

Dossier de Presse 2011

Finistère Tourisme, agence de développement touristique



Communiqué de synthèse

Le Finistère saveurs & gourmandises

Le Finistère est aujourd'hui une vraie destination gastronomique avec onze tables étoilées, des produits du terroir et de la mer de grande qualité, des routes gourmandes et 11 musées qui présentent les spécialités locales.

Le Finistère est un vrai paradis pour les amateurs de produits frais et goûteux. Côté mer, poissons, huîtres de Bélon ou de Prat Ar Coum, sardines millésimées de Douarnenez ou de Concarneau et langoustines du Guilvinec et de Loctudy se partagent la vedette.

Côte terre, la "ceinture dorée", nom donné à la zone légumière du Léon dans le nord-Finistère, produit oignons, choix fleurs et artichauts.

La présentation serait incomplète sans aborder les emblématiques galettes, crêpes et autres kouign amann.

Les gourmets suivront les routes gourmandes qui racontent l'histoire de la sardine, de la fraise ou des algues, découvriront les musées du fameux pâté Hénaff ou de l'alambic ou suivront les cours de cuisine donnés par quelques grands chefs.

Le Finistère, un département à découvrir sans modération !

VOTRE CONTACT PRESSE

Jean-Luc Jourdain

Finistère Tourisme, agence de développement touristique

Tél. 02 98 76 24 42 / 06 73 86 35 40

jeanluc.jourdain@finisteretourisme.com



Agence de développement touristique

Sommaire

LES BONS PRODUITS DU FINISTÈRE

- 05 **Le retour** du sarrasin
- 06 **Doré et pétillant** : le cidre A.O.C. de Cornouaille
- 07 **Pommeau, chouchen, bières** et autres nectars
- 05 **Huîtres du Finistère**, reine de rias et des abers
- 09 **Langoustines, homards et ormeaux** bretons
- 10 **Charcuterie** : une grande tradition finistérienne
- 11 **Les primeurs** du Léon
- 13 **Algues alimentaires** : leur royaume est en Finistère
- 14 **Rouge et savoureuse** : la fraise de Plougastel
- 15 **Tout au beurre** ! Gâteaux et biscuits ne manquent pas de saveur
- 16 **Finistère**, le pays de la sardine

LES CIRCUITS GOURMANDS

- 17 **La route touristique** Prince de Bretagne
La route du légume
- 18 **La route des Appellations d'Origine** en Bretagne
Le chemin de la sardine
La route de la fraise de Plougastel
- 19 **La route** des algues des goémoniers
À la découverte des ports de pêche



LES VISITES GOURMANDES

- 20 **À la découverte** des entreprises
Les musées
Bretagne terroirs

À VOS FOURNEAUX

- 21 **Carnet d'adresses** des cours de cuisine

LES TABLES ÉTOILÉES

- 22 **Les tables étoilées** en Finistère

LES CONFRÉRIES, GROUPEMENTS ET LABELS

- 23 **Groupeement** des restaurateurs Pointe Bretagne
Association des artisans fabriquant le véritable kouign-amann de Douarnenez
- 24 **La confrérie des Toqués** de la pomme de terre
Tables et Saveurs de Bretagne
- 25 **Produit** en Bretagne
Les restaurants du terroir
Les crêperies gourmandes
- 26 **Les cafés** de pays
Les Tables et Auberges de France
La Confrérie de l'artichaut
- 27 **Bienvenue** à la ferme
Accueil paysan
- 28 **La Confrérie** des Saveurs de l'Océan Atlantique
L'association des Ligneurs de la Pointe Bretagne
- 29 **Les ligneurs** de l'Île Vierge à Plouguerneau
L'association "Aux goûts du jour"
Auberges et Bistrots de France
Association du Kig ha farz
- 30 **La Fédération** de la crêperie
Les maîtres cuisiniers de France

LES LIVRES A DÉVORER

- 31 **Les livres** gourmands en Finistère



Informations pratiques



VENIR EN FINISTÈRE ⁽¹⁾

■ En train

Liaisons TGV en provenance de Paris, Lille, Lyon, Marseille
www.voyages-sncf.com

■ En avion

- Air France : liaisons vers Brest et Quimper en provenance de Paris, Lyon et Nice, www.airfrance.fr ou 3654
- Ryanair : liaisons vers Brest en provenance de Londres, Dublin, Marseille, www.ryanair.com ou tél 0892 232 375
- Easy Jet : liaisons vers Brest en provenance de Paris et Lyon, tél 0899 650 011
- Chalcir : liaisons vers Brest en provenance de Lille et Bordeaux, tél 0810 400 002
- Flybe : liaisons vers Brest en provenance de Birmingham, Southampton (l'été uniquement), www.flybe.com
- Jet air Fly : liaisons vers Brest en provenance de Toulon, www.jetairfly.com
- Airliner : liaisons vers Brest en provenance de Bordeaux www.airliner.com
- Finistair : liaisons vers l'île d'Ouessant en provenance de Brest www.finistair.fr

■ En voiture

Voies express gratuites en provenance de Rennes et Nantes

■ En bateau

- Brittany Ferries : Plymouth-Roscoff, Cork-Roscoff, tél 0825 828 828, www.brittany-ferries.fr
- Irish Ferries : Rosslare-Roscoff, tél 02 98 61 17 17, www.irishferries.com

⁽¹⁾ Liaisons susceptibles d'être modifiées en cours d'année. Se renseigner auprès des compagnies de transport.

AVANT DE PARTIR

- Découvrir les sites et les activités de loisirs du Finistère, préparer ses vacances, consulter l'agenda des temps forts et réserver son séjour sur www.finisteretourisme.com ou 02 98 76 20 70

Document non contractuel

© Crédits photographiques : CRTB J.P.Gratien, Distillerie des Menhirs Plomelin, Conserverie Gonidec Conarneau, Thalado Roscoff, Musée du pâté Hénaff Pouldreuzic, France HaliotHis Plouguerneau, HB Henriot Quimper, AOCD, Jean-Daniel Sudres, Hôtel Patrick Jeffroy Carantec, Restaurant L'insolite Douarnenez, Pays du Léon, Office de tourisme Roscoff, Haliotika Le Guilvinec, Musée de la fraise Plougastel, Hôtel de la Butte Plouider, Les Glazicks - Plomodiern, Office de tourisme du Pays de Douarnenez.

Se repérer



Les bons produits du Finistère



Le retour du sarrasin

En Finistère, le sarrasin est l'ingrédient de base des célèbres crêpes de blé noir (c'est en Haute-Bretagne qu'on les nomme galettes), mais aussi farz gwiniz du, cuit dans le fameux kig ha farz du Léon. Originaire d'Asie Mineure, la plante fut introduite en Europe à l'époque des Croisades. La couleur de ses grains lui valut le nom de blé sarrasin (ainsi appelait-on les populations arabes au Moyen-Âge), ou blé noir. Outre sa croissance rapide, son haut rendement et son extraordinaire capacité à assainir et amender les sols, le blé noir a l'avantage de s'accommoder de terres peu fertiles. Il était de plus faiblement taxé. Dès le 16^{ème} siècle, les paysans bretons, d'une extrême pauvreté, le cultivèrent pour leur propre consommation, évitant ainsi de lourdes dîmes. Ils le cuisinaient sous forme de bouillies et de galettes, aussi nourrissantes que le pain. Les crêpes de froment sont d'apparition beaucoup plus récente. Jusqu'au début du siècle, le froment, farine de luxe, était exclusivement réservé aux festivités des grands jours et aux crêpes fines des "Gras".

Dans le Finistère, crêperies et fermes-auberges perpétuent depuis toujours la tradition du blé noir. Mais les pratiques agricoles du XX^e siècle, et notamment l'amendement à la chaux ont abouti dès la fin des années 60 à la disparition totale des cultures de sarrasin en Bretagne. Alors, des milliers de tonnes de farine de blé noir sont importées tous les ans de Chine, du Canada ou des pays de l'Est ! Heureusement, la longue épopée du met emblématique de la Bretagne reprend peu à peu un cours normal. Sous l'impulsion d'un petit groupe d'agriculteurs pratiquant la culture biologique, le blé noir a fait une rentrée remarquable sur les terres bretonnes.

Dans le Centre Finistère, on peut à nouveau admirer le joli spectacle des champs de sarrasin : aériennes grappes de fleurs blanc-rosé, rameaux rouges, feuilles vertes en forme de cœur... Utilisée d'abord comme "engrais vert", la plante a rapidement reconquis ses terres ancestrales et donné des récoltes suffisantes pour que d'anciens moulins rouvrent leurs portes : pour conserver toutes ses qualités, la farine de blé noir doit impérativement être broyée à la meule de pierre.

Aujourd'hui, le blé noir breton répond à une charte de qualité que les producteurs eux-mêmes se sont imposés. Cultivé sans engrais, il ne subit aucun traitement. Grâce à cette farine Tradition Bretagne (estampillée par le logo de la coopérative Euro Breizh, un chêne inscrit dans un carré), crêpes et farz retrouvent saveur et authenticité.

On redécouvre aussi les qualités diététiques du sarrasin, seule céréale à ne pas contenir de gluten. Très riche en lysine, elle contient aussi du magnésium, du phosphore, de la vitamine P... Les abeilles, qui butinent par nuées les champs de sarrasin en fleur, en font un miel sombre au goût très prisé.

Les bons produits du Finistère



Doré et pétillant

le cidre AOC Cornouaille

En 1996, le cidre de Cornouaille fut le premier en France à obtenir une «Appellation d'Origine Contrôlée», (AOC), véritable consécration pour un produit artisanal élaboré dans le plus grand souci de qualité et d'authenticité.

Le cidre fait partie intégrante de la mémoire bretonne. Il est évoqué dès le 6^{ème} siècle et se développe considérablement au Moyen Âge. Aujourd'hui, il règne en maître sur les tables finistériennes. Il faut se garder de le cantonner à l'accompagnement des repas de crêpes, même s'il y fait merveille. Il s'accorde parfaitement avec les viandes, les volailles et tous les poissons et fruits de mer tandis que la cuisine au cidre, inventive et savoureuse, est mise à l'honneur par les meilleurs chefs du département.

Mais il y a cidre et cidre ! Celui des connaisseurs, c'est le cidre traditionnel ou fermier. Un cidre de tradition est élaboré à partir de plusieurs variétés locales de pommes à cidre (douces, douces-amères, amères et acides) mélangées dans des proportions variables. Le jus est extrait par pressage et l'effervescence est naturelle, produite par les levures contenues sur la peau de la pomme. Chaque producteur est dépositaire d'un savoir-faire transmis par des générations de cidriers.

Les soins rigoureux au verger, le choix des fruits, les conditions climatiques de l'année et l'effet du terroir se conjuguent pour donner au cidre toute sa personnalité.

Car le terroir, comme pour le vin, est essentiel. L'A.O.C. Cornouaille reconnaît cette spécificité du terroir, en même temps qu'elle valorise l'expérience des producteurs du sud Finistère et leur engagement en terme de qualité. La culture est contrôlée, le rendement est plafonné, la fermentation surveillée et le produit fini, 100% pur jus, fait l'objet d'analyses et de tests de dégustation sévères. Les sept principales

variétés de pommes autorisées ont de jolis noms qui chantent le pays du Cheval d'Orgueil : Kermerien, Marie Ménard, Prat Yeod, Dous Moen, Krohen Ki, Douce Coatigné et Guillevic.

Le Cornouaille est un demi-sec à la robe jaune-orangé avec des bulles très fines. Ample avec une pointe d'amertume, il est réputé pour sa rondeur, son équilibre charpenté et laisse en bouche des saveurs fruitées.

Les artisans producteurs cornouillais se sont regroupés au sein du CIDREFF (Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fouesnantais et Finistérien) pour rénover le verger traditionnel mais également pour assurer des formations et un suivi technique (aussi bien en verger que lors de l'élaboration des cidres) pointu auprès des adhérents, mettre en place des actions de recherche, organiser des voyages d'études et des concours régionaux, communiquer sur les produits auprès du grand public...

Pour découvrir ce nectar typique à la robe dorée il faut impérativement emprunter la Route du Cidre de Cornouaille, un itinéraire touristique qui permet de visiter chais et vergers, de rencontrer et d'échanger avec les producteurs et bien sûr, de déguster leurs produits. A visiter absolument.

Autre rendez-vous à ne pas manquer : le jeu-dégustation « trois p'tits coups de cidre » organisé par le CIDREF pendant le Festival « Le Cornouaille » à Quimper en juillet où chacun peut déguster pendant 10 jours les cidres AOC et voter pour sa cuvée préférée. Le Finistère présente d'autres crus de cidre fermier, chacun ayant sa propre originalité. Ainsi, la région de Morlaix ou la presqu'île de Crozon en produisent d'excellents...

À consommer cependant avec modération !

Les bons produits du Finistère

Pommeau, chouchen, bières et autres nectars...

Le Pommeau de Bretagne est un apéritif liqueux à base de pommes qui bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Comme pour le cidre, la Cornouaille finistérienne tient une place d'honneur sur la liste des vergers approuvés par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), suivant des conditions très précises de situation géographique, de qualité de sol, de composition du Pommeau entre plusieurs variétés de pommes à cidre, des plus douces aux plus amères : Marie Ménard, C'huerdo Briz, Kroc'hen Ki, Douce Moen, Guillevic...

À la saison de la récolte, les jus les plus fruités sont assemblés à la Fine Bretagne, une eau de vie de cidre, afin de conserver les saveurs d'automne. Au cours de cette opération appelée mutage, le choix des variétés de pommes est déterminant pour donner au Pommeau les accents de son terroir. Pour acquérir toute la plénitude de ses arômes (fruits confits, pruneau, noisette...) et sa belle robe brun-orangé, le Pommeau doit vieillir en fûts de chêne pendant au moins 14 mois. Traditionnellement servi frais, en apéritif, le Pommeau accompagne aussi le foie gras, le melon ou la tarte aux pommes.

La Route du Chouchen est un circuit gastronomique qui associe restaurateurs, crêperies, bars, caves et producteurs du Finistère et d'une partie des Côtes d'Armor. Moins connu que le cidre, le chouchen est pourtant la plus ancienne boisson traditionnelle des Celtes. À la différence de l'hydromel, la boisson des Dieux que les Grecs élaboraient à partir de miel, d'eau et de levures, le chouchen était issu de fermentation de fruits et de miel. Le chouchen d'autrefois avait des propriétés "renversantes". Très alcoolisé (15/16°), liqueux, il était fabriqué à partir de rayons de miel écrasés avec les abeilles. Le venin fermenté anesthésiait le cervelet (centre de l'équilibre) : le gros buveur tombait brusquement à la renverse et se réveillait trois jours plus tard avec d'épouvantables migraines...

Les goûts et rythmes de vie ont changé, le chouchen a dû s'adapter. Les jeunes producteurs ont longuement travaillé les crus en s'inspirant de techniques de vinification modernes, pour obtenir une boisson moins alcoolisée (9/10°), sans venin d'abeille, développant des parfums de fruits. Demi-sec ou pétillant, il se boit à l'apéritif ou en boisson de table. Il accompagne les crêpes, les poissons ou les viandes (le chouchen traditionnel, moelleux et plus alcoolisé, se servait en digestif). L'aigriade, vinaigre de chouchen, fait aussi son entrée en gastronomie.

Le Finistère compte aujourd'hui plusieurs brasseries artisanales qui se visitent et qui enchanteront tous les amateurs de "cervoise" !



Les bons produits du Finistère



Huîtres du Finistère, reine des rias et des abers

L'huître naturelle a toujours peuplé les côtes finistériennes. Dans son traité "Espitulae", le poète gaulois Ausone célébrait déjà au IV^e siècle les "huîtres de la mer armoricaine", vantant la diversité de leurs origines et leurs qualités respectives. On en produit autant au nord (région des Abers, Morlaix-Penzé, rade de Brest) qu'au sud du département : Aven, Belon, Merrien, côte fouesnantaise...

La qualité de l'eau, la nature du sol et le travail de l'homme se conjuguent pour donner à chaque "cru" sa personnalité : forme, couleur, saveur.

La plate du Belon est universellement considérée comme la meilleure, ce fut aussi la première à être élevée par l'homme. À l'embouchure des rivières de l'Aven et du Belon, l'eau de mer se mêle à une eau douce provenant de sources souterraines riches en fer. À la suite d'études menées par le laboratoire de pisciculture de Concarneau prouvant que le mélange était particulièrement favorable au bon développement des huîtres, un périgourdin, Auguste-Constant de Solminihac, décide d'y implanter les premiers parcs d'élevage et bassins d'affinage. L'histoire de la plate commence sous les meilleurs auspices. Le coquillage au subtil goût de noisette, à la chair extrêmement fine, à la forme régulière séduit immédiatement les gastronomes et supplante les plates d'Ostende sur toutes les tables parisiennes.

Mais l'huître est un animal de constitution fragile. En 1922, un mal mystérieux détruit 90% des parcs. En 1968 puis 1970, un parasite fait de nouveaux ravages. Seul l'entêtement breton et la passion des ostréiculteurs pour cette huître d'exception

l'empêcheront de disparaître à jamais. De façon générique, on nomme aujourd'hui Belon toutes les huîtres plates des côtes bretonnes. Mais la rivière qui les a vu naître préserve son fief grâce à l'appellation d'origine "huîtres de la rivière du Belon".

Moins connue du grand public, l'huître des Abers est pourtant l'une des fines fleurs de l'ostréiculture finistérienne. Plébiscitée par les plus grands chefs, la Prat ar Coum a une saveur iodée et fruitée, un arôme d'une pureté sauvage, à l'unisson du paysage qui la voit grandir. On l'élève dans l'Aber Wrac'h et l'Aber Benoît depuis le début du siècle. Une multitude de petits ruisseaux adoucissent l'eau de mer qui recouvre deux fois par jour ces longs fjords, bien protégés des vents. La Prat ar Coum y séjourne jusqu'à six ans, bénéficiant des gestes rigoureux et attentionnés des ostréiculteurs, avant d'être expédiée dans toute la France.

Depuis des années, l'île de Sein s'est fait une spécialité d'affinage d'huîtres en provenance de différents crus bretons. Ces 60 hectares au large de la Pointe du Raz sont baignés d'une eau extrêmement pure et riche en plancton. Le coquillage s'y enrichit considérablement en iode et prend une saveur d'une puissance toute particulière, qui ravit les amateurs. D'une grande clarté, les huîtres fines de l'île de Sein sont nettement typées "grand large". Présentes sur tous les étals finistériens, on les trouve encore peu à Paris, mais la Guadeloupe en fait venir plus de 600 kilos à la période des fêtes !

Les bons produits du Finistère



Langoustines, homards et ormeaux bretons

Les langoustines constituent un des produits de la mer les plus emblématiques en Bretagne. En Finistère, plusieurs ports se sont spécialisés dans la pêche de ce crustacé. A Loctudy où elles prennent le joli nom de « Demoiselles », à Lesconil ou au Guilvinec, les langoustines vivantes sont débarquées chaque soir. Elles ont été pêchées sur la zone de la grande vasière et maintenues dans l'eau salée. La vente de ces langoustines encore frétilantes se fait à la criée et mérite incontestablement le détour.

Le homard breton, reconnaissable à sa belle robe noire aux reflets bleutés qui tourne au rouge brique à la cuisson, est un des fleurons de la gastronomie finistérienne. Autrefois, les côtes de la région, rocheuses et fraîches à souhait, en regorgeaient. On le consommait alors de grosse taille, vieux d'une dizaine d'années. Mais la préférence pour le homard individuel de 800g environ (tout juste la taille adulte) s'est peu à peu imposée, et la chaîne de reproduction s'en est trouvée perturbée. Les femelles sont capturées avant d'avoir eu le temps d'effectuer plusieurs pontes : le crustacé se fait de plus en plus rare.

Les tentatives de repeuplement par le biais d'écloseries à homards menées notamment à l'île de Sein dans les années 70 n'ont malheureusement pas donné de résultats probants. Désormais sensibilisés, les pêcheurs rejettent à l'eau les femelles grainées et les crustacés de trop petite taille. La pêche s'effectue de mai à septembre, avant la période de mue. Les ports du Finistère s'en sont fait de longue date une spécialité : Le Conquet, Camaret, Roscoff, l'île Molène, l'île de Sein, les îles Glénan... C'est une pêche artisanale, au casier. Les paniers "boëtés" (garnis de poisson mort en guise d'appât) sont immergés non loin des côtes. Une hampe portant un fanion coloré en indique l'emplacement au pêcheur. Relevés au petit matin, les casiers livrent le "seigneur des mers", si convoité, mais aussi d'énormes tourteaux et araignées de mer.

C'est l'un des crustacés les plus onéreux. Mais quelle fête ! Simplement grillé, il est princier. Il suffit de le couper en deux à vif, dans le sens de la longueur. On enlève la poche à gravier, on châtre l'animal et l'on recouvre la chair d'un peu de beurre salé avant de passer sous le grill. On peut aussi napper un demi-homard de crème fraîche ou le flamber d'un très bon cognac avant de le griller. La cuisson en

papillotes d'algues est également délicieuse. Les algues rehaussent le goût incomparable du homard, qu'aucune autre saveur ne vient masquer. Les préparations en sauce doivent être très fines. Les homards "à l'Armoricaine" est un grand classique que les restaurateurs servaient déjà au début du siècle. La légende veut qu'un cuisinier du nom de Fraisse en ait inventé la recette un soir afin de satisfaire des clients retardataires... Ayant fait ses classes à Chicago, il l'aurait baptisé "à l'Américaine" ? Curnonsky, prince des gastronomes et breton de cœur, aurait crié au lapsus et revendiqué l'appellation "à l'Armoricaine". Autres préparations quasiment légendaires, le ragoût de l'île de Sein qui associe une multitude d'épices finement dosées ou celui de "Chez Mélanie" à Riec sur Bélon.

Autre produit d'exception, l'ormeau. Ce coquillage aussi dénommé truffe de la mer en raison de sa rareté est élevé par France Haliotis au large de Plouguerneau, dans le Nord-Finistère.

Premier élevage d'ormeaux en pleine mer, France Haliotis a installé un parc de quelque 120 cages immergées à 15 mètres. Grâce à une sélection rigoureuse de reproducteurs et nourris exclusivement avec des algues fraîches, l'ormeau atteindra après 3 à 5 années 5 à 8 cm. Le moment sera alors venu de le proposer aux plus grands chefs et aux amateurs de coquillages. Petit conseil avant de le cuisiner : le frapper de plusieurs coups de maillet afin de l'assouplir !

Informations complémentaires
France Haliotis tél 02 98 37 17 39,
www.francehaliotis.com
Haliotika, la cité de la Pêche
tél 02 98 37 17 39, www.haliotika.com

Les bons produits du Finistère



Charcuterie une grande tradition finistérienne

Le porc est longtemps resté la seule viande consommée par les Bretons. Heureux qui pouvait élever son cochon, car la viande était un luxe. Le jour où l'on tuait le cochon donnait lieu à de grandes ripailles qui rassemblaient parents, voisins et amis, le "fest en oc'h". Les femmes fabriquaient ensuite les charcuteries, fumaient et salaient la viande pour en assurer la conservation pour l'année.

On utilisait chaque morceau, sans rien perdre. D'où la tradition bien ancrée de la salaison bretonne, et la solide réputation des charcuteries du Finistère. La graisse salée est sans doute la plus originale de ces recettes du passé. On la trouve dans les charcuteries et sur les marchés. Elle est composée à 100 % de barrière de porc finement hachée et mélangée à des oignons, du sel et du poivre. On en tartine les crêpes de blé noir, on y fait dorer les oignons et pommes de terre ou on l'étale tout simplement sur du bon pain de campagne.

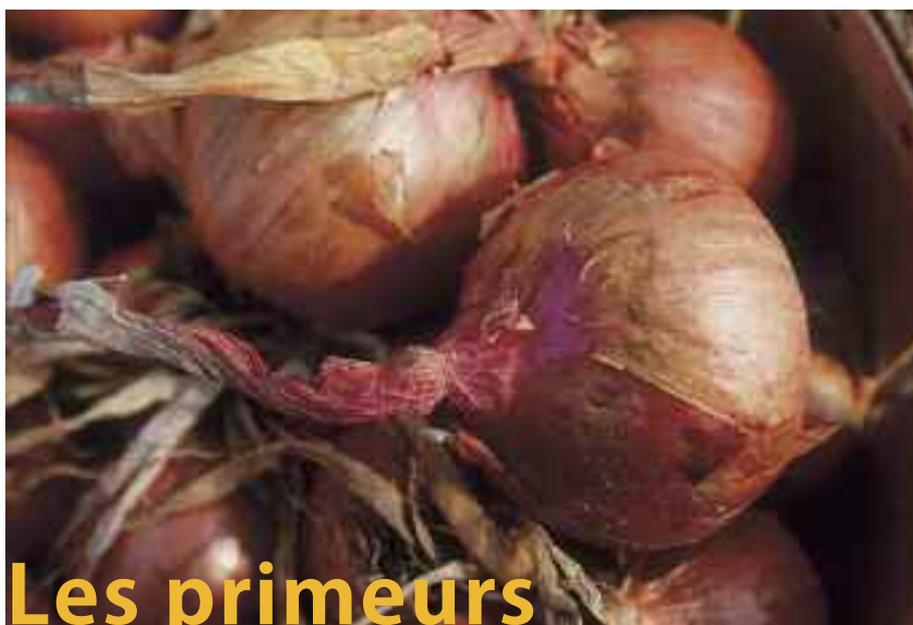
Il faut également goûter au pâté breton, un pâté pur porc de fabrication très artisanale. 40 à 50 kilos de pâté sont fabriqués chaque semaine dans une charcuterie de campagne. Chacune détient sa propre recette. Bien relevé de poivre et d'épices, il est souvent présenté dans son plat de cuisson en terre vernissée. Parmi les produits « emblématiques », citons le célèbre pâté Hénaff avec sa boîte bleue et jaune, qui fait véritablement partie de l'identité bretonne.

L'andouille est très présente dans le Finistère. On la prépare à la mode de Guéméné (les boyaux sont enfilés les uns sur les autres et forment des cercles concentriques à la coupe), ou à base de boyaux coupés en morceaux. L'andouille est dite alors "de campagne". La petite commune de Baye, entre Riec-sur-Belon et Quimperlé, produit une spécialité originale : l'andouille au lard.

On déguste aussi l'andouille froide, en fines rondelles, ou chaude, dans une crêpe de sarrasin ou accompagnée d'une bonne purée de pommes de terre.

On consomme encore beaucoup de lard dans le Finistère. Le lard rôti embaume les marchés. Délicieux chaud ou tiède, il se consomme aussi froid. On le prépare à partir de poitrine de porc non désossée, coupée en bandes de 7 à 8 cm de large. Baigné d'abord en saumure comme le jambon pendant une semaine, le lard est ensuite rôti au four ou en rôtissoire et prend une belle croûte brune, luisante, cloquée, croustillante. La viande est rosée, entrelardée et fondante à souhait.

Les bons produits du Finistère



Les primeurs du Léon

L'histoire de la culture maraîchère en pays léonard ne date pas d'hier. La douceur du climat, un sol fécond enrichi de goémon ont fait de cette région côtière la terre nourricière de la France.

C'est avec l'oignon de Roscoff que l'aventure a commencé. Les "Johnnies" ont fait sa réputation internationale, il y a près de 500 ans. 1700 tonnes d'oignons roses de Roscoff sont produites annuellement. Son parfum et sa puissance aromatique en font toujours le préféré des Finistériens, pour la cuisine comme pour les charcuteries traditionnelles. Dès le début du XV^e siècle, de petits groupes de producteurs d'oignons, issus pour la plupart de fermes modestes, s'embarquaient en juillet sur des goélettes afin d'écouler leurs chapelets odorants de l'autre côté de la Manche. Le voyage durait trois mois et les menait jusqu'aux lointaines terres d'Ecosse. Les "botteleurs" préparaient des tresses d'oignons que les vendeurs chargeaient sur leurs épaules à raison de 20 kilos chacun pour les proposer, au porte-à-porte, à pied ou à vélo. Surnommés "Johnnies" (le prénom Jean était alors très répandu...), beaucoup d'entre eux firent fortune. Ils purent acheter des terres dans le Léon et commencèrent la culture des primeurs...

L'oignon de Roscoff a obtenu son AOC en 2009. 24 communes du Pays du Léon dont Roscoff bien évidemment ont été retenues pour l'aire géographique de l'oignon de Roscoff. Ce légume qui se reconnaît par sa couleur rosée fait l'objet de toutes les attentions de la récolte où les producteurs procèdent au soulèvement, action de passer une lame métallique sous la plante pour couper les racines et stopper la phase végétative de l'oignon jusqu'au conditionnement : les oignons sont tressés comme le veut la tradition Johnny ou préparés manuellement afin d'assurer une conservation naturelle du produit.

Aujourd'hui, la réputation des choux-fleurs "Prince de Bretagne" ou des tomates "Savéol" n'est plus à faire. Les légumiers finistériens ont su très tôt se regrouper pour

s'adapter à l'économie de marché, tout en privilégiant la qualité.

Saint-Pol-de-Léon arrive en tête des producteurs de choux-fleurs français. Venu de Méditerranée, le chou-fleur prend terre en Bretagne au XIX^e siècle. L'engouement est immédiat et la culture se développe rapidement dans le nord Finistère. Afin d'en maîtriser les prix et la commercialisation, les producteurs léonards sont les premiers à se réunir en association dès 1961. En 1965, ils créent le CERAFEL (Comité économique régional agricole fruits et légumes). De cette initiative novatrice naît en 1975 le label "Prince de Bretagne", appellation garantissant aujourd'hui une qualité irréprochable.

Autre vedette de la "Ceinture dorée", l'artichaut n'est pas lui non plus d'origine bretonne. Il provient comme le chou-fleur des pays méditerranéens et n'apparaît dans le Finistère qu'au XVIII^e siècle. Aussi bon cru que cuit lorsqu'il est dégusté primeur, l'artichaut breton se prête aux préparations les plus raffinées, et les chefs finistériens ne se privent pas de l'associer aux crustacés comme aux viandes du terroir. Émincé sur une crêpe de blé noir, il fait merveille. Les léonards, qui ne manquent pas de créativité quand il s'agit de renouveler le classique artichaut-vinaigrette, ont même inventé le "Valentin", un nouveau sandwich "made in Bretagne" qui doit son nom aux vertus aphrodisiaques qu'on a prêtées à cet étrange légume dès l'Antiquité. Philippe Abjean, le président de l'Association Saveurs de Bretagne et Pierre Calloc'h, patron d'un bar-restaurant de Saint Pol de Léon, se sont associés dans cette aventure à un ami boulanger qui a créé pour la circonstance des petits pains à l'ancienne en forme de coeur. Le "Valentin" est garni d'artichaut émincé accompagné de saumon et crevettes s'il est "marin", de poitrine et de lardons pour la version "campagnard".

Informations complémentaires

Tél 02 98 69 17 46, www.roscoff.fr

.../...

Les bons produits du Finistère



Les primeurs
du Léon

La pomme de terre débarque en Bretagne à la fin du XVIII^e siècle. On doit à M^{gr} De la Marche, évêque du Léon surnommé "Eskop ar Patatez", la promotion du tubercule en pays Léonard. Avec 30 000 tonnes de production annuelle, le Léon demeure l'un des principaux sites de production. Mais la concurrence est très forte : les producteurs ripostent en portant leurs efforts sur la qualité. L'agriculture biologique se développe de plus en plus. L'île de Batz, au large de Roscoff, en est un des hauts-lieux. Caressée par le Gulf Stream, l'île ne connaît pas le gel et l'océan fournit en abondance un engrais naturel : le goémon.

Initiée par Germicopa et unique en France, la Confrérie des Toqués de la Pomme de Terre rassemble une trentaine de chefs cuisiniers reconnus pour la qualité de leur table dans la région Cornouaille. Réunis autour de cette passion pour la gastronomie et la pomme de terre, les chefs de la Confrérie rivalisent d'ingéniosité et de créativité pour mettre en valeur Amandine, Chérie et Juliette.

En purée, galette, frites, chips, vapeur, les restaurants des Toqués font la part belle à toutes les variations de la pomme de terre, et même un peu plus ! L'originalité de certaines recettes feront peut être hésiter les gourmands : Soufflé de pommes de terre, Chérie aux framboises, Tatin de Chérie, Crème d'Amandine glacée... Oui oui, les trois favorites se découvrent aussi en dessert !

Les bons produits du Finistère



Algues alimentaires leur royaume est en Finistère

Les Finistériens ont toujours considéré les algues comme un don de la mer déposé sur la grève après chaque tempête ou offert à la cueillette aux grandes marées. Elles servaient de combustibles, d'engrais pour les champs, de nourriture pour le bétail.

Leur consommation, encore marginale en Europe, est loin d'être une invention récente : les gens des îles et de la côte ont découvert et utilisé le pouvoir gélifiant du "petit lichen", un goémon frisé et finement découpé qu'on ramasse à la grève, bien avant que n'existent les flans en sachets... On en jette une petite poignée dans le lait bouillant, sucré et vanillé, et l'on obtient un flan délicieux, d'une excellente tenue.

La pratique en est restée vivante sur les îles de Batz et de Molène où l'on peut déguster le fameux "gâteau de goémon".

Le Finistère possède la plus grande partie du champ d'algue français. La zone la plus concentrée de la planète se situe autour des îles d'Ouessant et Molène et le long de la côte du Léon, de la pointe du Conquet à l'île de Batz.

Lanildut est le premier port goémonier d'Europe. L'industrie agroalimentaire fait grand usage de ces algues sous forme de gélifiants et stabilisateurs. On en consomme presque chaque jour sans le savoir. Mais dans le Finistère, elles ne se contentent plus de jouer les invisibles. On a redécouvert leurs qualités nutritionnelles et gustatives exceptionnelles et développé l'art de les accommoder. Une douzaine d'espèces présentent un intérêt sur le plan alimentaire. Parmi celles-ci, l'ulve ou laitue de mer (*Ulva lactuca*), la laitue pourpre ou nori (*Porphyra*), le haricot de mer (*Himanthalia elongata*), le Kombu (*Laminaria digitala*)...

À l'exploitation des espèces poussant naturellement en Bretagne s'est ajoutée la culture de variétés nouvelles. L'île d'Ouessant en a fait une spécialité : selon une technique née au Japon, on y cultive l'*Undaria* en pleine mer, sur de longues lignes mouillées en baie de Lampaul. Cette laminaire d'une grande valeur alimentaire – c'est le fameux wakamé consommé en masse par les japonais – a pris dans le Finistère le nom de "Ouessane". Très riches en protéines, en oligo-éléments et sels minéraux (elles en contiennent 10 à 20 fois plus que les légumes terrestres), les algues concentrent la presque totalité des vitamines indispensables. Championnes de la diététique, elles sont très pauvres en lipides et en glucides. Selon les variétés, on les utilise comme un légume ou comme un condiment. Leur saveur iodée se marie à merveille à celle des poissons et coquillages, rehausse le goût de certaines viandes, forme avec les légumes, les céréales ou les oeufs des alliances savoureuses et inattendues.

On trouve également du pain aux algues dans de nombreuses boulangeries, des tisanes aux algues, des chocolats aux algues chez des chocolatiers de renom. De plus en plus nombreux sont les restaurateurs finistériens qui pratiquent cette nouvelle cuisine de la mer.

Les bons produits du Finistère



Rouge et savoureuse : la fraise de Plougastel

Plongeant dans la Rade de Brest, au coeur d'un site magnifique, la presqu'île de Plougastel-Daoulas abrite une perle rare : la fraise de Plougastel. C'est à une série de hasards que nous devons ce merveilleux petit fruit dont l'incomparable saveur sucrée fait la réputation.

Passionné de botanique, le lieutenant Amédée-François Frézier, au nom prédestiné, la rapporte en 1714 du Chili et en plante quelques pieds dans les jardins du Conservatoire botanique de l'hôpital maritime. Un infirmier de l'hôpital, habitant de Plougastel, récupère quelques graines qu'il sème dans son propre jardin. Ainsi naît l'histoire de la Blanche du Chili, devenue Fraise de Plougastel. Dès la fin du XVIII^e siècle, elle inonde les marchés brestois. En 1850, les finistériens ont l'idée de l'exporter vers l'Angleterre, où les fraises mûrissent plus tard que dans la presqu'île de Plougastel-Daoulas. C'est un succès : en 1927, pendant les cinq semaines que dure la saison, sept vapeurs assurent trois fois par semaine la liaison entre la rade de Brest et Plymouth, rien que pour elle ! Dès l'ouverture de la voie ferrée entre Brest et Paris en 1865, elle prend aussi le chemin de la capitale. Le commerce de la fraise fera la richesse de Plougastel. Signe de sa prospérité : ce sera la première commune bretonne à bénéficier de l'électricité !

Malheureusement, petit à petit, l'importation massive de fraises en provenance du sud et la concurrence d'espèces plus faciles à travailler ont chassé la petite bretonne des marchés parisiens et internationaux. Dans le Finistère, une centaine de cultivateurs vivent encore de cette production. Ils ne cultivent plus que 60 ha de terre et produisent 1000 tonnes de fruits vendus essentiellement en Bretagne et dans quelques épiceries parisiennes, à l'intention des connaisseurs. Plougastel reste pourtant fort attaché à sa fraise. Sur la place centrale, un musée lui est entièrement

consacré et chaque année, le deuxième dimanche du mois de juin, la Fête de la Fraise attire des milliers de visiteurs.

Les fraises de Plougastel se servent fraîchement cueillies. Pour ne pas en perdre l'arôme, il faut éviter de les laver (il suffit de les rouler délicatement dans un linge humide). On en fait de succulents coulis, des mousses légères et des sorbets parfumés. On peut également déguster de délicieuses confitures de fraises de Plougastel sous les marques "Roi de Bretagne" ou "Les quatre Saisons".

Les bons produits du Finistère



Tout au beurre !

Gâteaux et biscuits ne manquent pas de saveur

La biscuiterie traditionnelle est un secteur créateur d'emplois en Finistère ! Une vingtaine d'entreprises artisanales se partagent le gâteau... mais pas n'importe lequel : un gâteau pur beurre. Les consommateurs ne s'y trompent pas, et les biscuiteries privilégient depuis recettes et ingrédients ancestraux pour produire galettes et palets bretons dans la plus pure tradition.

Du bon beurre demi-sel et des oeufs tout frais achetés localement, du sucre et une excellente farine entrent invariablement dans leur composition. Un beurre fermier, dont la qualité fera toute la différence avec la galette industrielle (au beurre concentré reconstitué).

Les biscuiteries finistériennes sont souvent familiales comme à Pleyben, ou à Pont-Aven dont le seul nom suffit à faire saliver les gourmets. Des galettes 100% naturelles sans conservateur ni colorant, dont la recette n'a pas varié depuis des années.

Au rayon des biscuits, on ne saurait oublier la célèbre crêpe dentelle. On la doit à Marie-Catherine Cornic surnommée Madame Katell, qui inventa la recette en 1888 dans l'épicerie familiale à Quimper. Sucre cristallisé et farine de froment à poids égal en sont l'un des secrets, l'autre réside en un tour de main expert : la crêpière verse la pâte sur le haut de la plaque légèrement inclinée, l'étale finement d'un bref coup de rozell, la retourne et la coupe en lanières qu'elle enroule sur la lame d'un couteau... La craquante légèreté de la crêpe dentelle accompagne à merveille les glaces ou un simple café. On la décline à l'apéritif, fourrée de fromage.

Les solides appétits chercheront à l'étal du boulanger-pâtissier le traditionnel far, dont il existe presque autant de recettes que de villages, ou le gâteau breton, dense et doré, décoré de losanges dessinés à la fourchette. Celui d'Arzano est particulièrement réputé. Seul le Kouign Aman (littéralement : gâteau au beurre) est d'origine incontestablement finistérienne (de Douarnenez pour être précis) même si l'on en trouve ailleurs en Bretagne. Inventé par un pâtissier de Douarnenez du nom de Scordia, légèrement feuilleté, il contient une quantité impressionnante de beurre et de sucre qui caramélise légèrement en surface.

Choisissez le kouign-aman sorti des fours des boulangers-pâtisseries adhérant à "l'association des artisans fabriquant le véritable kouign-amann de Douarnenez" : tiédi au four, c'est un régal !

Les bons produits du Finistère



Finistère, le pays de la sardine

Le Finistère est encore aujourd'hui le premier département français pour la conserve de poissons. De tout temps, on a pêché la sardine, le thon et le maquereau dans le sud Finistère. Très tôt, on a transformé et commercialisé ces poissons, comme en attestent les cuves à garum (l'ancêtre du nuoc-man) mises à jour à Douarnenez, datant de l'époque gallo-romaine.

Lorsque Nicolas Appert inventa la conserve à la fin du XVIII^e siècle, on cessa de sécher et saler les sardines pour les stériliser en boîtes après les avoir frites. Les confiseries de sardines ou friteries se développèrent dans tous les ports du Finistère Sud.

Dans les années 1900, Concarneau en comptait 34. Mais les crises successives de la sardine, les concentrations industrielles, la modification des habitudes alimentaires et les nouveaux impératifs économiques ont transformé le produit, cuit désormais par les jets de vapeur, et la sardine à l'huile est passée de mode...

Cependant, les gourmets redécouvrent l'incomparable saveur du petit poisson argenté grâce à une poignée de conserveries finistériennes qui ont su traverser le siècle sans rien perdre de leur savoir-faire traditionnel. À Douarnenez, à Concarneau ou à Penmarc'h, quelques vieilles maisons ont choisi de privilégier la qualité et perpétuent les méthodes artisanales.

Autrefois, les commises allaient acheter les sardines fraîches débarquées dans leurs

paniers d'osier sur les quais de Douarnenez, et les penn-sardin, ainsi nommait-on les ouvrières des usines, se précipitaient vers les conserveries dès que celles-ci hissaient le drapeau qui indiquait la fin des achats.

Aujourd'hui, les conservateurs achètent toujours le poisson sur place, mais à la criée. On le choisit soigneusement, selon la saison. Les sardines de juin à décembre, lorsqu'elles sont grosses et fermes, le thon blanc de juillet à octobre et le maquereau de novembre à avril. Les poissons sont ensuite préparés à la main, étêtés et éviscérés avec dextérité pour ne pas les abîmer. Les sardines sont frites comme autrefois (seule la friture d'huile préserve la finesse du goût). Le maquereau est cuisiné selon les recettes familiales au secret bien gardé. Les poissons sont alors prêts à être conditionnés. L'emboîtement est une opération délicate. Entièrement manuel, ce travail nécessite un bon coup d'oeil, des gestes précis et une solide expérience. Ce sont les femmes qui aujourd'hui comme hier s'acquittent de cette tâche. On peut alors sertir le couvercle et procéder à l'appertisation. 6 à 12 mois de stockage en entrepôt sont indispensables à l'affinage avant la mise en vente. La sardine à l'huile se bonifie avec l'âge. Le consommateur averti peut ainsi conserver jusqu'à six ans ces sardines traditionnelles dont les jolies boîtes à l'ancienne décoreront les étagères de la cuisine.

Parmi les conserveries de renom, citons notamment les conserveries Wenceslas Chancerelle à Douarnenez et l'entreprise Capitaine Cook à Plozévet qui fabriquent les sardines Label Rouge. Les établissements Courtin à Concarneau, fondés en 1903, commercialisent dans la boutique de Madame les conserves fabriquées par Monsieur suivant les recettes de la grand-mère tandis que la conserverie Gonidec à Concarneau produit sous la marque «Mouette d'Arvor» des séries millésimées. Enfin, Capitaine Cook à Clohars-Carnoët propose également des sardines de qualité.

Les circuits gourmands



La route touristique Prince de Bretagne

Prince de Bretagne a développé depuis 2000, un circuit de "visites gastronomiques" en Bretagne nord, sur la bande côtière qui va de la pointe de Brest à Saint-Malo en passant par Paimpol : c'est la route touristique Prince de Bretagne. Plus de 200 partenaires régionaux y sont associés : agriculteurs, restaurateurs, chambres d'hôtes, gîtes ruraux, points de vente et collectivités... qui invitent le public à la découverte des légumes frais de la région.

Informations complémentaires

tél 02 98 69 39 03, www.prince-de-bretagne.com

La route du légume

Le Pays du Léon est la principale zone légumière du Finistère. Oignons de Roscoff qui ont obtenu leur Appellation d'Origine Contrôlée, artichauts et autres choux fleurs poussent généreusement sur cette terre fertile poétiquement dénommée "Ceinture dorée".

Le Pays du Léon organise l'été des visites du marché au cadran de Saint-Pol-de-Léon, lieu de vente en direct des légumes de près de 3000 producteurs et du centre de conditionnement. Il propose également pour les groupes la visite d'une exploitation de production de légumes (oignons, mini-légumes...).

Informations complémentaires

tél 06 23 73 67 05



Les circuits gourmands



La route des Appellations d'Origine en Bretagne

Cette route permet de découvrir trois boissons mythiques du Finistère : le cidre AOP Cornouaille, le pommeau AOC et l'eau de vie de cidre.

Ces produits sont élaborés suivant des règles strictes à partir des meilleures pommes à cidre du terroir et subissent des tests de dégustation sévères, garantissant une qualité irréprochable. Cet itinéraire permet de visiter huit ateliers et découvrir ainsi les techniques d'élaboration de ce breuvage emblématique.

Informations complémentaires

CIDREF tél. 02 98 52 48 01

www.cidref.fr



Le chemin de la sardine

Le port de Douarnenez doit sa fortune à la sardine. "Le chemin de la sardine" vous permet de découvrir la ville à travers l'histoire sardinière de Douarnenez de l'époque gallo-romaine aux dernières mutations en passant par les presses à sardines et l'installation de conserveries au milieu du 19ème siècle. Dix-sept panneaux reliés entre eux par des clous en bronze vous mèneront du belvédère des Plomarc'h qui surplombe l'immense baie au port de Rosmeur et ses venelles en passant par l'ancienne mairie. Chacun d'entre eux raconte un épisode de la vie de la cité, de sa naissance à la révolution de la conserve, de la crise de la sardine aux révoltes des femmes. Une balade passionnante pour comprendre l'histoire de "la ville rouge". Un plan détaillé du circuit est disponible à l'office de tourisme du Pays de Douarnenez.

Informations complémentaires

Office de tourisme du Pays de Douarnenez

tél 02 98 92 13 35

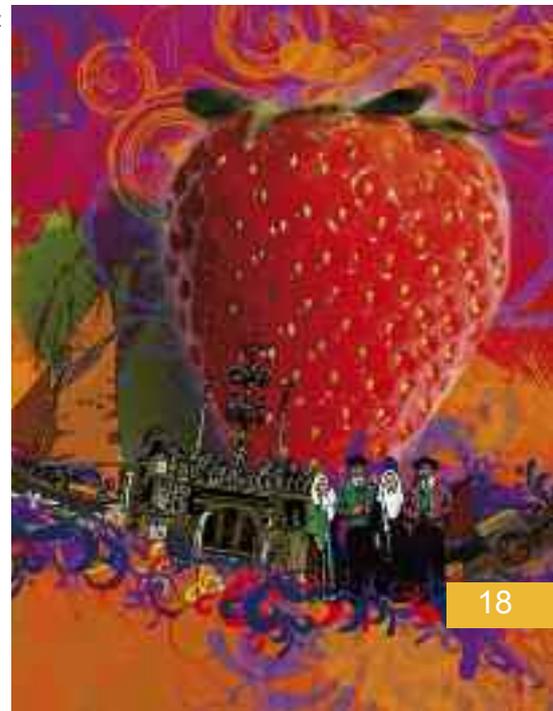
La route de la fraise de Plougastel

Ce circuit de trois heures débute avec la visite du Musée de la fraise et du patrimoine qui raconte l'histoire du fruit rouge qui a fait la renommée de la presqu'île de Plougastel-Daoulas depuis le 18^e siècle. Le musée présente également l'habitat traditionnel, le patrimoine maritime, les costumes, la cérémonie de l'arbre à pommes et les chapelles. La visite se poursuit par une dégustation de liqueurs de fraises avant de rejoindre une exploitation de fraises (hors-sol ou pleine terre), avec au programme la rencontre d'un producteur. Dégustation et possibilité d'achats de fraises sur place. Circuit proposé d'avril à novembre sur réservation.

Informations complémentaires

Circuit proposé d'avril à novembre, sur réservation.

Musée de la fraise - tél 02 98 40 21 18, www.musee-fraise.org



Les circuits gourmands



La route des algues et des goémoniers

Le Finistère est le premier département producteur national d'algues. Les principaux champs d'algues se situent dans le Nord-Finistère, des îles d'Ouessant et Molène jusqu'au Pays du Léon en passant par le Pays des Abers. Ici, la côte est bordée de fonds rocheux faiblement immergés et animés de forts courants qui favorisent le développement des algues. Les dunes de Sainte-Marguerite à Landéda, de Lampaul-Ploudalmézeau, de Saint-Pabu ou de Keremma sur la commune de Tréfléz étaient utilisées par les goémoniers pour sécher les algues récoltées. Les goémoniers livraient leur récolte sous forme de pain de soude (goémon brûlé et compacté) dans des fours que l'on peut encore voir, près de l'aber Ildut et sur la presqu'île Saint-Laurent à Porspoder notamment. Le Pays des Abers a mis en place une route des algues et des goémoniers qui permet de se promener dans des lieux où ont vécu et travaillé ces "paysans de la mer" et dans des sites qui vivent encore aujourd'hui de la récolte et de la transformation des algues. Le circuit débute à la maison des dunes de Keremma à Tréfléz, se poursuit par la visite de l'incontournable écomusée de Plouguerneau qui raconte le métier des goémoniers à travers les âges et la visite du village de Meneham à Kerlouan avec son four à soude et le petit port goémonier du Vill à Landéda, se prolonge plus à l'ouest vers le port de Lanildut, premier port de débarquement des algues en Europe.

La présentation des algues serait incomplète sans aborder la thalassothérapie (rappelons que le premier centre français fut créé à Roscoff en 1899), utilisation combinée des bienfaits du milieu marin avec le climat iodé, l'eau de mer et les algues.

Enfin, deux arrêts-shopping s'imposent chez Thalado et Algoplus à Roscoff qui proposent une ligne de cosmétiques marins et différents produits alimentaires.

Informations complémentaires

Thalado Roscoff tél 02 98 69 77 05, www.algopole.fr

Algoplus Roscoff tél 02 98 61 14 14, www.algoplus-roscoff.fr

Pays d'Iroise tél 02 98 84 28 65, Pays des Abers tél 02 98 89 78 44,

Pays du Léon tél 02 98 29 09 09



À la découverte des ports de pêche

Le Finistère, avec mille kilomètres de côtes, est le premier département français pour la pêche en mer. Une bonne raison pour visiter ses principaux ports et tout savoir sur cette activité économique importante pour le département, les types de poissons pêchés, les techniques utilisées ou l'organisation des ventes.

À tout seigneur tout honneur, le tour des ports commence par Le Guilvinec, le premier à avoir proposé des visites guidées avec le spectacle de l'arrivée des bateaux de pêche à partir de 16 heures, du haut de la terrasse panoramique, la visite guidée de la criée et celle d'Haliotika, "La Cité de la Pêche", unique en France. Le port de Loctudy mérite également une halte prolongée.

Parallèlement, les offices de tourisme de Penmarc'h, Loctudy, Plouhinec et Roscoff organisent la visite de leur criée en été tandis que Douarnenez et Concarneau proposent des visites guidées de leur port.

La route des ports-abris en Cap-Sizun permet également de découvrir des criques qui abritent quelques petites embarcations de pêche : celui de Bestrée, situé à une encablure de la Pointe du Raz, Grand Site de France, mérite le détour.

Certains ports d'intérêt patrimonial méritent également le détour tels que ceux de Lampaul sur l'île d'Ouessant, Le Fret, Lanildut, Camaret-sur-Mer, Audierne ou bien des îles de Batz, Molène ou Sein.

Enfin, tout séjour en Finistère serait incomplet sans un arrêt en fin de journée dans un port pour acheter son poisson directement avec les marins-pêcheurs comme au Conquet, à Plouguerneau avec les ligneurs de l'île Vierge, à Lesconil, Trévignon, Bélon, Brigneau, Le Pouldu ou encore Doëlan.

Informations complémentaires

Renseignements dans les Offices de tourisme et syndicats d'initiative

Haliotika - La Cité de la Pêche au Guilvinec

Tél 02 98 58 28 38, www.haliotika.com

À l'assaut des remparts à Concarneau

Tél 02 98 50 55 18

Les visites gourmandes



85 entreprises ouvrent leurs portes pour faire découvrir leurs meilleurs produits.

Informations complémentaires sur www.visitesentreprises29.com



Plusieurs musées permettent de comprendre l'histoire des meilleurs produits de la terre et de la mer. Un préambule indispensable avant de passer à table !

- Musée des Johnnies et de l'oignon de Roscoff, tél. 02 98 61 25 48
- Haliotika la cité de la pêche au Guilvinec, tél 02 98 58 28 38, www.haliotika.com
- La maison du pâté Hénaff à Pouldreuzic, tél 02 98 51 53 76, www.henaff.fr
- Le musée de la pêche à Concarneau, tél 02 98 87 10 20
- Le musée de la fraise et du patrimoine à Plougastel-Daoulas, tél 02 98 40 21 18 www.musee-fraise.org
- Le musée du cidre de Bretagne à Argol, tél 02 98 27 73 26 www.musee-cidre-bretagne.com
- Faïenceries HB Henriot à Quimper, tél 02 98 90 09 36, www.hb-henriot.com
- Musée de la faïence à Quimper, tél 02 98 90 12 72, www.quimper-faiences.com
- Musée de l'alambic à Quimper, tél 02 98 90 75 64
- Musée des goémoniers et de l'algue à Plouguerneau, tél 02 98 37 13 35 www.ecomusee-plouguerneau.fr
- Maison de l'algue à Lanildut, tél 02 98 48 12 88

Bretagne Terroirs

Cette structure organise des visites d'entreprises artisanales qui valorisent le "bon goût breton". Celles-ci se terminent par un goûter breton bien sympathique.

Informations complémentaires
Bretagne Terroirs - Tél 02 98 53 10 20 - 06 20 89 48 06, www.bretagneterroirs.com



À vos fourneaux



Apprendre à fabriquer du pain ou du beurre comme autrefois, s'initier à la cuisine aux algues ou maîtriser la cuisson du homard breton ou de la langoustine...

Voici un carnet d'adresses indispensables pour devenir un vrai cordon bleu.

- L'hôtel-restaurant de la butte à Plouider tél 02 98 25 40 54, www.labutte.fr
- Auberge de Bel Air à Brélès tél 02 98 04 36 01
- Restaurant L'Iroise à Audierne tél 02 98 70 15 80 www.restaurant-liroise.com
- Restaurant La coquille à Concarneau tél 02 98 97 08 52, www.lacoquille-concarneau.com
- Restaurant La cigale égarée à Quimperlé tél 02 98 39 15 53, www.lacigaleegaree.com
- Restaurant La Taupinière à Pont-Aven tél 02 98 06 03 12, www.la-taupiniere.com
- Restaurant L'Insolite à Douarnenez tél 02 98 92 00 02, www.lafrance-dz.com
- Certains propriétaires de Gîtes de France organisent des cours de cuisine tels que Monsieur Hamel, propriétaire des chambres d'hôtes Gîtes Ti Braz à Landrévarzec tél 02 29 40 13 93
- Pierrick Le Roux organise des cours sur la cuisine aux algues tél 02 98 07 90 05 ou 06 32 29 34 11, www.cuisineauxalgues.com ou www.lacuisinedepierrick.com
- Thalado à Roscoff
Apprendre à reconnaître les algues, découvrir leurs vertus et les meilleures façons de les cuisiner, c'est ce que propose Thalado qui organise également des sorties et des randonnées « Découverte des algues ». tél 02 98 69 77 05 www.algopole.fr
- « Découverte culinaire iodée » à Ouessant : journée de découverte-dégustation des algues et échange de recettes. De mars à octobre.
Rens. Office de Tourisme de Brest métropole. tél 02 98 44 41 00 ou www.kalon-eusa.com
- Amarys Découverte à Châteauneuf du Faou tél 02 98 73 24 59 ou 06 08 62 64 99 www.amarys-decouverte.com
- « Cuisinez comme un chef » à Fouesnant : stages de cuisine dans plusieurs restaurants de la commune. Renseignements à l'office de tourisme de Fouesnant les Glénan tél 02 98 51 18 88, www.tourisme-fouesnant.fr
- Université de la crêpe à St Jean Trolimon Stage autour de la crêpe tél 02 98 82 11 26

- Musée des vieux métiers vivants à Argol : animations sur la fabrication du pain, des crêpes, du beurre ou du cidre. tél 02 98 27 79 30
- « Paroles de pain » à Pont L'Abbé
Atelier de fabrication du pain pour les enfants pendant les vacances scolaires. Informations Monsieur Floc'h. tél. 02 98 87 37 92
- Fabrication de crêpes au Centre culturel de Loctudy tél 02 98 87 92 67
- Fabrication de pain au Moulin de Kériolet à Beuzec Cap Sizun. Association Cap sur les Moulins tél 02 98 70 04 09
- Les moulins de Kérouat à Commana
Fabrication artisanale du pain sous la conduite d'un professionnel (pétrissage manuel, utilisation du levain ; cuisson au feu de bois...) en Juillet et août
Apprendre les secrets de fabrication du kouign amann (cuisson au feu de bois) en Juillet et août tél 02 98 68 87 76 www.ecomusee-monts-arree.fr
- Marché couvert des halles de Landivisiau ; cours de cuisine bio, tél 02 98 72 70 42
- La cuisine de Domi à Santec tél 06 62 71 76 63, www.lacuisinededomi.fr



Les tables étoilées

Le Finistère est devenu en quelques années une étape majeure -voire incontournable- pour les fins gourmets. Les chefs finistériens élaborent une cuisine inventive, originale, ludique, poétique et pleine de saveurs... Une cuisine qui sait marier judicieusement les produits de la mer toute proche et de la terre... Une cuisine réinventée sans cesse par des chefs qui imaginent de nouvelles saveurs pour notre plus grande joie. Poussez la porte de l'une de ces tables... Plaisirs des papilles et des pupilles garantis !



Restaurant Patrick Jeffroy ★★

Carantec
L'Hôtel de Carantec***
Chef Patrick Jeffroy
2 étoiles au Guide Michelin
20, rue du Kélen
29660 Carantec
tél 02 98 67 00 47
patrick.jeffroy@wanadoo.fr
www.hoteldecarantec.com

L'Auberge des Glazicks ★★

Plomodiern
Chef Olivier Bellin
1 étoile au Guide Michelin
7 rue de la plage
29550 Plomodiern
tél 02 98 81 52 32
www.auberge-des-glazick.com

L'Armen ★

Brest
Chef Yvon Morvan
1 étoile au Guide Michelin
21 rue de Lyon
29200 Brest
tél 02 98 46 28 34
www.armen-restaurant.fr

Auberge des abers ★

Lannilis
Chef Jean-Luc Lhourre
1 étoile au Guide Michelin
5 place du Général Leclerc
29870 Lannilis
tél 02 98 04 00 29

L'auberge de Pen Ar Vir ★

Loctudy
Chef Arnaud Le Levier
1 étoile au Guide Michelin
rue Commandant Carfort
29750 Loctudy
tél 02 98 87 57 09

Hôtel***- restaurant Ar Men Du ★

Névez
Chefs Pierre-Yves Roué & Patrick Le Guen
1 étoile au Guide Michelin
47 rue des îles Raguénez Plage
29920 Névez
tél 02 98 06 84 22
www.men-du.com

Restaurant La Roseraie de Bel Air ★

Pluguffan
Chefs Louis Cornec & Lionel Hénaff
1 étoile au Guide Michelin
Avenue Mendès France
Impasse de la Boissière
29700 Pluguffan
tél 02 98 53 50 80
roseraie-de-bel-air@wanadoo.fr

La Taupinière ★

Pont-Aven
Chef Guy Guilloux
1 étoile au Guide Michelin
Croissant Saint-André
29930 Pont-Aven
tél 02 98 06 03 12
lataupiniere@wanadoo.fr
www.la-taupiniere.com

Le Moulin de Rosmadec ★

Pont-Aven
Chefs Franck et Frédérique Sébilleau
1 étoile au Guide Michelin
Venelle de Rosmadec
29930 Pont-Aven
tél 02 98 06 00 22
www.moulinderosmadec.com

Hôtel*** - Restaurant Le Temps de Vivre ★

Roscoff
Chef Jean-Yves Crenn
1 étoile au Guide Michelin
17 et 19, place de l'Eglise
29680 Roscoff
tél 02 98 61 27 28
contact@letempsdevivre.net
www.letempsdevivre.net

Le Yachtman ★

Roscoff
restaurant du Brittany
Relais et Châteaux ****
Chef Loïc Le Bail,
1 étoile au Guide Michelin
Boulevard Sainte Barbe
29680 Roscoff
tél 02 98 69 70 78
hotel.brittany@wanadoo.fr
www.hotel-brittany.com

Les groupements, labels et confréries



Groupement des restaurateurs Pointe Bretagne

Cette association regroupe une cinquantaine de restaurateurs finistériens qui ont à cœur de valoriser les produits du terroir breton et se sont engagés à dynamiser la profession et à promouvoir la restauration traditionnelle de qualité. L'association organise, en partenariat avec des entreprises et des producteurs locaux ou régionaux, deux manifestations qui valorisent le savoir-faire des meilleurs chefs finistériens : la « Saint-Yves » en mai et « Nos Restaurateurs ont du Talent » en octobre.

Informations complémentaires

CCI de Brest - Tél 02 98 00 38 79

www.restaurateurs-pointe-bretagne.com



Association des artisans fabriquant le véritable kouign-amann de Douarnenez

Elle a été créée par des artisans de Douarnenez autour d'un produit local et gastronomique qu'est le Kouign-amann de Douarnenez.

Cette pâtisserie a été inventée à Douarnenez en 1860. Un jour de forte affluence au magasin, le boulanger Yves-René Scordia a voulu approvisionner rapidement sa boutique.

Disposant de pâte à pain, de beurre et de sucre et maîtrisant certainement la technique de la pâte feuilletée, il réalise rapidement un gâteau feuilleté, gorgé de beurre et de sucre caramélisé. Un délice au léger goût de noisette sous une croûte dorée ! Le Kouign-amann était né !

Aujourd'hui ce gâteau est connu et consommé dans toute la Bretagne mais les "contrefaçons" sont nombreuses.

Afin de promouvoir et de protéger ce produit de qualité, 17 pâtisseries et boulangers-pâtisseries de Douarnenez décident de créer en novembre 1999 l'association des artisans fabriquant le véritable kouign-amann de Douarnenez.

Lors de votre prochain passage à Douarnenez, goûtez cette pâtisserie symbolique du savoir-faire des pâtisseries du goût de Douarnenez en sélectionnant bien entendu celles fabriquées par les "artisans fabriquant le véritable kouign-amann de Douarnenez" !

Informations complémentaires

Tél 02 98 92 37 24, <http://didier.lemasle.fr>

Les groupements, labels et confréries



La confrérie des Toqués de la Pomme de Terre

Nous avons tous un rapport amoureux avec la pomme de terre. On se souvient de la purée inimitable de grand-mère, de la "patate" en robe des champs accompagnée d'un morceau de beurre fondant et de beaucoup d'autres recettes inoubliables !

En Finistère, quatre des plus belles variétés de pommes de terre ont vu le jour à Châteauneuf du Faou. Elles ont pour nom Princesse Amandine, Chérie, Dolwen et Juliette et font l'objet de l'attention d'une confrérie un peu spéciale.

Initiée par Germicopa, la Confrérie des Toqués de la Pomme de Terre, unique en France, rassemble une trentaine de chefs cuisiniers reconnus pour la qualité de leur table dans la région Cornouaille. Réunis autour de cette passion pour la gastronomie et la pomme de terre, les chefs de la Confrérie rivalisent d'ingéniosité et de créativité pour mettre en valeur Princesse Amandine, Chérie, Dolwen et Juliette.

En purée, galette, frites, chips, vapeur, les restaurants des Toqués font la part belle à toutes les variations de la pomme de terre, et même un peu plus ! L'originalité de certaines recettes en étonnera plus d'un : Velouté de Princesse Amandine aux Saint Jacques et julienne de légumes, Millefeuille de Chérie au tartare de thon, Cornet de Dolwen des 4 saisons, Crème brûlée de Juliette... Oui, oui, les quatre favorites se plient aussi à toutes les préparations audacieuses !

Informations complémentaires

www.confrerietoques.canalblog.com

Tables et saveurs de Bretagne

Sept tables parmi les meilleures du Finistère adhèrent à cette association : le Yachtman à Roscoff, le Temps de vivre à Roscoff, l'Auberge des Glaziks à Plomodiern, la Roseraie de bel air à Pluguffan, le Moulin de Rosmadedec à Pont-Aven, la Taupinière à Pont-Aven et l'Ar Men Du à Névez.

Informations complémentaires

www.tablesaveursdebretagne.com

La confrérie de l'oignon

Syndicat de l'AOC de l'oignon à Saint-Pol-de-Léon.

Informations complémentaires

Robert Jézéquel, Tél 02 98 69 17 46

Les groupements, labels et confréries



Les restaurants du terroir

Ce label porté par la Fédération Régionale des Pays d'Accueil Touristique de Bretagne a pour objectif de faire découvrir et de promouvoir le patrimoine culinaire breton de manière originale, à travers une démarche qualité valorisant le travail des produits régionaux.

Véritables prescripteurs économiques et touristiques de la Bretagne, les Restaurateurs travaillent en partenariat avec les producteurs locaux. Ils s'engagent à vous faire connaître l'origine des produits travaillés.

Les Restaurants du Terroir répondent à une charte de qualité bien précise et sont sévèrement contrôlés par des auditeurs indépendants. 16 établissements détiennent ce label en Finistère.

Informations complémentaires

Tél 02 97 51 46 16, www.bienvenueaupays.fr

Produit en Bretagne

Produit en Bretagne est née de l'initiative de 4 entrepreneurs bretons : Jean-Claude Simon (Even), Claude Pujol (Leclerc), Jean Bannier (Crédit Mutuel de Bretagne) et Jean-Yves Chalm (Le Télégramme). Ils ont imaginé de créer un signe de reconnaissance des produits fabriqués en Bretagne à l'attention des consommateurs. Ces consommateurs étant aussi des habitants de la région, dont le souci était de trouver ou de préserver leur emploi. Cette problématique de l'emploi était particulièrement vraie en 1993 et elle a servi de ciment lors de la mise en place de la démarche.

Ses fondateurs ont choisi de créer une association Loi 1901, dont les membres seraient les entreprises ayant la volonté d'oeuvrer en commun pour le rayonnement de leur région.

Informations complémentaires

www.produitenbretagne.com



Les crêperies gourmandes

Impossible de séjourner en Finistère sans faire une halte dans une crêperie pour déguster de bonnes crêpes salées et sucrées, accompagnées d'une bolée de cidre !

Le Comité Régional du Tourisme de Bretagne et ses partenaires ont développé la démarche qualité Crêperies Gourmandes.

Ce label vous garantit des crêpes de qualité, faites sur place, à base de produits locaux et régionaux, pour découvrir les délices de la gastronomie bretonne.

26 crêperies détiennent ce label en Finistère.

Informations complémentaires

Tél 02 98 76 24 42, www.creperiesgourmandes.com

Les groupements, labels et confréries



Les tables et auberges de France

Une invitation à découvrir le meilleur du terroir finistérien de la petite auberge pittoresque à la table de prestige !

Vous apprécierez l'accueil, la cuisine, le talent de vrais professionnels soucieux de vous proposer toute la qualité du patrimoine culinaire de Bretagne.

Le label national des Tables & Auberges de France vous garantit un accueil de qualité et la mise en valeur des produits du terroir ainsi que des vins de régions différentes.

Les établissements labellisés Tables & Auberges de France sont présentés à travers quatre classements complémentaires :

- Table de Prestige (cuisine remarquable par sa qualité exceptionnelle)
- Table Gastronomique (cuisine faisant preuve d'inventivité et de créativité)
- Table de Terroir (cuisine régionale de qualité traditionnelle)
- Bistrot Gourmand (cuisine mettant en valeur des spécialités du pays).

7 établissements détiennent ce label en Finistère.

Informations complémentaires

www.tables-auberges.com



Les cafés de pays

Les Cafés de Pays sont des lieux conviviaux animés par des "gens du Pays" qui connaissent leur environnement et aiment en parler avec les habitués, comme avec les visiteurs de passage.

Le Café de Pays est un lieu de valorisation des produits du terroir.

Aussi, les boissons et les assiettes gourmandes (ou "Blizig") proposées par les Cafés de Pays sont choisies parmi les produits locaux et régionaux. Les cafetiers vous font découvrir les producteurs de proximité ou les entreprises régionales, en majorité artisanales. Au moment de la vente du produit, il peut vous renseigner sur l'origine des produits, les sites de production, les possibilités de visite.

En Bretagne, les Cafés de Pays veulent également promouvoir les richesses de la culture locale et régionale par l'organisation de rendez-vous culturels pour replacer le café au coeur de la vie locale et des dynamiques touristiques.

Les cafetiers sauront toujours vous orienter vers un spectacle ou un évènement organisé à proximité ou par les autres Cafés de Pays®, quand ils n'en produisent pas eux-mêmes, et tiennent une documentation touristique du pays à votre disposition. 4 établissements détiennent ce label en Finistère : "L'autre rive" à Berrien, "Le chemin de traverse" à Plouénan, "Le Tost D'an Dud" à Lopérec et "Lok'all" à Ploujean.

Informations complémentaires

bretagne@cafes-de-pays.com - www.bienvenueaupays.fr



La confrérie de l'artichaut

Cette association souhaite promouvoir l'artichaut en participant à diverses manifestations.

Informations complémentaires

tél 06 86 47 86 20

Les groupements, labels et confréries

Accueil Paysan



Accueil Paysan propose de découvrir le monde rural autrement : partager un art de vivre à la campagne au rythme des saisons, en découvrir les pratiques quotidiennes et les métiers, les vrais loisirs de la nature, la richesse de la flore et de la faune avec tous ceux qui, dans leur rapport particulier à la terre, oeuvrent à l'harmonie et à la diversité des campagnes dans le respect du patrimoine naturel et bâti. Les touristes sont accueillis avec simplicité et authenticité, dans des gîtes ou des chambres d'hôtes confortables labellisés Accueil Paysan, sur le lieu de l'activité rurale, dans le paysage familier des accueillants. Les hommes et les femmes d'Accueil Paysan parient sur la richesse des rencontres dans une campagne vivante! Les fins gourmets pourront également déguster les meilleurs produits du terroir.

Informations complémentaires

tél 09 61 27 53 18, www.accueil-paysan.com

Le cochon de Bretagne

En juillet 2010, un groupe d'éleveurs de Bretagne a souhaité valoriser son savoir-faire et a mis en place des pratiques d'élevage permettant de garantir aux consommateurs une gamme de produits de qualité supérieure dont l'origine est clairement déterminée. Ainsi était né « Le cochon de Bretagne, bien né, bien élevé ».

En 2008, l'ensemble de la production « Cochon de Bretagne » a obtenu une Certification de Conformité Produit délivrée par le Ministère de l'Agriculture. Ceci confirme le sérieux et le niveau qualitatif de notre production.

Informations complémentaires

tél 02 96 58 61 50



Bienvenue à la ferme

Le réseau Bienvenue à la ferme permet de découvrir et apprécier les meilleurs produits du terroir du Finistère. Un repas dans une ferme auberge, un goûter à la ferme ou l'achat de "produits à la ferme"... choisissez votre formule et bon appétit !

- Les fermes auberges : ici, vous dégusterez des repas traditionnels élaborés à partir de recettes du terroir où la majorité des produits servis provient de l'exploitation.
- Le goûter/casse croûte à la ferme : vous dégusterez à toute heure de la journée des produits issus de l'exploitation après avoir visité la ferme ou pratiqué une activité de loisirs.
- Les produits de la ferme : les agriculteurs vous proposent des produits issus directement de leur exploitation. Légumes, viandes, fromages et pains... à consommer sans modération !

Informations complémentaires

tél 02 98 41 27 62

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Les groupements, labels et confréries



La confrérie des Saveurs de l'Océan Atlantique

Cette confrérie a été créée le 28 avril 2001 au Guilvinec, 1er port de pêche artisanal français. Elle répond aux souhaits d'un groupe de défenseurs du patrimoine gustatif et gastronomique local. Ce patrimoine, repose sur la promotion de produits maritimes frais du Pays de Cornouaille, tels que le stipule la Charte de la Confrérie.

L'objectif était de regrouper autour d'un même courant les professionnels du monde de la pêche, les pêcheurs, les mareyeurs, les poissonniers, les restaurateurs, les gastronomes, les gourmets, les transformateurs des produits de la mer, toute personne amateur de crustacés, de poissons ou d'algues marine, ainsi que toute personne physique ou morale pouvant concourir aux buts de l'association en raison de sa compétence, de sa notoriété particulière ou de son savoir – faire.

La Confrérie, membre de l'Académie des Confréries Gastronomiques du Grand Duché de Bretagne, entend utiliser ses contacts et déplacements pour promouvoir sa région, les produits de la mer et les métiers qui s'y rapportent.

La Confrérie compte à ce jour 15 Grands Dignitaires et Gentes Dames, issu(e)s de tous horizons (Elus des comités des pêches, marin pêcheurs, commerçants, retraités, restaurateurs, etc.) qui s'engagent solennellement à défendre et promouvoir la Charte de la Confrérie. Ce sont les ambassadeurs de la région et de ses produits auprès des Confréries amies.

Informations complémentaires

www.saveursdeloceanatlantique.com



L'association des Ligneurs de la Pointe de Bretagne

Confrontés à la montée en puissance d'une aquaculture méditerranéenne inondant le marché de produits de médiocre qualité, une poignée de pêcheurs finistériens crée en 1993 l'Association des Ligneurs de la Pointe de Bretagne. Rapidement rejoints dans leur démarche par des pêcheurs de toute la Bretagne, ils décident d'estamper chaque poisson au moyen d'une étiquette précisant la technique utilisée, la ligne, l'origine géographique, la Pointe de Bretagne, et offrant aux opérateurs de la mise en marché, une chaîne de traçabilité unique dans le marché des produits de la pêche.

Armant de petites unités (le plus petit bateau mesure 4 mètres et le plus grand 12 mètres), ils pratiquent des sorties à la journée, le plus souvent seuls sur leur navire, et pêchent le bar, le lieu jaune, les dorades ou le merlan, en utilisant exclusivement les techniques de pêche traditionnelles, à la ligne et aux hameçons. Ils sont aujourd'hui un peu plus de 200 pêcheurs engagés dans cette démarche, et toujours aussi déterminés, ils militent ardemment pour la préservation d'un rapport de l'homme au milieu marin hérité d'une culture millénaire.

Répartis sur l'ensemble des côtes bretonnes depuis Saint-Brieuc dans les Côtes d'Armor jusqu'au Croisic en Loire Atlantique, ils identifient chaque année un peu plus de 500 000 poissons, pour un chiffre d'affaires global estimé à 10 millions d'euros.

Informations complémentaires

www.pointe-de-bretagne.fr

Les ligneurs de l'Île Vierge à Plouguerneau

Les Ligneurs de l'Île Vierge pratiquent une pêche à la ligne en haute mer, dans la plus pure tradition de la pêche côtière artisanale. Grâce à cette technique respectueuse de l'environnement, le consommateur a l'assurance de déguster des produits d'exception, tels que le bar ou le lieu jaune.

Informations complémentaires

tél 06 32 58 95 37, www.lesligneursdelilevierge.com



Les groupements, labels et confréries



L'association Aux Goûts Du Jour

L'association Aux Goûts Du Jour est une association bretonne née en janvier 2006 qui s'est fixée comme objectif :

- d'aider les enfants et les adultes à redécouvrir le "plaisir de bien manger"
- de contribuer à l'esprit critique du consommateur
- de sensibiliser les jeunes aux sciences de l'alimentation
- de valoriser les patrimoine alimentaire breton
- de permettre de découvrir l'organisation de nos filières alimentaires, du producteur au consommateur.

Elle anime :

- des ateliers scientifiques, ludiques et pédagogiques explorant divers aspects de notre alimentation pour les enfants.
- des ateliers ou soirées-débats pour les adultes.
- des journées à thèmes pour les familles.

Informations complémentaires

Emmeline Verriet Tél 06 69 16 07 14 ou Thomas Domalain Tél 06 72 03 11 27

www.association-alimentation.fr

L'association du Kig ha farz

Cette association qui regroupe les acteurs de la filière (restaurateurs, traiteurs, associations de producteurs, meuniers...) entend défendre et promouvoir la recette traditionnelle de ce plat nord finistérien réalisé à base de jarret de porc et de farine de sarrasin.

Informations complémentaires

Christiane Philipot tél 02 98 48 41 28



Auberges et Bistrots de France

L'association regroupe des hommes et des femmes de l'hôtellerie et de la restauration qui partagent les valeurs indissociables de ce métier : professionnalisme, simplicité, authenticité et générosité.

Qu'est ce qu'un restaurant "Auberges et Bistrots de France" ? C'est une bonne table ou un bon bistrot qui propose une cuisine traditionnelle ou inventive, riche de la diversité des terroirs et de leurs produits..

Qu'est ce qu'un hôtel "Auberges et Bistrots de France" ? C'est une belle maison qui privilégie un confort douillet, un esprit d'authenticité et un accueil chaleureux.

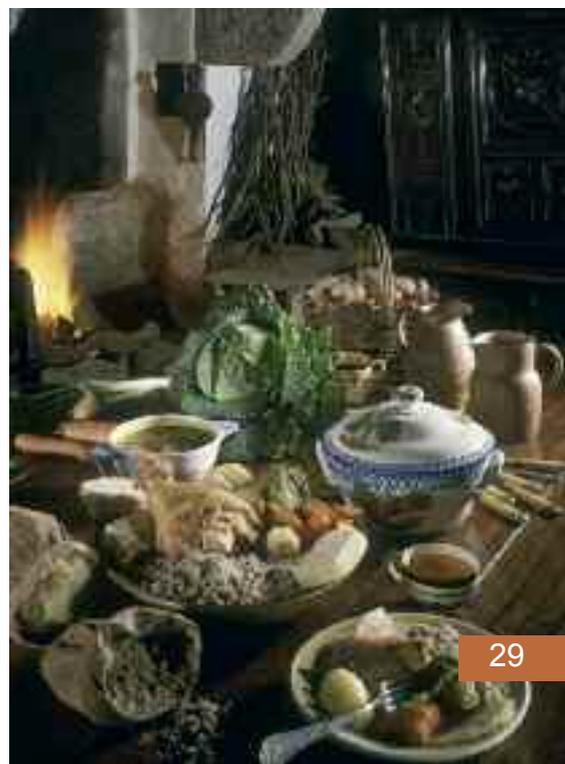
4 établissements détiennent ce label en Finistère : le Bistrot du bac à Sainte Marine, le Goyen à Audierne, l'Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu à Plougonvelin et l'Hôtel du centre à Roscoff.

Informations complémentaires

23 rue Rennequin - 75017 Paris

Tél 01 75 57 89 99

www.aubergesbistrots.com



Les groupements, labels et confréries



Les maîtres cuisiniers de France

Cette association regroupe plus de 300 chefs qui travaillent avec les meilleurs produits selon une charte rigoureuse. En Finistère, l'auberge du vieux puits à Lampaul-Plouarzel et l'Hôtel de la pointe du Cap-Coz à Fouesnant sont adhérents.

Informations complémentaires

tél 01 45 26 99 39

www.maitrescuisiniersdefrance.com



La Fédération de la crêperie

Cette fédération regroupe 32 crêperies parmi les meilleures du Finistère. Chaque année depuis 2009, un concours départemental récompense le meilleur crêpier du département.

Informations complémentaires

tél 02 98 95 72 55

Les livres à dévorer

■ Le guide agenda du gourmet breton 2011

Découvrez les ingrédients, les recettes, les livres de cuisine, les bonnes adresses et les trucs et astuces «made in Bretagne» par Clothilde Clément.

■ Une table ronde et des étoiles

Le journaliste culinaire rennais Olivier Marie révèle dans ce très beau livre, les personnalités de 31 chefs bretons et présente une sélection de leurs meilleures recettes. Édition Planète Rêvée.

■ Occasions gourmandes à l'ouest de la Cornouaille

Guide gratuit publié par l'Agence Ouest Cornouaille Développement ; disponible sur simple demande au 02 98 82 30 30 ou www.ouest-cornouaille.com

■ Carnet des Saveurs du Haut-Finistère

Pays du Léon Tél. 02 98 29 09 09 et au Pays de Morlaix tél 02 98 79 92 32

■ Le Pudlo Bretagne

Les restaurants gastronomiques, les bonnes petites tables, les commerces du goût... le meilleur de la gastronomie bretonne dans ce guide élaboré par Gilles Pudlowski, grand critique gastronomique

■ Comptoirs de lecture

Le guide des cafés-librairies en Bretagne

■ Plaisirs de Cuisine bretonne

Par Sonia Dupuis - Editions Le Télégramme

■ "Saveurs de Cornouaille", guide édité par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère tél 02 98 76 46 31

Savourez la Cornouaille gourmande et éveillez votre palet grâce au savoir faire de ses artisans. Poussez la porte de leurs entreprises et découvrez des spécialités authentiques et originales. Guide disponible auprès de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère et chez les artisans référencés

■ Les guides "Restaurants du terroir", "Tables et saveurs" et "Cafés de pays" sont disponibles au Comité régional du tourisme de Bretagne tél 02 99 28 44 30

■ Le guide du Groupement des restaurateurs Pointe Bretagne est disponible à la Chambre de commerce et d'industrie de Brest tél. 02 98 00 38 79

■ Le guide "Bienvenue à la ferme" est disponible à la Chambre d'agriculture du Finistère tél 02 98 52 49 49

