

Autour de Guerledan

Livret voyage du circuit - Version du 5 mai 2024



Table des matières

Information régionale	2
Morbihan.....	2
Finistère.....	3
Loire-Atlantique.....	6
Côtes-d'Armor.....	8
Carte du circuit	11
Programme du circuit	12
Jour 1.....	12
Jour 2.....	13
Jour 3.....	14
Fiches communes	17
Josselin.....	17
Lorient.....	18
Malestroit.....	20
Moncontour.....	21
Nantes.....	21
Questembert.....	23
Rocheft-en-Terre.....	23
Fiches balades	26
La vallée de l'Oust - Josselin.....	26
Questembert vélopromenade n°23.....	27
Vélopromenade n°24 Variante 17 km.....	28
Voie Verte Questembert-Malestroit.....	29
Activités de loisirs	31
Hébergement et restauration	32
Chambres d'hôtes.....	32
Locations de vacances.....	32
Campings.....	32
Hôtels.....	32



Conditions d'utilisation: Les informations contenues dans ce document sont indicatives, et doivent être reconsidérées pour la période de visite effective en fonction de la saison, des horaires d'ouverture, et du mode de transport. L'impression de ce document est autorisée dans le cadre d'un usage privé uniquement. Malgré le soin apporté au traitement des informations, France-Voyage.com ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité des informations mises à la disposition dans ce document. En conséquence, France-Voyage.com décline toute responsabilité pour toute imprécision ou omission portant sur ces informations. Les textes, images et photos contenus dans ce document sont protégés. Toute représentation, reproduction intégrale ou partielle sans consentement préalable est considérée comme illicite.



Information régionale

Morbihan



Situé dans la Bretagne Sud, le [Morbihan](#) offre un riche patrimoine, tant au niveau de ses paysages côtiers et maritimes, qu'au niveau de ses sites préhistoriques et de ses cités de caractère. Le département séduira également les amateurs de produits de la mer.

Les crêpes et galettes bretonnes

Les crêpes et galettes sont bien évidemment la grande spécialité de la région Bretagne. Les crêpes sont généralement composées de farine blanche, de sucre, de beurre, d'oeufs et de lait. Elles se dégustent à merveille avec tout ce qui est sucré comme la confiture, le miel, la glace, mais aussi avec du beurre salé... La crêpe beurre-sucre, par exemple, est vraiment délicieuse !

Les galettes, quant à elles, sont composées de farine de blé noir, d'oeufs, de beurre, de sel et d'eau et sont donc plutôt servies avec des préparations salées. La galette complète oeuf-jambon-fromage est un grand classique. Un vrai régal, surtout lorsqu'un bon cidre de la région l'accompagne !

Le far breton

Ce gâteau breton typique est composé de lait, de farine, d'oeufs, de sel, de sucre, de beurre salé et de pruneaux. Quel délice !

L'ostréiculture

L'activité phare du Golfe du Morbihan est l'ostréiculture avec une production annuelle de plus de 10 000 tonnes d'huîtres. La spécialité est l'huître plate, qui est originaire du Golfe du Morbihan, mais aussi l'huître creuse. Une route de l'huître permet de découvrir des exploitations ostréicoles.

Le caramel au beurre salé

Véritable star en Bretagne, le caramel au beurre salé aurait été inventé par un chocolatier de Quiberon, Henri Le Roux, en 1977. Le succès fut immédiat ! Il se pourrait cependant que cette friandise ait une origine beaucoup plus ancienne.

Ce caramel, en forme de carré durci ou de bonbon, est composé de beaucoup de sucre et d'eau, que l'on cuit à feu très vif, avant d'ajouter du beurre salé. Il est également possible, pour certaines recettes, d'ajouter du sel et de la crème fraîche. Le caramel au beurre salé existe également aujourd'hui sous la forme de sucettes ou encore en crème à tartiner, le salidou, idéale sur les crêpes ou les gaufres. Un délice que l'on apprécie tout particulièrement avec une tasse de thé ou de café à l'heure du goûter !

Le quatre-quarts

Existe-t-il un gâteau plus célèbre que le fameux quatre-quarts ? Originaire de Bretagne, ce dessert servi sur toutes les tables de France fait le bonheur des petits comme des grands depuis plusieurs générations déjà.

Si l'on ne connaît pas son origine, le quatre-quarts n'en reste pas moins une recette très appréciée et souvent déclinée. Son nom vient du fait qu'on utilise seulement quatre ingrédients pour la pâte: la farine, le sucre, le beurre et les œufs. Tous ces aliments sont répartis en quantité égale, chacun un quart de la part.

Aujourd'hui, il existe de nombreuses variantes du quatre-quarts, et il est possible d'ajouter selon les goûts, des zestes de citron, de la vanille, du chocolat ou encore du rhum. Il est très apprécié au goûter ou encore au petit-déjeuner, nature ou tartiné de miel ou de confiture.



Les niches de Quiberon

Petites sucettes cylindriques, les niches de Quiberon s'inspirent d'une friandise ancienne aujourd'hui disparue, le caramollet. Inventée en 1946 par Raymond Audebert, le fondateur de la confiserie La Maison d'Armorine, cette spécialité quiberonnaise est disponible en une cinquantaine de parfums différents. A l'origine, on les dégustait chaudes, et le défi était de leur donner une forme particulière avant qu'elles ne durcissent avec le froid.

Pour fabriquer les niches de Quiberon, on commence par faire fondre le sucre de canne avec le glucose, le beurre frais et le sel de Guérande. On ajoute ensuite du lait concentré pour les niches au caramel ou des essences naturelles pour les niches aux fruits, puis on fait chauffer le tout à 140°C avant de travailler le mélange manuellement sur une table bien froide et de l'étirer au crochet. Primée meilleur bonbon de France en 1946, cette douceur artisanale est de nos jours toujours aussi appréciée des vacanciers et amateurs de bonbons !

Le kouign-amann

Spécialité culinaire de la Bretagne par excellence, le kouign-amann est un dessert originaire de la ville de Douarnenez. On dit que ce gâteau a été inventé en 1860 par un boulanger de la ville, Yves-René Scordia.

Le kouign-amann, dont le nom veut dire gâteau et beurre en breton, se compose d'une pâte à pain que l'on recouvre d'un mélange beurre-sucre et qu'on replie en feuilletage. Après cuisson, on obtient ainsi un dessert à la texture fondante à l'intérieur et croustillante et caramélisée à l'extérieur. Si le tout est très calorique, il n'en est pas moins délicieux !

Ce gâteau breton, très apprécié avec un verre de cidre, a aujourd'hui séduit le monde entier, des Etats-Unis au Japon. Pour protéger leur recette d'origine, les boulangers de Douarnenez ont même créé l'Association des Artisans Fabriquant le Kouign-Amann à Douarnenez, gage de grande qualité.

Aujourd'hui, ce dessert se décline en différents parfums, comme le chocolat, la pomme, le rhum ou encore les fruits rouges.

L'andouille de Guémené

L'andouille de Guémené se différencie des autres par ses gros intestins de porc enroulés les uns sur les autres et marinés dans une saumure, qu'on met ensuite dans une baudruche de bœuf. Cette charcuterie est ensuite égouttée puis fumée au bois de chêne ou de hêtre, avant d'être suspendue pendant plusieurs semaines.

De couleur brune, l'andouille de Guémené peut être mangée froide en entrée avec une tranche de pain beurré ou de la salade verte, ou encore chaude avec une bonne purée de pommes de terre. En général, on apprécie de la déguster accompagnée d'une bolée de cidre brut de Bretagne.

L'andouille de Guémené connaît un fort succès depuis le XVIII^e siècle, et elle est célébrée chaque année le dernier dimanche du mois d'août, à Guémené-sur-Scorff, au moment du pardon de Notre-Dame-de-la-Fosse. C'est l'occasion d'assister à la fête de l'andouille organisée par la confrérie des Goustiers de l'andouille de Guémené.

Finistère



Totalisant 795 kilomètres de côtes, le [Finistère](#) a tous les atouts pour séduire les amoureux de paysages côtiers et de falaises sauvages. C'est ici, entre les îles de Sein et d'Ouessant, que la mer d'Iroise marque la transition entre l'océan Atlantique et la Manche. Doté de belles plages de sable, le littoral de la Manche est propice aux baignades. L'intérieur du Finistère offre également de belles découvertes, avec la présence de ses sites naturels comme les monts d'Arrée ou encore les Montagnes Noires, et son riche patrimoine religieux, les enclos paroissiaux.



Gastronomie

Le homard breton

Bleu foncé naturellement, le homard breton est également appelé le homard bleu. Il ne prend sa couleur rouge orangée caractéristique qu'au moment de la cuisson à l'eau bouillante. Il s'agit en réalité du homard européen, en opposition à son voisin américain qui est principalement pêché en océan Atlantique, dans les fonds rocheux. En général, il est capturé au casier appâté, et on peut le pêcher tout le long de l'année.

Le homard breton connaît une production importante, avec environ 400 à 500 tonnes pêchées par an. Cet habitant de la mer peut être dégusté chaud ou froid, grillé, braisé ou encore poché. C'est également un délice avec une simple mayonnaise.

Un vin blanc bien frais se mariera parfaitement avec ce prince des mers.

Les crêpes et galettes bretonnes

Les crêpes et galettes sont bien évidemment la grande spécialité de la région Bretagne. Les crêpes sont généralement composées de farine blanche, de sucre, de beurre, d'œufs et de lait. Elles se dégustent à merveille avec tout ce qui est sucré comme la confiture, le miel, la glace, mais aussi avec du beurre salé... La crêpe beurre-sucre, par exemple, est vraiment délicieuse !

Les galettes, quant à elles, sont composées de farine de blé noir, d'œufs, de beurre, de sel et d'eau et sont donc plutôt servies avec des préparations salées. La galette complète œuf-jambon-fromage est un grand classique. Un vrai régal, surtout lorsqu'un bon cidre de la région l'accompagne !

Les biscuits bretons

Les biscuits bretons sont une véritable institution en Bretagne ! Il en existe de différentes sortes mais quatre se démarquent. C'est le cas de la galette bretonne, originaire de Pont-Aven, qui est le biscuit breton le plus célèbre. Elle se compose de farine de blé, de beurre, de sucre et d'œufs. Ce sablé, rond et croquant, est très apprécié en dessert ou au goûter avec un verre de cidre.

Le gâteau breton est également fameux. Il s'agit d'un gros biscuit rond dense avec une croûte dorée. Pour le confectionner, on utilise du beurre de baratte demi-sel, du sucre, de la farine et du jaune d'œuf. Il existe des variantes au rhum, à la bergamote ou encore aux fruits rouges.

Le palet breton, épais biscuit sec à la pâte brisée est l'un des plus connus. Il se compose de beurre demi-sel, de farine, de sucre, d'œufs et de vanille, et son nom vient du jeu de palets bretons dont les éléments sont de la forme de ce biscuit.

Enfin, le craquelin, petit pain creux, sec et léger, fait le bonheur des habitants de la région de Saint-Malo. En forme d'écuelle, ce biscuit se compose de farine, d'œufs et de lait. Survivance des échaudés du Moyen Âge, il s'agit d'une sorte de biscotte bretonne très appréciée au goûter ou au petit-déjeuner avec du beurre demi-sel, de la confiture ou du miel.

Le far breton

Ce gâteau breton typique est composé de lait, de farine, d'œufs, de sel, de sucre, de beurre salé et de pruneaux. Quel délice !

Le cidre de Cornouaille

La Cornouaille, région située au sud du Finistère, est réputée pour son cidre de grande qualité, élaboré avec les meilleures pommes à cidre. Bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), le cidre Cornouaille est produit sur 38 communes.

La route du cidre de Cornouaille est un itinéraire incontournable pour qui souhaite visiter les différentes cidreries et prendre connaissance des techniques de fabrication. A Fouesnant, une fête des Pommiers est organisée au mois de juillet.



Les huîtres de Bretagne

Réputées un peu partout dans le monde, les huîtres de Bretagne sont surtout appréciées pour leur saveur iodée et leur très grande qualité gustative. Elles font le délice de la région depuis déjà plusieurs millénaires. Le berceau de l'ostréiculture bretonne se trouve ainsi en Bretagne sud, avec notamment l'huître du Morbihan.

On compte plusieurs espèces élevées en milieu naturel, comme celles de la baie de Saint-Brieuc, qui sont riches en iode et en protéines, et pauvres en calories. Les huîtres de la baie de Quiberon sont également réputées depuis le XIX^e siècle. Ce sont des huîtres plates et creuses, fondantes en bouche.

On apprécie également l'huître armoricaine ou Belon, une huître plate assez fragile mais au bon goût de noisette. On la retrouve sur de nombreux étals de poissonniers.

Cuite ou crue, l'huître de Bretagne peut se manger avec une simple sauce vinaigrette aux échalotes, ou encore gratinée. Dans tous les cas, on l'apprécie beaucoup avec un petit vin blanc bien frais.

L'oignon rosé de Roscoff

Originaire du littoral nord du Finistère, l'oignon rosé de Roscoff vient de l'espèce *Allium cepa*. Si aujourd'hui on l'appelle "de Roscoff", c'est parce que pendant longtemps, la ville a été le seul port d'exploitation de cet aliment vers la Grande-Bretagne. Récolté entre juillet et septembre, il bénéficie aujourd'hui d'une AOC et d'une AOP. Aussi bon cuit que cru, l'oignon rosé de Roscoff a un goût inimitable, parfumé, mais pas trop fort en bouche.

Riche en vitamine C, l'oignon rosé de Roscoff est particulièrement bon pour la santé, apportant une grande part des besoins de ce nutriment. De plus, il aurait des vertus antioxydantes, et aurait un effet protecteur contre certaines maladies.

Chaque mois d'août, la ville organise une fête de l'oignon avec différentes animations. Il est également possible de découvrir toute l'année la maison des Johnnies et de l'Oignon de Roscoff installée dans une ancienne ferme. Elle retrace l'histoire de la culture de l'oignon et des marchands d'oignons, les Johnnies, qui allaient chaque été en Grande-Bretagne pour vendre leur production en porte-à-porte.

Le quatre-quarts

Existe-t-il un gâteau plus célèbre que le fameux quatre-quarts ? Originaire de Bretagne, ce dessert servi sur toutes les tables de France fait le bonheur des petits comme des grands depuis plusieurs générations déjà.

Si l'on ne connaît pas son origine, le quatre-quarts n'en reste pas moins une recette très appréciée et souvent déclinée. Son nom vient du fait qu'on utilise seulement quatre ingrédients pour la pâte: la farine, le sucre, le beurre et les œufs. Tous ces aliments sont répartis en quantité égale, chacun un quart de la part.

Aujourd'hui, il existe de nombreuses variantes du quatre-quarts, et il est possible d'ajouter selon les goûts, des zestes de citron, de la vanille, du chocolat ou encore du rhum. Il est très apprécié au goûter ou encore au petit-déjeuner, nature ou tartiné de miel ou de confiture.

La cotriade

La cotriade est une soupe de poissons originaire de la Bretagne maritime et voisine de la chaudière. On en trouve plusieurs variantes dans la région, mais le point commun est toujours une base à partir d'un mélange de poissons frais, comme des merlus, des rougets, des maquereaux ou encore des sardines. A cela, on ajoute des pommes de terre, des oignons et de la vinaigrette ! Ce dernier ingrédient peut surprendre, mais autrefois on faisait ce plat avec des herbes du rivage et de l'eau de mer. Afin d'atténuer l'acuité du sel, il était donc nécessaire d'ajouter cette vinaigrette.

Autrefois, les pêcheurs faisaient la cotriade à bord ou sur le quai, avec les invendus du jour. C'est la raison pour laquelle on peut trouver différentes sortes de poissons dans cette soupe onctueuse. En général, elle est servie avec des croûtons aillés afin de faire un plat complet.

On considère que plus la liste de poissons est longue, plus la cotriade est raffinée ! Cependant, pour la réussir, il est important de respecter le temps de cuisson de chaque poisson, en les ajoutant au fur et à mesure.



Le kouign-amann

Spécialité culinaire de la Bretagne par excellence, le kouign-amann est un dessert originaire de la ville de Douarnenez. On dit que ce gâteau a été inventé en 1860 par un boulanger de la ville, Yves-René Scordia.

Le kouign-amann, dont le nom veut dire gâteau et beurre en breton, se compose d'une pâte à pain que l'on recouvre d'un mélange beurre-sucre et qu'on replie en feuilletage. Après cuisson, on obtient ainsi un dessert à la texture fondante à l'intérieur et croustillante et caramélisée à l'extérieur. Si le tout est très calorique, il n'en est pas moins délicieux !

Ce gâteau breton, très apprécié avec un verre de cidre, a aujourd'hui séduit le monde entier, des Etats-Unis au Japon. Pour protéger leur recette d'origine, les boulangers de Douarnenez ont même créé l'Association des Artisans Fabriquant le Kouign-Amann à Douarnenez, gage de grande qualité.

Aujourd'hui, ce dessert se décline en différents parfums, comme le chocolat, la pomme, le rhum ou encore les fruits rouges.

La fraise de Plougastel

Réputée, la fraise de Plougastel est en général une gariguette, un fruit allongé et d'excellente qualité gustative, une valeta, une elsanta ou encore une darline. Elle trouve son origine en Bretagne dès le XVIII^e siècle, grâce à un ingénieur de la marine, nommé Amédée-François Frézier, qui rapporta du Chili cinq pieds qu'il planta dans le jardin botanique de Brest.

Riche en vitamine C, la fraise de Plougastel s'apprécie telle quelle, avec un peu sucre, de la chantilly, en tarte ou encore en confiture. Un délice !

Dans la ville de Plougastel-Daoulas, un musée de la Fraise et du Patrimoine retrace l'histoire de ce fruit sucré tant apprécié, du XVIII^e siècle à nos jours. Une fête des fraises est également organisée chaque deuxième dimanche de juin. On peut y admirer des défilés en costumes traditionnels, une danse des Mille, ou encore déguster la fameuse fraise de Plougastel pour les plus gourmands.

Le chouchen

Le chouchen est une boisson alcoolisée qui consiste en la version bretonne de l'hydromel du Moyen Âge. Si ce dernier consiste en une fermentation de miel dans l'eau, en Bretagne on utilise plutôt du jus de pommes fraîchement pressées. En général, il faut un tiers de volume en miel pour que le chouchen atteigne le bon degré, soit, 12 à 15°.

Généralement, on laisse le chouchen vieillir pendant un an minimum, afin qu'il atteigne toute sa saveur et qu'il dégage tous ses arômes de miel et de pomme. Il est traditionnellement servi bien frais, mais sans glaçons, en apéritif ou encore en digestif. Il peut également être utilisé en cuisine pour accompagner le foie gras, le melon ou encore les fruits de mer, mets très appréciés en Bretagne.

Tout comme le cidre, il est généralement présent à toutes les réunions de famille et autres fêtes de village en Bretagne, et il s'agit d'un alcool incontournable lorsque l'on passe dans la région.

Le kig ha farz

Sorte de pot-au-feu à la bretonne, le kig ha farz est originaire du Léon, à l'ouest de Morlaix et au nord de Brest. En breton, son nom signifie viande et far. Si l'on ne connaît pas sa date de création, on note des références à ce plat très apprécié en Bretagne dès 1732.

Pour réaliser un kig ha farz, on utilise une pâte à base de blé noir cuite dans un sac spécialement conçu à cet effet, que l'on plonge dans un bouillon de bœuf et de jarret de porc salé. On y ajoute également des carottes et du chou. Cette pâte est particulièrement appréciée en morceaux avec une sauce à base de beurre salé, d'échalotes et d'oignons. Il existe une variante du kig ha farz noir à base de farine de blé, qu'on appelle kig ha farz blanc.

Une confrérie du kig ha farz a été créée à Landerneau, dans le but de promouvoir ce plat dans toute la France.



Loire-Atlantique



Gastronomie

La Loire-Atlantique présente un merveilleux littoral, alternant plages de sable, criques sauvages, côtes rocheuses et stations balnéaires réputées. Ce département propose bien d'autres atouts à ses visiteurs. La ville d'Art et d'Histoire de Nantes alliant patrimoine et dynamisme, les célèbres marais salants de Guérande qui sont un lieu de prédilection pour les oiseaux, les canaux et les adorables chaumières de Brière, les ports de pêche pittoresques à souhait ou encore le vignoble nantais ont de quoi satisfaire les goûts les plus variés.

Le Petit Beurre

Qui ne connaît pas le célèbre Petit Beurre ? Ce biscuit sablé inventé en 1886 par Louis Lefèvre-Utile dans sa manufacture nantaise est l'un des fleurons de la marque LU.

Composé de farine, de beurre, de sucre, de lait, de sel, de poudre à lever et d'arôme, le Petit Beurre se présente sous la forme d'un biscuit rectangulaire aux bords découpés, reconnaissable à ses 4 "oreilles" et ses 48 "dents". Produit-phare de la marque, le Petit Beurre est aujourd'hui également proposé dans une version aux pépites de chocolat.

Le Petit Beurre est très apprécié pour son croustillant et son agréable goût de beurre et de grillé. Il se mange sans faim à toute heure de la journée, avec un verre de lait, un chocolat chaud ou encore un café.

Le sel de Guérande

Riche en oligo-éléments, le sel de Guérande provient des marais salants de la presqu'île guérandaise. C'est entre juin et septembre que les paludiers y récoltent le gros sel et la célèbre fleur de sel, si réputée pour son goût incomparable.

La fouace nantaise

Créée au XIX^e siècle par des viticulteurs de La Haie-Fouassière, une bourgade située à proximité de Nantes, la fouace nantaise était traditionnellement dégustée à Pâques, ce qui était l'occasion pour les parrains et les marraines d'en offrir à leurs filleuls.

Cette douceur en forme d'étoile à six branches se compose d'une pâte sucrée à base de farine, de beurre, de lait, de sucre, et parfois d'eau-de-vie locale. Si elle est consommée toute l'année à La Haie-Fouassière, sa principale zone de production, elle n'est généralement préparée qu'au moment du vin nouveau à Nantes et son vignoble. On l'apprécie nature ou avec de la confiture, au petit-déjeuner ou encore au goûter.

Cette fameuse spécialité est célébrée chaque année au moment de la fête de la fouace qui a lieu en octobre à La Haie-Fouassière.

Le Muscadet

Le Muscadet est un vin blanc frais et léger issu du cépage Melon de Bourgogne. Ce vin se décline en quatre appellations: Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Coteaux de la Loire, et Muscadet Côtes de Grandlieu. Le Muscadet, qui peut être servi à l'apéritif, accompagne à merveille les poissons.

Le boudin de Vertou

Le boudin de Vertou est originaire de la ville du même nom située près de Nantes. Autrefois cette localité fut aussi appelée Vertou-les-Boudins, surnom donné par Napoléon III lui-même. Ce dernier, qui s'était fait un jour servir cette charcuterie par l'un de ses ministres, Busson-Billot, apprécia tout de suite ce boudin, au point de se faire livrer un colis toutes les semaines. Qu'il soit noir ou blanc, le boudin de Vertou se déguste froid ou chaud, accompagné d'un verre de vin rouge du Val de Loire ou des Côtes du Rhône.



Le curé nantais

Également appelé fromage du curé, le curé nantais est une marque commerciale fromagère de Pornic. La recette a été apportée au XIX^e siècle à Pierre Hivert, un agriculteur de Saint-Julien-de-Concelles, par un curé de passage. Il s'appelait à l'origine le régal des gourmets et était de forme carrée. Aujourd'hui, on le trouve également en rond.

Fabriqué avec du lait cru de vache et constitué d'une pâte pressée non cuite, le curé nantais offre une légère saveur de lard fumé ainsi qu'un final épicé. Sa pâte souple est parsemée de tous petits trous et sa croûte peut être d'une couleur rose ou orange. Il bénéficie d'un affinage en cave fraîche et humide sur des planches d'épicéa.

Ce fromage à pâte crémeuse, qui peut se conserver un mois, se déguste généralement avec un vin blanc local comme un muscadet ou encore un pinot noir.

Le gâteau nantais

Très lié au passé commercial colonial de la ville de Nantes, le gâteau nantais a été inventé au XIX^e siècle par un maître fouacier nantais. A cette époque, il était considéré comme un dessert haut de gamme servi dans les salons, en raison de ses ingrédients particulièrement luxueux.

Le gâteau nantais est une douceur ronde nappée d'un glaçage blanc au rhum. Son délicieux biscuit moelleux, qui se compose de farine, de sucre, d'œufs, de beurre et de poudre d'amandes, est imbibé de rhum des Antilles, ce qui lui confère une texture fondante et particulièrement parfumée.

Afin de bénéficier de toutes les saveurs de cette recette, il est conseillé de déguster le gâteau nantais un ou deux jours après sa conception.

Les rigolettes et berlingots nantais

Grandes spécialités de la ville de Nantes, les rigolettes et les berlingots sont encore produits aujourd'hui de manière principalement artisanale.

La rigolette est une confiserie légèrement croquante composée d'une coque de sucre cuit avec un cœur de marmelade de fruit. Elle a été inventée par un épicier, Charles Bohu, en 1902, qui donne alors le nom de sa chatte à sa nouvelle création. Toujours fabriqué de manière artisanale, ce petit rectangle aux bouts arrondis est toujours disponible dans ses cinq arômes d'origine: ananas, cassis, citron, framboise et mandarine.

Le berlingot nantais est quant à lui une friandise de forme tétraédrique et bombée qui se décline dans différentes couleurs comme le rouge, le vert ou le jaune, et en différents parfums comme le citron, la framboise, le cassis, l'orange ou encore la menthe. Rapportée d'Italie au début du XIX^e siècle par Mme Couët, cantinière des armées du Consulat et de l'Empire, cette recette, composée de sucre cuit auquel on ajoute un arôme, est ensuite malaxée à la main puis étirée sous forme de boudin avant d'être découpée en berlingots.

Côtes-d'Armor



Réputé pour la beauté de ses paysages, le département des [Côtes-d'Armor](#) l'est aussi pour ses villes et cités de caractère. C'est ainsi que l'on découvre les célèbres côtes de granit rose et d'Emeraude, de vraies merveilles, mais aussi des villes chargées d'histoire comme Dinan, Lannion, Tréguier, Moncontour...

Les crêpes et galettes bretonnes

Les crêpes et galettes sont bien évidemment la grande spécialité de la région Bretagne. Les crêpes sont généralement composées de farine blanche, de sucre, de beurre, d'œufs et de lait. Elles se dégustent à merveille avec tout ce qui est sucré comme la confiture, le miel, la glace, mais aussi avec du beurre salé... La crêpe beurre-sucre, par exemple, est vraiment délicieuse !

Les galettes, quant à elles, sont composées de farine de blé noir, d'œufs, de beurre, de sel et d'eau et sont donc plutôt servies avec des préparations salées. La galette complète œuf-jambon-fromage est un grand classique. Un vrai régal, surtout lorsqu'un bon cidre de la



région l'accompagne !

Les biscuits bretons

Les biscuits bretons sont une véritable institution en Bretagne ! Il en existe de différentes sortes mais quatre se démarquent. C'est le cas de la galette bretonne, originaire de Pont-Aven, qui est le biscuit breton le plus célèbre. Elle se compose de farine de blé, de beurre, de sucre et d'œufs. Ce sablé, rond et croquant, est très apprécié en dessert ou au goûter avec un verre de cidre.

Le gâteau breton est également fameux. Il s'agit d'un gros biscuit rond dense avec une croûte dorée. Pour le confectionner, on utilise du beurre de baratte demi-sel, du sucre, de la farine et du jaune d'œuf. Il existe des variantes au rhum, à la bergamote ou encore aux fruits rouges.

Le palet breton, épais biscuit sec à la pâte brisée est l'un des plus connus. Il se compose de beurre demi-sel, de farine, de sucre, d'œufs et de vanille, et son nom vient du jeu de palets bretons dont les éléments sont de la forme de ce biscuit.

Enfin, le craquelin, petit pain creux, sec et léger, fait le bonheur des habitants de la région de Saint-Malo. En forme d'écuelle, ce biscuit se compose de farine, d'œufs et de lait. Survivance des échaudés du Moyen Âge, il s'agit d'une sorte de biscotte bretonne très appréciée au goûter ou au petit-déjeuner avec du beurre demi-sel, de la confiture ou du miel.

Le far breton

Ce gâteau breton typique est composé de lait, de farine, d'œufs, de sel, de sucre, de beurre salé et de pruneaux. Quel délice !

La coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc

La coquille Saint-Jacques est pêchée depuis le Moyen Âge dans la baie de Saint-Brieuc. C'est à cette même époque que ce fruit de mer est devenu le principal symbole des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle. C'est dans cette partie des Côtes-d'Armor que l'on trouve le principal gisement de pêche de la coquille Saint-Jacques de France.

Très réglementée, la pêche à la coquille Saint-Jacques dans la baie de Saint-Brieuc se déroule entre novembre et avril, à raison de deux jours de pêche par semaine, et de pas plus de 45 minutes par jour. Également appelée la perle blanche de Saint-Brieuc, cette coquille Saint-Jacques a la particularité de ne comporter quasiment aucun corail, car elle est pêchée en hiver.

Riche en vitamines B et PP, ainsi qu'en potassium, magnésium et fer, la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc possède de nombreuses qualités nutritionnelles excellentes pour la santé. On la déguste marinée, poêlée, en cassolette ou encore simplement pochée, avec un vin blanc bien frais.

Chaque année, une fête de la coquille des Côtes-d'Armor est organisée en avril à Erquy, Saint-Quay-Portrieux et Loguivy-de-la-Mer. Des ventes de coquilles et des balades en mer y sont organisées.

Le quatre-quarts

Existe-t-il un gâteau plus célèbre que le fameux quatre-quarts ? Originaire de Bretagne, ce dessert servi sur toutes les tables de France fait le bonheur des petits comme des grands depuis plusieurs générations déjà.

Si l'on ne connaît pas son origine, le quatre-quarts n'en reste pas moins une recette très appréciée et souvent déclinée. Son nom vient du fait qu'on utilise seulement quatre ingrédients pour la pâte: la farine, le sucre, le beurre et les œufs. Tous ces aliments sont répartis en quantité égale, chacun un quart de la part.

Aujourd'hui, il existe de nombreuses variantes du quatre-quarts, et il est possible d'ajouter selon les goûts, des zestes de citron, de la vanille, du chocolat ou encore du rhum. Il est très apprécié au goûter ou encore au petit-déjeuner, nature ou tartiné de miel ou de confiture.



Le kouign-amann

Spécialité culinaire de la Bretagne par excellence, le kouign-amann est un dessert originaire de la ville de Douarnenez. On dit que ce gâteau a été inventé en 1860 par un boulanger de la ville, Yves-René Scordia.

Le kouign-amann, dont le nom veut dire gâteau et beurre en breton, se compose d'une pâte à pain que l'on recouvre d'un mélange beurre-sucre et qu'on replie en feuilletage. Après cuisson, on obtient ainsi un dessert à la texture fondante à l'intérieur et croustillante et caramélisée à l'extérieur. Si le tout est très calorique, il n'en est pas moins délicieux !

Ce gâteau breton, très apprécié avec un verre de cidre, a aujourd'hui séduit le monde entier, des Etats-Unis au Japon. Pour protéger leur recette d'origine, les boulangers de Douarnenez ont même créé l'Association des Artisans Fabriquant le Kouign-Amann à Douarnenez, gage de grande qualité.

Aujourd'hui, ce dessert se décline en différents parfums, comme le chocolat, la pomme, le rhum ou encore les fruits rouges.

Le chouchen

Le chouchen est une boisson alcoolisée qui consiste en la version bretonne de l'hydromel du Moyen Âge. Si ce dernier consiste en une fermentation de miel dans l'eau, en Bretagne on utilise plutôt du jus de pommes fraîchement pressées. En général, il faut un tiers de volume en miel pour que le chouchen atteigne le bon degré, soit, 12 à 15°.

Généralement, on laisse le chouchen vieillir pendant un an minimum, afin qu'il atteigne toute sa saveur et qu'il dégage tous ses arômes de miel et de pomme. Il est traditionnellement servi bien frais, mais sans glaçons, en apéritif ou encore en digestif. Il peut également être utilisé en cuisine pour accompagner le foie gras, le melon ou encore les fruits de mer, mets très appréciés en Bretagne.

Tout comme le cidre, il est généralement présent à toutes les réunions de famille et autres fêtes de village en Bretagne, et il s'agit d'un alcool incontournable lorsque l'on passe dans la région.

Le coco de Paimpol

En Côtes-d'Armor, le haricot est cultivé depuis le XVIII^e siècle, mais il faut attendre 1928 pour qu'un marin appelé Alban rapporte les graines de coco d'Amérique du Sud. Cela a permis de développer une variété de haricot en gousse AOC depuis 1997: le coco de Paimpol. Principalement cultivé dans le nord-ouest des Côtes-d'Armor, le coco de Paimpol a permis aux habitants de la région d'éviter la famine lors de la Seconde Guerre mondiale.

Demi-sec, avec une robe jaune paille et des marbrures violettes sur la cosse, le coco de Paimpol possède des grains plats de forme ovale. Il est riche en fibre et en vitamine B5, ainsi qu'en vitamine B1, en fer et en protéines. Léger, ce dernier ne provoque pas de flatulences, contrairement à nombre de ses cousins.

Récolté de juillet à octobre, le coco de Paimpol possède sa propre fête qui se tient en août dans l'une des villes du territoire AOC. La confrérie du coco de Paimpol y tient régulièrement son grand chapitre.

Le kig ha farz

Sorte de pot-au-feu à la bretonne, le kig ha farz est originaire du Léon, à l'ouest de Morlaix et au nord de Brest. En breton, son nom signifie viande et far. Si l'on ne connaît pas sa date de création, on note des références à ce plat très apprécié en Bretagne dès 1732.

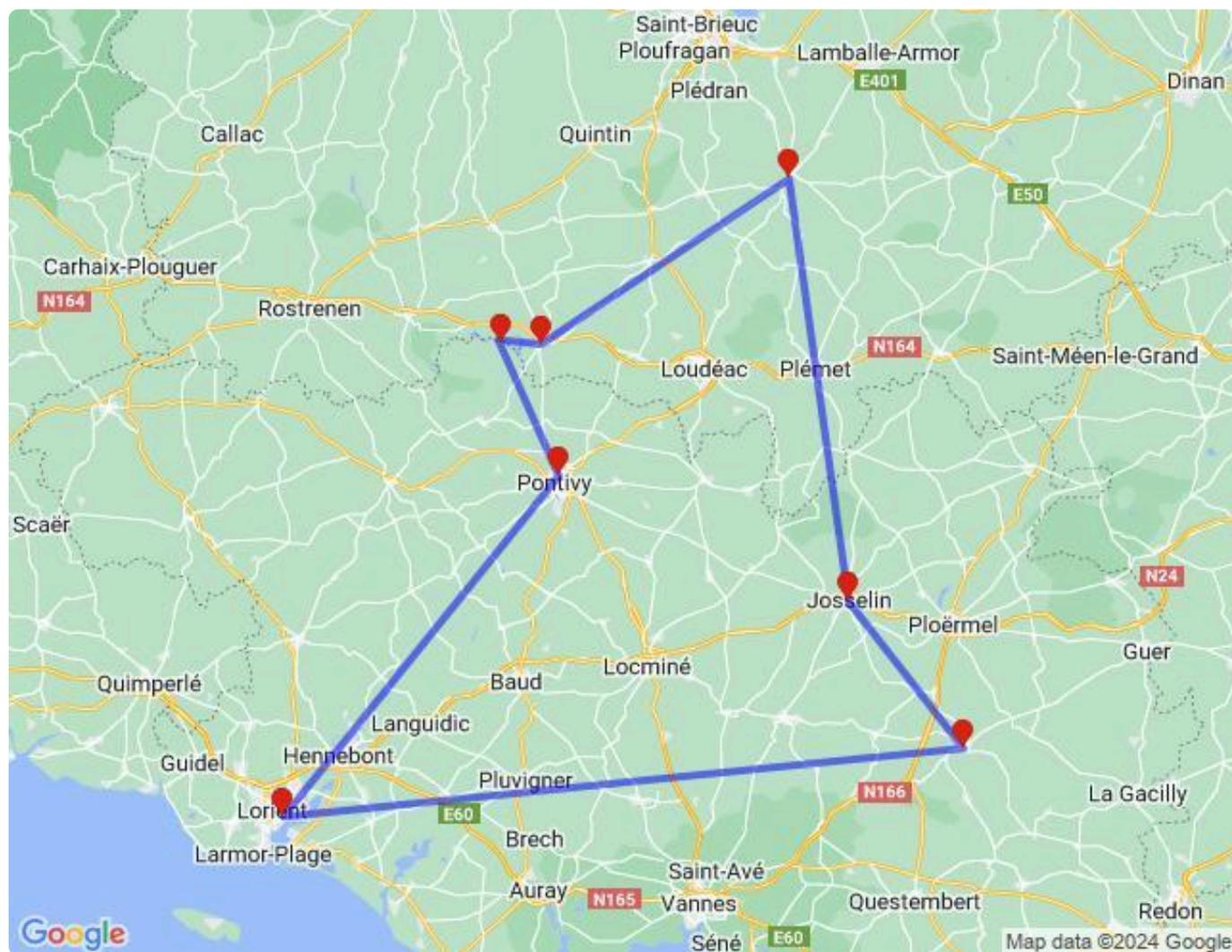
Pour réaliser un kig ha farz, on utilise une pâte à base de blé noir cuite dans un sac spécialement conçu à cet effet, que l'on plonge dans un bouillon de bœuf et de jarret de porc salé. On y ajoute également des carottes et du chou. Cette pâte est particulièrement appréciée en morceaux avec une sauce à base de beurre salé, d'échalotes et d'oignons. Il existe une variante du kig ha farz noir à base de farine de blé, qu'on appelle kig ha farz blanc.

Une confrérie du kig ha farz a été créée à Landerneau, dans le but de promouvoir ce plat dans toute la France.



Carte du circuit

La carte ci-dessous offre une vue générale du circuit. Le trajet est dessiné en bleu, alors que les étapes sont indiquées par des points rouges.



Programme du circuit

Jour 1



Départ depuis Guerledan en direction de la première étape

10 min



Le lac de Guerledan

3h05

Une belle étendue d'eau propice aux activités nautiques, à cheval entre Morbihan et Côtes-d'Armor

Coordonnées GPS: Latitude 48.2060501 (N 48° 12' 22") - Longitude -3.0492371 (W 3° 2' 57")

Plus grand lac artificiel de Bretagne, le lac de Guerledan a été construit entre 1923 et 1930, pour alimenter l'usine électrique du barrage du même nom. Il est ouvert aux loisirs et à la baignade avec des équipements adaptés sur plusieurs plages: la plus grande des plages, Beau Rivage, où l'on pratique le ski nautique, le canoë, le pédalo ou encore le paddle, et d'où l'on peut embarquer pour une croisière sur le lac ; l'anse de Sordan ; l'anse de Guerledan, près du bois Cornec où 12 circuits balisés attendent les vététistes ; Landroanec, à Mûr-de-Bretagne, lieu fréquenté par les pêcheurs.

À l'ouest du lac, l'environnement devient plus sauvage avec la présence de landes et d'ajoncs, et de superbes points de vue, comme par exemple depuis le site de Trégnanton.

Plusieurs randonnées balisées attendent les amateurs, dont un tour complet du lac, ainsi que de nombreux lieux d'exception aux alentours: l'abbaye cistercienne de Bon-Repos du XII^e siècle, l'ancien village sidérurgique des Forges des Salles, le canal de Nantes à Brest, les allées couvertes de Liscuis, le musée de l'électricité à Saint-Aignan...

Tapi au creux des collines du centre Bretagne, le lac de Guerledan s'étire de tout son long dans la vallée du Blavet. Il présente à chaque méandre une facette différente de sa personnalité. Hospitalier pour les promenades et baignades en famille, il peut également être le parfait terrain de jeu pour les amateurs d'escalades, de ski nautique et de randonnée sportive.



Déjeuner

1h30



Le lac de Guerledan

1h55

Une belle étendue d'eau propice aux activités nautiques, à cheval entre Morbihan et Côtes-d'Armor

Suite de la visite...



Détente

1h30



Jour 2



Trajet jusqu'à la prochaine étape

25 min



Pontivy

3h15

Le canal de Nantes à Brest

Coordonnées GPS: Latitude 48.0744054 (N 48° 4' 28") - Longitude -2.9623497 (W 2° 57' 44")

Le canal qui relie Nantes en Loire-Atlantique à Brest dans le Finistère est une voie d'eau de 364 kilomètres de long et ponctuée de 238 écluses, qui traverse les départements de la Loire-Atlantique, de l'Ille-et-Vilaine, du Morbihan, des Côtes-d'Armor et du Finistère. Il fut construit au cours de la première moitié du XIX^e siècle et était alors réservé au transport de marchandises. Aujourd'hui, c'est un haut lieu du tourisme fluvial et il fait le bonheur des amateurs de balades en bateau. Profitez des multiples possibilités de croisières et laissez-vous glisser tranquillement au fil de l'eau et au cœur d'une nature préservée.

Les activités nautiques telles que le canoë et le kayak sont aussi légion sur le canal, plus particulièrement entre La Pie et Saint-Péran, où des glissières aménagées vous permettront de franchir 15 écluses.

Si vous préférez rester sur la terre ferme, sachez qu'il est possible de se promener le long du canal, à pied ou à vélo, sur d'anciens chemins de halage.

Quoi que vous choisissiez, surtout faites halte au gré de vos envies car le canal a tant à offrir. Il serpente au milieu des plus belles vallées bretonnes comme l'Oust, l'Erdre, l'Aulne ou encore le Blavet. Traversez des paysages paisibles et contrastés où la Bretagne intérieure se dévoilera complètement à vous: vallons, monts, étendues verdoyantes, marais... un véritable tableau champêtre ! D'agréables et charmantes Stations Vertes de Vacances, comme Châteauneuf-du-Faou et Rohan, vous attendent.

Pour compléter cet ensemble bucolique, ne faites pas l'impasse sur le splendide patrimoine bâti qui jalonne l'itinéraire. Arrêtez-vous dans les villes historiques de Redon et de Pontivy, admirez les châteaux, comme celui de Blain... Sans oublier de flâner dans les charmantes petites cités de caractère telles que Malestroit et Josselin. À chaque étape, vivez un véritable enchantement !

- » L'Erdre, partie nantaise du canal de Nantes à Brest:
 - Partie proprement nantaise du canal de Nantes à Brest, l'Erdre est canalisée depuis le VI^e siècle pour permettre la navigation commerciale vers le nord. Dès le X^e siècle des compagnons du duc Alain Barbetorte y construisent les premiers manoirs qui deviendront les belles demeures de plaisances ou "Folies nantaises" aux XVIII^e et XIX^e siècles des armateurs et industriels, après que la rivière ait pris son niveau définitif avec la création du canal. Sur 25 km se succèdent plaines d'eau et détroits bordés de parcs à l'anglaise centenaires mettant en valeur 27 remarquables manoirs, mis en perspective depuis la rivière.
 - De nombreux oiseaux, des petits mouillages tranquilles se succèdent où l'on peut admirer les nombreux témoignages de la construction navale de plaisance nantaise.
 - Des clubs de voile et d'aviron, mais aussi des sociétés de location permettent de découvrir l'Erdre en naviguant dans la beauté et la sécurité la plus totale. Des chemins piétonniers permettent de longer une bonne partie de ses berges.
 - Un grand festival de Jazz et de plaisance ancienne, "Les Rendez vous de l'Erdre" a lieu chaque année le dernier week-end d'août.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Nantes...](#)





Déjeuner

1h30



Pontivy

45 min

Le canal de Nantes à Brest

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

45 min



Lorient

1h50

Ville d'Art et d'Histoire et deuxième port de pêche français

Coordonnées GPS: Latitude 47.7433143 (N 47° 44' 36") - Longitude -3.3564091 (W 3° 21' 23")

Cité portuaire, Lorient se situe au cœur de vallées verdoyantes, à l'embouchure du Blavet et du Scorff, dans le Morbihan.

La ville connaît son expansion dès 1666, avec la création de la Compagnie des Indes par Colbert, à Port-Louis. Dès lors, elle se développe grâce au commerce, à l'activité maritime et à la construction navale militaire. Durement frappée par les bombardements durant la Seconde Guerre mondiale, Lorient est reconstruite dans les années 50. Figurent à son patrimoine architectural de beaux hôtels particuliers du XVIII^e siècle, quai des Indes, des maisons des années 30, ainsi que l'enclos du port et l'hôtel Gabriel, souvenirs de la Compagnie des Indes.

Des visites guidées permettent de découvrir la base de Keroman, plus grande forteresse du XX^e siècle conçue pour abriter des sous-marins.

À voir aussi, le sous-marin Flore et son espace muséographique, ainsi que la Cité de la Voile Éric Tabarly, où l'on plonge dans l'univers de la voile et de la course au large.

Lorient est aussi le siège d'un festival de musiques celtiques à la renommée internationale: le festival Interceltique, qui organise chaque mois d'août sa grande parade des nations celtiques. Ambiance assurée à cette occasion, entre concerts, bagads, cornemuses et fest-noz !

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Lorient..](#)

Jour 3



Lorient

55 min

Ville d'Art et d'Histoire et deuxième port de pêche français

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

1h18





Malestroit

1h15

Les petites cités de caractère du Morbihan

Coordonnées GPS: Latitude 47.8099124 (N 47° 48' 36") - Longitude -2.3829051 (W 2° 22' 58")

Les petites cités de caractère sont des localités dotées d'un patrimoine bâti remarquable, mis en valeur et entretenu pour le plaisir de tous. Ces cités typiques possèdent un charme sans pareil grâce à leurs maisons pittoresques, leurs échoppes d'artisans ou encore leurs ateliers d'artistes.

Dans le Morbihan, faites une halte à Josselin, un faubourg médiéval aux jolies demeures anciennes à pans de bois. Flânez dans le quartier Sainte-Croix construit autour de la chapelle et profitez de la quiétude du lieu avant de vous diriger vers le château. Regardez comme ses tours se reflètent dans les eaux calmes de l'Oust. De style gothique flamboyant, il remonte au XV^e siècle et domine le village. Aujourd'hui encore, il est toujours habité par les descendants de ses fondateurs, les Rohan.

Dressée sur un éperon rocheux, Rochefort-en-Terre est l'une des plus belles cités de caractère du département ! Laissez-vous séduire par ses maisons anciennes à encorbellement, ses ruelles pavées et fleuries à souhait et sa vieille ville entièrement piétonne. Découvrez également, au cœur du parc du château, sa forteresse médiévale du XII^e siècle, dont subsistent des vestiges.

Surnommé "la perle de l'Oust", Malestroit séduit les visiteurs par son authenticité. Admirez les vieilles maisons à pans de bois dont certaines possèdent encore des figurines du Moyen Âge. En vous promenant, vous pourrez apercevoir quelques traces d'anciennes fortifications du XV^e siècle et visiter l'église Saint-Gilles.

Parmi les autres cités de caractère qui méritent le détour, Questembert pour ses jolies halles du XVI^e siècle, très bien conservées, et La Roche-Bernard pour le très beau point de vue sur la Vilaine et le port de plaisance depuis son promontoire rocheux !

[Pour plus d'informations, consultez les fiches communes de Josselin, Malestroit, Questembert, Rochefort-en-Terre...](#)



Déjeuner

1h30


Trajet jusqu'à la prochaine étape

28 min


Josselin

2h00

Les petites cités de caractère du Morbihan

Coordonnées GPS: Latitude 47.9522973 (N 47° 57' 8") - Longitude -2.5470552 (W 2° 32' 49")

Les petites cités de caractère sont des localités dotées d'un patrimoine bâti remarquable, mis en valeur et entretenu pour le plaisir de tous. Ces cités typiques possèdent un charme sans pareil grâce à leurs maisons pittoresques, leurs échoppes d'artisans ou encore leurs ateliers d'artistes.

Dans le Morbihan, faites une halte à Josselin, un faubourg médiéval aux jolies demeures anciennes à pans de bois. Flânez dans le quartier Sainte-Croix construit autour de la chapelle et profitez de la quiétude du lieu avant de vous diriger vers le château. Regardez comme ses tours se reflètent dans les eaux calmes de l'Oust. De style gothique flamboyant, il remonte au XV^e siècle et domine le village.



Aujourd'hui encore, il est toujours habité par les descendants de ses fondateurs, les Rohan.

Dressée sur un éperon rocheux, Rochefort-en-Terre est l'une des plus belles cités de caractère du département ! Laissez-vous séduire par ses maisons anciennes à encorbellement, ses ruelles pavées et fleuries à souhait et sa vieille ville entièrement piétonne. Découvrez également, au cœur du parc du château, sa forteresse médiévale du XII^e siècle, dont subsistent des vestiges.

Surnommé "la perle de l'Oust", Malestroit séduit les visiteurs par son authenticité. Admirez les vieilles maisons à pans de bois dont certaines possèdent encore des figurines du Moyen Âge. En vous promenant, vous pourrez apercevoir quelques traces d'anciennes fortifications du XV^e siècle et visiter l'église Saint-Gilles.

Parmi les autres cités de caractère qui méritent le détour, Questembert pour ses jolies halles du XVI^e siècle, très bien conservées, et La Roche-Bernard pour le très beau point de vue sur la Vilaine et le port de plaisance depuis son promontoire rocheux !

[Pour plus d'informations, consultez les fiches communes de Josselin, Malestroit, Questembert, Rochefort-en-Terre...](#)



Trajet jusqu'à la prochaine étape

1h01



Moncontour

30 min

Une jolie petite cité médiévale

Coordonnées GPS: Latitude 48.3610661 (N 48° 21' 40") - Longitude -2.6326299 (W 2° 37' 57")

Cette jolie cité médiévale des Côtes-d'Armor est à la fois classée parmi les Plus beaux villages de France et fait partie du réseau des Petites cités de caractère.

Perchée sur une colline, Moncontour est toujours ceinturée de ses remparts des XIII^e et XIV^e siècles.

Il est très agréable de se promener à travers ses ruelles et d'admirer au passage ses maisons à colombages et demeures bourgeoises.

Au XVI^e siècle, la ville a été marquée par la fabrication et le commerce de la toile de lin. L'activité a contribué à son développement et permis la construction de plusieurs édifices aujourd'hui classés ou inscrits monuments historiques, dont l'église Saint-Mathurin aux exceptionnelles verrières du XVI^e siècle et le presbytère, et de beaux hôtels particuliers ayant appartenu à de riches négociants, comme l'ancien hôtel Veillet-Dufrêche, et l'hôtel de Kerjégu, actuelle mairie.

Parmi les monuments historiques, on note aussi deux maisons des XVI^e et XVII^e siècles rue du Docteur Sagory, l'hôtel de Clézieux, la tour Mognet ou encore la porte du Faubourg Saint-Jean.

Cité de caractère.

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Moncontour...](#)



Retour vers Guerledan

52 min

Fiches communes

Josselin



Charme et harmonie définissent cette Petite Cité de Caractère. Ville fleurie, dotée d'un patrimoine naturel préservé et de trésors d'architecture, Josselin vit au rythme de ses manifestations culturelles et sportives.

Étape capitale sur la route des Ducs de Bretagne, Josselin fut fondé au XI^e siècle par le vicomte du Porhoët. Aujourd'hui, flâner au gré de ses ruelles et découvrir ses nombreuses maisons à pans de bois vous plongent dans l'Histoire, écrite aussi dans la belle pierre de la basilique Notre-Dame du Roncier, l'un des haut-lieux de pèlerinage en Bretagne. Le château des Ducs de Rohan dresse sa façade médiévale imposante au-dessus de l'Oust canalisé.

Josselin compte actuellement 2458 habitants et veut associer une certaine douceur de vivre et un vrai dynamisme avec ses activités commerciales et artisanales, ses industries, son marché hebdomadaire, ses espaces verts, sa halte nautique, son parcours de découverte du patrimoine, ses chemins de randonnée, ses fêtes et expositions.

De nombreuses manifestations émaillent la vie josselinaise. Le "Centre Culturel" accueille des spectacles de danse, de théâtre, de musique et des conférences durant la saison hivernale. Un dynamique courant associatif (70 associations) génère des animations culturelles et sportives variées. Lors de la saison estivale, Josselin est en ébullition avec des spectacles de plein air: les Festiv'été gratuites chaque mercredi soir, mais aussi des expositions, des concerts à la Basilique et un Festival de Musique Sacrée chaque été.

La ville dispose d'établissements scolaires bien équipés, performants et diversifiés, du primaire au lycée professionnel. Un Centre de loisirs, régi par la Communauté de Communes, propose des animations pour les enfants chaque mercredi et pendant les vacances scolaires.

La ville bénéficie aussi d'un pôle santé avec plusieurs professionnels de santé, un hôpital local, un foyer logements pour personnes âgées et des services de secours.

A voir, à faire

- » Basilique Notre-Dame du Roncier et son clocher (accès libre de Pâques à la Toussaint).
- » Château des Ducs de Rohan.
- » Musée de Poupées.
- » Maisons à pans de bois.
- » Circuit d'interprétation du patrimoine.
- » Visite virtuelle 3D de Josselin au XVI^e siècle.
- » Circuit "Au fil de l'eau".
- » Promenade le long du canal de Nantes à Brest.

Évènements

- » Le 14 juillet: Festival Médiéval de Josselin - le rendez-vous incontournable de Josselin (tous les deux ans, les années paires).
- » Festiv'été: Animations musicales tous les mercredis de l'été.
- » Festival de théâtre de l'ADEC56 le 3ème week-end de mai.
- » "Les week-ends de la Chapelle": Exposition d'art contemporain, concerts, spectacles tous les week-ends en juillet et en août dans la chapelle Sainte-Croix. Rencontre avec les artistes.



- » Visite de la ville avec Madame Pourquoi Comment: Découverte ludique de la ville de Josselin et de son histoire en famille accompagné d'un personnage farfelu Madame Pourquoi Comment. Tous les mardis et jeudis de l'été.

Lorient



Situé au cœur de la Bretagne Sud, dans le département du Morbihan, Lorient, par sa situation géographique, permet de rayonner facilement en Bretagne, grâce à son accès sur la voie express (N 165), gratuite.

Lorient, ville d'Art et d'Histoire, conserve dans son nom le souvenir prestigieux des épopées lointaines de la Compagnie des Indes. Elle est célèbre pour son histoire maritime, son dynamisme nautique, sa rade, son festival Interceltique. Reconstituée après la Seconde Guerre mondiale selon les modèles architecturaux des années 1956-60, Lorient se présente aujourd'hui comme une ville pleine d'attraits, moderne, vivante et chaleureuse.

Lorient c'est la ville aux cinq ports: port militaire, port de plaisance, port de pêche (le deuxième de France), port de commerce, port passager. L'ancienne base de sous-marins en reconversion intègre un pôle "course au large" et en 2008 a ouvert la Cité de la Voile Eric Tabarly: c'est le sixième port de Lorient.

Un peu d'histoire: L'Orient naît en 1666, lorsque la Compagnie des Indes, créée par Colbert en 1664, s'installe à Port-Louis.

Ses spécialités gastronomiques sont liées à la mer, avec notamment la Cotriade (plat de poisson et pommes de terre), les langoustines, le homard...

A voir, à faire

- » La base de sous-marins de Keroman (1942-1943). C'est la plus grande forteresse du XX^e siècle, conçue pour abriter une vingtaine de sous-marins et leurs équipages. Visites guidées uniquement.
- » Le sous-marin Flore, un sous-marin de classe Daphné, désarmé en 1989, et son espace muséographique.
- » Le musée sous-marin: Guidés par des spécialistes de la plongée et de l'histoire, on y découvre un impressionnant simulateur construit en 1942 pour l'entraînement des sous-marinières.
- » La Cité de la Voile Eric Tabarly, musée interactif pour tout savoir sur le monde de la voile et des grandes courses au large.
- » "L'enclos du port", aujourd'hui ouvert au public: les premières installations de la Compagnie des Indes sur le site du Faouëdic, la tour de la Découverte, l'hôtel Gabriel (ancien hôtel des ventes de la Compagnie des Indes), moulins, place d'armes.
- » Le port de pêche de Keroman (des circuits portuaires sont proposés à chaque période de vacances scolaires).
- » Les hôtels particuliers, quai des Indes, symbolisent la puissance et la prospérité de la ville à la fin du XVIII^e siècle.
- » Les maisons des années 30: sous l'influence des "maçons italiens" ayant fui le régime de Mussolini, de nombreuses constructions des années 1930, très originales pour l'époque, subsistent à Lorient.

Évènements

Le festival Interceltique de Lorient, début août, s'ouvre chaque année au monde en recevant les représentants de la culture celte venue des quatre coins de la planète. Du Canada à l'Australie, ils sont tous là pour participer au grand rassemblement interceltique. Du quai des Indes au port de pêche, du Palais des Congrès au Grand théâtre et au Stade du Moustoir, plus de 200 manifestations, dont de nombreux concerts gratuits, animent joyeusement les dix jours du festival.

De nombreux festivals rythment la vie de Lorient Bretagne Sud toute l'année, à chaque saison. De l'incontournable festival Interceltique de Lorient, chaque recoin du territoire



s'anime aussi au gré des créations... Et il y en a pour tous les goûts. À Lorient Bretagne Sud, chaque année, un nouveau festival peut faire son apparition. Alors restez en veille !

Le festival breton Les Deizioù de fin février à fin mars s'affiche autour de plus de 100 événements liés à la culture bretonne.

Le printemps poursuit le bal... Début mars, "Les Insolites": un nouveau concept de soirée qui se déploie à Lorient Bretagne Sud ! Au programme, des soirées thématiques dans des lieux insolites, avec musique et restauration à la clef, qui promeut les artistes locaux. Pour sa première édition, le bunker K2 de Lorient La Base prend des airs de station de ski, avec télécabines et sapins inclus ! Avec pour thème la montagne et les sports d'hiver. Une date par trimestre pour des soirées incontournables de la nuit lorientaise.

En mars, le festival de films Pêcheurs du Monde de Lorient: véritable rendez-vous des gens du cinéma et de la mer.

Le festival Insolent de Lorient, pour cette version printanière, fait le bonheur des férus de musiques actuelles avec 2 éditions par an ! Si vous en voulez plus ou que vous avez raté l'édition du printemps, rendez-vous à l'automne.

Dédié au genre rap le Festival Raptown est de retour fin avril.

Début mai, le festival Eldorado dans l'enceinte du Théâtre de Lorient: des spectacles où des jeunes comédiens amateurs de 8 à 25 ans sont les protagonistes d'une création théâtrale exaltante.

Durant le week-end de l'Ascension, Avis de temps fort. Les arts de la rue se donnent en spectacle sur les communes de Gâvres, Locmiquélic, Riantec et Port-Louis.

D'autres festivals sont réputés à Port-Louis: le festival Beltan, le festival Jazz miniatures, le festival Tango...

Ancré sur le site de la Poterie à Hennebont en mai, le festival Des ronds dans l'eau, ce rendez-vous festif, culturel et familial gravite autour des arts du cirque et de la rue.

Fin juin-début juillet, le festival maritime Lorient Océans, ce nouveau rendez-vous incontournable qui met à l'honneur la maritimité lorientaise. A Lorient La Base et au port de pêche de Keroman, sur l'eau et à quai: visite de bateaux, des concerts... et même une parade sur la rade ! On peut même apprécier la présence de bateaux de siècles passés et des bateaux de course au large.

Dans un amphithéâtre à ciel ouvert, avec pour décor les eaux paisibles du Blavet et le cimetière marin, le festival de théâtre de Kerhervy de Lanester, fin juin-début juillet, propose pièces de théâtre et concerts.

Tous les 2 ans en juillet, la cité médiévale d'Hennebont se pare d'oriflammes et s'anime d'étals d'un grand marché coloré. Spectacles de jongleurs et de troubadours, tournois de chevaliers, défilés en costumes, ... Il faudra attendre 2024 pour profiter des Médiévales d'Hennebont !

Et aussi en juillet: Le festival Saumon à Pont-Scorff, le festival de danses contemporaines de Kerhervy à Lanester, les pieds dans la vase à Kervignac.

Mais encore... le festival du Chant de l'Eucalyptus de Plouhinec, festival écoresponsable dans un champ de plusieurs hectares de grands eucalyptus, propose des concerts gratuits dédiés à la fête et à la musique, également le festival Les Pierres parlent en Bretagne ! Contes et traditions orales sont à l'honneur sur Ploemeur.

En été, le festival des 7 Chapelles en Arts: concerts et expositions d'art contemporain, l'occasion de découvrir le patrimoine religieux de Guidel. Promenades pédestres et culturelles, guidées de chapelle en chapelle complètent le programme.

Né sur l'île de Groix, le festival International du Film Insulaire vogue en août, à la rencontre des cultures des îles du monde entier et à rebours des clichés de carte postale.

Fin août sur Larmor-plage, le Yaka Paddle festival. Un événement sportif, festif et solidaire autour d'une course de paddle, où chaque inscription et don vont au profit d'enfants handicapés ou d'associations.

Au cœur de l'automne, le festival Les Indisciplinées est dédié aux musiques actuelles. Toute l'essence est de proposer un spectre très large de ce qui se fait aujourd'hui dans le monde de la musique.



Le festival Les Aventuriers de la mer en octobre à Lorient: hommes et femmes de tout horizon maritime échangent face aux défis climatiques.

Le festival Les Salles Mêmes à Hennebont début novembre. A destination des enfants plus ou moins sages, un programme riche et varié: cirque, marionnettes, cinéma, musiques, expositions et ateliers.

Le festival Surf&Skate, fin novembre à Guidel, dédié aux arts de ces pratiques, alliant rencontres et découvertes. Tous partagent leurs passions et leurs exploits tout au long des expositions, concerts, performances et projections de film.

Pour encore plus de fun, des rendez-vous incontournables à noter dans vos agendas !

En mars, la Globe 40.

En avril, départ de Tara à Lorient.

En avril, la Plastimo Lorient mini 6.50.

Début juin, les 24h kayak, la diagonale du Blavet à Inzinzac-Lochrist.

En Juin, les Voiles de la Citadelle à Port-Louis.

En avril, salon du Tourisme Local "Bienvenue chez vous" à Lorient.

En mai, Engie Kite Tour à Gâvres.

En juillet-août, Musique à Groix.

En juillet-août, salon de la petite mer à Riantec.

Le 14 juillet, le Tour de Groix.

Fin juillet-début août, la Celtikup Océanique.

En août: La fête des langoustines à Locmiquélic, US Cars&bikes à Pont-Scorff.

Début septembre: Grand prix cycliste de Plouay et Bretagne Classic Ouest France.

En septembre: Les Journées du Patrimoine.

Le 1er week-end de septembre, le championnat mondial de la Godille à l'île de Groix.

En septembre, le défi Azimut - IMOCA.

Malestroit



Née en 987, cette cité Millénaire riche d'évènements historiques et culturels envoûte les visiteurs pour ses multiples charmes. Autrefois étape de pèlerinage de Compostelle, cette petite cité de Caractère est entrée dans l'histoire lors de la signature de l'une des nombreuses trêves de la Guerre de Cent ans à la Chapelle de la Madeleine par les rois de France et d'Angleterre. Les échoppes médiévales, intra muros, sont l'illustration de l'expansion et de la prospérité que connut Malestroit, devenu l'une des 9 baronnies de Bretagne à la fin du Moyen-Age. L'activité économique s'est essentiellement, réalisée autour du textile (lin, chanvre...), du cuir et des matériaux de construction (sable, tuffeau, ardoises...) en provenance des Pays de la Loire. Mais, à cette époque, il n'était pas question d'emprunter les voies express ! Ce fut grâce au Canal de Nantes à Brest qui traverse Malestroit et ses environs que ce travail put s'effectuer. Magnifique Canal de Nantes à Brest: véritable artère économique, il fut creusé au début du XIX^e siècle et sillonne toute la Bretagne centrale. De nos jours, sa vocation n'est plus que touristique et fait le bonheur des adeptes du tourisme fluvial. Le passage de magnifiques écluses fleuries reste un spectacle insolite au fil de l'eau. Mais, revenons au coeur de la Cité qui ne laisse personne indifférent. Les yeux des visiteurs ne cessent d'aller de l'église Saint Gilles, des époques romane et gothique, aux riches maisons bourgeoises à colombages et aux poutres sculptées. Sous les pieds, les ruelles pavées et minuscules les guideront dans son histoire et sa splendeur. C'est pour de tels héritages et pour les efforts déployés que Malestroit est entré dans le cercle des 19 Petites Cités de Caractère de Bretagne. Par ailleurs, en guise de reconnaissance au Canal de Nantes à Brest, Malestroit a ouvert les portes d'une Maison de l'Eau et de la Pêche, à



- proximité de l'Ecluse.
- A voir, à faire**
- » Les ruelles de la Cité de Caractère.
 - » L'église Saint Gilles.
 - » La Maison de l'Eau et de la Pêche.
- Évènements**
- » Les Vendredis du Canal à Malestroit, les Terrasses Musicales à Sérent: Tous les vendredis soir et samedi soir de fin juin à fin août, spectacles gratuits.
 - » Festival Au Pont du Rock: Le dernier week-end de juillet.

Moncontour



Moncontour est un chef-lieu de canton des Côtes-d'Armor d'environ 950 habitants. La ville a une vocation artisanale, commerciale et touristique. Elle figure notamment parmi les petites cités de caractère de Bretagne et, depuis mars 2010, parmi les plus beaux villages de France. Elle est située à 80 kilomètres de Rennes, 20 kilomètres de la mer et 20 kilomètres de Saint-Brieuc.

La cité, construite sur un éperon rocheux d'une hauteur de plus de 80 mètres, avait à l'époque médiévale une situation quasiment imprenable. La forteresse qui y fut construite défendait le duché de Penthièvre. Dès le XVII^e siècle, les grandes demeures bourgeoises que l'on peut admirer furent construites à l'intérieur des remparts par les riches marchands de toiles de lin. Les faubourgs extérieurs se sont développés au pied des murailles.

A voir, à faire

A l'intérieur de la cité vous visiterez l'église Saint-Mathurin avec ses vitraux des XIV^e et XV^e siècles. Et vous vous promènerez dans les ruelles pour découvrir de belles façades.

Nantes



Nantes est la ville chef-lieu du département de la Loire-Atlantique et la préfecture de la région des Pays de la Loire.

Comptant près de 300 000 habitants, c'est la sixième commune la plus peuplée de France (plus de 600 000 avec sa communauté urbaine).

Érigée en amont de l'estuaire de la Loire, Nantes fut d'abord une forteresse médiévale avant d'être choisie comme capitale par les ducs de Bretagne qui y firent construire leurs châteaux au XV^e siècle.

Mais la cité s'est également très tôt développée grâce à un port commercial très actif. La ville est ainsi d'abord reliée aux Pays-Bas et aux royaumes d'Espagne et du Portugal par la mer et le fleuve avant de devenir dès la fin du XVII^e un point de départ du commerce vers les Amériques.

Pour autant, l'apogée du port survient au XVIII^e avec le trafic négrier quand les navires quittent Nantes pour faire escale en Afrique où il embarquent des esclaves pour le nouveau continent d'où ils reviennent avec du sucre ou du café.

La ville continue de s'étendre et de gagner en population, et au XIX^e, son industrialisation liée au port (raffineries, conserveries, biscuiteries) est bientôt rejointe par la métallurgie et la construction navale.

Le centre de la cité s'est embourgeoisé mais ses faubourgs se sont développés par l'afflux de main d'œuvre.

Au XX^e siècle, plusieurs plans vont permettre d'embellir la ville tout en luttant contre l'ensablement de la Loire, et les pertes d'emplois dans l'industrie sont compensées par une croissance de l'activité tertiaire.



Préservant son patrimoine historique, Nantes cultive un art de vivre qui lui permet de conserver son attractivité et de devenir aussi un pôle touristique majeur, la question de son statut de capitale ou non de la Bretagne (sur le plan culturel à défaut de l'être administrativement) continuant d'alimenter un débat séculaire...

Dans ses environs immédiats, muguet et vin blanc muscadet constituent la vitrine de son terroir.

A voir, à faire

Labellisée ville d'Art d'Histoire, Nantes se découvre et se visite à pied ou à vélo (376 km de réseau cyclable sur son agglomération), ou en empruntant bus et tramways. De nombreux parcours ont été élaborés, thématiques ou généralistes. Renseignements au 0892 464 044. Il convient de débiter par le château des ducs de Bretagne, ancienne forteresse dotée de sept tours et dont des bâtiments du XV^e au XVIII^e ont été préservés, dont la résidence construite en pierre dite de tuffeau.

A proximité, le quartier médiéval du Bouffay possède de nombreuses maisons aux façades à pans de bois, et dans le centre-ville, datant pour la plupart du XVIII^e, de nombreux édifices ou lieux remarquables ponctuent l'itinéraire : le théâtre, la place Graslin, la place Royale, la place du Commerce ou la place Foch qui possède une colonne surmontée d'une statue de Louis XVI.

Traversés par les cours Cambronne ou Saint-Pierre, ces quartiers du centre accueillent également le palais de Justice, la bourse, la préfecture. Ne pas oublier l'île Feydeau, équivalent nantais de l'île Saint-Louis, une petite ville dans la ville...

Il y a enfin la tour Bretagne, érigée en 1976, haute de 144 m ou le nouveau palais de Justice, œuvre de Jean Nouvel.

La cathédrale Saint-Pierre-et-Paul de style gothique, due aux ducs de Bretagne (XV^e) et la basilique Saint-Nicolas, d'inspiration néo-gothique, datant du XIX^e, sont également à visiter, de même que l'église Notre-Dame de Bon Port (XIX^e) ornée d'un dôme évoquant les Invalides à Paris.

A Nantes, le passé industriel a donné lieu à une revalorisation d'un patrimoine singulier : le touriste peut ainsi s'attarder sur la mutation de l'ancienne manufacture des tabacs (XIX^e) réhabilitée en bureaux et logements.

Un détour s'impose aussi par le passage Pommeraye (galerie commerçante du XIX^e), qui a fait l'objet d'un classement, tout comme la brasserie de La Cigale, de type Belle Epoque. Après une pause au jardin des Plantes (XIX^e), au parc de Procé, au parc floral de la Beaujoire ou encore à la Petite Amazonie, un site marécageux en pleine ville, réserve classée Natura 2000, autant de sites attestant que Nantes est restée une ville verte.

Une visite des zones portuaires peut s'avérer intéressante. Elle inclura le ponton Belem où s'amarré le célèbre trois-mâts et le quai Wilson réservé aux grands paquebots : depuis 2015, l'un d'eux, affecté à des croisières sur la Loire, mû par une roue à aubes, y a ses attaches. Enfin, un séjour ou une simple étape à Nantes peuvent être l'occasion de visiter l'un des nombreux musées de la ville...

Citons le musée d'histoire à l'intérieur du château des ducs de Bretagne, le musée des Beaux-Arts (collections picturales du Moyen Âge à nos jours) ou le musée Dobrée (œuvres d'art et archéologie).

Dans des registres différents, le musée Jules Verne est consacré à l'écrivain visionnaire, et le muséum d'histoire naturelle propose de très riches collections (zoologie, faune).

Plus récemment, a été inauguré le musée-mémorial de l'abolition de l'esclavage.

Évènements

Début février (sur plusieurs jours malgré son appellation), le festival de La Folle Journée propose une multitude de concerts de musique classique dans des lieux variés voire insolites où le public est à proximité directe des artistes.

De la mi-février à début mars, le festival Hip OpSession programme une quarantaine de concerts et événements (raps, danse, graph).

Début mars, sur trois jours, le festival littéraire Atlantide réunit une cinquantaine d'auteurs au château, dans les librairies et bibliothèques où sont aussi organisées des lectures.

En juillet et août, le Voyage à Nantes propose une série d'animations mettant en valeur des éléments du patrimoine, l'ensemble des sites étant reliés par une ligne tracée au sol.



L'ouverture de ce "marathon" donne lieu le 1er juillet à la Nuit du Van (concerts, visites nocturnes des musées...).

De la mi-juillet à la mi-août, le festival des Heures d'Été programme concerts, projections de films en plein air, lectures pour des publics variés sur des thèmes qui le sont également. Fin août (ou début septembre), le festival des rendez-vous de l'Erdre propose des concerts de jazz gratuits.

Le second week-end de septembre, La Folie des Plantes réunit les passionnés de jardinage et d'horticulture (bourse, expositions, animations ludiques).

Durant la seconde quinzaine de septembre, le festival Scopitone réunit des artistes du multimédia.

Le deuxième week-end d'octobre, le festival Des Lectures qui Résonnent rassemble écrivains et historiens.

Début novembre, le festival international de science-fiction des Utopiales voit converger auteurs, cinéastes et plasticiens spécialisés.

Fin novembre, le festival des 3 Continents attire les cinéphiles (projections, hommages à des acteurs ou cinéastes, etc.).

Questembert



Situation: Paris à 500 km - Vannes et le Golfe du Morbihan à 20 mn - L'océan Atlantique et ses plages à 15 mn - Rennes et Nantes à 50 mn - Gare SNCF - Liaison en car avec Vannes.

Accueillante par nature, commerçante par tradition, Questembert a su se forger une réputation basée sur l'échange et la convivialité. Venez le vérifier, entre autre, lors du marché hebdomadaire du lundi matin en plein cœur de ville ou lors de soirées festives organisées sous les Halles.

Dynamique et authentique, la cité met également à votre disposition de multiples services et équipements de loisirs tout au long de l'année.

A voir, à faire

- » Les Halles (XVI^e/XVII^e s.) classées Monument Historique, dotées d'une charpente remarquable et restaurées en 1997/98.
- » Hôtel Belmont (XV^e/XVI^e s.) et sa tourelle originale.
- » Maisons des XV^e et XVI^e s.
- » Lavoir et fontaine du Vieux presbytère.
- » Fontaine et lavoir Saint Martin.
- » Moulin de Lançay (XV-XX^e s.):
 - Moulin à eau inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Récemment restauré.
 - Visite guidée du moulin avec explications sur son fonctionnement en lien avec l'histoire de la meunerie en France et en Bretagne.
 - Le moulin est ouvert de 14h30 à 18h30 les week-ends et jours fériés en mai, juin et septembre et du jeudi au dimanche inclus pendant les vacances de printemps (zone A), juillet et août.
- » Etang de Célac à Questembert.
- » La Voie Verte Questembert-Mauron (52 km): ancienne voie ferrée réhabilitée en voie de promenade pour les vélos, piétons, rollers et accessible aux personnes à mobilité réduite. Un havre de paix...

Évènements

- » Le marché tous les lundis matin sous les Halles du XVI^e siècle.
- » Les Festives Halles: festival des Arts de la Rue. Tous les ans le dernier samedi du mois d'août.



Rochefort-en-Terre



A voir, à faire

Ruelles pavées, enseignes stylisées, union parfaite de la pierre et des fleurs ; ce village classé parmi Les Plus Beaux Villages de France® est un petit bijou niché au cœur du Morbihan. Entre landes et bois, sur son éperon rocheux, venez (re-) découvrir Rochefort-en-Terre, labellisé Petite Cité de Caractère et Villes et Villages Fleuris 4*. Avec son visage médiéval, Rochefort-en-Terre s'anime toute l'année avec ses belles boutiques, ses galeries d'art, ses échoppes d'artisans d'art et ses illuminations en décembre.

- » La place des Halles:
 - Place principale de la cité à partir du XVII^e siècle, cette place est restée un des lieux les plus importants du village. Les halles constituaient le cœur économique et social de Rochefort-en-Terre ; lieu de rencontre, de partage et d'échanges. Toujours visibles, elles sont construites en pierres de granit et de schiste (piliers) et en bois (charpente). Implantées en forme de U, elles étaient, à l'origine, ouvertes sur l'extérieur. Aujourd'hui, elles abritent l'Office de Tourisme, ouvert à l'année.
 - Le petit marché hebdomadaire se déroule sur cette place les dimanches matins.
- » La place du Puits:
 - Emblème de Rochefort-en-Terre, cette place regroupe des maisons, dont certaines sont classées Monuments Historiques.
 - Au premier coup d'œil, c'est un voyage dans le temps qui s'offre à vous, avec des styles architecturaux différents: maisons à pans de bois, encorbellements, façades de schistes et de granit... Une balance, symbole de la justice, gravée dans un linteau de granit, indique l'emplacement de la Maison de la Justice. C'est également l'endroit supposé de l'emplacement de la guillotine en 1793.
- » La collégiale Notre-Dame-de-la-Tronchaye:
 - Intemporelle, majestueuse, mystérieuse, les qualificatifs ne manquent pas pour décrire l'église de Rochefort-en-Terre ! Curieusement située en contrebas du village, elle a été bâtie sur un terrain en pente. A l'intérieur, les piliers témoignent d'un glissement de terrain heureusement contrôlé. Les deux vitraux de 1926 et 1927 sont extrêmement colorés et lumineux. Les stalles en bois rappellent la présence d'un collège de chanoine au XVI^e siècle. Monument datant des XII^e et XVI^e siècles, admirez sa façade de style gothique flamboyant et son clocher roman.
 - Ouverte tout au long de l'année: de 9h à 19h de Pâques à fin septembre et de 10h à 18h le reste de l'année. Pas de visite pendant les offices.
- » Le château:
 - Monument étonnant et incontournable de Rochefort-en-Terre. De la forteresse médiévale du XII^e siècle, subsistent aujourd'hui les remparts et les portes. Des communs, épargnés à la Révolution, Alfred Klots, peintre américain du début du XX^e siècle, a fait naître, par étapes successives, un nouveau château qui est aujourd'hui la propriété de la commune de Rochefort-en-Terre.
 - Parc en accès libre de 9h30 à 18h30. L'intérieur du château ne se visite pas.
 - Parcours interactif via GuidiGo, application gratuite.
- » Les visites de la ville:
 - Accompagné de guides ou en semi-autonomie, découvrez, comme vous ne l'avez jamais fait, Rochefort-en-Terre ! Laissez-vous surprendre par les récits et contes des guides, Elodie et Mélanie. Enfants du Pays, elles vous emmènent de découvertes en surprises, entre Histoire et histoires. Vous pourrez aussi partir à l'aventure avec le sac Escapados ou encore résoudre le Mystère Abgrall ! Des expériences humaines et un partage de connaissances pour voir le territoire autrement !
 - Pour les groupes: sur demande. Pour les individuels (familles, entre amis..): calendrier disponible sur le site de l'Office de Tourisme.
 - Un circuit de visite libre est également disponible gratuitement sur demande.



Évènements

- » Visites thématiques tout au long de l'année.
- » Festival "Rocheftort-en-Eire": en mai. Rencontres musicales Irlandaises.
- » Festival "A travers chants": en juin. Rencontres de chorales.
- » Pardon de Notre-Dame de la Tronchaye: en août.
- » Illuminations de Noël: tout le mois de décembre. Chaque année, Rocheftort-en-Terre revêt son habit de lumière pendant un mois: stalactites, guirlandes lumineuses, plafond de lumière, chapiteau de guirlandes...

Pour plus de renseignements concernant les événements et festivités de Rocheftort-en-Terre, contacter l'Office de Tourisme au 02 97 26 56 00 - Email: info@rocheftortenterre-tourisme.com.



Fiches balades

La vallée de l'Oust - Josselin



Au départ de Josselin, étape capitale sur la route des Ducs de Bretagne, vous suivrez le chemin de grande randonnée n°37 jusqu'à la halte nautique de Guillac. Cette boucle de 18 km emprunte ensuite le canal de Nantes à Brest pour revenir vers Josselin. Rendez-vous sur le site internet de la Destination Brocéliande pour donner votre avis sur ce circuit et découvrir les autres balades et randonnées du territoire

Commune de départ

Josselin

Type de balade

Circuit VTC

Difficulté

Facile

Durée moyenne

1h30

Kilométrage

18 km

Altitude au départ

23m

Dénivelé

574m

Accès

Départ depuis la commune de Josselin, latitude 47.951288 (N 47° 57' 5"), longitude -2.546276 (W 2° 32' 47")

Itinéraire

- » Départ: quai fluvial de Josselin
 - Petite Cité de Caractère au riche patrimoine architectural, Josselin est une étape capitale sur la route des Ducs de Bretagne. Josselin est une ville castrale qui s'est constituée à partir du XIème siècle par Guéthénoc, Vicomte du Porhoët et cadet de la maison ducale de Bretagne.
 - Le château édifié par Olivier de Clisson (XIVème-XVème siècle) présente une façade médiévale côté canal et une façade « Renaissance » côté jardin. Vous pourrez également visiter la basilique Notre-Dame du Roncier ou bien encore d'anciennes maisons à pans de bois.
- » La halte nautique de Guillac
 - « La belle marinière a du caractère. En période de crue, la marinière devance le bateau pour le rattraper à la prochaine écluse et elle réussit à le freiner: 40 tonnes lancées à 20 Km/h, dans la pluie, le vent et le courant. Elle s'acquittait
 - autant des tâches ménagères que des manoeuvres réservées au matelot, tout en gardant un oeil attentif sur les enfants. Les lessives étaient faites les jours où le bateau était en charge. Et les courses en ville étaient chronométrées... »
 - (extrait du sentier d'interprétation du canal à Guillac).



Questembert vélopromenade n°23



Ce circuit démarre de la Voie Verte, ancienne voie de chemin de fer qui reliait Questembert à Ploërmel, puis parcourt la vallée de l'Arz sur les communes de Pluherlin et Molac. Un circuit vélopromenade est un parcours balisé sur petites routes communales à faible circulation ou chemins de terre. Une bande cyclable relie le centre de Questembert à la Voie Verte. panneau vélopromenade n°23 -En l'absence de fléchage, continuer tout droit ou la route principale. Plus d'info

Commune de départ

Questembert

Type de balade

Circuit VTC

Difficulté

Moyenne

Durée moyenne

1h45

Kilométrage

25 km

Altitude au départ

19m

Dénivelé

294m

Accès

Départ depuis la commune de Questembert, latitude 47.68874 (N 47° 41' 19"), longitude -2.44424 (W 2° 26' 39")

Itinéraire

- » Questembert Hippodrome
 - Grand Parking à droite avant l'hippodrome.
 - Prendre le sentier au fond du parking jusqu'à l'ancienne voie ferrée.
 - La suivre jusqu'à l'ancienne maison de garde-barrière.
 - Prendre alors la route à droite.
- » Kerpaillard
 - Après le village de Kerpaillard, tourner à gauche. Descendre dans la vallée.puis remonter vers Bragou.
 - Au moulin de Bragou, prendre la route à droite, traverser le village de Carlevaux, et poursuivre jusqu'à Renelvin. Tourner alors à gauche.
 - Au croisement, prendre en face le chemin d'exploitation.
- » Bodevrel
 - A la route tourner à gauche.
 - Après le bois, tourner à gauche vers La Ville Basse, puis reprendre la première à droite.
 - Tourner à gauche à la route et encore à gauche à la suivante pour descendre jusqu'à Bois Bréhan.
- » Bois Bréhan
 - A l'entrée du village de Bois Brehan emprunter le chemin de terre à droite.
 - A la sortie du bois, prendre la route qui monte à gauche.
 - Au village du Lindeul, tourner à droite. Continuer jusqu'à retrouver la voie verte que vous reprenez vers la gauche.



Vélopromenade n°24 Variante 17 km



Ce circuit est une variante plus courte de la boucle vélopromenade n°24. Un circuit vélopromenade est un parcours balisé sur petites routes communales à faible fréquentation ou chemins de terre. Le fléchage indique les changements de direction. En l'absence de fléchage, il faut rester sur la même route ou continuer tout droit. Ce circuit est intéressant puisqu'au départ de la base de loisirs du Moulin Neuf, il vous conduit à Rochefort en Terre, village préféré des français puis vous fait parcourir la campagne de la vallée de l'Arz et passer à Malansac. Les sites à visiter sont le village de la Rochefort en Terre et le Parc de la Préhistoire.

Commune de départ

Rochefort-en-Terre

Type de balade

Circuit VTC

Difficulté

Moyenne

Durée moyenne

1h15

Kilométrage

17 km

Altitude au départ

20m

Dénivelé

241m

Accès

Départ depuis la commune de Rochefort-en-Terre, latitude 47.69932 (N 47° 41' 58"), longitude -2.33493 (W 2° 20' 6")

Itinéraire

- » Base de loisirs du Moulin Neuf
 - Longer l'étang à l'opposé du restaurant.
 - Prendre la sortie vers le bourg de Pluherlin.
- » Pluherlin rue Saint Hernin
 - Dans Pluherlin, à la route principale, tourner à droite et descendre jusque à l'entrée de Rochefort en Terre.
 - Monter la rue principale, traverser la petite cité et redescendre par la rue du Vieux Bourg.
- » Rochefort en Terre La Vallée
 - Après la sortie de Rochefort en Terre, tourner à droite sur la route de La Vallée.
- » Séparation des boucles de 17 km et 25 km
 - Prendre à droite à l'embranchement et monter jusqu'à la Croix Neuve. Suivre la RD 134 à gauche sur 600 m. Monter à droite à la 1ère intersection et continuer dans cette direction après le Bois Grignon. Tourner à gauche vers la Ville Grignon et emprunter l'allée qui mène à la Porte de Fer.
- » Malansac Porte de fer
 - Le circuit rejoint la boucle de 25 km. Tourner à droite vers Malansac.
- » Malansac centre
 - Traverser le bourg de Malansac en passant devant la mairie, en direction de Puits de Bas jusqu'au Moulin Neuf.



Voie Verte Questembert-Malestroit



Tronçon de la Véloroute V3 Questembert -Saint Malo, cette ancienne voie ferrée a été aménagée et goudronnée pour les loisirs non motorisés: rollers, vélos, poussettes, marche... A la sortie nord de Questembert, elle permet de rejoindre la petite cité de Malestroit et le Canal de Nantes à Brest. Elle est tout particulièrement adaptée à des sorties avec des enfants puisque bordée de talus et sécurisée par des barrières à chaque intersection de routes.

Commune de départ

Questembert

Type de balade

Circuit VTC

Difficulté

Moyenne

Durée moyenne

1h15

Kilométrage

17 km

Altitude au départ

14m

Dénivelé

219m

Accès

Départ depuis la commune de Questembert, latitude 47.68887 (N 47° 41' 20"), longitude -2.4439 (W 2° 26' 38")

Itinéraire

- » Questembert Hippodrome
 - o Grand Parking à droite avant l'hippodrome.
 - o Au fond du parking, prendre le sentier sur 150 m jusqu'à l'ancienne voie ferrée.
 - o La suivre à gauche jusqu'à la maison de garde-barrière.
- » Questembert Kerpaillard
 - o Continuer tout droit.
 - o A droite le circuit vélopromenade n°23 de 24 km forme une boucle qui suit l'Arz vers Pluherlin et revient sur la Voie verte 3 km plus loin. Il passe à la chapelle de Bon Réconfort et non loin du menhir de la Pierre Longue.
 - o La Voie Verte décrit une grande courbe, entourée de talus hauts bordés de grands arbres et prend tranquillement de la hauteur.
 - o Le Circuit de randonnée du Lindeul emprunte la voie verte à deux reprises sur près d'1 km avant de continuer dans les Grées puis en forêt de Molac.
- » Molac Le Guernet
 - o A droite, arrivée de la vélopromenade n°23.
 - o A gauche, départ de la vélopromenade n°21 longue de 22 km qui monte au bourg de Molac.
 - o A la sortie du bois, traversée de la RD 149 Pleucadeuc- Molac. Attention prudence !
 - o Après 1 km, la voie verte passe dans les Bois de la Madeleine. Un chemin descend à droite et permet de passer de l'autre côté de la voie et de suivre le ruisseau. L'équibreizh emprunte ce passage vers la Pierre Branlante ou vers le bourg de Molac par les bois.
- » Pleucadeuc La Gare
 - o A l'ancienne gare de Pleucadeuc, la Voie Verte traverse la RD 112. Attention prudence !
 - o La roche a été taillée pour le passage de la voie ferrée. Elle domine ensuite de plusieurs mètres l'étang du Petit Gournava.



- La voie verte franchit la rivière La Claie puis décrit une grande courbe avant d'obliquer à travers champ et d'atteindre la zone industrielle de Tirpen, à l'entrée de Malestroit.
- » Malestroit
 - La direction de la ville de Malestroit n'est pas signalée pour les vélos depuis la Voie Verte.
 - Deux possibilités:
 - Après avoir traversé la RD 776, descendre à droite.
 - Ou continuer jusqu'à l'intersection suivante et prendre à droite comme le GR 347.
 - Le canal de Nantes à Brest est à moins de 2 km.



Activités de loisirs

Les possibilités de loisirs sont nombreuses. Vous pouvez retrouver ici une sélection d'activités complémentaires pour votre circuit. Certaines activités nécessitant une réservation, nous vous conseillons de prendre contact avant de vous rendre sur place.



[Parcours ludique et gourmand au Monde de Carabreizh](#)

Carabreizh

ZA Mané Crapping, Landévant

Tel: 02 97 88 30 30

Latitude: 47.7571882 (N 47° 45' 26")

Longitude: -3.1315785 (W 3° 7' 54")



Hébergement et restauration

Le guide en ligne France-Voyage.com vous propose de nombreuses options d'hébergement et de restauration tout au long de vos vacances. En voici quelques-unes, pertinentes dans le cadre de ce circuit.

Chambres d'hôtes



Ti Er Mad

●●● Maison avec 4 chambres
Kérihuel, Kernascléden
Tel : 02 97 28 20 75
Latitude: 48.0020120 (N 48° 0' 7")
Longitude: -3.3386850 (W 3° 20' 19")

Chambres d'hôtes la masana

●●● Maison avec 2 chambres
12, rue de la Louisiane, Lorient
Tel : 06 63 46 54 24
Latitude: 47.7370899 (N 47° 44' 14")
Longitude: -3.3737946 (W 3° 22' 26")

Locations de vacances



Studios d'hôtes de Kergonan "Peigne de Vénus"

●●●● Maison pour 2 personnes
Lieu dit Kergonan, Elven
Tel : 02 97 53 37 59 ou 06 77 07 56 41
Latitude: 47.7464111 (N 47° 44' 47")
Longitude: -2.5759177 (W 2° 34' 33")

Gîte de Kergonan "Gîte Nautilus"

●●●● Maison pour 3 personnes
Lieu dit Kergonan, Elven
Tel : 02 97 53 37 59 ou 06 77 07 56 41
Latitude: 47.7465265 (N 47° 44' 47")
Longitude: -2.5759177 (W 2° 34' 33")

Maison dans village breton

●● Maison pour 5 personnes
3 rue des Prés Verts, Taupont
Tel : 06 77 03 08 41 ou 02 56 61 14 11
Latitude: 47.9645631 (N 47° 57' 52")
Longitude: -2.4338752 (W 2° 26' 2")

Campings



Camping des Cerisiers

★★★★ 33 emplacements sur 1.5ha
29 brancillet-guillac, Josselin
Tel : 02 97 75 61 24
Latitude: 47.9399916 (N 47° 56' 24")
Longitude: -2.5299924 (W 2° 31' 48")

Camping Val de Landrouet

★★★★ 40 emplacements sur 3ha
14 Rue du Gouède, Merdrignac
Tel : 02 96 28 47 98
Latitude: 48.1980478 (N 48° 11' 53")
Longitude: -2.4161339 (W 2° 24' 58")

Camping La Tourelle

★★★★ 45 emplacements sur 1.5ha
6 rue de la tourelle, Plémy
Tel : 02 96 73 50 65
Latitude: 48.3532000 (N 48° 21' 12")
Longitude: -2.6386300 (W 2° 38' 19")

Pinabre est un site calme et naturel aménagé

10 emplacements sur 1ha
15 Lieu Dit Lingouet, Plouguenast-Langast
Tel : 06 11 35 85 72 ou 06 16 16 78 72
Latitude: 48.2867135 (N 48° 17' 12")
Longitude: -2.7211950 (W 2° 43' 16")

Hôtels



1 hôtel à [Baud](#)
1 hôtel à [Forges de Lanouée](#)
1 hôtel à [Hennebont](#)
1 hôtel à [Josselin](#)

6 hôtels à [Caudan](#)
1 hôtel à [Guilliers](#)
1 hôtel à [Inguinie](#)
1 hôtel à [Kervignac](#)



7 hôtels à [Pontivy](#)1 hôtel à [Saint-Launeuc](#)1 hôtel à [Val d'Oust](#)1 hôtel à [Rostrenen](#)1 hôtel à [Trévé](#)