

SENSATION BRETAGNE

Coup de food sur le littoral breton



- DOSSIER DE PRESSE #3 2019 -

www.sensation-bretagne.com

Où perdre ses papilles sur le littoral breton ?



Sensation Bretagne vous fait voyager sur le littoral breton, retrouvez tous les instants de déconnexion sur les 25 stations balnéaires : Cancale, Dinard, Saint-Cast-le Guildo, Erquy, Pléneuf-Val-André, Binic-Etables-sur-Mer, Saint-Quay-Portrieux, Perros-Guirec, Trébeurden, Locquirec, Plougasnou, Carantec, Roscoff, Plouescat, Plouguerneau, Landéda-L'Aber Wrac'h, Camaret-sur-Mer, Crozon-Morgat, Le Guilvinec, Fouesnant-les-Glénan, Nevez-Port-Manec'h, Carnac, Arzon-Port du Croesty-Port Navalo, Damgan, Pénestin
www.sensation-bretagne.com

Chers journalistes, si vous souhaitez découvrir une ou plusieurs stations, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous puissions envisager votre venue dans les meilleures conditions.



Coup de food iodé

TOUTES LES FAÇONS D'AIGUISER SA FIBRE GOURMANDE



En Bretagne, le panier des saveurs déborde de surprises : huîtres, moules de bouchot, langoustines, ormeaux, kouign-amann, kouigns, crêpes, galettes ou même AOP oignon de Roscoff... Ces exquis agapes sont produites ou élaborées par des passionnés qui cultivent des savoir-faire séculaires et savent tirer profit de la nature généreuse que leur offre la mer, l'océan et la terre. Cette contrée épicurienne, où la pluie nappe parfois les terres au loin, on l'explore avec lenteur, on la hume sans modération, pour s'offrir un voyage gustatif au plus proche de la nature. Car ici comme dans notre assiette, le paysage se mange avec délectation.

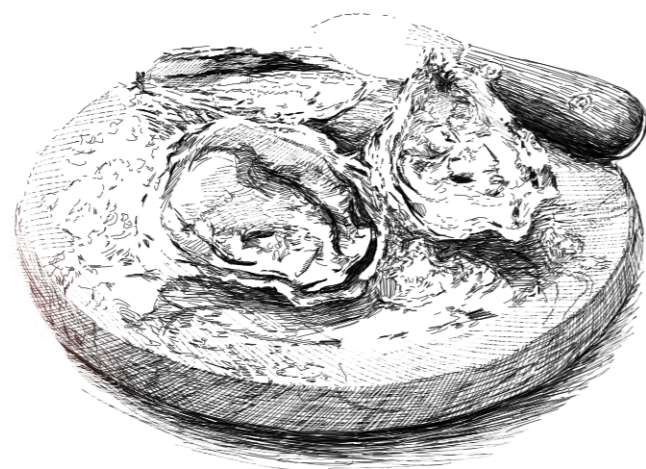
Le littoral breton est sans nul doute l'antichambre du Paradis pour les gourmands et palais aguerris. Les chefs d'ici aiment sublimer avec simplicité, et esprit raisonné, ces produits que l'on trouve à portée de main. De la mer à l'assiette, il n'y a qu'un trait... de génie culinaire !

Lors de cette escapade gourmande, libre à vous de se lécher les babines sans gêne, de manger avec les doigts, de saucer votre assiette plusieurs fois, d'exclamer bruyamment des *hmmmm* à répétition... Sur les stations Sensation Bretagne on ne passe pas à table, on y reste !

Vous reprendrez bien un peu d'iode ?!

aiRPur

Agence aiRPur
 Pascal Margueron & Lucile Etienne—de Clippeleir
 T. + 33 (0)3 81 57 13 29 - M. +33 (0)6 81 55 96 68
 pmargueron@agence-airpur.fr
 letienne@agence-airpur.fr



DÉLICES D'INITIÉS

Issus de la terre ou de la mer, le littoral breton et les étendues sauvages qui l'entourent, prodiguent des produits de caractère connus et reconnus. Petite mise en bouche en attendant de vous y retrouver !

Huître de Belon, toujours entre 2 eaux

NEVEZ – LAURENT PUBLIER

Laurent Publier est toujours prêt à partager les secrets de l'affinage de ses huîtres avec les visiteurs et l'histoire de son parc ostréicole depuis 3 générations. Son affinage spécifique entre deux eaux, donne ses lettres de noblesse à l'huître : entre mer et rivière, c'est la touche finale qui fait d'elle une reine. Le mélange d'eau douce et d'eau salée où réside un plus grand nombre de phytoplancton et d'algues microscopiques dont se nourrit l'huître, apporte plus de consistance en chair et surtout ce fameux goût noisette qui fait la réputation de la Belon.

Ouvert tous les jours sauf le lundi en juillet et août. D'avril à juin et en septembre : ouvert les vendredi soir, samedi midi et soir et le dimanche midi. À la Toussaint : ouvert uniquement le midi.

www.bretagne-cornouaille-ocean.com

Huître de Cancale vous sort de votre coquille

INGA SMYCZYNSKI D'OSTREIKA - CANCALE

Avec des marées d'une amplitude phénoménale, la baie de Cancale est un haut lieu de l'ostréiculture. Les huîtres creuses y grandissent dans des poches posées sur des tables. Elles apparaissent et disparaissent au gré des marées. Surnommée Gavroche par les marchands, Inga est facile à repérer avec sa casquette vissée sur la tête. Elle entraîne ses visiteurs sur les sillons tracés par les tracteurs au milieu des parcs ostréicoles, et aime à raconter plusieurs siècles d'histoire d'une activité qui a fait la réputation du port de Cancale. Elle apporte un regard féminin sur l'ostréiculture et met un point d'honneur au partage et à la transmission du savoir-faire.

NOUVEAUTÉ 2019

Barbecue d'huîtres

Inga propose également, sur réservation, la visite d'un chantier ostréicole avec option visite gourmande, pour goûter, en fin de visite, les huîtres au barbecue agrémentées d'une noisette de beurre Bordier aux algues.

Tarifs individuels : 9€/adulte - 5€/enfant entre 8 et 14 ans - Gratuit - 8 ans
Durée de la visite : 2 heures
www.sensation-bretagne.com



Les moules de Bouchot, l'or noir nacré du Morbihan

PÉNESTIN

En juillet, c'est le moment de savourer ce coquillage élevé sur des pieux qui a acquis, au rythme des marées, un goût sans pareil. Quand la mer se retire, les bouchots apparaissent, plantés dans le sable fin. Sur ces pieux en bois s'enroulent les serpentins de moules noires nacrées. Les bivalves poussent et se fortifient en affrontant le tourment des marées. Les moules de bouchot se distinguent par une chair abondante à la saveur explosive, délicieuse à partir de la mi-juillet, on la croise sur les étals jusqu'à l'entrée de l'hiver.

À faire !

Pour mieux comprendre ce coquillage à la chair abondante, Brigitte Métayer de l'association Mer et Nature, vous guidera dans les parcs à bouchots pour découvrir l'estran, la pêche à pied et la culture des moules.

Tarifs : adulte/5€, enfant/4 € - La visite dure environ 1h30.
www.labaule-guerande.com



L'Ormeau Bio, la truffe de mer

PLOUGUERNEAU – FRANCE HALIOTIS

Sa majesté l'ormeau, est un des mollusques symboliques de la Bretagne et l'un des plus savoureux. Cette incomparable perle culinaire sertie de nacre se cache sous les algues, fixée solidement à la roche grâce à son corps qui joue le rôle de ventouse, l'ormeau passerait presque inaperçu. Mais en regardant de plus près, vous découvrirez deux yeux curieux, d'un bleu pâle à faire chavirer les cœurs ! Depuis 2004 France Haliotis dans le Nord-Finistère l'élève aux algues fraîches cueillies dans des zones certifiées qui valent à la production de cette société d'être elle-même certifiée bio.

À faire !

Faites connaissance avec ce gastéropode lors de la visite de l'exploitation plouguernéenne et découvrez l'évolution de ce petit animal à coquille et des techniques d'élevage du naissain jusqu'à la taille adulte.

Durée de la visite 1h30. Gratuit
www.abalonebretagne.com



Saisissante Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

ERQUY

Elle fait la renommée du port d'Erquy, la coquille Saint-Jacques est un incontournable du 4^e port de pêche français. Pêchée de façon responsable et durable, avec des quotas bien précis et des temps de pêche très encadrés, on ne peut ainsi la déguster que d'avril à octobre.

À faire !

Fête de la Coquille Saint-Jacques - Avril 2020
Cette grande célébration attire les curieux et les gourmets sur deux jours de fête. On peut déguster la coquille sur le port, grillée, poêlée, en carpaccio, mais toujours très fraîche, à peine débarquée des bateaux. Profitez également de l'occasion pour découvrir le métier de marin pêcheur, d'un marché artisanal, de concerts et des produits de notre terroir.

www.fetedelacoquillestjacques.com



La langoustine, la demoiselle du Guilvinec

LE GUILVINEC

Sur le port, telle une parade colorée, le retour des chalutiers est très attendu par les visiteurs impatients et gourmands. À partir de 16h30, on se presse pour venir déguster sur le port la langoustine fraîchement pêchée. On la trouve toute l'année sur les étals mais c'est entre avril et octobre que la saison bat son plein. Premier port français en pêche artisanale, Le Guilvinec invite à découvrir les coulisses des marins-pêcheurs.



Pour les lève-tôt : assister à une criée à 5h30 du mat'

LE GUILVINEC

Levez-vous aux aurores pour la visite de la criée hauturière à 5h30 du matin ! Un guide vous fera la visite du centre et la soupe de poisson en guise de petit déjeuner est une vraie réussite ! Le forfait Pêcheur-criée hauturière comprend la visite de la criée, une dégustation de soupe de poisson et la visite guidée des expositions.

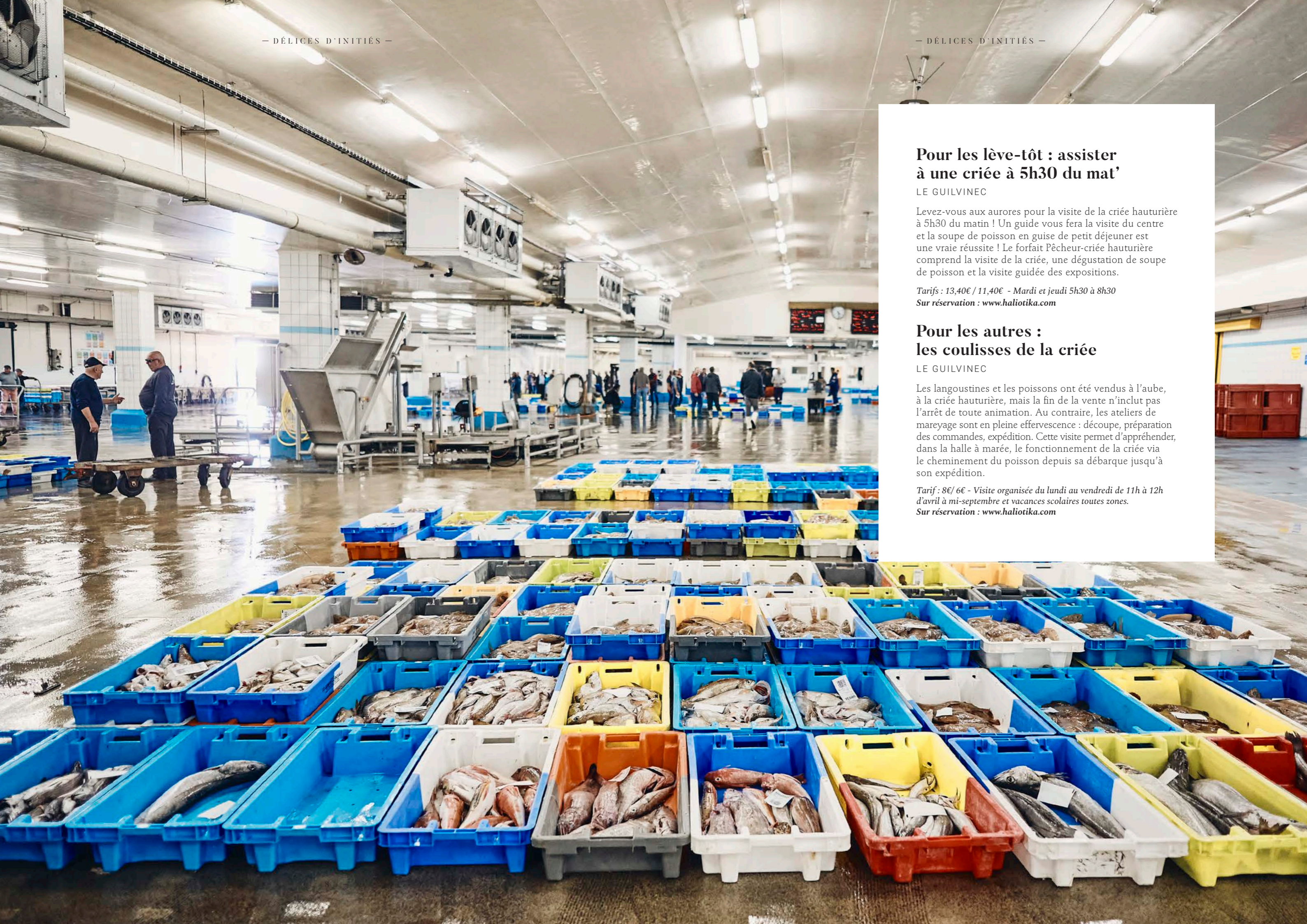
*Tarifs : 13,40€ / 11,40€ - Mardi et jeudi 5h30 à 8h30
Sur réservation : www.haliotika.com*

Pour les autres : les coulisses de la criée

LE GUILVINEC

Les langoustines et les poissons ont été vendus à l'aube, à la criée hauturière, mais la fin de la vente n'inclut pas l'arrêt de toute animation. Au contraire, les ateliers de mareyage sont en pleine effervescence : découpe, préparation des commandes, expédition. Cette visite permet d'appréhender, dans la halle à marée, le fonctionnement de la criée via le cheminement du poisson depuis sa débarque jusqu'à son expédition.

*Tarif : 8€/6€ - Visite organisée du lundi au vendredi de 11h à 12h d'avril à mi-septembre et vacances scolaires toutes zones.
Sur réservation : www.haliotika.com*





SAPIDES CURIOSITÉS

Éveiller ses papilles aux recettes d'antan, au bon fromage à l'air iodé et au vin vieilli en mer !

Vin corsaire, vieilli en mer

PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ

Rond, doux et parfumé, le vin de *Melle Sophie* obtient toutes ses nuances et subtilités grâce à une méthode bien singulière. Vieilli en mer, celui-ci trouve repos dans les profondeurs marines, lui permettant d'atténuer le tanin d'un vin trop jeune tout en lui conservant la fraîcheur des arômes. Expérience unique, que l'on soit amateur ou œnophile expérimenté.

www.facebook.com/Melle-Sophie

Fromager de bord de mer

PLÉNEUF-VAL-ANDRÉ

Entité rare sur les terres bretonnes, *La fromagerie du Vaumadec* façonne avec passion et savoir-faire ses fromages et glaces artisanales. Ce terroir, entre terre et mer, a donné naissance à d'alléchantes petites pépites lactées à l'image de la Tomme-du-Vaumadec, du Grand-Madec ou encore du Val-Doré.

<https://fromagerievaumadec.com>

Kig ha Farz, le Pot-au-feu breton

CARANTEC

Spécialité des côtes nord finistériennes, le *Kig ha Farz* fleurit bon les embruns marins tout en gardant les pieds sur terre. Littéralement « viande et farce », ce plat se compose d'une pâte de farine de blé noir, traditionnellement roulée dans une voile de bateau, accompagnée de légumes (carottes, choux, navets) et de viande. Proposé dans certains restaurants, la conserverie *La Chikolodenn* en a fait un de ses produits phares.

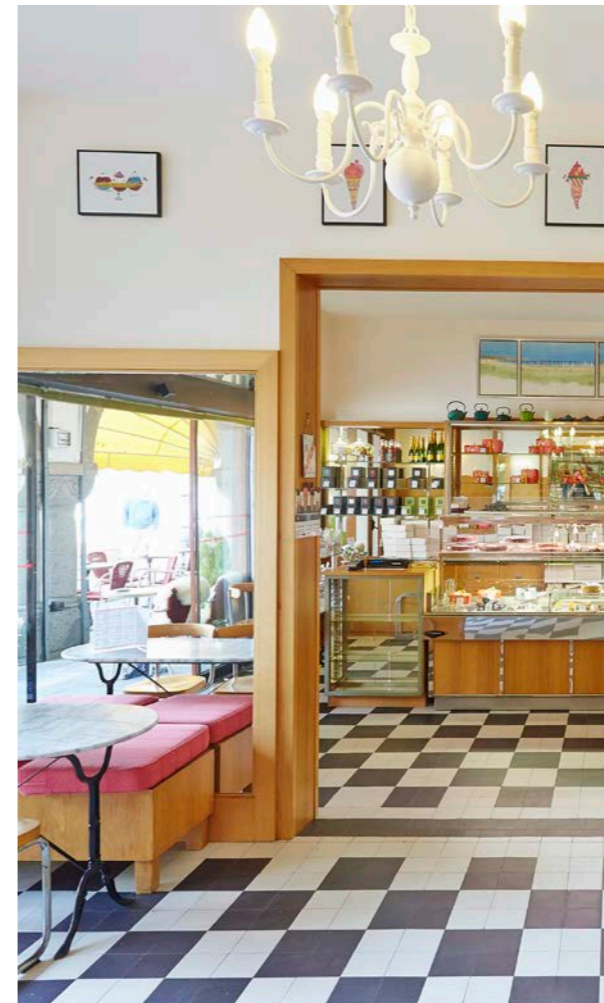
www.baiedemorlaix.bzh





LE ZÉRO CULPABILITÉ

Parfois sucrées, parfois craquantes ou moelleuses, les douceurs traditionnelles de Bretagne portent en elles la générosité et la gourmandise bretonne, touchant sans distinction à nos âmes d'enfants.



La Kouign, la Crêpe bigoudène

LE GUILVINEC

Excentricité du Pays Bigouden, la *kouign*, au nom évoquant le célèbre kouign-amann, n'a rien à lui envier. Galette épaisse et souple aux allures de pancake, elle est mitonnée à partir d'une pâte à crêpe sucrée à laquelle on incorpore de la levure de boulanger. Cuite sur le billig, elle se décline en version « aux pommes » ou se couvre de confiture et de caramel au beurre salé.

www.destination-paysbigouden.com

La Kouign-crêpe, histoires de crêpes

LANDÉDA-L'ABER WRAC'H

Création originale d'Olivier Lazennec, Maître Restaurateur Crêpier, le *P'tit Gazeck*, autrement connu sous le nom *kouign-crêpe*, est un alléchant cousin du kouign-amann. Croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, c'est un concentré de saveurs régionales à base de lait de ferme, de beurre de baratte, d'œufs, de sel et de farine de froment. À déguster chaude, cette petite gourmandise existe à la pomme, au chocolat, à la frangipane ou à l'orange.

Tarifs : 5€ le paquet de 6,
9€ la boîte de 10
www.abers-tourisme.com
www.histoire-de-crepes.com

Le Castin, plaisir décomplexé

SAINT-CAST-LE-GUILDO

Spécialité sucrée de la bucolique station familiale dont il tire son nom, le castin se déguste en toute légèreté à *La Belle Meunière*. Douceur à base de praliné, de meringue et de vanille, elle est la « Madeleine de Proust » des amoureux des côtes castines. Idéale pour une pause gourmande et bien méritée, elle est incontournable de cette station de caractère.

www.dinan-capfrehel.com



À TOUTES FAIMS UTILES

Déguster des huîtres, du poisson frais du jour ou des spécialités locales avec pour seule ligne d'horizon la mer et ses reflets mordorés est l'essence même du littoral breton et de ses meilleures tables. Entre chefs consacrés par le guide rouge 2019 et petites adresses gourmandes, l'heure est au festin.



DES NOUVELLES ÉTOILES DANS LE CIEL BRETON


Guide MICHELIN

La Table du Breizh Café

CANCALE

Sur le port de Cancale, à quelques pas du marché aux huîtres qui fait la réputation de la station, *La Table du Breizh Café* offre un voyage des sens qui mène jusqu'aux confins du pays du soleil levant. Mariage harmonieux des cuisines traditionnelles bretonne et japonaise, à l'image de la complémentarité du Ying et du Yang, le chef étoilé depuis 2013, Raphaël - Fumio Kudaka, relève l'ambitieux défi du mélange des cultures et des saveurs. Ici, la gastronomie nipponne s'inspire et se nourrit des produits bretons, créant une expérience unique dans un cadre épuré et raffiné.

www.breizhcafe.com


Guide MICHELIN

Restaurant « Côté Cuisine » Laëtitia et Stéphane Cosnier

CARNAC

En obtenant cette première étoile, *Côté Cuisine* replace Carnac sur la carte de la gastronomie française. Forcément dans les cuisines, ça sent bon les produits de la mer. En s'installant en 2012 dans le restaurant de l'hôtel *Lann Roz*, institution carnacoise, Laëtitia et Stéphane Cosnier proposent une cuisine parfumée et bien goûteuse, mettant en valeur les produits régionaux de la plus belle des manières. Laëtitia, chocolat-addict, s'est spécialisée dans les desserts, et aime parler de son incontournable « Croustillant au chocolat guanaja et praliné, crème glacée au café grillé ». Stéphane vante ses produits de saison et nous met l'eau à la bouche en parlant de ses recettes simples et gourmandes comme son « mimosa de tourteau et huîtres du Pôchou-fleur fumé et sarrasin ».

www.cotecuisine-carnac.fr



Restaurant « Le Pourquoi Pas » Julien Hennote

DINARD

Le Pourquoi Pas, c'est déjà une vue ouverte sur les flots face à Saint-Malo. Du nom du bateau du commandant Charcot, célèbre explorateur des zones polaires, ce restaurant marin invite à l'évasion gustative. Julien Hennote, capitaine de cuisine, de retour au pays breton, a fait ses classes dans de grandes maisons sur la côte d'Azur, en Luberon et à Deauville, et près de Rennes chez Etcheverry. Ses assiettes sont aussi bien terriennes que iodées. Les jeunes maquereaux marinés se laissent confire à l'huile de cèpes et au condiment de figues, les encornets sautés minute embrassent les gnocchis de pommes de terre, palourdes et andouilles. La philosophie de sa cuisine rejoint celle de l'esprit des lieux de l'hôtel Castelbrac qu'il résume en un mot : « la simplicité ». Derrière ce mot une grande exigence au niveau de la « qualité des produits » et du « circuit court ».

www.le-pourquoi-pas.com



Le Vioben, un abîme de saveurs

LANDÉDA-L'ABER WRAC'H

Sur le port de la station, dans une ambiance cosy et chaleureuse, *le Vioben* sert une cuisine délicate et recherchée. L'établissement propose les poissons et fruits de mer dans un cadre soigné et contemporain où le temps semble comme suspendu, pour laisser place au plaisir des sens.

www.vioben.com



Poisson d'avril !

LE GUILVINEC

À l'entrée du port du Guilvinec, idéalement situé pour admirer le ballet des chalutiers franchissant la limite du phare rouge et blanc de la rade, *Le Poisson d'Avril* est le lieu de rendez-vous des amoureux des richesses de la mer. Sa cuisine vivifiante et élaborée étonne les papilles, et s'adapte en fonction de la pêche côtière.

www.lepoissond'avril.fr

Une crêperie en or

PLOUGASNOU

Récompensée du titre de « meilleure crêpière 2019 », *Mad'moiselle Breizh* est le repère des amateurs de l'art subtile de la crêpe. Sous toutes ses formes, qu'elle soit sucrée ou salée celle-ci a trouvé ici son royaume. Entre les murs de l'établissement à la déco moderne, elle exprime toutes ses saveurs, au service d'une cuisine généreuse et familiale, inspirée des produits locaux.

À savourer sans modération !

www.baiedemorlaix.bzh



Bar à huîtres... Pause iodée

Faire une pause et se laisser aller à la contemplation face à la mer tout en dégustant des huîtres cultivées par les propriétaires des lieux.

3 spots incontournables :

- **Maison Legris** à Plouguerneau, des huîtres médaillées d'or au concours général agricole. www.huitres-legris.com

- **Atelier de l'huître** à Trébeurden, on déguste l'Île-Grandaise. www.atelierdelhuitre.com

- **Les Huîtres Cochenne** à Carnac ; nichées entre la Baie de Quiberon et le Golfe du Morbihan, dans l'ancien petit port de l'Anse du Pô, on se délecte de celles-ci sur place, devant des paysages à couper le souffle. www.leshuitrescochenne.fr

METS ENCORE...

Escapades pas comme les autres, le littoral breton vous offre sa mer et sa nature.



Balades iodées

CANCALE

Entre navigation et gastronomie, les balades iodées vous proposent une expérience unique à bord d'Ausquémé, voilier du patrimoine maritime breton. Jérôme le marin vous initie à la navigation traditionnelle à la voile et vous embarque pour un voyage culinaire autour des produits locaux et des épices, dans le cadre magique de la Baie du Mont-St-Michel. Plusieurs choix s'offrent à vous : l'Apéro Marin, le Pique-Nique du Capitaine ou le Barbecue Iodé.

www.baladesiodees.com

Flâneries ressourçantes autour des plantes comestibles

ARZON

Lors de cette sortie, avec Mélanie Chouan, guide *Escapade en Terre iodée*, vous apprendrez à identifier les plantes sauvages, du bord de mer ou du bord de chemin, grâce à ses différentes caractéristiques (port de la plante, forme des feuilles, couleur de la fleur...). Pour devenir un cueilleur averti, votre guide vous donnera toutes les clés pour reconnaître les plantes comestibles et/ou qui possèdent des vertus médicinales. Vous découvrirez de quelle façon elles peuvent agrémenter nos plats ou servir à la confection de remèdes. À la fin de la sortie, un livret sur les plantes sauvages vous sera offert.

*Durée : 1h30 - Tarif : 5 € / personne - Places limitées.
Réservation www.golfedumorbihan.bzh*



aiRPur

CONTACTS PRESSE

Agence aiRPur

Pascal Margueron & Lucile Etienne—de Clippeleir

T. +33 (0)3 81 57 13 29 - M. +33 (0)6 81 55 96 68

pmargueron@agence-airpur.fr - letienne@agence-airpur.fr

Rédaction : www.agence-airpur.fr

Conception graphique : www.midia14h.com

Crédits photos : Emmanuel Berthier, Le Vioben, Le Pourquoi Pas,
L. Gloaguen, Franck Hamel, Le coin des Gourmands, Alexandre
Lamoureux

