. Today, the list is being expanded with cheeses, wines, saffron and even rice, as the ambition to offer a variety of products in tune with this fertile land for both crops and livestock deepens. Once disparaged for their low productivity incapable of living up to the demands of mass consumption, the Coucou de Rennes chicken, the Froment du Léon cow and the Porc blanc de l'Ouest pig are winning back popularity in the kitchen.

LAURA, CRÊPIÈRE
pour les portes
ouvertes de la bergerie
de Bulat-Pestivien,
chez Anne Le Brigant.

Laura, making crêpes
for the open day at
Anne Le Brigant's
sheep farm in Bulat-
Pestivien.



La cuisine, c’est avant tout du charnel, du contact, de l’affectif. Pour écrire leurs recettes et préparer leurs cartes, les chefs de Bretagne se réjouissent des trésors de la mer toute proche et des richesses de la campagne voisine. Ils les travaillent, les marient, inventent de nouvelles alliances et de profonds métissages. Enfant de Cancale devenu chef honoré de trois étoiles au Guide Michelin puis créateur de poudres d’épices, Olivier Roellinger a parcouru l’Amérique du Sud, les Caraïbes, l’océan Indien, les Mascareignes, les Moluques, l’Inde, l’Asie du Sud-Est et la côte africaine à la recherche des parfums d’ailleurs, d’inspirations, de rencontres et puis surtout de fabuleuses épices. Cardamome verte venue d’Inde arrivée en Europe avec le gingembre et le poivre s’utilise pour aromatiser les bouillons de crustacés, les nages de poissons. Ginseng, cultivé en Chine et en Corée, dont les notes végétales citronnées s’unissent parfaitement au saumon... « Raconter l’histoire de l’aventure maritime de ma Bretagne en la parfumant des trésors du monde, tel était mon défi, confie Olivier Roellinger. La cuisine est probablement un art mineur mais elle a toujours besoin de l’ailleurs, de l’autre, du différent, pour se développer, construire, rayonner. » C’est ainsi, sous les coups de couteau géniaux de ces différents cuisiniers aux idées foisonnantes, que s’épanouissent et révèlent leur saveur produits traditionnels de la mer et de la terre. Langoustines recherchées du Guilvinec, araignées et tourteaux, homard cuit au court-bouillon, huîtres dont la saveur est associée à la qualité de l’eau qui l’héberge et moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel, bar de ligne poisson roi pêché dans les courants du raz de Sein ou de la chaussée de Keller à Ouessant, ormeaux prélevés à la main dans des zones de zéro à dix mètres de profondeur, dans des conditions difficiles, rudes. Saucisse de Molène et ragoût sous les mottes ouessantin, oignon rosé de Roscoff et coco de Paimpol originaire d’Amérique centrale, fraise de Plougastel et marron de Redon. Tous ces produits portent,

Cuisine is first and foremost a carnal experience, it is about contact, emotion. To write their recipes and prepare their menus, Brittany’s chefs delight in the treasures of the nearby sea and the wealth of the surrounding countryside. They work with them and blend them, inventing new combinations and marrying flavours. Cancale-born triple Michelin-starred chef Olivier Roellinger, who later turned his sights to creating spice powders, has travelled across South America, the Caribbean, the Indian Ocean, the Mascarene Islands, the Maluku Islands, India, South-East Asia and the African coast in search of otherworldly flavours, inspirations, encounters and, most importantly, fabulous spices. Green cardamom which arrived in Europe from India along with ginger and pepper is used to flavour shellfish bouillons and fish nages. Ginseng, grown in China and Korea, whose earthy citrus notes pair with salmon perfectly... “My challenge lies in telling the story of the maritime adventures of my homeland of Brittany, while flavouring it with the treasures of the world, recounts Olivier Roellinger. Cooking may be a minor art form, but it always needs a touch of the exotic, that something different, to develop, define itself, to shine.” This is how, with the culinary virtuosity of these different chefs brimming with ideas, traditional produce from the sea and land is brought to life and reveals its flavours. Sought-after langoustines from Guilvinec, spider crabs and brown crabs, cooked lobster in court-bouillon, oysters whose flavour is associated with the quality of the water in which they are grown, and bouchot mussels from the Mont Saint-Michel bay, the much sought-after line-caught sea bass fished in the currents of the Raz de Sein or the Chaussée de Keller near Ushant Island, ormers hand-picked in zero to ten metre deep areas, in harsh conditions. Molène sausage and Ushant ragoût sous les mottes, Roscoff pink onions and Paimpol beans, originally from Central America, Plougastel strawberries and Redon chestnuts. All of



ON VA DÉGUSTER
Retour du marché des Lices à Rennes : cidre du pays de Montfort, poulet de Janzé... || Dédiée aux épices Roellinger, cette boutique de Saint-Malo évoque les liens commerciaux exotiques de la cité corsaire. || Dégustation smart du cidre au Sistrot, Quimper. || Chaque premier dimanche du mois à La Crieée se déroule à Rennes le Marché à manger, un food market à la sauce bretonne, rendez-vous festif et gourmet de bons produits.

SAVOUR THE FLAVOURS
Groceries straight from Rennes’ Marché des Lices: Montfort cider, Janzé chicken... || Devoted to Roellinger spices, this boutique in Saint-Malo conjures up the city’s exotic trade links. || Smart cider tasting at Sistrot, Quimper. || On the first Sunday of every month at the central market in Rennes, the Marché à Manger is held. This Breton-flavoured food market is a joyous and gourmet celebration of good food.





inscrite dans leur appellation, une provenance, une histoire singulière faite de voyages et d'expérimentations. Ce goût pour le divers et pour l'ailleurs mêlé aux saveurs de Bretagne, Patrick Jeffroy l'a mis en musique à Carantec, introduisant très tôt, des algues dans ses assiettes, ce qui n'était alors pas chose commune. La grande salle de restaurant s'ouvre à la baie, reçoit un flot de lumière et le bleu du ciel et de la mer. Un spectacle permanent au diapason des mets. Pétoncles noirs, carottes de sable, bouquets, pintades fermières, Saint Jacques... Le journaliste gastronomique Gilles Pudlowski l'a décrit ainsi : « Doté d'une mémoire peu commune et d'une intelligence vive, il est devenu le nouveau leader de la Bretagne conquérante. » Il y a quelques années, héritière de ce mouvement, une nouvelle génération de chefs est arrivée porteuse d'envies nouvelles et du désir de désacraliser encore davantage. Ils se nomment Olivier Bellin à Plomodiern, Sylvain Guillemot à Acigné, Thierry Seychelles à Vannes, Lionel Hénaff à Quimper, Hervé Bourdon à Portivy, Julien Lemarié à Rennes... Curieux, ils osent, s'affranchissent des codes, les bousculent et ce faisant révolutionnent la tradition reçue de la mère, de la grand-mère. La contemporanéité et marquent de leur empreinte la gastronomie bretonne qui s'en trouve renouvelée et gagne ses galons à l'international. La chef Dominique Crenn, rock-star de la cuisine outre Atlantique, originaire de Locronan, installée à San Francisco,

À LA TABLE DU PAYS

Coco de Paimpol. || Far breton. || Pommes. || Cidre Melenig, Eliant. || Poule coucou de Rennes. || Melon Petit Gris de Rennes. || Oignon rosé de Roscoff. || Gâteau breton, Plouay. || Cotriade. || Kig ha farz. || Craquelins de Saint-Malo. || Kouign-amann. || Beurre au lait de vache Froment du Léon, ferme Kerangueven, Rosnoën. || Fraises garriguettes de Plougastel. || Sardines.

these products carry, in their very name, an origin, a unique story woven of travels and experimentation. This appetite for exoticism blended with the flavours of Brittany is served up in Carantec by Patrick Jeffroy, who was early to introduce seaweed to his dishes, at a time when it was something of a novelty. The restaurant's spacious dining room overlooking the bay is bathed in light and brimming with the blue of the sky and sea. A ceaseless extravaganza in tune with the culinary creations. Variegated scallops, sand-grown carrots, Breton prawns, farm-raised guinea fowl, king scallops... Food journalist Gilles Pudlowski describes him like this: "With an uncanny memory and a sharp mind, he has become the new leader of triumphant Brittany". A few years ago, a new generation of chefs, the offspring of this movement, arrived, bringing with them new appetites and a desire to further break away from tradition. They go by the names of Olivier Bellin in Plomodiern, Sylvain Guillemot in Acigné, Thierry Seychelles in Vannes, Lionel Hénaff in Quimper, Hervé Bourdon in Portivy, Julien Lemarié in Rennes... Curious and daring, they break the rules and push boundaries, revolutionising traditions passed down from mothers and grandmothers. They modernise and imprint their mark on Breton cuisine, which is thereby renewed and earns its spurs on the world scene. San Francisco's stellar chef Dominique Crenn, originally from Locronan, is a prime example.

REGIONAL SPECIALITIES

Paimpol beans. || Far breton. || Apples. || Melenig cider, Eliant. || Coucou de Rennes chicken. || Petit Gris melon from Rennes. || Roscoff pink onions. || Gâteau breton, Plouay. || Cotriade. || Kig ha farz. || Craquelins from Saint-Malo. || Kouign-amann. || Butter from the milk of Froment du Léon cows, Kerangueven farm, Rosnoën. || Strawberries from Plougastel. || Sardines.



UN RÉGAL POUR LES YEUX

Stand fromager sous les halles classées du ^{xvi}^e siècle à Questembert. || Le chef étoilé Partrick Jeffroy (ici aux côtés d'Antoine Foezon et Andréas Baër), dans le restaurant qu'il a créé – et récemment cédé – à Carantec. || Retour de pêche à pied et plateau de coquillages en un tableau de couleurs et de saveurs.

A TREAT FOR THE EYES

Cheese stall in the 16th century covered market, listed as a Historical Monument, in Questembert. || Michelin-starred chef Patrick Jeffroy (pictured here with Antoine Foezon and Andréas Baër), in the restaurant he founded—and recently sold—in Carantec. || Shellfish foraging: a platter of shellfish offering an array of hues and flavours.

en est un formidable exemple. Celle qui a été récompensée de deux étoiles au Michelin et du titre de « Meilleure cuisinière du monde », évoque par ses créations de manière poétique et sensible l’hommage qu’elle rend jour après jour à la culture bretonne et aux plats de son enfance. Ces Bretons d’ailleurs se font alors ambassadeurs. La galette bretonne est arrivée sur les tables tokyoïtes par les bons soins de Bertrand Larcher qui depuis a essaimé en inaugurant ici et là, au Japon, à Paris et en Bretagne, de nombreux Breizh Café. Cette aventure est bien la mise en exergue en toute simplicité de l’association de la farine de blé noir au jambon et aux fromages au lait cru, sans oublier le gourmand caramel au beurre salé, le tout arrosé de cidre – il en a, paraît-il une incroyable collection. À chaque table, à chaque cuisinier, correspondent des étals de marché et des producteurs attirés, préférés, privilégiés, devenus pour la plupart des amis. Sans eux point de magie. Ils fournissent la matière première, fraîche, de qualité. D’elle dépend l’heureuse suite à donner. Ce sont les apiculteurs, les pêcheurs, les ostréiculteurs, les fromagers, les boulangers, les maraîchers, les éleveurs, les paludiers... Ils ont tous à cœur de perpétuer un labeur et le goût de la Bretagne. À La Crie de Rennes, on retrouve leurs produits sur les étals colorés du MAM, le marché à manger. Un rendez-vous devenu culte, le premier dimanche de chaque mois, entre chefs et food-trucks, qui agite les papilles en live et souvent en musique, avec un art de vivre consommé. Et parmi les plats préférés du commissaire Dupin, héros des romans policiers à succès de l’écrivain allemand Jean-Luc Bannalec, amateur de « l’extraordinaire diversité de la gastronomie bretonne », on trouve « des classiques bretons comme l’épaule d’agneau de pré-salé marinée, la cotriade et le kig ha farz ». Et pour les desserts, « le far breton et le baba au Café Lambig » !

She who bagged two Michelin stars, she who was named the World’s Best Female Chef, she who through her creations poetically and tenderly pays tribute day after day to Breton culture and the dishes of her childhood. These Bretons are thus ambassadors. The Breton galette made its way onto the tables of Tokyo at the hands of Bertrand Larcher, who has since opened numerous Breizh Cafés peppered across Japan, Paris and Brittany. This adventure showcases the association, in all its simplicity, of buckwheat flour with ham and raw milk cheeses, not to forget the indulgent salted butter caramel, washed down with Breton cider—of which he has, or so we believe, an astonishing collection. Each restaurant and each cook have their own favourite market stalls and producers, most of whom have become friends. Without them, there would be no magic. They supply fresh, high quality raw ingredients. The happy outcome relies on them. They are beekeepers, fishermen, oyster farmers, cheesemakers, bakers, vegetable growers, livestock farmers, salt producers... all striving to perpetuate a tradition and the taste of Brittany. At the fish market in Rennes, we find their produce on the colourful stalls of the Marché à Manger or MaM. This now legendary event held on the first Sunday of every month, with its array of chefs and foodtrucks, never fails to get the tastebuds going, often against a backdrop of live music, in an atmosphere oozing with charm. Among the favourite dishes of Commissaire Dupin, hero of the successful crime novels by German author Jean-Luc Bannalec, who is particularly fond of the “extraordinary diversity of Breton gastronomy”, feature “Breton classics such as marinated shoulder of salt meadow lamb, cotriade and kig ha farz”. And for dessert, “Far Breton and Baba au Café Lambig”!



SUR PLACE OU À EMPORTER ?

Le Jardin gourmand de la cheffe lorientaise Nathalie Beauvais est aussi un lieu de partage et de transmission de la gastronomie bretonne. || Comment résister à l’appel de la vraie galette-saucisse aux abords du Roazhon Park, un soir de match ? || Le homard à l’Amiral, bonne table concarnoïse hantée par le commissaire Dupin, ce héros breton venu d’outre-Rhin grâce aux best-sellers de l’écrivain Jean-Luc Bannalec.



TO SITE IN OR TAKE AWAY?

The restaurant Le Jardin Gourmand, run by Lorient chef Nathalie Beauvais, is also a place where Breton gastronomy is shared and past on. || Is it possible to resist the tantalising aroma of a genuine ‘galette-saucisse’ outside Rennes’ Roazhon Park football stadium on match night? || Lobster at L’Amiral restaurant in Concarneau, haunted by Commissaire Dupin, the Breton hero imported from across the Rhine in Jean-Luc Bannalec’s best-sellers.



Panoramas singuliers

Grâce à son linéaire de côtes, la Bretagne possède une variété de paysages que les promeneurs empruntant régulièrement le GR34, le sentier de grande randonnée qui en suit les nombreux contours avec la rigueur quasi-scientifique d’un géographe, sont les premiers à savourer. Grandes plages de sable fin, petits ports improbables, rias profondes et boisées, îles de toutes tailles, falaises abruptes, marais côtiers, forêts de rivage, massifs dunaires, chaos rocheux, sillons de galets, vasières nourricières ou villas d’un autre siècle, l’œil pétille devant les différents panoramas alors que le mollet se raidit.

Et si l’embrun et le vent mêlent leurs grains à l’aventure, il n’est que de se replier à l’intérieur des terres pour poser le pied dans un Argoat sachant aussi faire bonne figure. Se hisser sur les crêtes de l’Arrée ou dans les landes de Liscuis dominant le lac de Guerlédan sont de ces expériences qui forgent l’imaginaire. Mieux, s’égarer dans les forêts d’Huelgoat ou de Brocéliande offre l’occasion de toucher à une dimension du merveilleux qui échappe à la raison. On y croise plus facilement un sanglier ou une horde de cerfs qu’une fée ou un korrigan, mais ce sont pourtant ces derniers qui habitent le plus souvent les récits que l’on en fait.

Unique panoramas

With its remarkable lengths of coastline, Brittany boasts a variety of landscapes savoured by ramblers who regularly take the GR34, a long distance footpath which follows the contours of the land with the near-scientific precision of a geographer. Vast, fine sand beaches, astonishing little harbours, deep wood-lined rias, islands of all shapes and sizes, jagged cliffs, coastal marshes, shoreline forests, dune massifs, boulder fields, pebble spits, mudflat feeding grounds, villas from another era... although your legs may be aching there will be a sparkle in your eyes.

And if sea spray and wind attempt to spoil the adventure, simply head inland, to the Argoat, into the depths of the countryside which also harbours its secrets. Climbing to the summits of the Monts d’Arrée hills or roaming across the heath in the Landes de Liscuis overlooking Guerlédan Lake are enchanting experiences that are bound to spark the imagination. Or better still, roam the forests of Huelgoat or Brocéliande which have a tingle of the fantastical, unbeknown to reason. You will be more likely to come across a boar or a herd of deer than a fairy or a korrigan, yet it is these magical creatures that most often appear in the tales set here.

L’ÎLE VIERGE
à Crozon, près du cap de la Chèvre. Régulièrement élue plus belle plage de Bretagne.

Île Vierge in Crozon, near the Cap de la Chèvre. Regularly voted most beautiful beach in Brittany.



Par une journée de lumière dorée, à l’extrémité occidentale de la Bretagne, après l’ultime raidillon qui escalade le plateau du Cap, là où la roche s’éboule et s’abîme dans les courants tumultueux de la chaussée de Sein, là où le regard porte loin, l’écrivain Julien Gracq traduit dans un récit les impressions puissamment ressenties la première fois qu’il parvient à la pointe du Raz : « J’eus conscience en une seconde, littéralement, matériellement, de l’énorme masse derrière moi de l’Europe et l’Asie et je me sentis comme un projectile au bout du canon, brusquement craché dans la lumière. Je n’ai jamais retrouvé, ni là, ni ailleurs, cette sensation cosmique et brutale d’envol – enivrante, exhalante – à laquelle je ne m’attendais nullement. » Puis de conclure : « il y a un désir puissant, sur cette dernière avancée de la terre, de n’aller plus que là où plonge le soleil ».

On a day bathed in golden sunshine, at the western tip of Brittany, beyond the furthest path which climbs the steep ascent up the Plateau du Cap, where the rock crumbles in the tumultuous currents of the Chaussée de Sein, where the gaze stretches out far beyond, author Julien Gracq recounts the powerfully intense impressions felt the first time he visited the Pointe du Raz: “I was aware in just a second, literally, materially, of the enormous mass of Europe and Asia sprawling behind me and I felt like a projectile at the end of the barrel, abruptly expelled into the light. I never once again, either there or elsewhere, felt that cosmic and brutal sensation, its dizzying and exhilarating rush, which was entirely unexpected.” Then to conclude, “there is a powerful urge, on this extreme rocky headland, to venture where the sun plunges below the horizon”. Brittany is a peninsula.



PELOUSES LITTORALES
et landes de bruyères cendrées à la pointe du Raz, labellisée Grand Site de France, gérée conjointement par les collectivités locales et le Conservatoire du littoral.

Coastal grasslands and bell heather moorland at the Pointe du Raz, classified as a ‘Grand Site de France’ and jointly managed by the local authorities and the Conservatoire du littoral, France’s coastal protection agency.

DES ANSES ET CRIQUES
le long des falaises de Plouha sont partis bien des bateaux de la Résistance vers l’Angleterre pendant l’Occupation.

From the inlets and coves along the cliffs of Plouha, many a Resistance ship set sail for England during the Occupation.



LE CONSERVATOIRE
du littoral possède d’autres sites en Bretagne, comme ici les bois, verger et marais de l’abbaye de Beauport à Paimpol.

The Conservatoire du littoral also owns other sites in Brittany, like here the woodland, orchard and marshland of Beauport Abbey in Paimpol.

La Bretagne est une péninsule. Et cette conscience d’insularité que l’on pressent est d’autant plus forte qu’elle se décline à l’infini, « une déclinaison fractale du bout du monde ». Rias, presqu’îles, îles, la côte est découpée, déchiquetée, le linéaire côtier se démultiplie et propose des couleurs et des traits de caractère innombrables qui réjouissent les randonneurs. À l’origine sentier des douaniers, l’un des plus emblématiques chemins de Grande Randonnée français, aux marques rouges et blanches, longe sur près de 2 000 kilomètres le littoral breton. Baie du Mont Saint-Michel, côte d’Émeraude et de Granit rose, abers du Finistère Nord, presqu’île de Crozon, rias du Finistère Sud, golfe du Morbihan... Les paysages sont uniques et divers. Entouré de prés salés et de polders, le magnétisme du Mont éblouit. Des vasières à perte de vue fréquentées par une faune ailée. La beauté de l’abbaye sertie sur son rocher... Le sentier traverse l’espace naturel sensible du cap d’Erquy entre bruyères, ajoncs et affleurements de grès rose et offre une vue exceptionnelle sur la baie de Saint-Brieuc... Ouvert à l’ouest sur la mer d’Iroise, à l’est sur la rade abritée, le goulet de Brest est bordé de falaises hautes d’une soixantaine de mètres. D’ici il n’est pas rare d’apercevoir la goélette *La Recouvrance* ou le remorqueur *L’Abeille Bourbon* rentrer au port... Au sud de la presqu’île de Crozon, c’est bien le cap de la Chèvre qui attire les marcheurs. L’un des plus grands sites du Conservatoire du littoral est un espace naturel majeur. Une terre aux replis et aux facettes insoupçonnées où schistes rouges et grès armoricains portent depuis près de 500 millions d’années l’histoire de la vie. Les arrêts sur images peuvent être sans fin,

And this awareness that we sense of its insularity is all the more powerful given its infinite array, “a fractal division of the end of the earth”. With its rias, peninsulas and islands, the irregular, jagged coastline reverberates with innumerable colours and features, to the delight of hikers. Historically a customs officers’ path and one of France’s most emblematic long-distance paths, with its red and white markings, the GR34 spans almost 2,000 kilometres of Breton coastline. Along the Bay of the Mont Saint-Michel, the Emerald Coast and the Pink Granite Coast, the abers of northern Finistère, Crozon peninsula, the rias of southern Finistère, the Gulf of Morbihan... the landscapes are unique and varied. Surrounded by salt marshes and polders, the allure of the Mont Saint-Michel is breathtaking. Mudflats as far as the eye can see, home to birdlife. The beauty of the abbey set on its rock... The customs officers’ path winds its way through the sensitive natural area of Cap d’Erquy, between heather, gorse and outcrops of pink sandstone, and offers a spectacular view across the Bay of Saint-Brieuc... To the west, the Iroise Sea, to the east, the sheltered roadstead, the Goulet de Brest is lined with sixty-metre-high cliffs. Here it is not uncommon to catch a glimpse of the schooner *La Recouvrance* or the high sea tug *Abeille Bourbon* heading back to port. To the south of Crozon peninsula, the Cap de la Chèvre attracts walkers. This vast natural area is one of the largest sites managed by the Conservatoire du Littoral, France’s coastal protection agency. A land of unforeseen twists and turns, where red schist and Armorican sandstone have been carrying the history of life for nearly 500 million years. The views can be never-ending, spectacular, unforgettable. The region



AVEC 384 MÈTRES, Roc’h Trevezel et Tuchenn Gador sont les deux sommets de la Bretagne. C’est peu, mais le massif Armoricaïn donne à bien des hauteurs de la péninsule de vraies atmosphères montagnardes. ▮ Cabines très balnéaires sur la plage de Trestraou, Perros-Guirec.

Standing 384 metres above sea level, Roc’h Trevezel and Tuchenn Gador are Brittany’s two highest summits. Despite its low peaks, the Massif Armoricaïn nevertheless harbours a real mountain atmosphere. ▮ Beach hut tents on Trestraou beach, Perros-Guirec.



LE VIEUX PONT sur la Rance, en contrebas de la cité médiévale de Dinan.

The old bridge over the Rance, nestled below the medieval city of Dinan.



RARE NEIGE dans les jardins des remparts, au centre ville de Vannes.

A rare scattering of snow in the rampart gardens, in the centre of Vannes.



À LA CONFLUENCE de l'Aven et du Bélon, à Nével, le site de Port-Manec'h a un air tropical.

At the confluence of the Aven and the Bélon, in Nével, Port-Manec'h has a tropical feel about it.

SKYLINE DU PORT de commerce de Lorient, avec le Kaïdoz 31 qui embarque les visiteurs de la Cité de la Voile à la découverte du Pôle Course au large.

Skyline of Lorient’s commercial port, with a Kaïdoz 31 taking visitors at the Cité de la Voile to discover the offshore racing training centre, Pôle Course au large.



SKYLINE SUR LA Vilaine navigable à Rennes avec l’antenne de 80 m du bâtiment Mabilay, œuvre de l’architecte Arretche. Ici furent, entre autres innovations, inventés le Minitel et la carte à puce !

Skyline over the Vilaine waterway in Rennes with the 80 m-high antenna of Le Mabilay, a building designed by the architect Arretche. It was here that innovations such as Minitel and chip cards were invented!



spectaculaires et mémorables. D’autres sentiers de grande randonnée sillonnent la région. Le GR37 traverse la Bretagne d’est en ouest, de Vitré à la presqu’île de Crozon, en passant par la légendaire forêt de Brocéliande, le Canal de Nantes à Brest et les monts d’Arrée. Toujours d’est en ouest, le GR38 relie Redon à Douarnenez, tandis que le GR39 serpente du nord au sud en suivant le cours de la Vilaine, du Mont Saint-Michel à Guérande. Quant au GR380, il fait le tour des monts d’Arrée, l’unique massif montagneux breton. L’image de la Bretagne est étroitement liée à la qualité, à l’authenticité et à la variété de ses paysages. Landes en fleurs, horizons mouillés des îles, chaos granitiques... Leur préservation et leur valorisation constituent un impératif. C’est un atout durable pour la région. Si la Bretagne est une destination prisée, une étude réalisée par l’Observatoire régional du tourisme a révélé que les visiteurs distinguaient de grands ensembles plus fins. Prenant en compte ces regards partagés, une nouvelle carte touristique a été redessinée. Dix destinations géographiques singulières sont nées : Baie de Saint-Brieuc-Paimpol-Les Caps, Brocéliande, Brest Terre Océane, Bretagne Loire Océan, Bretagne Sud – Golfe du Morbihan, Cœur de Bretagne – Kalon Breizh, Côte de Granit rose – Baie de Morlaix, Quimper Cornouaille, Rennes et les portes de Bretagne, Saint-Malo – Baie du Mont-Saint-Michel. Au détour d’un chemin creux, dans l’eau d’une fontaine, au bord d’une falaise, la Bretagne est pays d’envoûtements et d’enchantements, pays merveilleux. On le constate au fil des enquêtes, l’attachement des Bretons à leur région se résume d’ailleurs très simplement à une relation forte au paysage, à un imaginaire, à des souvenirs d’enfance qui ne cessent de raviver l’admiration et l’affection portés.

features other hiking trails. The GR37 meanders across Brittany from east to west, from Vitré to Crozon peninsula, via the legendary forest of Brocéliande, the Nantes to Brest canal and the Monts d’Arrée. Again from east to west, the GR38 links Redon and Douarnenez, while the GR39 snakes from north to south, following the course of the Vilaine river, from the Mont Saint-Michel to Guérande. The GR380 is a circular route around the Monts d’Arrée, Brittany’s only mountain range. The image of Brittany is closely connected with the quality, authenticity and variety of its landscapes. Heath in bloom, horizons dotted with islands, granite boulder fields... Their conservation and promotion are vital. They are a sustainable asset for the region. While Brittany is a popular destination, a study conducted by the Observatoire régional du tourisme revealed that visitors single out a number of specific areas. On the basis of these shared perspectives, a new tourism map has been drawn. Ten unique geographical destinations have emerged: Saint-Brieuc Bay-Paimpol-Les Caps, Brocéliande, Brest Terre Océanes, Brittany Loire Ocean, Southern Brittany - Gulf of Morbihan, Heart of Brittany - Kalon Breizh, Pink Granite Coast-Morlaix Bay, Quimper Cornouaille, Rennes and Brittany’s historic gateways, Saint-Malo - Mont-Saint-Michel Bay. At a turn in a forest path, in the water of a fountain, on the edge of a cliff, Brittany is an enchanting and entrancing land, a land of many wonders. With each new study, the same pattern emerges: Bretons’ sense of attachment to their region is, indeed quite simply, related to a strong bond with the landscape, the imaginary world, the childhood memories which invariably rekindle their admiration and affection.

PAGE SUIVANTE
LA CANCELAISE, réplique de bisquine, à marée basse le long de la jetée à Cancale. Derrière, les fameux parc à huîtres et de l’autre côté de la baie, le Mont-Saint-Michel.

NEXT PAGE
La Cancelaise, a replica of a traditional fishing boat known as a ‘bisquine’, at low tide alongside the jetty in Cancale. Behind it, the famous oyster farms and, on the other side of the bay, the Mont-Saint-Michel.

