

Autour de Carnoët

Livret voyage du circuit - Version du 3 février 2022



Table des matières

Information régionale	2
Finistère	2
Côtes-d'Armor.....	5
Morbihan.....	7
Carte du circuit	10
Programme du circuit	11
Jour 1.....	11
Jour 2.....	12
Jour 3.....	13
Fiches communes	15
Callac.....	15
Guerlesquin.....	16
Pontrieux.....	16
Saint-Michel-en-Grève	18
Fiches balades	21
Les gorges du Haut Blavet et du Faoudel	21
Hébergement et restauration	22
Restaurants	22
Chambres d'hôtes	22
Locations de vacances	22
Hôtels	22



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

Finistère



Gastronomie

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.

[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 oeuf-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'oeufs, 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.

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 oeuf-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 croustillant et caramélisé 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 États-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.

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'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 !

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 !



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 niniches de Quiberon

Petites sucettes cylindriques, les niniches 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 niniches 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 niniches au caramel ou des essences naturelles pour les niniches 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

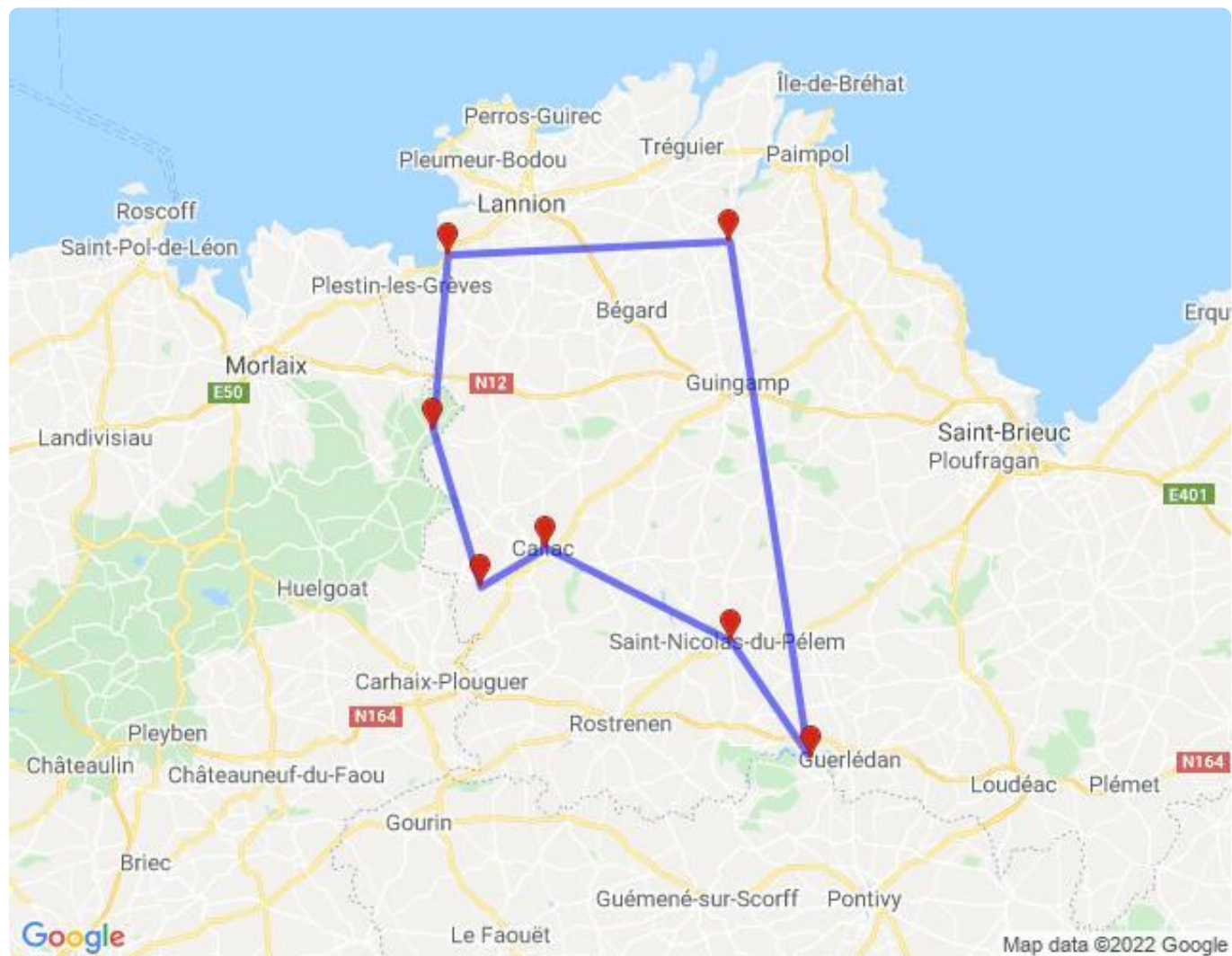
L'andouille de Guémené se différencie des autres par ses gros intestins de porc enroulés les uns sur les autres et marinés dans une saumure, qu'on met ensuite dans une baudruche de bœuf. Cette charcuterie est ensuite égouttée puis fumée au bois de chêne ou de hêtre, avant d'être suspendue pendant plusieurs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

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 Carnoët en direction de la première étape

31 min



Guerlesquin

1h15

Ce village de caractère présente un beau patrimoine bâti

Coordonnées GPS: Latitude 48.5174803 (N 48° 31' 3") - Longitude -3.5879830 (W 3° 35' 17")

Guerlesquin est située à l'entrée du Parc Naturel Régional d'Armorique et sur les contreforts des Monts d'Arrée. Elle est dotée d'un patrimoine architectural très riche et de qualité. En campagne sont nichés d'autres trésors du patrimoine: chapelles, fontaines, calvaires... De belles promenades vous attendent autour du plan d'eau du Guic de 33 ha, du vieil étang, véritable réserve naturelle, et sur ses deux circuits de randonnée.

Guerlesquin est aussi très renommée pour l'importance et la qualité de ses animations, grâce notamment au dynamisme de ses associations.

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



Trajet jusqu'à la prochaine étape

29 min



Saint-Michel-en-Grève

1h00

Son immense plage de sable fin, son église, son cimetière marin

Coordonnées GPS: Latitude 48.6842176 (N 48° 41' 3") - Longitude -3.5670376 (W 3° 34' 1")

Saint-Michel-en-Grève est une localité littorale des Côtes-d'Armor, en Bretagne, à 10 km au sud-ouest de Lannion.

Déjà urbanisé durant l'Antiquité puisqu'une voie romaine passait sur le territoire, un prieuré y est établi durant le Haut Moyen Âge et les terres relèvent de la seigneurie de Kerhuel dont le château était situé sur le hameau du même nom, à l'est de la commune.

L'activité demeure essentiellement agricole jusqu'à ce que le tourisme se développe au cours du XX^e siècle, grâce à la mise en valeur de la superbe plage dite de la Lieue de Grève, longue de 4 km.

C'est ainsi que...

[Pour plus d'informations, consultez la fiche commune de Saint-Michel-en-Grève...](#)



Déjeuner

1h30





Saint-Michel-en-Grève

1h30
Son immense plage de sable fin, son église, son cimetière marin

Suite de la visite...



Trajet jusqu'à la prochaine étape

42 min


Pontrieux

1h45
Petite cité de caractère aux 50 lavoirs

Coordonnées GPS: Latitude 48.6971732 (N 48° 41' 50") - Longitude -3.1615654 (W 3° 9' 42")

Pontrieux est l'une des 22 Petites Cités de Caractère de Bretagne, cité aux "4 fleurs". Pontrieux est située au fond de l'estuaire (la ria) de la rivière de 71 km, le Trieux. Cette situation fait que le site a été habité depuis très longtemps. Pontrieux signifie pont sur le Trieux, en Breton, "Pont Trev". Plusieurs fois détruite et reconstruite à la fin du Moyen-Age (Guerre de Cent ans, Guerre de succession de Bretagne), la commune elle-même, républicaine, n'a été créée qu'en 1790, à partir de territoires pris sur les communes alentour, royalistes. Jusqu'au XX^e siècle, Pontrieux a été...

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

Jour 2



Trajet jusqu'à la prochaine étape

1h14


Le lac de Guerlédan

2h00
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 Guerlédan 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 Guerlédan, 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 Guerlédan 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

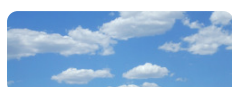


[Le lac de Guerlédan](#)

2h25

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

Suite de la visite...



Détente

1h00

Jour 3



Trajet jusqu'à la prochaine étape

25 min



[Les gorges du Haut Blavet et du Faoude!](#)

3h15

Visite de village à Saint-Nicolas-du-Pélem

Coordonnées GPS: Latitude 48.3149966 (N 48° 18' 54") - Longitude -3.1597441 (W 3° 9' 35")

Circuit des vallées (1 journée, 20 kilomètres)

Depuis Kergoubleau, on rejoint la vallée du Blavet, que l'on remonte jusqu'au Chaos de Toul Goulic. Puis le lac de Kerne Uhel se dévoile au niveau de Pen ar C'hoat. A ce niveau, possibilité d'une boucle complémentaire pour faire le tour de l'étang du Rocleu (+4 km). Sinon, revenir par Saint Antoine (chapelle, ancien village restauré, thématique consacrée au travail du chanvre) et le bourg de Lanrivain (calvaire, ossuaire). Poursuivre par la vallée du Faoude! (ancienne voie ferrée reconvertie en chemin de randonnée, et revenir par Kerguignard en empruntant plus loin un superbe chemin creux qui mène à Kergaer.

[Consultez la fiche balade pour plus de détails...](#)



Pique-nique (pensez à prévoir votre casse-croûte)

1h30



[Les gorges du Haut Blavet et du Faoude!](#)

2h55

Visite de village à Saint-Nicolas-du-Pélem

Suite de la balade...





Trajet jusqu'à la prochaine étape

40 min

**Callac****30 min****Capitale de l'Epagneul Breton**

Coordonnées GPS: Latitude 48.4045592 (N 48° 24' 16") - Longitude -3.4257679 (W 3° 25' 33")

Callac est situé à 28 kilomètres au sud- ouest de Guingamp et à 20 kilomètres au nord- est de Carhaix- Plouguer, Finistère. Elle est arrosée par la petite rivière de l'Hyères, affluent de l'Aulne. Le site de Callac est occupé depuis la période gallo- romaine comme l'attestent son nom (de l'ancien celtique "Kal" endroit où l'on trouve du rocher) et la présence d'un pont gallo- romain sur l'Hyères.

Callac est de plus une Station Verte. C'est une destination touristique de loisirs et de vacances, reconnue au niveau national comme une station organisée, offrant les services...

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



Retour vers Carnoët

17 min

Fiches communes

Callac



Callac est situé à 28 kilomètres au sud-ouest de Guingamp et à 20 kilomètres au nord-est de Carhaix-Plouguer, Finistère. Elle est arrosée par la petite rivière de l'Hyères, affluent de l'Aulne. Le site de Callac est occupé depuis la période gallo-romaine comme l'attestent son nom (de l'ancien celtique "Kal" endroit où l'on trouve du rocher) et la présence d'un pont gallo-romain sur l'Hyères.

Callac est de plus une Station Verte. C'est une destination touristique de loisirs et de vacances, reconnue au niveau national comme une station organisée, offrant les services et les plaisirs attendus dans l'univers Nature. Une Nature respectée et préservée, un Syndicat d'Initiative organisant l'accueil et l'information, des lieux et des activités à vivre et à partager: nature, visites, équipements de loisirs, une porte d'entrée des terroirs (produits à déguster) et enfin, des services, commerces, aires de jeux.

A voir, à faire

- » Maison de l'Épagneul Breton:
 - Cent ans après la reconnaissance de la race, la Maison de l'Épagneul Breton a ouvert ses portes en 2007 à Callac, berceau de ses origines. En un siècle, l'épagneul a fait le tour du monde, s'imposant parmi les compagnons les plus recherchés.
 - Un parcours pédagogique et attractif permanent sur 110 m². Cette aventure unique revit au travers d'un large panorama s'ancrant dans le passé pour rebondir dans le présent. Une visite vivante et interactive. Avec des outils inédits: animation 3D, un zootrope qui met en action le galop particulier de l'épagneul breton, une borne à odeurs pour comparer notre odorat à celui du chien...
 - Horaires: Du 15 juin au 15 septembre de 10h à 12h30 et de 15h à 18h tous les jours (dimanche compris). Fermeture hebdomadaire le jeudi. Le reste de l'année et pour les groupes: réservation et renseignements par téléphone.
 - Entrée payante (gratuit pour les enfants de moins de 12 ans).
 - Adresse: Place du 9 avril 1944 - 22160 Callac.
- » Monuments et lieux touristiques:
 - Ruines de l'église Notre-Dame de Botmel, ancienne église paroissiale de Callac bâtie au XIV^e siècle.
 - Église Saint-Laurent construite de 1875 à 1879, de style néo-gothique, elle abrite un chemin de croix (oeuvre d'une brestoise: Mademoiselle Cras) et quelques statues anciennes en particulier Saint-Yves portant la moustache !
 - Fontaines: Kerdiéquel, Gosker, Gwer-Halou (la fontaine est associée à un lavoir), Costang.
 - Pont gallo-romain.
 - Chapelles: Saint-Nicolas (fin XV^e), Sainte-Barbe (XVI^e) et Saint-Pierre de l'Isle (XVI^e).
 - Statue de l'étalon Naous, par le sculpteur animalier Georges Lucien Guyot (1958).
- » Élevage: Callac est connue pour être la capitale de l'Épagneul Breton, croisement du setter écossais avec le chien local, dit du charbonnier.
- » Vous trouverez également de nombreuses balades et circuit de randonnées (pédestre, vélo, vélo famille) au Syndicat d'Initiative de Callac... Renseignements au 02 96 45 59 34.
- » Le cinéma de Callac, La Belle Equipe, vous propose des films en 2D et en 3D. Renseignements au 02 96 45 92 21.



Évènements

Callac est ville départ et arrivée de "la Pierre le Bigaut", une concentration cyclo touristique au profit de la lutte contre la mucoviscidose, une des plus importantes organisées en France.

Guerlesquin



Guerlesquin est située à l'entrée du Parc Naturel Régional d'Armorique et sur les contreforts des Monts d'Arrée. Elle est dotée d'un patrimoine architectural très riche et de qualité. En campagne sont nichés d'autres trésors du patrimoine: chapelles, fontaines, calvaires... De belles promenades vous attendent autour du plan d'eau du Guic de 33 ha, du vieil étang, véritable réserve naturelle, et sur ses deux circuits de randonnée.

Guerlesquin est aussi très renommée pour l'importance et la qualité de ses animations, grâce notamment au dynamisme de ses associations.

A voir, à faire

- » Anciennes demeures de granit datant des XVI^e au XIX^e siècles.
- » Ancienne prison seigneuriale construite en 1640.
- » Église Saint-Ténéan.
- » Halles de granit autrefois surmontées de l'auditoire de justice.
- » Mesure à grains 1536.
- » Chapelle Saint-Jean.
- » Musée des machines agricoles miniatures.
- » Atelier de la Forge et du Charronnage.
- » Chapelles Saint-Trémeur et Saint-Modez.
- » Menhir.
- » Club hippique.

Évènements

- » Marché hebdomadaire tous les lundis matins.
- » Marchés aux enchères électroniques aux bovins, le lundi matin, mardi après-midi et jeudi après-midi (tous les 15 jours).
- » Championnat du monde de Bouloù Pok le Mardi gras.
- » Salon des Antiquités et Brocante à Pâques.
- » Animations d'été telles que les marchés animés des lundis de juillet et août, les courses hippiques, le championnat du monde de lancer de menhirs...
- » Concerts, fest noz....

Pontrieux



Pontrieux est l'une des 22 Petites Cités de Caractère de Bretagne, cité aux "4 fleurs". Pontrieux est située au fond de l'estuaire (la ria) de la rivière de 71 km, le Trieux. Cette situation fait que le site a été habité depuis très longtemps. Pontrieux signifie pont sur le Trieux, en Breton, "Pont Trev". Plusieurs fois détruite et reconstruite à la fin du Moyen-Age (Guerre de Cent ans, Guerre de succession de Bretagne), la commune elle-même, républicaine, n'a été créée qu'en 1790, à partir de territoires pris sur les communes alentour, royalistes. Jusqu'au XX^e siècle, Pontrieux a été une commune florissante, comme en témoignent les grandes maisons "bourgeoises" en granit, grâce au commerce (par le port, accessible aux bateaux de fort tonnage à marée haute, transitaient les cargaisons de céréales, lin, vin, chevaux...). C'est à Pontrieux qu'a été imprimé le premier ticket du Métro parisien. Le 15 août, le village fête les lavoirs (50) que l'on peut visiter en barque, le jour ou la nuit.



C'est un village charmant et vivant, vous pourrez y arriver en train ou en bateau, pour changer de la voiture.

Depuis Pontrieux, vous pourrez remonter en bateau jusqu'à Paimpol, et faire une halte au château de la Roche-Jagu et ses magnifiques jardins.

A voir, à faire

- » Patrimoine:
 - o Pontrieux fait partie des 23 Petites Cités de Caractère de Bretagne. Son ensemble architectural est très homogène.
 - o Son centre est occupé par deux places triangulaires, disposition très rare, reliées par une rue pavée, la rue Saint Yves, bordée de maisons anciennes, des XVIII^e et XIX^e siècles, certaines à colombages.
 - o La "Tour Eiffel", maison à colombages du XVI^e, en granit et pans de bois, bâtie selon un modèle que l'on ne retrouve que dans le Pays de Guingamp.
 - o La fontaine du XVIII^e, en granit, à la forme originale, caractérisée par son mode d'alimentation.
 - o L'église, du XIX^e, à la façade austère, au clocher peu élevé ; son intérieur, plus lumineux, abrite une "Piéta" du XVIII^e, un tableau "Le Repentir de Saint Pierre", offert par Napoléon III, une statue de Saint Yves en bois polychrome et une Vierge du XVIII^e, "Notre-Dame-des-Fontaines", portée en procession lors du Pardon.
 - o Deux bâtiments caractéristiques sur la place Le Trocquer: l'hôtel de Keruzec, du XVIII^e, et une maison à colombages, récemment restaurée aux couleurs de l'époque de sa construction.
 - o N'oublions pas, lors de la visite, le presbytère en granit du XVII^e, et les grandes maisons "bourgeoises", symboles de la richesse de la cité à une certaine époque.
 - o Enfin, au fond des jardins de ces grandes demeures bordant le fleuve, les lavoirs, au nombre de cinquante, en pierre et couverts en ardoises, restaurés depuis une quinzaine d'années, et que l'on découvre lors des promenades en barques (commentées). Il est recommandé de faire ces promenades en nocturne (se renseigner) ; les lavoirs sont magnifiquement illuminés ("Parcours Lumière").
- » La Vapeur du Trieux.
- » Promenades en barques: De mai à septembre également, sur le Trieux cette fois, promenades commentées en barques propulsées par un moteur électrique silencieux (réservation non obligatoire pour les particuliers). Promenade payante.
- » Promenades nocturnes: Embarquez le mercredi, vendredi et dimanche de juin à septembre afin de découvrir le patrimoine illuminé (parcours lumière "Lavand'ières").
- » Promenades en calèche: Balade guidée au pas des chevaux de 20 à 25 min au coeur de la cité (prestation payante - réservations groupes).
- » L'estuaire du Trieux: Chaque jour de l'été, mais aussi au printemps et sur demande à l'automne, des balades guidées en kayak de mer permettent de découvrir la vallée maritime du Trieux de Pontrieux à Lézardrieux. Parcours à la 1/2 journée programmé selon la marée avec pause pique-nique sous le château de la Roche-Jagu certains jours.
- » Sports et loisirs:
 - o Loisirs et activités proposées par les clubs et associations locales: Cours de danses bretonnes, de danses de société, cours de langue bretonne (élèves confirmés) - Club de force athlétique - Club de tennis - Cours d'informatique pour adultes - Club d'escalade - Club de badminton - Club de canoë-kayak, mer et rivière - Club de football, regroupant plusieurs communes du Canton de Pontrieux - Séances de cinéma itinérant, le vendredi - Peinture sur soie - Club de randonnée - Activités pour les tout-petits (gymnastique, cinéma, ateliers...) et pour les ados (activités, voyages, camps) en-dehors du temps scolaire... Au total, une quarantaine d'associations résident à Pontrieux.
 - o La Ville de Pontrieux accueille également à l'année des ateliers d'art: peintres, vitrailliste, travail du bois, céramiste, mosaïste, cristaux de roche...
 - o Pour profiter de toutes ces activités, il n'est pas besoin de parcourir de longues distances ; de par sa superficie réduite (102 ha), tout est à proximité. De même pour l'hébergement qui se trouve au centre ville. Pour plus de renseignements, contacter l'Office de Tourisme: Email: tourisme.pontrieux@wanadoo.fr



- » Un ancien chalutier, "le Passeur du Trieux" transformé en bateau de tourisme, vous emmènera jusqu'aux abords de l'île de Bréhat (sans y débarquer) et vous pourrez profiter des rives du Trieux tout au long de l'estuaire (environ 17 km).
- » En saison estivale, en août généralement, des groupes musicaux de tous genres viennent animer le jardin de la Passerelle lors des "vendredis de l'été". Entrée gratuite, restauration sur place.
- » La bibliothèque, bien fournie, est ouverte tout l'été pour un prix modique adapté à la période des vacances. Elle offre un loisir détente à tous les adeptes de la littérature, grands, petits et même tout-petits.

Évènements

Beaucoup de manifestations se déroulent à Pontrieux en période touristique (environ de mai à septembre). Elles sont pratiquement toutes gratuites, et pour cela, attirent, quand il fait beau, énormément de visiteurs (plus de 10 000 pour la Fête des Lavoirs, entre 8 et 10 000 pour le Marché d'Antan).

- » Tous les lundis: Marché hebdomadaire.
- » Les "Vendredis de l'été": Pendant la saison touristique, le Comité d'Animation de Pontrieux propose des spectacles gratuits en plein air (ou à l'abri en cas d'intempéries): chanteurs, conteurs, musique du monde aussi bien africaine qu'irlandaise, bateleurs... et ce pendant trois vendredis à partir de 21h.
- » Le 15 août, à partir de 11h jusque minuit: Fête des Lavoirs
 - Défilé des laveuses, des rameurs, de groupes folkloriques (bagad et cercle celtique), chants de Marins, musique folklorique, chansons irlandaises, crêpes, galettes-saucisses, cidre...
 - Embrasement du Trieux.
 - Entrée gratuite.
- » Le premier lundi du mois d'août (de 10h du matin à 18h30 environ): Marché d'Antan
 - Défilé (groupes folkloriques, enfants costumés, bénévoles en tenue d'époque, vieilles voitures, vieux tracteurs...).
 - Fabrication de beurre à l'ancienne, de cidre, de cordes, travail du lin, expositions d'animaux de la ferme, artisans d'Art, galettes-saucisses, crêpes. Danses bretonnes (sur parquet), animation des rues, promenades en barques (payantes), plus de 40 étals...
 - La journée se termine par un repas moules-frites (payant).
 - Entrée gratuite.
- » Le dernier samedi de juillet: Fest-Noz
 - Fest-Noz avec des groupes renommés en Bretagne, les spectateurs participent aux danses, ce n'est pas un spectacle.
 - Entrée payante.
- » Fin août: Braderie du Club de l'Amitié
 - Plus de 100 exposants.
 - Le soir, cochon grillé.
- » Le dernier samedi de juillet, en journée, "Couleurs de Bretagne". Des artistes, débutants ou confirmés, viennent peindre différents sites de Pontrieux, toutes les méthodes sont admises.
- » Le troisième week-end de juillet, pardon de Notre-Dame-des-Fontaines, où la statue de la Vierge sort en procession ; les habitants décorent et illuminent leurs maisons le long du parcours.

Pour plus de renseignements, contacter l'Office de Tourisme: Email: tourisme.pontrieux@wanadoo.fr ou la mairie: ville-de-pontrieux@wanadoo.fr



Saint-Michel-en-Grève



Saint-Michel-en-Grève est une localité littorale des Côtes-d'Armor, en Bretagne, à 10 km au sud-ouest de Lannion.

Déjà urbanisé durant l'Antiquité puisqu'une voie romaine passait sur le territoire, un prieuré y est établi durant le Haut Moyen Âge et les terres relèvent de la seigneurie de Kerhuel dont le château était situé sur le hameau du même nom, à l'est de la commune.

L'activité demeure essentiellement agricole jusqu'à ce que le tourisme se développe au cours du XX^e siècle, grâce à la mise en valeur de la superbe plage dite de la Lieue de Grève, longue de 4 km.

C'est ainsi que Saint-Michel-en-Grève demeure une station balnéaire prisée, riche par ailleurs d'un patrimoine historique couvrant deux millénaires. Comptant plus de 450 habitants, le village est une étape de choix ou un lieu de villégiature tout indiqué pour qui veut concilier plaisirs de la mer et tourisme culturel.

A voir, à faire

Un circuit en forme de découverte du patrimoine bâti historique de la localité peut débuter par l'église Saint-Michel, qui date de la fin du XV^e siècle pour ses parties les plus anciennes, et qui fut remaniée et restaurée aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles. Le clocher inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques a été construit en 1614. A l'intérieur, le maître-autel et les retables des autels latéraux datent du XVII^e siècle. L'église abrite par ailleurs quelques statues anciennes de saint Michel, de saint Yves, de saint Loup (XVII^e), de sainte Marguerite et de sainte Anne. On remarquera dans le mur du chevet, à l'extérieur, une curieuse statue de saint Michel. Pour autant, c'est son cimetière marin qui jouxte la plage qui fait la célébrité de l'église. Des vestiges de thermes romains y ont été mis au jour. Un détour s'impose !

On poursuivra avec la chapelle Sainte-Geneviève, liée à la seigneurie de Kerhuel, reconstruite en 1767 sur le site d'un édifice ancien. Restaurée au XX^e siècle, elle conserve des éléments du XV^e et une croix datant de l'année 1737.

Autres édifices d'intérêt, le manoir de Tourribel, qui borde l'ancienne voie romaine, datant de 1620, sur lequel on distingue un comble ajouré d'une lucarne et un pignon orné d'un calice sculpté portant la date de construction et l'ancienne maison de justice (XVI^e siècle), dite aussi l'Auditoire.

Au gré des chemins, une des premières résidences de villégiature, sur la route de la côte des Bruyères (fin XIX^e), l'enceinte fortifiée du moulin du château de Kerhuel, et les vestiges de la motte féodale sont autant de témoignages du riche passé de la commune.

A noter enfin que deux fermes dont les bases datent du XVII^e siècle (propriétés privées non visibles de la route) et bien sûr nombre de croix et calvaires jalonnent hameaux et sentiers.

Sur le plan du patrimoine environnemental, la plage de la Lieue de Grève est évidemment le joyau de la commune. Elle se prolonge d'ailleurs sur les localités limitrophes de Tréduder et de Plestin-les-Grèves. Des jeux pour enfants sont aménagés.

Outre la baignade et le farniente, on peut en profiter pour s'initier au surf ou au kitesurf. Deux clubs sont spécialisés dans cette discipline : Beach To Fly (contact au 02 96 35 76 06) et Mat'Surf (contact au 06 20 90 14 11).

A noter également que l'anse se prête au mouillage pour les navires de plaisance. Renseignements auprès de l'association des plaisanciers de Saint-Michel-en-Grève au 02 96 23 01 53.

Pour les amateurs de randonnées, le sentier côtier et les landes s'avèrent un circuit idéal. A l'intérieur des terres, on découvrira avec intérêt la verdoyante vallée du Kerdu jalonnée de moulins. D'autres circuits intègrent les sites historiques ou incluent des incursions dans les communes voisines. Documentation et renseignements au 02 96 35 61 93.

Pour le plaisir d'une promenade à cheval, en bord de mer ou dans la campagne, contacter la ferme équestre de Keropartz au 02 96 35 72 56.



Évènements

Enfin, les amateurs de tennis pourront réserver un court au 02 96 35 74 41.

- » A l'occasion de la fête nationale, le 13 juillet, soirée conviviale avec repas puis défilé aux flambeaux, feu d'artifice tiré depuis la plage puis bal populaire.
- » Le dernier samedi de juillet, concert au Jar(t)din puis rencontre conviviale.
- » Le second week-end de septembre, vide-grenier.
- » Début août, le festival du Circuit des Chapelles programme des concerts de musique classique et fait toujours étape dans la commune.
- » Chaque vendredi matin, le marché se révèle une bonne opportunité de découvrir les produits du terroir breton comme de la mer.



Fiches balades

Les gorges du Haut Blavet et du Faoudel



Circuit des vallées (1 journée, 20 kilomètres)

Depuis Kergoubleau, on rejoint la vallée du Blavet, que l'on remonte jusqu'au Chaos de Toul Goulic. Puis le lac de Kerne Uhel se dévoile au niveau de Pen ar C'hoat. A ce niveau, possibilité d'une boucle complémentaire pour faire le tour de l'étang du Rocleu (+4 km). Sinon, revenir par Saint Antoine (chapelle, ancien village restauré, thématique consacrée au travail du chanvre) et le bourg de Lanrivain (calvaire, ossuaire). Poursuivre par la vallée du Faoudel (ancienne voie ferrée reconvertie en chemin de randonnée, et revenir par Kerguignard en empruntant plus loin un superbe chemin creux qui mène à Kergaer.



Commune de départ
Saint-Nicolas-du-Pélem

Type de balade
Visite de village

Difficulté
Moyenne

Durée moyenne
7h00

Période conseillée
de juin à octobre

Environnement
Campagne

Kilométrage
20 km

Altitude au départ
200m

Dénivelé
200m

Accès Sortir du bourg de Saint-Nicolas à la Piscine, puis prendre la première route à droite face à la fin du camping (ancien calvaire). Gravier la montée jusqu'à Kergoubleau (départ du sentier). Stationnement facile 100 mètres plus haut (parking).

Itinéraire Du carrefour de Kergoubleau, s'engager par le large chemin direction Sud. 400 mètres plus loin, dans le virage à angle droit, poursuivre en face et s'engager dans un petit sentier en sous bois (chemin creux, qui plus loin remonte à proximité d'une lisière, pour redescendre ensuite dans un vallon, que l'on suit ensuite vers l'aval jusqu'à proximité de Kerlevenez. Au croisement de sentiers en vue de la lisière, prendre à droite. On rejoint quelques centaines de mètres plus loin le cours du Blavet puis le Moulin de Crepez. La remontée du cours d'eau va se poursuivre jusqu'au delà du Chaos de Toul Goulic, en passant par le Pont Romain (agréable endroit pour une pause) et la traversée de la D9. A Toul Goulic, traversée sur l'autre rive pour poursuivre vers le Nord.



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.

Restaurants



[L'Auberge Basque](#)

Restaurant Sud-Ouest
31 Rue de la Gare, Callac
Latitude: 48.4070420 (N 48° 24' 25")
Longitude: -3.4196533 (W 3° 25' 11")

[Le Temps des Cerises](#)

Restaurant Cuisine française
Route de Lannion, Tonquédec
Latitude: 48.6745852 (N 48° 40' 29")
Longitude: -3.3943743 (W 3° 23' 40")

[Auberge du Poher](#)

Restaurant Cuisine française
Port de Carhaix, Carhaix-Plouguer
Latitude: 48.2382210 (N 48° 14' 18")
Longitude: -3.5982920 (W 3° 35' 54")

Chambres d'hôtes



[La roulotte rouge gorge](#)

●●● Roulotte avec 2 chambres
Kerbalan, Gommenec'h
Latitude: 48.6436459 (N 48° 38' 37")
Longitude: -3.0541820 (W 3° 3' 15")

[Ferme Mellon](#)

● Ferme avec 5 chambres
7 Kergus, Plouguernevel
Tel : 02 96 29 43 69 ou 06 43 86 29 33
Latitude: 48.2244465 (N 48° 13' 28")
Longitude: -3.2769393 (W 3° 16' 37")

[La cabane Hibou](#)

●●● Chalet avec 1 chambre
Kerbalan, Gommenec'h
Latitude: 48.6436459 (N 48° 38' 37")
Longitude: -3.0541820 (W 3° 3' 15")

[Kergroaz Maner proche mer et Ile de Bréhat](#)

●●●● Manoir avec 4 chambres
2 Kergroas, Route du Leff, Yvias
Tel : 02 96 22 31 50 ou 07 82 28 67 76
Latitude: 48.7121993 (N 48° 42' 44")
Longitude: -3.0516893 (W 3° 3' 6")

Locations de vacances



[Le Gite de Louise maison indépendante](#)

●●●● Maison pour 2 personnes
1 bis Hent Kergollet, Landebaëron
Tel : 06 88 26 75 09
Latitude: 48.6352560 (N 48° 38' 7")
Longitude: -3.2101040 (W 3° 12' 36")

[Kervalo](#)

●●●● Maison pour 4 personnes
3 rue du Chemin Vert, Pontrieux
Tel : 06 03 48 40 45
Latitude: 48.7031672 (N 48° 42' 11")
Longitude: -3.1581617 (W 3° 9' 29")

[Location d'un gîte pour 6 personnes](#)

●●●●● Maison pour 6 personnes
1, pont sec'h, Paule
Tel : 06 78 19 95 57
Latitude: 48.2372085 (N 48° 14' 14")
Longitude: -3.4622925 (W 3° 27' 44")

[Les pieds dans l'eau](#)

●●●● Maison pour 5 personnes
30 route de toul ar vilin, Saint-Michel-en-Grève
Tel : 06 15 24 27 85 ou 06 62 94 97 65
Latitude: 48.6876991 (N 48° 41' 16")
Longitude: -3.5713335 (W 3° 34' 17")



Hôtels



1 hôtel à [Belle-Isle-en-Terre](#)

1 hôtel à [Locarn](#)

1 hôtel à [Ploumagoar](#)

1 hôtel à [Rostrenen](#)

5 hôtels à [Guingamp](#)

1 hôtel à [Pléhédél](#)

1 hôtel à [Quemper-Guézennec](#)

