

N°133 | juillet-août 2014

Côtes d'Armor

Le mensuel des Costarmoricains édité par le Département

magazine

P18 ➔ **Perspectives**
Du whisky
made in Pleubian

P20/21 ➔ **Rencontre**
Dans les pas
de Yann Lesacher

P26 ➔ **Actions**
Le viaduc des Ponts-Neufs
reprend du service

P30/31 ➔ **Patrimoine**
14-18,
les fratries décimées

P11 / 15 ➔ **Dossier**

Les Côtes d'Armor mises en bouche

Un goût d'authenticité

cotesdarmor.fr

Conseil
Général



P4 ➔

L'image du mois



Actualité | P5 / 10

- 5 Des vestiges néolithiques à Lannion
- 6 L'été à Rohannec'h
- 7 Le Belem au Légué
- 8 Moins d'éoliennes en baie de Saint-Brieuc ?
- 9 Rencontre départementale des élus locaux
- 10 Diorren an ed-du e bro ar c'hrampouezh
(Une filière locale pour le blé noir)

Perspectives | P16 / 19

- 16 Laïta investit 80 millions d'euros
- 17 Pascal Blanchard, peintre-décorateur
- 18 Du whisky made in Pleubian
- 19 Loccapi, les pros du chocolat chaud

Rencontre | P20 / 23

- 20 21 Dans les pas de Yann Lesacher
- 22 Le cheval dans l'objectif de Janick Charier
- 23 À La Chèze, le château a le blues

Actions | P24 / 29

- 24 La valorisation de l'herbe à l'essai
- 25 Jardinons au naturel
- 26 Le viaduc des Ponts-Neufs reprend du service
- 27 Voile, un équipage handivalide
- 28 29 La Hunaudaye et Bon Repos, plongée dans le passé

Patrimoine | P30 / 31

- 30 31 14-18, les fratries décimées

Porte-parole | P32 / 33

- 32 33 L'expression des groupes politiques du Conseil général

Sport | P34

- 34 Le hockey subaquatique, un sport qui émerge

Guide | P35 / 38

- 35 Trois bonnes raisons de flâner à La Roche Jagu
- 36 Jazz à Langourla avec Manu Di Bango
- 37 À Rostren', c'est Fisel
- 38 Portrait chinois : DJ Zebra
- Recette. Wrap de poulet mariné au curry
et ses légumes croquants

Détente | P39

- 39 Les mots fléchés



PHOTO THIERRY JEANDOT

Dossier | P11 / 15 ➔

EN COUVERTURE
Photo Thierry Jeandot

Les Côtes d'Armor mises en bouche

Un goût d'authenticité

De crises alimentaires en scandales liés à la fabrication de certains produits industriels, les questions qui taraudent les consommateurs se font chaque jour plus pressantes. À l'heure où chacun souhaite savoir ce qu'il a dans son assiette, les artisans et producteurs de proximité ont un rôle majeur à jouer. Dans les Côtes d'Armor, plusieurs facteurs plaident en faveur de la tradition et de la qualité.

Côtes d'Armor
LE MENUSUEL DES CÔTARMORICAINS ÉDITÉ PAR LE DÉPARTEMENT
magazine

➔ N°133 | juillet - août 2014



La page Côtes d'Armor
Notre Département
est sur Facebook



version mobile
de cotesdarmor.fr



cotesdarmor.fr

Mensuel édité par le Département des Côtes d'Armor.

Direction de l'Information et des Relations avec les Citoyens (DIRC). 9 place du Général-de-Gaulle, BP 2371, 22023, Saint-Brieuc. Tél. 02 96 62 62 16. Fax 02 96 62 50 06. Courriel : lemagazine@cg22.fr. Site internet : cotesdarmor.fr.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Claudy Lebreton. DIRECTEUR DE L'INFORMATION ET DES RELATIONS AVEC LES CITOYENS : Philippe Germain. RÉDACTEUR EN CHEF : Stéphane Hervé. RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT : Bernard Bossard. JOURNALISTES : Joëlle Robin, Laurent Le Baut, Yves Colin, Nolwenn Tirel. PHOTOGRAPHE : Thierry Jeandot. ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO : Véronique Rolland, Stéphanie Stoll, Briac Morvan, Nono, Agnès Perea. PHOTOS : Bruno Torrubia, Philippe Josselin. ASSISTANTE DE LA RÉDACTION : Maryline Meyer. CRÉATION-EXÉCUTION-RÉALISATION : Cyan 100. IMPRESSION : Imae Graphic - 81 boulevard Henri-Becquerel - 53021 Laval. DISTRIBUTION : La Poste. N°ISSN : 1283-5048. TIRAGE : 304 500 exemplaires.

Pour tout problème de réception du magazine, contacter les services de la Poste au 02 99 92 34 59

Magazine imprimé en France sur papier "Eural Premium", recyclé à partir de vieux papiers et cartons désencrés et blanchis sans chlore, agréé par l'Association des Producteurs et Utilisateurs de Papiers Recyclés.

Le Département des Côtes d'Armor

■ Hôtel du Département
9 place du Général-de-Gaulle - CS 42371
22023 Saint-Brieuc cedex 1
contact@cg22.fr
cotesdarmor.fr

Conseil général

infos services

► N°Azur 0 810 810 222

Prix d'une communication locale



Claudy Lebreton

Président du Conseil général
des Côtes d'Armor

Pour une réforme juste

Profondément décentralisateur, je suis attaché à l'esprit qui a guidé l'élaboration des lois Defferre de 1982 et permis de libérer les énergies de nos territoires en rapprochant les citoyens des centres de décision, en responsabilisant les autorités élues et en favorisant le développement des initiatives locales.

Je suis favorable à l'évolution de notre démocratie locale, qui nécessite plus de transparence et de simplification, pour que chaque citoyen soit en mesure de savoir qui est le décideur public en charge de quelle décision, puisse évaluer son action et interroger ses orientations.

Le Président de la République et le Gouvernement sont déterminés dans la volonté de redresser notre pays en s'appuyant sur une réforme de l'organisation territoriale. Mais une réforme de cette ampleur n'est pas envisageable dans la précipitation et la stigmatisation d'un niveau de collectivité et de son service public, et, par là même, de ses élus et de ses agents.

Il est nécessaire de préserver aujourd'hui en France un niveau d'action publique intermédiaire pour coordonner dans les territoires, notamment ruraux, les solidarités humaines et territoriales. Le Conseil général n'est pas une entité abstraite, éloignée de votre quotidien. Son action se traduit très concrètement par la gestion des collèges, l'entretien des routes, l'aide aux plus fragiles, l'activité des sapeurs-pompiers, la protection de l'enfance en danger. Ce sont aussi et surtout 12 500 emplois générés par nos politiques.

Nos territoires ont de l'intelligence et une capacité à porter des politiques de changement, d'innovation. Avec ouverture, réalisme et optimisme, je souhaite qu'un débat sincère, où les questions sur le rôle et la place de chacun ne seront pas évitées, s'engage, pour que soit garantie la qualité du service public rendu aux citoyens.



7



18



22



27



34



38

 Dinan Guingamp/Rostrenen Lannion Loudéac Saint-Brieuc
Les 5 Maisons du Département
NOTRE SERVICE PUBLIC TOUT À CÔTÉ

Le Conseil général renforce sa présence sur les territoires et propose **un service de proximité plus efficace**, pour faciliter les démarches de chacun.

Le pôle social de proximité

Un lieu d'écoute solidaire pour tous les publics

Le développement des territoires

Un espace citoyen d'information, de coordination et d'accompagnement

L'agence technique

Un espace d'expertise ouvert aux élus et techniciens

 **Dinan**
7 rue Victor-Schoelcher
CS 96370
22106 Dinan cedex
Tél. 02 96 80 00 80

 **Loudéac**
Rue de la Chesnaie
CS 90427
22604 Loudéac cedex
Tél. 02 96 28 11 01

 **Lannion**
13 bd Louis-Guilloux
CS 40728
22304 Lannion cedex
Tél. 02 96 04 01 04

 **Guingamp**
Site de Guingamp
9 place St-Sauveur - CS 60517
22205 Guingamp cedex
Tél. 02 96 40 10 30

Site de Rostrenen
6B, rue Joseph Pennec
BP 7 - 22110 Rostrenen
Tél. 02 96 57 44 00

 **Saint-Brieuc**
76 A rue de Quintin
CS 50551 - 22035
Saint-Brieuc cedex 1
Tél. 02 96 60 86 86

L'image du mois

Applaudir ou pas le trio de robots métalliques Compressorhead, se laisser surprendre par le filet de voix des musiciens du métro, s'émouvoir aussi quand le ballet de robots aux mains humaines s'emporte sur une musique de Prokofiev, se laisser happer par l'étrange danse du bras de Paul, robot qui dessine, puis se laisser emporter totalement par la fougue de Fauve... Alors, qui de nous deux ? Qui de l'homme ou du robot a touché notre cœur curieux de festivalier ? Qui a attisé nos envies de retour vers le futur ? Avec ce t-M- des robots, le festival Art Rock a convié artistes en chair, en os ou en métal avec un seul objectif : faire vibrer les « *explorateurs, exploratrices de la troisième dimension...* ». *N'ayez pas peur si je me glisse dans votre imagination* ». Pari réussi.

➔ **Diaporamas et vidéos sur cotesdarmor.fr** (*) paroles de -M-

Saint-Brieuc, samedi 7 juin, 23 h 18



Site de Kervouric

Découverte de vestiges néolithiques

Notre département est riche de sites archéologiques (Corseul, Le Quiou, Le Hogolo...). Les chantiers de fouille y sont nombreux. Le mois de juin a vu la cinquième édition des Journées nationales de l'archéologie organisées par l'Inrap, Institut national de recherches archéologiques préventives, sous l'égide du ministère de la Culture et de la Communication.

Peu à peu, on découvre de nouveaux sites, le plus souvent à l'occasion de grands chantiers, comme par exemple sur le tracé de la LGV, ligne à grande vitesse. C'est le cas dans les alentours de Lannion. En effet, depuis le mois d'avril, sept archéologues travaillent sur le site de Kervouric, à Servel. Les vestiges de trois grandes maisons parallèles datant du Néolithique ancien (4 800 ans avant J.-C.) ont été mis au jour. À proximité, de grandes fosses d'où a été extrait le limon qui a servi au torchis des murs. Des puisards fournissant



PHOTO INRAP

Sur le site de Kervouric.

l'eau ont été creusés. Ces bâtiments seraient les plus occidentaux en Europe. Y ont aussi été découverts des objets comme des bracelets en pierre, des bols en céramiques, des silex. Le Néolithique est une période de l'histoire où les hommes ont adopté un mode de vie fondé sur l'agriculture et l'élevage, impliquant leur sédentarisation.

Certains sites proposent des visites l'été comme l'association Pierres Vives à la villa du Quiou, près d'Evran.

→ pierresvives22@gmail.com
02 96 80 31 10
inrap.fr

À Saint-Quay-Portrieux Des multicoques 50 pieds



PHOTO UCPT

➤ À Saint-Quay-Portrieux, l'été rime avec mer et donc avec bateaux. L'union coopérative de Paimpol et de Tréguier organise le trophée des multicoques « Prince de Bretagne - Côtes d'Armor » les 22, 23 et 24 août. Le Département est partenaire de cette étape incontournable du circuit des 50 pieds. Entre runs de vitesse et parcours côtiers, ce spectacle nautique invite les meilleurs skippers de la Class 50. Sur l'esplanade du port, vous trouverez le village des animations. Vous pourrez même embarquer à bord de vedettes pour suivre la course. Et le dimanche, coco sur le gâteau avec la Fête du coco de Paimpol. Au programme, des dégustations, un concours de plumage et d'écoassage et bien sûr de la musique traditionnelle bretonne.

➔ 02 96 77 04 57 (organisation)

Réserve Paule-Lapicque 10 ans le 5 juillet

➤ Dans la baie de Launay, dans la commune de Ploubazlanec, l'association Bretagne vivante a créé la réserve Paule-Lapicque, de la famille de Louis Lapicque, professeur de physiologie, un des savants de Sorbonne plage. Paule, une écologiste de la première heure, a légué onze hectares et des bâtiments à l'association. En 10 ans, celle-ci l'a aménagée et valorisée. Désormais, un gîte au confort écologique, géré par des bénévoles, peut accueillir six personnes. Donnant directement sur la baie, il offre une belle vue. Un sentier mène à la plage. Le samedi 5 juillet, à partir de 15h, on y fête un anniversaire, avec des démonstrations de gouren, des expositions. À 19h, apéritif musical, bal folk et concert du groupe Tremix, qui vient d'Ariège pour partager sa musique swing acoustique.

➔ **Restauration sur place**
02 96 20 06 02



ASSOCIATION BRETAGNE VIVANTE

Le chocolat à l'honneur à Loudéac

Jusqu'au 15 septembre, le site Aqua-rev de Loudéac accueille une exposition intitulée « Passion chocolat » et réalisée en collaboration avec Arnaud Nicolsen, artisan-chocolatier. Le chocolat sera décliné sous toutes ses formes : les grandes spécialités, les chocolatiers célèbres, son histoire, les meilleures recettes... En juillet et août, des animations seront également proposées une fois par semaine par des professionnels du chocolat et les établissements culturels de la ville. Gratuit.

➔ **Plus d'informations**
ville-loudeac.fr

Fête des battages à Plumaugat

Le traditionnel Festival des battages de Plumaugat se déroulera le dimanche 24 août, à partir de 10 h 30. Cette année, la fête célèbre son 40^e anniversaire. L'histoire de la mécanisation agricole sera à l'honneur durant cette journée : du fléau à la moissonneuse batteuse, de la traction animale au tracteur d'aujourd'hui et du charretier au guidage satellite.

➔ **Tarifs : entrée + repas : 17 €.**

Renseignements :

02 96 83 12 31 ou 02 96 83 12 72.
afrplumaugat.over-blog.com



D.R.

Son et lumière à Goudelin

L'association Goudelin Fête médiévale organise un spectacle Son et lumière intitulé « 1420, une nuit s'illumine », les vendredi 25 et samedi 26 juillet, à 22 h 30 (ouverture à partir de 20 h 30) sur le site de la chapelle Notre-Dame-de-l'Isle. Ce spectacle retrace le destin de Guillaume de Coatmen, qui épousa Béatrice de Péan venue de la Roche Jagu et qui deviendra Marie de Goudelin. Par la suite, Guillaume ira défendre Guingamp assiégé et devra rendre les armes avant d'être décapité.

➔ **Tarifs : 10 € ; 5 €, de 7 à 11 ans ; gratuit jusqu'à 6 ans.**

Le tango argentin est de retour



Tango par la Côte vous accueille pour sa 8^e édition du 25 juillet au 3 août, à Trébeurden, Trégastel, Lannion et Ploubezre. Ce rendez-vous dansant

organisé par Sabor Hispano Américano et Tango à La Mer est devenu un événement phare pour les passionnés de tango argentin. C'est aussi l'occasion pour les aficionados de toute la France (amateurs) de découvrir ou redécouvrir des orchestres, des animations musicales variées, pour d'agréables milongas (soirées tango) chaque soir, durant dix jours. Des stages sont animés par des professeurs réputés.

Son et lumière à Lantic



L'équipe de choc des Baladins de l'lc récidive pour le plaisir des Lanticais. On connaît déjà l'association qui n'en est pas à son premier son et lumière. Le 18^e du genre a lieu les

11 et 12 juillet et s'intitule « La prophétie de Spered », une histoire qui propulse dans le monde magique et mystérieux des contes et légendes et qui devrait plaire à tous. Cette fois encore, entre 100 à 200 bénévoles se sont investis dans le son et lumière et le feu d'artifice qui suit aux étangs de Lantic. Dès 18h30, une petite restauration permet d'attendre le spectacle d'une heure environ et pour lequel il est conseillé d'arriver tôt, car si le spectacle est gratuit, les places sont chères.

➔ facebook.com/lesbaladinsdelic

Lavoirs en fête à Lamballe

Le 10 août, l'association Les Lavoirs lamballais organise un après-midi festif, de 15h à 19h, sur le parking des Tanneurs et le long du chemin des Lavoirs. Afin de (re)découvrir un passé où les lavoirs faisaient partie de la vie courante et où les commérages allaient bon train. Le travail et la gouaille des lavandières seront accompagnés par les chants des Chantous d'oudia, la musique de Stern et les danses folkloriques du groupe serbe Sevdah. Une balade commentée permettra de découvrir les 90 lavoirs lamballais (départ à 9h30 de l'office de tourisme).

➔ les.lavoirs.lamballais.penthievre.fr



© E. CHADNE

À la villa Rohannech'h

Un été avec vue sur la baie

Cet été, mettez-vous au vert dans le parc de Rohannech'h à Saint-Brieuc. Il ouvre grand ses portes tous les jours de 9h à 19h. Tous les après-midis du 28 juin au 31 août, de 14h à 19h, du mercredi au dimanche, vous pourrez également passer du temps dans la villa. Pour y boire du thé, vous reposer, feuilleter les livres de la bibliothèque ou profiter du médiateur qui vous guidera dans l'exposition du Frac*, Traversées. Un partenariat avec le musée d'histoire de Saint-Brieuc qui présente aussi des œuvres du Frac du mardi au samedi de 10h à 18h,

le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h et ce jusqu'au 5 octobre. Cette collaboration inscrit la dimension du parcours dans son programme. Du musée à la villa, les notions de déplacement et de point de vue s'imposent, ainsi que celle de la singularité des territoires. Passer d'un espace à l'autre relie les populations entre terre et mer. Parmi les œuvres emblématiques présentées, celles de Gérard Gasiorowski, d'Isabelle Arthuis, de Hamish Fulton. Vous serez tour à tour marcheur collectionneur, arpenteur citadin, flâneur témoin. Marcher permet de

mieux prêter attention au monde, de l'écouter, se déplacer étant une façon de se mettre à entendre. Du 29 au 31 août, une autre exposition *Si j'étais démolisseur* permettra de clore l'été. La démarche artistique d'Anaïs Touchot oscille entre bricolage et sculpture. Le 29, elle construira une cabane qu'elle démolira à 17h; le 30, elle en reconstruira une à partir des éléments détruits qui à son tour sera détruite et reconstruite le 31.

* Frac : Fonds régional d'art contemporain

➔ 02 96 77 32 96
cotesdarmor.fr/rohannech

Univers-cité d'été à Ploufragan L'économie sociale et solidaire

➔ Pour sa douzième édition, l'Univers-cité d'été de Ploufragan met l'accent sur l'économie sociale et solidaire, modèle alternatif qui pourrait créer des emplois non délocalisables et accompagner un autre développement. L'ESS qui privilégie la proximité et la convivialité et au-delà l'innovation et le social, est le thème abordé jusqu'au 18 juillet à Ploufragan. Cela fait suite à la conférence de Jean-François Draperi, sociologue spécialiste du sujet, qui a posé la question dans sa conférence de juin « L'économie sociale et solidaire : une réponse à la crise ? ». En parallèle, la ville a prévu des animations gratuites avec Ploufragan estivale : randonnées, visites de site, balades chantées, pêche, kayak... et les Plou'flâneries, balades « croquées » avec le dessinateur-illustrateur Christophe Lazé.



➔ Programme détaillé et inscription conseillée sur ploufragan.fr
À l'espace Victor Hugo
02 96 78 89 00

14 -18, à Saint-Nicolas-du-Pélem Lettres à une marraine de guerre

➔ La famille Sohier, que l'on connaît à travers le musée de l'école de Bothoa, propose cet été plusieurs animations en lien avec la guerre de 14-18.

Le 26 juillet à 16h, conférence : *Tu seras soldat ; l'enfant et la guerre à l'école primaire*. D'après l'ouvrage du même nom.

Le 6 août à 20h30, lecture et projection de lettres de poilus à Léontine, leur marraine de guerre.

De juillet à septembre, une exposition, *La grande fête des petits poilus à Brion-sous-Thouet face à la fête de la victoire à Saint-Nicolas-du-Pélem*. Un film, *La guerre des crayons*, à partir de dessins réalisés entre 1914 et 1918 par les enfants des écoles de Montmartre à Paris.

C'est aussi l'occasion de retrouver le livre de Jean Gouriou, qui montre de nombreuses photos prises avant la Grande Guerre.

➔ Le musée est ouvert tous les jours de l'été, sauf les lundis, de 14h à 18h.

Bothoa à Saint-Nicolas-du-Pélem
musee-ecole-bothoa.com



Samedi 30 et dimanche 31 août

Le Belem à découvrir au Légué



→ **Visites**
le dimanche 31 août
de 10 h à 18 h
Entrée : 5 €,
gratuite
pour les moins
de 12 ans et
Amis du Belem.

Le trois-mâts le Belem sera en escale au port du Légué samedi 30 et dimanche 31 août. Des visites publiques seront organisées le dimanche de 10 h à 18 h (dernière montée à 17 h 30). L'occasion de découvrir un voilier d'exception, joyau du patrimoine maritime français, aujourd'hui navire-école exploité par la fondation Belem, avec le concours de la Compagnie maritime nantaise.

Construit en 1896 par les chantiers Dubigeon à Chantenay-sur-Loire, le Belem a tout d'abord été un navire marchand, transportant du cacao d'Amazonie, du rhum, ou encore du sucre des Antilles. Racheté en 1914 par le duc de Westminster, il fut alors transformé en yacht de plaisance et prit pour l'essentiel son apparence d'aujourd'hui. Au cours de sa longue histoire, le trois-mâts a

échappé à plusieurs reprises à la destruction. Notamment ce jour du 8 mai 1902, quand la montagne Pelée à Saint-Pierre en Martinique connut une éruption qui détruisit la ville, ses 30 000 habitants et tous les navires de la rade. Le Belem aurait dû en être, mais la veille, faute de place, il avait été contraint de s'ancrer dans une autre baie... ■

Plouguiel, dimanche 27 juillet Régates traditionnelles de la Roche jaune

➤ Les régates traditionnelles et musicales de la Roche jaune, à l'embouchure du Jaudy à Plouguiel, auront lieu le dimanche 27 juillet. Rendez-vous des amoureux de la voile, elles sont ouvertes à différentes catégories : vieux gréements, misainiers, croiseurs côtiers, dériveurs, voiles avirons, canoës-kayaks.

Départs échelonnés des régatiers de 15 h à 16 h. Petits et grands pourront participer, de 15 h à 18 h, à des promenades en rivière et à une initiation à la yole de mer, sans oublier le parcours nautique (natation) et la course à la godille. Nouveauté cette année : des régates de pop pop (embarcations miniatures). Sans oublier les chants de marin, le repas traditionnel à 19 h 30 (13 € adultes, 8 € moins de 10 ans) et le fest noz gratuit en plein air à 20 h 30. ■

Coupe du Conseil général Victoires de Quintin et de Plérin



➤ C'est Quintin qui a remporté la coupe du Conseil général chez les garçons. Pourtant menés 3 à 0 par Hénansal au bout de seulement 20 minutes de jeu, les Quintinains n'ont rien lâché pour revenir à 3-3 à la mi-temps, avant de finalement l'emporter 4 à 2 lors de la séance de tirs au but. Du côté des féminines, l'équipe de Plérin, dont c'est la première année d'existence, a battu Langoat 2 à 0. ■

La Caf accueille désormais sur rendez-vous

Du nouveau à la Caf des Côtes d'Armor. Depuis le 19 juin, l'accueil des allocataires se fait exclusivement sur rendez-vous. Une formule qui, selon la Caf, permet à l'allocataire d'être reçu sans attente, sa demande étant prise en charge immédiatement à l'heure et au jour convenus. La Caf s'engage à respecter un délai de cinq jours ouvrés pour fixer un rendez-vous. Rappelons également que le site www.caf.fr permet déjà d'effectuer de nombreuses démarches sans avoir à se déplacer. Si toutefois l'allocataire ne trouve pas la réponse à ses interrogations, il peut appeler un téléconseiller, du lundi au vendredi, de 9 h à 16 h 30.

➔ 0 810 25 22 10



L'aire d'Armor et d'Argoat expose

Jusqu'au 30 octobre, la Maison de l'économie et du tourisme des Côtes d'Armor (située sur l'aire de repos d'Armor et d'Argoat, au bord de la RN 12, à 15 km à l'ouest de Rennes en direction de Saint-Brieuc), accueille une exposition sur le projet de parc éolien offshore de la baie de Saint-Brieuc. S'adressant à tous publics, elle vise à informer sur ce grand chantier industriel. Douze panneaux explicatifs ainsi qu'un film d'animation permettent de se plonger au cœur de ce projet hors normes.

➔ 02 99 64 69 14

Motocross et quad cross à Landéhen

Samedi 26 et dimanche 27 juillet, un rendez-vous à ne pas manquer pour les amateurs de sports mécaniques avec le motocross et le quad cross organisé par le Moto club lamballais à Landéhen. Au programme notamment, les championnats de Bretagne MX2 et Pit Bike. Sans oublier le quad cross, la catégorie "kids" et la course interligues 65-85 cm³ par équipes. Du beau spectacle en perspective.

➔ mclamballais.over-blog.com



La harpe à l'honneur à Dinan

Les 31^e Rencontres internationales de harpes celtiques se dérouleront du 9 au 13 juillet à Dinan. Concerts, stage de construction de harpe, salon des luthiers, Harpes en rue... sont au programme de la manifestation qui rassemble chaque été des instruments rares et beaux, venus parfois de la nuit des temps ! La harpe est rendue accessible à tous, professionnels et amateurs, mélomanes et simples auditeurs.

→ 02 96 87 36 69
harpe-celtique.fr

Lannion, ville la plus sportive de France

Lannion a été désignée « ville la plus sportive de France » parmi les villes de moins de 20 000 habitants. C'est le verdict du jury du concours organisé chaque année par le quotidien L'Équipe. Ce challenge récompense depuis 1937 les efforts d'une ville dans tous les domaines du sport, tant au niveau de la masse des pratiquants que de l'élite. Une belle reconnaissance pour la cité trégoroise qui était en concurrence avec trois autres finalistes : Laval (Tarn), Auterive (Haute-Garonne) et Crolles (Isère).

Nuit des étoiles à La Méaugon



Les 1^{er} et 2 août, la Nuit des étoiles se déroulera de 22 h à 1 h du matin, au terrain des sports de La Méaugon. Petits et grands pourront contempler la voûte céleste. Les organisateurs sont attachés à l'esprit de partage des connaissances et d'une découverte du ciel pour tous. Cette année, elle aura pour thème « Comètes : aux origines ». Ce thème a été choisi en lien avec la mise en orbite de la sonde Rosetta autour de la comète 67P/Tchourioumov-Guerassimenko. Lancée en 2004, elle approchera de la comète cet été pour se mettre en orbite en septembre.

→ Entrée gratuite.

Parc éolien offshore en baie de Saint-Brieuc

Moins d'éoliennes que prévu ?

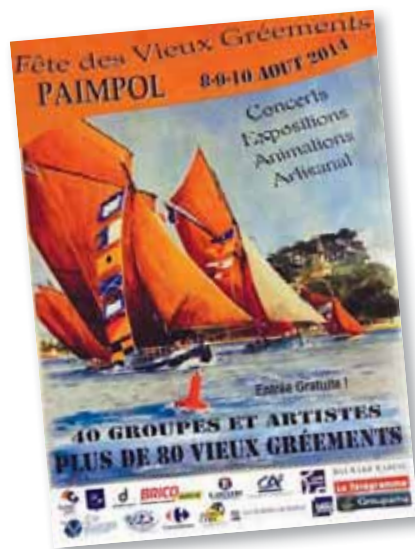
Alors que l'enquête publique sur le projet de parc éolien offshore en baie de Saint-Brieuc doit s'ouvrir en fin d'année et que le démarrage des travaux est prévu en 2015, quelques incertitudes planent encore sur certains aspects du projet. En question notamment : la nature exacte des fondations. Alors que le porteur du projet, Ailes Marines, avait jusqu'ici toujours privilégié l'option des fondations de type « jackets » métalliques, voilà que les fondations en béton de type gravitaire sont évoquées comme une possible alternative suite aux études menées sur la nature du sous-sol de la baie.

Pour autant, du côté de Ailes Marine, on assure que les fondations de type « jackets » – qui, rappelons-le, avaient reçu la préférence des pêcheurs en raison du moindre impact sur la faune marine – restent l'option privilégiée. Autre zone d'incertitude : le nombre exact d'éoliennes. Si le projet initial prévoit 100 éoliennes de 5 MW chacune, le porteur de projet étudie la possibilité d'opter pour des éoliennes plus puissantes, en l'occurrence de 8 MW, ce qui conduirait à ramener la taille du parc à 62 éoliennes. Sur ce point



comme sur la nature des fondations, Ailes Marine devrait donner sa réponse dans le courant du mois de juillet.

Les 8, 9 et 10 août Les vieux gréements en fête à Paimpol



La quatrième édition de la Fête des vieux gréements se déroulera les 8, 9 et 10 août, sur le port de Paimpol. Organisée par l'association Vieux gréements et traditions, présidée par Michel Le Coquil, la manifestation a pour objectif de valoriser et de promouvoir le patrimoine maritime breton. 40 bateaux seront de la fête, qui sera parrainée par Mikaël Yaouank, du groupe Djiboudjep. Durant trois jours, 46 groupes et artistes venant d'Irlande, du Pays de Galles, d'Angleterre, de Vendée, et bien sûr de Bretagne se relayeront sur quatre scènes, côté Kerno du port de Paimpol. Un fest-noz avec Plantec aura lieu le samedi soir. Animations et marché artisanal sont également au programme de la fête, qui mobilise 220 bénévoles.

→ Entrée gratuite.

Lieux mouvants En Bretagne intérieure

Faire découvrir les paysages secrets du Centre-Bretagne en amenant des artistes renommés et des spectacles innovants dans un petit coin de caractère, tel est l'objectif de la deuxième édition de « Lieux mouvants ». La manifestation se déroule à Lanrivain au village de Saint-Antoine et au site des chaos de Toul Gouluc de 10 h à 19 h les 5 et 6 juillet.

Parmi les animations : découverte de trois jardins éphémères dans le décor du village traditionnel de Saint-Antoine. Découverte des papillons des jardins, randonnée autour du haut-Blavet, équitation alternative, débardage à cheval, chorégraphie d'enfants devant la chapelle Saint-Antoine. À Toul Gouluc, des spectacles de trapèze, de danse et de musique.

→ Programme détaillé sur lieuxmouvants.tumblr.com
Participation de 5 € pour toute la journée.



La chapelle de Saint-Antoine à Lanrivain.

Au Grand Pré, à Languueux

À la rencontre des élus locaux

Les maires ont fait connaissance avec les représentants du Conseil général, à l'occasion des Rencontres départementales des élus locaux. Elles se sont déroulées le vendredi 13 juin, à la salle du Grand Pré, de Languueux. « 50 % des maires du département ont été nouvellement élus en 2014, explique Claudy Lebreton, président du Conseil général. C'était le moment opportun pour les rencontrer et leur présenter le Département. Une collectivité de proximité qui soutient les projets portés par les communes. Il existe un partenariat fort entre les communes, les communautés de communes et le Conseil général ».

Les élus ont pu rencontrer les différents services départementaux lors d'un « speed-dating ». Une table ronde, animée par Sébastien Grosmaître, directeur départemental de Ouest-France, a ensuite permis d'échanger sur les missions du Département, son soutien aux communes et sur la future réforme territoriale. « Aujourd'hui, on veut réformer mais le Département est là et fonctionne bien », a fait remarquer



De gauche à droite, Christian Urvoy, maire de Binic ; Christiane Guervilly, maire d'Erquy ; René Régnauld, président de l'Association départementale des maires ; Claudy Lebreton, président du Conseil général ; Lise Bouillot, maire de Callac et Jérémy Dauphin, maire de Languédias, ont participé à cette table ronde.

Jérémy Dauphin, nouveau maire de Languédias. En 40 ans, la commune a bien changé et les maires sont confrontés à de nouvelles responsabilités. « Il faut avant tout adapter les collectivités à la société, a commenté Christiane Guervilly, maire d'Erquy. Et la proximité est essentielle ».

Pour Christian Urvoy, le maire de Binic, « l'important est avant tout de répondre aux préoccupations et aux problèmes des citoyens », quelle que soit la collectivité compétente.



À voir / À écouter

Sculpture

Christophe Milcent et ses chevaux de fer à Rosanbo



➤ Christophe Milcent est un artiste installé à Rostrenen, dans le centre Bretagne. Il sculpte le métal. « Le fer se crée au cœur des étoiles. Forgé ou façonné plusieurs fois à travers les âges avant de me parvenir, je trouve ce matériau idéal pour exprimer ma sensibilité artistique. Mes sculptures parlent de l'Homme mais aussi de notre place dans l'univers... », écrit-il. Jusqu'au 31 octobre, il expose ses dernières œuvres, d'immenses chevaux de fer aux quatre coins du parc. « Chevaux en liberté » mérite le détour tout comme le château de Rosanbo, dans la commune de Lanvellec. En juillet et août, parc et château sont ouverts tous les jours de 11 h 30 à 18 h 30. Le 12 juillet et le 10 août, vous aurez la possibilité de visiter le parc en calèche. Et vous pourrez aussi visiter les écuries et la sellerie du Marquis de Rosanbo.

➔ christophe-milcent-sculpture.fr | rosanbo.net

Redwings

Plérin accueille le championnat national

➤ Le premier championnat national des Redwings organisé en France se déroulera à Plérin, au centre nautique de Tournemine, du 30 août au 5 septembre. Dessiné en 1939 par l'architecte Uffa Fox, le Redwing est un dériveur de 14 pieds, qui suscite aujourd'hui encore un vif intérêt auprès des régatiers. Ce bateau élégant possède de remarquables qualités nautiques. Modernité et patrimoine maritime seront associés à l'occasion de ce championnat national. Sur les 250 bateaux construits à ce jour, une trentaine navigue toujours, dont le n°2 « Kittiwake », récemment restauré. Durant ce championnat, deux courses seront organisées chaque jour à 11 h et 14 h, les lundi, mardi, jeudi, et une course à 11 h, le vendredi. Tous les après-midi, des animations seront proposées pour le public.

➔ 02 96 74 65 11



Joutes nautiques au port de Dinan

Le club Kiwanis Dinan pays de Rance organise, lundi 14 juillet, au port de Dinan, sa 8^e édition des joutes nautiques. Le principe : deux hommes debouts sur une barque cherchent à se faire tomber à l'eau en se poussant avec une longue perche. Au-delà du plaisir de s'affronter amicalement, les joutes nautiques ont pour but de collecter de l'argent pour l'enfance handicapée ou défavorisée.

➔ kiwanis-dinan.com



Fest-connections

les 11, 12 et 13 juillet

Cette année encore, Saint-Connec va vibrer au rythme des Fest-connections les 11, 12 et 13 juillet. L'événement est désormais organisé par la toute nouvelle section jeunes du Comité des fêtes de Saint-Connec. Le festival débutera le vendredi soir avec un concert de Fanfara Electronica au bar communal le Fest-bar. Le samedi, à partir de 21 h, concerts en plein air sur le site de l'Aire de jeu (entrée : 10 €). Le dimanche, randonnées à pied et à vélo à partir de 8 h du matin, repas champêtre à 12 h 30 et, l'après-midi, animation gratuite ouverte aux enfants par l'association La Cabane d'Amélie (fabrication de jouets buissonniers).

Surrey Cantata en concert

En juillet, la formation de Surrey Cantata proposera des concerts de chant choral, où elle interprétera des compositions de l'époque d'Anne de Bretagne jusqu'à la Grande Guerre. Trois dates sont à retenir : le vendredi 25 juillet, à 21 h, à l'église d'Étables-sur-Mer ; le samedi 26 juillet, à 21 h, à l'église de Brélevenez, à Lannion et le dimanche 27 juillet, à 17 h 30, à l'église de Pleubian. Entrée gratuite.

➔ 02 96 22 29 37

Producteurs et transformateurs de blé noir s'unissent en Bretagne

Diorren an ed-du e bro ar c'hrampouezh

Le saviez-vous ? Non seulement le blé noir dont on fait les délicieuses galettes n'est pas une céréale, mais encore, les trois quarts du blé noir consommé en Bretagne sont importés de Chine et de Pologne. Pour renforcer la filière locale, agriculteurs, stockeurs, meuniers, crêpiers et boulangers coopèrent.

- ⁽¹⁾ **kevelouri** :
coopérative
- ⁽²⁾ **devezh-arat** :
demi-hectare
- ⁽³⁾ **kerc'h** :
avoine
- ⁽⁴⁾ **kelc'hiad** :
cycle
- ⁽⁵⁾ **bec'h** :
teneur
- ⁽⁶⁾ **lec'h orin**
gwarezet (LOG) :
indication
géographique
protégée (IGP)
- ⁽⁷⁾ **kempoell** :
cohérent

En dazont e plijfe da b/Pascal Le Guern staliañ un dibaber, ur sec'her hag ur vilin vihan e Perwenan, evit talvoudekaat an ed-du, penn-da-benn.

Daou vloaz zo e oa kroget Didier Rinquin da c'hounit ed-du en e feurm en Logivi-Plougraz. Aze e labour gant e c'hoar Marie-Paule ; gante e vez graet edeier war 70 devezh-arat ha maget e vez yer « repro ». Kinniget oa bet dezhe gounit ed-du gant ar **gevelouri** ⁽¹⁾ Triskalia. « *Gwechall, er bloavezhioù tri-ugent 'moa lakaet ed-du chovaj a-dreñv an ti, evit boueta ar moc'h*, » eme François Rinquin, tad Didier ha Marie-Paule. Den ebet er familh n'en doa soñj eus se.

Ar bloaz-mañ, e penn kentañ miz Mae, da lâret just a-raok « les saints de glace », o deus hadet ed-du, eus ar ouenn La Harpe, war dek **devezh-arat** ⁽²⁾. En a-raok oa bet dibabet-mat ar park gant skoazell teknisian ar gevelouri. « *Pa vez bet hadet, e vez serret an toull-karr*, » eme Marie-Paule evit displegañ n'eus netra d'ober ken, nemet gortoz

tro-dro 120 devezh ma vefe azv an ed-du. « *Mat eo an ed-du evit lakaat an douar da ziskuizhañ eus ar gwinizh, ar c'herc'h* ⁽³⁾ *hag an tritical*, eme Didier. *N'eus mann 'bet da lak' ouzhpenn' barzh an douar, trawalc'h 'zo gant ar pezh a zo e-barzh*. »

Jacques Marchand a sikour al labourerien-douar a ra ed-du war 170 devezh-arat e kornôg Aodoù-an-Arvor ; evit Triskalia e labour. « *Meur a dra a zo dedennus gant an ed-du*, emezañ. *Berr eo e gelc'hiad* ⁽⁴⁾. *N'eus netra da ouzhpennañ, neuze ne goust ket ker. Ha naetaat a ra an douar, da lâret eo e tigresk bec'h* ⁽⁵⁾ *an azot goude ar gounezadur*. » Koulskoude e vez diaes a-walc'h ober gant an ed-du ur wech eostet, ordinal e fin miz Gwengolo. Ret e vez kas ar greun da sec'hañ diouzhtu goude an eost, hag arabat meskañ an ed-du gant edeier



PHOTO HÉRY JEANDOT

Eus familh ar rubarbez eo an ed-du.

all ! En Aodoù-an-Arvor, peurliesañ, e vez kaset an ed-du da Loudieg da sec'hañ. Evel-se e kerzh evit al labourerien-douar a zo izili eus ar gevredigezh Gwinizh-du Breizh hag a ro ul label **lec'h orin gwarezet (LOG)** ⁽⁶⁾.

Kroget e oa ar filierenenn d'en em aozañ e-kreiz ar bloavezhioù pevar-ugent evit saveteiñ gwinizh-du ar vro. Bremañ ez eus 900 labourer-douar meneget gant al LOG e pemp departamant Breizh. En Aodoù-an-Arvor ez eus 213 dioute o c'hounit etre 1000 ha 1600 devezh-arat ma tastumont kemend-all a donennoù ed-du. Evit diorren ar filierenenn e oa ret kaout emglevioù gant kreizennoù stokañ ar c'hevelourioù, gant milinoù, gant tiez-krampouezh ha gant baraerien. E Perwenan er stal Messidor, e vez implijet ed-du evit ober galetez ha bara hep gluten. Pascal Le Guern, ar rener, en deus dibabet implij ur ouenn gozh, « Petit Gris », ha ne glot ket gant al LOG. Bep bloaz en devez ezhomm tro-dro teir zonennad a vleud, an darn vrasañ o tont eus ur menaj er gumun. « *Berzh a ra ar bara bio hep gluten*, eme ar baraer. *Peogwir emaomp e Breizh e kavan kempoell* ⁽⁷⁾ *labourat kentoc'h gant ed-du ha liammañ ar produioù ouzh gouennoù lec'hel*. »

Stéphanie Stoll



PHOTO BRUNO TORRIBIA

 ce mois-ci sur
cotesdarmor.fr

Retrouvez la version française de l'article et un reportage audio dans l'e-magazine 2point2 du 15 juillet.



Les Côtes d'Armor mises en bouche

Un goût d'authenticité

De crises alimentaires en scandales liés à la fabrication de certains produits industriels, les questions qui taraudent les consommateurs se font chaque jour plus pressantes. À l'heure où chacun souhaite savoir ce qu'il a dans son assiette, les artisans et producteurs de proximité ont un rôle majeur à jouer. Dans les Côtes d'Armor, plusieurs facteurs plaident en faveur de la tradition et de la qualité.

« Les Côtes d'Armor sont un territoire où l'alimentaire est très présent, constate Loïc Sorin, directeur de la Cité du goût et des saveurs à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. C'est un département qui a beaucoup évolué en termes de production et de transformation ». Des facteurs nationaux mais également plus locaux tel que le « Plan algues vertes » ont donné l'opportunité de s'interroger sur les modèles de production et sur une consommation plus locale. « On sent une mobilisation de la part des professionnels; que ce soit dans l'artisanat ou la restauration, ils veulent faire évoluer leurs produits ». Si les artisans sont force de proposition, leurs préoccupations sont d'abord guidées par le consommateur et la nécessité de répondre à sa demande pour émerger par rapport à la concurrence. Un consommateur qui est alors un élément clé et qui doit assumer sa quête

de qualité. « Il faut faire la différence entre une saucisse industrielle peu onéreuse qui perd 30 grammes à la cuisson et une saucisse artisanale gardant son poids, issue d'un producteur de porc et d'un charcutier rémunérés à la juste valeur de leur travail », souligne Loïc Sorin. Si le secteur boucherie se porte globalement très bien, celui de la boulangerie subit les assauts des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), capables de proposer des baguettes de moindre qualité, mais 40 % moins chères qu'un artisan-boulangier. « Il faut s'adapter au marché, insiste le directeur. En réalisant des drives, avec des fournées tout au long de la journée, en développant

Rédaction : Véronique Rolland
Photographies : Thierry Jeandot

Pages 11/12/13

- Les Côtes d'Armor mises en bouche
Un goût d'authenticité

- Tartapain
Boulangier, pâtissier, etc.

Pages 14/15

- Restaurant La Courtine
L'exigence fois deux

- Terroir et Traditions
De la ferme à l'étal





À la Cité du goût et des saveurs, Loïc Sorin s'attache à promouvoir les produits de qualité et la transmission des savoir-faire.

Les Côtes d'Armor mises en bouche

Un goût d'authenticité



Les étoilés Costarmoricains

Dans le département, dix chefs bénéficient d'une étoile au guide Michelin :

- **À La Vieille Tour**, Plérin
- **Aigue Marine** hôtel-restaurant, Tréguier
- **Auberge Grand'maison**, Mûr-de-Bretagne
- **Aux Pesked**, Saint-Brieuc
- **L'Éventail des Saveurs**, Rostrenen
- **La Clarté**, Perros-Guirec
- **La Ville Blanche**, Rospez
- **Maison Crouzil**, Plancoët
- **Manoir De Lan Kerellec**, Trébeurden
- **Youpala Bistrot**, Saint-Brieuc

de nouvelles gammes... En tant qu'acteur de proximité, les artisans connaissent leurs clients et sont en capacité de répondre rapidement à de nouveaux besoins ».

Local et de qualité

Aujourd'hui, tous les professionnels ont une préoccupation en tête : l'approvisionnement local, les circuits alimentaires de proximité. « Chacun sait qu'il faut relocaliser les approvisionnements, déclare Loïc Sorin. Quel intérêt de faire venir des produits de l'étranger alors que nous sommes en capacité de les produire dans le territoire ? Mais de ce point de vue, il y a encore un travail d'éducation et de sensibilisation à réaliser en direction du consommateur. Si on demande à un pâtissier une tarte aux fraises en décembre, il doit être en mesure d'expliquer à son client qu'il en aura en mai et qu'à ce moment-là, elle sera meilleure ».

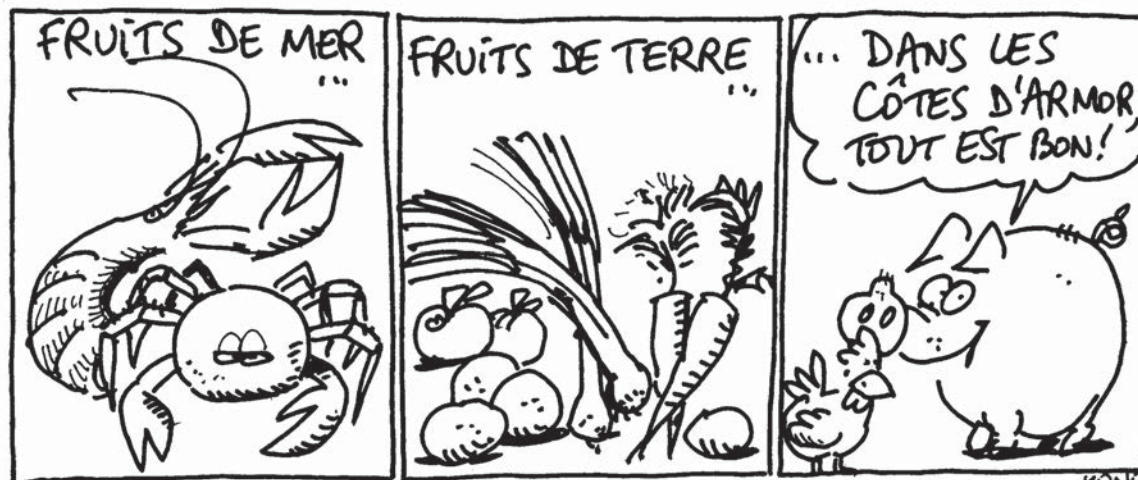
Pour autant, qui dit « local » n'implique pas automatiquement « qualité ». Tout dépend du cahier des charges et des valeurs qui accompagnent les produits. Or, dans un département où les secteurs agricole, agroalimentaire et touristique tiennent une place

majeure, jouer la carte de la qualité est indispensable. Et si le grand public connaît la coquille Saint-Jacques, d'autres spécialités sont négligées, bien à tort. Bien qu'elle émerge difficilement, il existe pourtant une véritable gastronomie costarmoricaine. « On a longtemps reproché à la Bretagne de n'avoir que des crêpes, des galettes et des fruits de mer, rappelle Loïc Sorin. Mais le département fourmille de professionnels, artisans et restaurateurs, qui font la preuve du contraire ».

Des cocos de Paimpol aux primeurs, en passant par les viandes, les saucisses, le pâté de campagne ou les jus de pommes et la fine Bretagne, de nombreux produits insufflent une belle variété culinaire sur les tables costarmoricaines. « Outre dix étoilés au Michelin, de

« Reconnus pour la fabrication de produits exceptionnels »

nombreux artisans sont reconnus pour la fabrication de produits exceptionnels, tels que les chocolatiers, traiteurs... » Une panoplie qui offre de larges perspectives et plaisirs gustatifs.



MONJO

Tartapain

Boulangier, pâtissier, etc.

Depuis qu'il a lancé un nouveau concept de boulangerie à Yffiniac en 1999, Pierre-Yves Guillouët a ouvert deux nouvelles boutiques dans le département* et est en passe d'essaimer en Loire-Atlantique. Une exception à l'heure où le secteur de la boulangerie artisanale reste fragile.

Comment est né le concept Tartapain ? Pendant huit ans, j'ai géré une boulangerie à Saint-Brieuc. En semaine, c'était difficile car les gens ne pouvaient pas se garer. J'ai vite réalisé que le stationnement est un point clé. J'ai décidé de m'implanter en périphérie, avec un parking et à proximité des grandes surfaces situées à des emplacements stratégiques générant un flux de population important. Par ailleurs, j'étais le premier de la région à proposer un drive. C'était un pari audacieux à l'époque.

La proximité des GMS occasionne pourtant une forte concurrence...

C'est vrai, mais nous sommes artisans. Nous vendons des produits différents et je comptais là-dessus pour faire ma place. Je reste sur des produits qualitatifs avec des farines locales. Je me fournis auprès d'un meunier de Lanvollon qui propose des blés de terroir de qualité exceptionnelle. En termes de fabrication, nous utilisons des méthodes anciennes. On ne fait pas de pétrissage intensif qui donne du pain très blanc et sans goût, on n'utilise pas d'acide ascorbique... Le consommateur est aussi moteur de ces évolutions.

Vous avez une grande variété de pains ?

Nous proposons une vingtaine de pains différents. Une palette aussi large n'est pas indispensable mais c'est mon métier. Je suis passionné et mes équipes aussi, ce qui permet de proposer régulièrement des nouveautés. Nous sommes plus chers que les grandes surfaces ou les terminaux de cuisson, mais nous maintenons nos clients grâce à la qualité et la rapidité de service, l'accueil, le sourire... il y a plusieurs critères.

Le pain est-il suffisant à la rentabilité de vos boulangeries ?

Non. Nous ne pouvons plus nous contenter de ne faire que du pain. Aujourd'hui, il ne représente que 35 % de notre chiffre d'affaires, 15 % pour la pâtisserie et 50 % pour le snacking. C'est énorme ! Les trois boulangeries nourrissent jusqu'à mille personnes chaque jour, sans oublier les salades, pizzas, traiteur... Là aussi, nous fabriquons tout nous-mêmes. Une partie de la pâtisserie est faite à Lamballe où il y a une unité centrale. Cela concerne la gamme des entremets (macarons, chocolats, gâteaux...) qui nécessitent un savoir-faire pointu. Les autres pâtisseries sont fabriquées dans chaque établissement et nous proposons de nouvelles créations régulièrement.

60 salariés, bientôt quatre boutiques... Est-on encore artisan ?

Bien entendu ! Je n'ai plus vraiment le temps de mettre la main à la pâte et c'est un peu frustrant. Mais tous les jours, je passe dans chaque boulangerie, je fais le tour de tous les produits et au moindre défaut, c'est remballé ! Je suis très réactif et un mauvais retour client, c'est un électrochoc à la fabrication.

Quel est l'avenir de votre profession ?

Les matières premières ont fortement augmenté et cela fragilise beaucoup de boulangers. En parallèle, les grandes surfaces ont un tel poids qu'elles compressent les fournisseurs et parviennent à avoir des prix qui ne nous sont pas accessibles. Désormais, pour suivre l'évolution de la demande et élargir notre clientèle, il va falloir passer au snacking chaud. À Lamballe, je me suis lancé

dans la fabrication de pains spéciaux pour proposer des burgers. Les boulangers peuvent utiliser la force de leur savoir-faire... Nous avons le support pour réaliser des choses extraordinaires dans le domaine du snacking.

*Ploufragan et Lamballe



L'artisanat alimentaire



Parmi les grands secteurs de l'artisanat alimentaire, le département compte (en nombre d'établissements) :

- viandes : **743**
- boulangeries-pâtisseries : **451**
- poissons : **57**
- fabrication d'autres produits alimentaires : **30**
- production de boissons : **19**
- fabrication de produits laitiers : **10**
- travail des grains : **5**

Depuis plusieurs mois, Pierre-Yves Guillouët réalise une opération « 3 pains plus 1 gratuit », pour combattre les GMS et faire découvrir d'autres variétés à ses clients.



Restaurant La Courtine

L'exigence fois deux

Dominique et Olivier Bouan ne sont pas jumeaux mais se complètent parfaitement. Quand l'un commence une phrase, l'autre la termine, quand l'un sert en salle, l'autre s'active en cuisine, et quand on parle démarche professionnelle, ils répondent ensemble, « exigence ».



Cidre pur cru

Depuis 1989, Gilles Barbé tient les rênes de la cidrerie familiale Le P'tit Fausset, créée en 1948. Cet artisan possède un verger biologique de quatre hectares dans les landes du Mené. Distingué quatorze fois au concours général agricole de Paris, mais également dans de nombreux concours régionaux, son savoir-faire se décline dans le cidre bouché, le chouchenn, la liqueur, le jus de pommes et le vinaigre de cidre. Distribué chez les cavistes et dans les Biocoop, Gilles Barbé dispose également d'une boutique à la cidrerie. Mais l'artisan sort aussi de ses vergers pour se joindre à d'autres promoteurs de la gastronomie locale. En juin dernier, sa participation au festival Rock'n Toques lui a donné l'occasion de proposer un jus de pommes pétillant à l'hibiscus.

→ Le P'tit Fausset
2 rue de la Chaussée
22230 Merdrignac.
02 96 28 40 19

Tous deux ont démarré très jeunes en apprentissage et ont aiguisé leur savoir-faire dans des établissements de belle tenue. En restauration traditionnelle dès l'âge de 15 ans pour Dominique ; au service en salle pour Olivier, dès ses 17 ans. Une vocation pour chacun. « Nous avons eu le coup de foudre pour le métier, relate Olivier, c'était une évidence. Je suis parti en Angleterre et en Irlande, travailler dans les hôtels et manoirs et à mon retour, quand Dominique a proposé qu'on se lance, je n'ai pas hésité ! Cela faisait plusieurs années qu'on en parlait ». En 2011, à peine trentenaires*, les deux frères rachètent un restaurant, La Courtine, au centre de Dinan. « Nous

« Comme un tailleur de pierres précieuses »

littérature qui s'exprime avant tout par des produits frais et de saison. « Pour moi, c'est une évidence, reprend Dominique. Nous n'avons pas de congélateur, hormis pour les glaces réalisées par un maître glacier. C'était un principe de départ, malgré l'insistance de certains fournisseurs. Viandes, fruits, légumes, crèmerie... Je travaille uniquement avec des producteurs locaux, car nous avons de bons produits en Bretagne ! » Grâce à cette proximité, ils répondent précisément aux critères de qualité du restaurateur. Son grand plaisir, voir arriver les denrées

chaque matin, les sentir... « Travailler un bon produit, c'est être comme un tailleur de pierres précieuses. Il faut que ce soit parfait, du taillage à la cuisson et jusqu'au service. Si un poisson est trop cuit, il est mort deux fois ! »

Une cuisine généreuse

Une philosophie récompensée, car depuis son ouverture et à leur grande surprise, le restaurant est complet toute l'année. « Pour réussir, il faut être exigeant avec nous-mêmes et avec nos fournisseurs, avoir une qualité de travail irréprochable, insiste Olivier. Malgré la conjoncture, il n'y a pas de crise dans les restaurants qui proposent des produits frais ». Sur la grande ardoise qui orne un des murs, cinq entrées, six plats et cinq desserts sont proposés en plus du menu du jour. Ici, si un plat n'accroche pas, on change dès le lendemain. Mais le désir de perfection ne s'arrête pas aux questions de savoir-faire culinaire, l'aspect humain explique également leur réussite. « Je connais une grande partie des clients avec lesquels une relation s'est créée, constate Olivier, dont la présence et le professionnalisme épatent son frère. Lorsqu'il y a la moindre critique, c'est très difficile même si nous savons que nous ne pouvons pas plaire à tout le monde ». Au plaisir d'une salle pleine et satisfaite s'ajoute celui d'une clientèle très variée en termes d'âge et de niveau socio-économique. De fait, les tarifs demeurent raisonnables au regard de la prestation. « Nos prix sont aussi notre force, souligne Dominique. On ne veut pas matraquer les gens car nous savons que dépenser 70 € pour deux dans un repas, ce n'est pas rien. Il faut rester accessible à tous. Cela permet de faire découvrir les produits locaux dignes d'intérêt au plus grand nombre ».

*Dominique Bouan est aujourd'hui âgé de 34 ans et Olivier de 32 ans.

Terroir et Traditions

De la ferme à l'étal

Depuis février 2012, dans leur boucherie-charcuterie de Lanvollon, Stéphane Pestel et Christophe Mahé combinent leurs savoir-faire. Du lundi au samedi, de 5h du matin à 20h, ils exercent leur passion du produit d'exception.

Charcutier-traiteur de formation, Stéphane Pestel a longtemps travaillé en cuisine collective dans un collège, avant de tout lâcher pour une formation de boucher pour adulte. D'emblée, il ambitionnait d'être patron. « J'ai réalisé ma reconversion en alternance, dans la boucherie de Christophe et mon diplôme en poche, j'y suis resté trois ans ouvrier ». Complémentaires, les deux hommes se découvrent des affinités, d'autant plus qu'ils visent les mêmes objectifs de qualité. Christophe Mahé, lui, a été apprenti pâtissier puis cuisinier en restaurant traditionnel. « Comme le contact avec le client me manquait, j'ai voulu rentrer dans la boucherie, mais en restant le plus proche possible du monde rural ». Un CAP et un parcours professionnel lui permettant de découvrir toutes les méthodes de travail lui offrent l'opportunité de gérer une boucherie d'éleveurs durant dix ans et de former Stéphane. « Nous avons besoin de ses compétences pour créer un rayon traiteur et en contrepartie, nous en avons fait un bon boucher ». Désireux de créer leur propre affaire, ils s'associent et reprennent la boucherie Terroir et Traditions. L'objectif : redynamiser la boutique qui n'était ouverte que deux jours par semaine. 80 000 € de travaux pour le point de vente ; 10 000 € pour le laboratoire, l'établissement est passé d'un effectif de 3 salariés à 9 en CDI.

En quête d'excellence

Dans la chambre froide réservée à la viande, Christophe Mahé commente avec passion et fierté les races qu'il sélectionne. Chaque lundi, il prend son camion-bétaillère pour faire le tour des fermes

et sélectionner ses bêtes une par une. Bœuf, veau, agneau, porc sur paille... « Un artisan doit proposer mieux que ce que l'on trouve ailleurs et notamment en grande surface, affirme-t-il. Je ne travaille que des races à viandes réputées excellentes telles que la Limousine, la Partenaise ou l'Aubrac. Nous avons également à cœur d'être corrects au niveau du prix de vente, car nous voulons avoir de bons produits accessibles à tous.

« Ne pas se contenter d'être bon »

D'ailleurs, les clients nous disent que sur les produits standards, nous sommes moins chers qu'en GMS ». Viande biologique, labellisée ou non, peu importe, il se préoccupe d'abord de la qualité. Côté charcuterie, même démarche. « Tous nos produits sont faits maison et fabriqués à l'ancienne, enchaîne Stéphane Pestel. Sans colorants ou conservateurs ». Si les premiers saucissons secs font une petite cure en chambre de séchage en attendant l'avis de la clientèle, les deux hommes restent très attentifs à ses réactions. « Quand on sort un nouveau produit, on en distribue quelques parts à des clients pour recueillir leur avis, poursuit-il. Cela permet de faire de petits réglages en fonction de leurs commentaires ». Dans certains cas, à la demande des clients, les deux hommes changent même de producteur. C'est le cas du saumon, fumé par leurs soins, qui n'est plus norvégien mais écossais... « Aujourd'hui, pour réussir, il faut être au top, constate Stéphane Pestel. Ne pas se contenter d'être bon. Pour nous, c'est davantage un moteur qu'une pression car cela nous motive de savoir que les gens cherchent de la qualité ».



Philippe Meslay,

vice-président du Conseil général en charge de l'emploi, de l'insertion et des affaires européennes

« Proches des sources de production »

La filière alimentaire du département est-elle suffisamment qualitative ?

Nous avons l'avantage d'être un département ayant un tissu dense d'artisans et de commerçants dans le secteur alimentaire. La Chambre de métiers réalise un important travail auprès des professionnels, notamment à travers la Cité du goût qui contribue à améliorer la qualité. Une action reconnue au point qu'elle essaime dans d'autres régions et bientôt à l'étranger.

Quels sont les atouts des Côtes d'Armor ?

Nous avons la chance d'avoir des produits spécifiques au département et à la Bretagne. Qu'il s'agisse de produits de la mer, de légumes, viandes, etc., nous sommes proches des sources de production, avec des savoir-faire traditionnels reconnus. En parallèle, l'innovation est essentielle afin d'être en mesure d'adapter ces savoir-faire aux évolutions et de répondre à la demande des consommateurs.

Quel est l'enjeu à l'avenir ?

Nous devons davantage développer la transformation, avec une offre de produits plus élaborés et porteurs de plus de valeur ajoutée. Renforcer la transformation sur notre territoire ne comporte que des atouts : emplois au niveau local, diversification de l'offre, réponse à la demande des consommateurs et des touristes désireux d'une meilleure traçabilité... La qualité de nos produits alimentaires est un facteur d'attractivité, notamment pour le tourisme.



Oltre la boutique, la boucherie se déplace sur cinq marchés (Saint-Quay-Portrieux, Paimpol, Guingamp, Plouha, Saint-Brieuc), fournit des cantines scolaires, une maison de retraite et la supérette de Lanvollon.

69 000 habitants de plus entre 1975 et 2011

Avec 594 375 habitants en 2011, le département a connu une croissance de population de 13 % depuis 1975 (+ 69 000 personnes), inférieure toutefois à celle constatée au niveau de la Bretagne (+ 24 %). L'analyse au niveau communal et intercommunal met en évidence de fortes disparités avec une croissance qui a davantage profité aux deux tiers est du département. Les principales agglomérations (Saint-Brieuc, Dinan, Lamballe) ont en effet bénéficié d'évolutions très positives (+ 30 % dans certains territoires), tandis que le quart sud ouest enregistrait des pertes de population.

L'évolution durant la dernière période (1999/2011) montre toutefois des signes encourageants pour les communes les plus proches des agglomérations de Carhaix-Plouguen et de Loudéac.

Source : Insee

→ Côtes d'Armor Développement
armorstat.com



Production légumière : portes ouvertes à l'UCPT

L'union des coopératives de Paimpol et Tréguier (UCPT) fête ses 40 ans. Pour marquer l'événement, elle ouvre ses portes le 14 septembre, de 13 h 30 à 18 h, à la station légumière de conditionnement de Lédenez à Pleumeur-Gautier. Un fléchage est prévu à partir du bourg. Au programme : histoire de la production légumière, découverte des modes de production, dégustations de recettes de légumes, démonstration d'une dérouleuse à bois pour fabriquer les cageots, jeux pour enfants, etc. L'UCPT, c'est 600 exploitations légumières, quatre stations de conditionnement et 140 salariés.



Le site de Laïta à Créhen où sera construite une tour de séchage mixte dédiée à la fabrication de poudre de lait premium et de lait infantile.

Ingrédients laitiers secs

Laïta investit 80 millions d'euros

La coopérative Laïta - issue en 2009 du regroupement des activités laitières d'Even, de Terrena et de Triskalia - vient d'annoncer un investissement exceptionnel de 80 millions d'euros dans les ingrédients laitiers secs. Ce montant, qui s'ajoute aux 50 millions d'euros d'investissements courants annuels, concerne plusieurs sites de production situés

dans le Finistère, les Côtes d'Armor et la Loire-Atlantique. Mais c'est à Créhen que l'investissement sera le plus important (61 % des 80 M€), avec notamment la construction d'une tour de séchage mixte ainsi que d'une unité de conditionnement dédiées à la fabrication, à partir de 2017, de poudre de lait premium et de lait infantile. Dans son ensemble, l'investissement de 80 M€ devrait

permettre, selon Laïta, de créer 100 emplois directs. Du côté des 3 750 exploitations laitières qui livrent la coopérative, cet investissement est aussi de bon augure en termes de débouchés, dans un contexte de suppression des quotas laitiers en avril 2015. Et ce d'autant plus que les ingrédients laitiers secs s'inscrivent sur des marchés en croissance à l'international.

Pacte électrique breton

Une liaison souterraine entre Lorient et Saint-Brieuc

Un projet de liaison souterraine à 225 000 volts entre Lorient et Saint-Brieuc est actuellement en cours dans le but de sécuriser l'alimentation électrique du nord et du centre de la Bretagne. Ce projet, qui représente un investissement de 120 M€ et dont le début des travaux est attendu pour l'été 2015, fait partie du « filet de sécurité » du Pacte électrique breton signé en 2010. Huit communes des Côtes d'Armor sont concernées par cette liaison souterraine, au sujet de laquelle vient de démarrer une enquête publique. Prévue du 10 juin au 11 juillet, elle constitue la phase préalable à la Déclaration d'utilité publique. Elle a pour but d'élargir la concertation au grand public, afin de recueillir son avis et de répondre à ses remarques ou interrogations sur ce projet de liaison. Le public peut ainsi consulter le dossier d'enquête publique dans les mairies concernées et émettre des avis s'il le souhaite. Voici les dates des permanences accessibles au mois de juillet : mairie du Bodéo, le 3 juillet de 14 h à 17 h ; mairie de Lanfains, le 7 juillet de 9 h à 12 h ; mairie de Saint-Gilles-Vieux-Marché le 8 juillet de 9 h 30 à 12 h 30 ; mairie de Mûr-de-Bretagne le 11 juillet de 14 h à 17 h.

Concours Talents de l'innovation

Claripharm à l'honneur

La société Claripharm, basée à Saint-Alban et créée en 2013, vient de remporter le concours régional Talents de l'innovation organisé par BGE (réseau national d'appui aux entrepreneurs), et se trouve donc sélectionnée pour le concours national qui aura lieu au mois de septembre. Claripharm a inventé une coque de protection intime pour les femmes souffrant de douleurs après un accouchement ayant nécessité une épisiotomie ou entraîné des déchirures. C'est d'ailleurs après avoir été confrontée à ce problème suite à son accouchement en 2012 que Clarisse Le Court, fondatrice de l'entreprise, a constaté qu'absolument rien n'existait sur le marché pour soulager ce type de douleurs. Cette ancienne directrice grands comptes s'est alors associée avec un collègue, Loïc Giquel, pour mettre au point, en collaboration avec des chirurgiens, une coque souple en silicone permettant d'éviter les frottements douloureux sur les cicatrices et les plaies.

Il faudra un an pour mettre au point le produit, aujourd'hui breveté et vendu en ligne auprès des particuliers, des pharmacies et des magasins spécialisés.

→ claripharm.com

Clarisse Le Court
et Loïc Giquel,
les responsables
de Claripharm.



Étables-sur-Mer

Pascal Blanchard, peintre-décorateur

Peintre-décorateur, Pascal Blanchard a lancé un atelier à Étables-sur-Mer. Il y restaure meubles et objets en s'appuyant sur une expérience de 30 ans et des savoir-faire anciens tels que le trompe-l'œil et la dorure.

Voilà 30 ans que Pascal Blanchard travaille comme peintre-décorateur partout dans le monde. Du Bahreïn à l'Afrique, en passant par l'Asie, le Costa Rica, les États-Unis, l'Espagne, nombreux sont les pays où il a exercé son talent. « *J'aime voyager, c'est ma nature, ma façon de vivre, en général je passe cinq à six ans dans un pays* », affirme cet homme de 51 ans, dont l'intérêt pour le métier s'est révélé... lors d'un voyage. « *C'était à La Réunion. J'y ai rencontré un peintre qui travaillait pour un architecte. C'est avec lui que j'ai commencé la décoration* ».

Par peintre-décorateur, il faut entendre un métier qui a connu son âge d'or au XVIII^e et au XIX^e siècle.

« *Lorsque je me suis formé, cette appellation désignait encore ceux qui réalisaient des trompe-l'œil, des faux marbres, de la fausse pierre, des effets matière, des patines* », raconte Pascal Blanchard, qui a suivi le Cours Renaissance à Paris, école où il a également enseigné pendant deux ans. Grâce à ses techniques et à son savoir-faire, il peut ainsi peindre du faux bois, au point que la représentation rejoigne la réalité. Mais pour ça, il est important de connaître les secrets de chaque essence. « *Je sais comment évolue un bois en fonction de la manière dont le tronc a été coupé. C'est ce qui va faire la différence entre la ronce du chêne et la maille du chêne par exemple. Plus on possède de connaissances sur les différentes essences de bois, plus on est capable de reproduire à l'identique. C'est la même chose avec le marbre* ».

Ses différentes pérégrinations l'ont

Connaître les secrets de chaque essence

conduit à travailler sur des chantiers très divers : le palais d'un émir, des grands hôtels, des grandes demeures, des châteaux, et même des décors de cinéma. C'est ainsi qu'il a par exemple participé à la construction des bateaux du film *Les caprices d'un fleuve* de Bernard Giraudeau.

Restauration de meubles et d'objets

Outre ses compétences de peintre-décorateur, il est également familiarisé avec la dorure, c'est-à-dire le travail de la feuille d'or, d'argent et de bronze. Une technique on ne peut plus délicate, nécessitant une grande dextérité. « *On ne peut pas toucher la feuille à la main. C'est tellement fin que ça colle et se déchire. On peut la travailler uniquement avec une palette* », explique-t-il.



PHOTO BRUNO TORRUBIA

Pascal Blanchard devant une porte en trompe-l'œil en cours de réalisation.

De retour en Bretagne depuis quatre ans, à Étables-sur-Mer, où vit une partie de sa famille, il privilégie désormais le « relooking », la restauration et la décoration de meubles et d'objets. Pour cela, il s'est équipé d'une aéro-gommeuse, une machine permettant de décaper sans aggraver les supports. « *Elle ne projette pas du sable mais de la poudre de marbre dont je fais varier la grosseur des grains en fonction des supports à nettoyer. Elle me permet de mettre les meubles à nu, de nettoyer la coque des bateaux, le bois, le marbre, la ferraille...* ».

Passionné par ce métier de peintre-décorateur qu'il sait de plus en plus rare - les écoles ayant pour la plupart disparu - il aimerait un jour donner des cours. Une manière de transmettre un peu de ce qu'on lui a appris. « *Une fois que l'on a compris certaines techniques, on peut faire quelque chose de propre* », assure-t-il. Seule condition : une bonne dose de patience.

Laurent Le Baut



PHOTO BRUNO TORRUBIA

On dirait une porte en chêne, mais tout est réalisé en trompe-l'œil : le bois, les moulures, la poignée, les gonds, etc.



Jean et Martine Donnay ont installé leur distillerie Glann ar mor face à la mer.

PHOTO BRUNO TORRELLIA

Distillerie Glann ar mor

Le whisky made in Pleubian

Les whiskies de Jean et Martine Donnay, distillateurs à Pleubian, ont acquis une solide réputation chez les amateurs de ce breuvage écossais. Qualité et authenticité sont les maîtres mots pour ces entrepreneurs qui voient aujourd'hui plus loin : ouvrir une distillerie sur la mythique île d'Islay en Écosse.

C'est un sacré challenge que se sont lancé Jean et Martine Donnay en 1997 : construire une distillerie et fabriquer du whisky dans les Côtes d'Armor. C'est à Pleubian, au nord de la presqu'île de Lézardrieux, dans une longère face à la mer que leur projet prend forme. Après une formation à l'Université des eaux-de-vie et des spiritueux de Segonzac, en Charente, ainsi que dans des distilleries écossaises, Jean Donnay commence à importer du whisky d'Écosse, tout en travaillant en parallèle à la construction de sa propre distillerie. À l'époque déjà, le chef d'entreprise n'hésite pas à se démarquer

de ses concurrents. « Ce whisky écossais avait vieilli en fûts de Bourbon. Mon mari a été le premier à le faire vieillir une deuxième fois en fûts de Sauternes, explique Martine Donnay. Cette pratique a ensuite été reprise par des distilleries écossaises

« Ici, les conditions sont exceptionnelles »

réputées : Glenmorangie, Edradour, Bruichladdich... »

La distillerie Glann ar mor de Jean Donnay est opérationnelle en 2005. Et rien n'a été laissé au hasard. À commencer par sa localisation. « Ici, les conditions sont exceptionnelles. Avec des températures très douces en hiver et des étés tempérés, le climat de la presqu'île permet au whisky d'atteindre sa maturité de façon plus rapide que dans des régions plus froides. Le climat maritime, marqué par son air salin et iodé, donne toute son identité à notre whisky ». Jean Donnay met un point d'honneur à travailler comme autrefois en Écosse. Cela consiste à utiliser une flamme nue sous les alambics. « La distillation est plus longue mais le résultat est meilleur », commente le distillateur. Pour fabriquer son précieux breuvage, la distillerie Glann ar mor utilise de l'orge maltée, la matière première. « On y ajoute de l'eau, qui est ensuite placée dans des cuves de fermentation en bois. On met la levure puis vient l'étape de la

Pour obtenir l'appellation whisky, la maturation en fûts doit durer trois ans au minimum.



PHOTO BRUNO TORRELLIA

distillation ». Pour Jean Donnay, elle prend 36 heures. « C'est le distillateur le moins rapide de l'Ouest », plaisante son épouse.

S'installer dans la Mecque du whisky

Après la maturation en fûts, 20 000 bouteilles de single malt sortent chaque année de la distillerie. Ses produits phares sont le Glann ar mor, le Kornog, un whisky tourbé et les Celtiques Connexion, des whiskies sélectionnés en Écosse et vieillis une deuxième fois dans des fûts d'Armagnac, Banyuls, Sauternes... (*) 250 cavistes en France et les Royal Mile Whiskies d'Edinbourg et de Londres commercialisent le whisky made in Pleubian. « Nous exportons également en Suisse, Allemagne, Hollande, Belgique, Italie, Japon, à Singapour et à Taiwan », détaille Martine Donnay. Aujourd'hui, les entrepreneurs bretons voient plus loin : créer une distillerie

en Écosse, sur la mythique île d'Islay, considérée par les connaisseurs comme la Mecque du whisky. « Nous avons acheté une vieille ferme face à la mer, explique Jean Donnay. Nous avons obtenu le permis de construire en janvier et les travaux devraient débuter d'ici peu ». Les amateurs devront donc patienter encore un peu pour goûter un single malt de Gartbreck distillery. Là-bas non plus, Jean Donnay ne fera pas de concession sur la qualité et l'authenticité. Il sera d'ailleurs le seul à produire du whisky selon les méthodes ancestrales contrairement aux huit autres distilleries de l'île. ■

Nolwenn Tirel

(*) Chaque année, ces whiskies sont récompensés par un « Liquid gold award » dans la Whisky Bible de Jim Murray.



PHOTO BRUNO TORRELLIA

La distillation se déroule en deux étapes dans deux alambics.

➔ Celtic Whisky Compagnie
Presqu'île de Pen Lan
2 allée des Embruns - 22610 Pleubian
02 96 16 58 08
celtic-whisky.com

 **Société Loccapi à Morieux**

Les pros du chocolat chaud

La société Loccapi à Morieux assure la gestion et la maintenance de 500 machines à café professionnelles en Bretagne et en Normandie. Elle est également spécialisée dans la conception de systèmes de distribution de chocolat chaud.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Éric Le Flochmoine,
responsable technique,
intervenant sur
une machine Chocapi.

Jean-Jacques François a fondé la société Loccapi en 1984. Implantée dans un premier temps à Saint-Alban, elle s'est installée dans la zone artisanale de Morieux en 1992. L'entreprise est spécialisée dans la maintenance des machines à café de grandes marques. « L'un de nos clients historiques est la Brittany Ferries. Nous intervenons depuis 30 ans à bord de leurs bateaux », explique Aurélien François, qui a rejoint son père à la tête de l'entreprise familiale il y a cinq ans. Les quatre techniciens de Loccapi sont amenés à intervenir dans des lieux divers et variés : l'hôtel Barrière à Deauville, le bar PMU du coin ou encore l'unité armée de la Marine nationale à l'île Longue... « Nous sommes très réactifs, ana-

lyse Éric Le Flochmoine, le responsable technique. C'est ce qui fait la force de notre entreprise ». L'autre grande spécialité de Loccapi, c'est le chocolat chaud. Ou plutôt la conception de systèmes de distribution. « Dans les années 1990, mon père a fait importer des États-Unis du chocolat liquide concentré conditionné dans des poches hermétiques ». Proposé dans un distributeur, ce

Fournisseur des petits-déjeuners de l'armée

système a aussitôt été validé par la Marine nationale et l'Armée de terre, et l'entreprise Loccapi est en quelque sorte devenue le fournis-

seur officiel des petits-déjeuners militaires. Elle est aussi bien présente dans les grands centres de recrutement que sur le porte-avions Charles-de-Gaulle.

Un distributeur nouvelle génération

« Pour l'armée, il fallait un système fiable et robuste capable de fournir de grandes quantités de chocolat, poursuit Aurélien François. 100 tasses de 20 cl peuvent ainsi être servies sans recharger. Et avec Chocatri, un système imaginé par mon père, trois personnes peuvent se servir simultanément ». Autres avantages du dispositif : on ne manipule pas le produit avec les mains, le nettoyage des machines est facilité et surtout « le chocolat est bien meilleur que le chocolat en poudre qui a plutôt mauvaise réputation ».

Toujours dans un souci d'innover et de devancer la concurrence, Jean-Jacques François conçoit en 2005 un système de distribution utilisant la vapeur. « Il s'agissait de proposer des boissons chaudes prêtes à boire. Des distributeurs de soupe sont installés dans de grandes enseignes de restauration ». Finalement, la soupe n'a pas séduit les Français et le concept s'est envolé pour les États-Unis. « Pour autant, nous avons voulu reprendre cette expertise, explique Aurélien François. Et aujourd'hui, nous proposons Chocapi, un 'dispenser' de chocolat chaud nouvelle génération ». Un concept avec lequel la famille François espère séduire les grandes enseignes bretonnes et nationales de restauration. « Nous attendons le soutien de notre fournisseur de chocolat basé aux Pays-Bas. Nous voulons lui démontrer qu'il a un produit de qualité supérieure et que nous, nous avons une machine performante ».

Ces nouvelles chocolatières ont d'ores et déjà trouvé leur place sur les bateaux de la compagnie My Ferry Link (ex Sea France) à Calais, qui a mandaté l'entreprise costarmoricaine pour organiser l'équipement cafétéria de ses trois navires. « Afin de nous faire connaître, nous proposons également des tests gracieux de nos machines à tout établissement servant plus de cinquante tasses de chocolat par jour ».

Nolwenn Tirel



PHOTO THIERRY JEANDOT

Depuis cinq ans, Aurélien François est le gérant de la société Loccapi. Il travaille aux côtés de son père Jean-Jacques.

Loccapi

Zone artisanale
de la Chambrette
22400 Morieux
02 96 32 82 82
team@loccapi.fr

Effectifs :
7 personnes

Chiffre d'affaires
554 000 €

 **La Bretagne par les contours**

Dans les pas de Yann Lesacher

Yann Lesacher, dessinateur de Saint-Rieul, s'est lancé il y a quatre ans dans une drôle d'aventure : témoigner en détail des scènes et des paysages rencontrés au hasard de ses randonnées sur le GR 34. Le tout accompagné d'une bonne dose d'humour.

Chaque page correspond à une portion de littoral comprise entre 100 et 500 mètres. Le dessinateur Yann Lesacher vient de publier, au fil de ses randonnées sur le GR 34, le sixième tome d'un impressionnant travail intitulé *Une Bretagne par les contours*. « Un pastiche de carnet de voyage », comme il le définit lui-même. Car les dessins ne sont pas croqués sur place, mais réalisés d'après photos

à l'atelier. « Le fait de prendre des photos me permet de gagner du temps et d'être plus dans les détails, explique Yann Lesacher. Si je devais travailler sur place avec autant de précision, il me faudrait deux vies ! Ce n'est pas possible matériellement, d'autant que j'aime varier les techniques ».

On découvre ainsi, au gré des pages, beaucoup d'aquarelle, de la gouache, du crayon de couleur, du travail à la plume... « Ce qui m'in-

téresse, affirme-t-il, c'est d'adapter la technique au sujet. Chaque sujet va correspondre à une approche différente. Soit c'est la couleur qui prime, soit c'est la matière, le rythme graphique, ou encore la spontanéité. Il faut voir ça comme des gammes de travail ».

Sont représentés, des objets, des paysages et des scènes de la vie courante en bord de mer. Pour lui, le sujet importe peu, ce qui compte, c'est le traitement qu'il va en faire. « Tous les sujets sont intéressants. J'accueille ce que m'offre le paysage, sans a priori, sans jugement. Le but est de transcender le sujet pour faire passer quelque chose de vivant ».

Saynète humoristique

En outre, et c'est l'une des originalités de ce travail, chaque dessin est suivi d'une saynète humoristique, plus ou moins liée au sujet principal. « J'ai voulu communiquer le sentiment que j'ai eu en passant devant une scène ou un paysage. Cela entraîne une réflexion humoristique, poétique, ou une blague idiote à la manière d'un potache qui veut faire rire ses camarades ».

Une façon aussi de ne pas céder à l'esprit de sérieux, le dessin d'humour venant en contrepoint du beau travail du peintre-dessinateur. « Les gens qui me connaissent savent que je ne peux pas tenir plus de 20 minutes à parler sérieusement. J'aime faire les choses sérieusement, mais assez vite il faut que je relativise », souligne Yann Lesacher. En matière de dessins d'humour, ses références sont à chercher du côté de Pétillon, Reiser ou Gotlib.



PHOTO PHILIPPE JOSELIN

« J'aime beaucoup Pétillon. Ce sont des dessins très simples, basiques, qui font que l'on est attiré par le côté bête du truc. Pétillon, Reiser et Gotlib sont à la fois dans l'humain et dans le décalage ». Dans ses dessins, Yann Lesacher se moque des gens de tout poil, mais sans méchanceté aucune. Cela va des dragueurs de base aux piliers de bistrot, en passant par les phobiques, les policiers, etc. Une vraie petite sociologie en forme de caricature, où chacun en prend un peu pour son grade.

« J'accueille ce que m'offre le paysage »

Pour l'heure, six tomes de *La Bretagne par les contours* sont déjà sortis. L'ensemble des Côtes d'Armor est couvert en cinq tomes et, à terme, ce témoignage singulier rassemblera plus de 20 tomes (lire ci-contre).

Mais comment lui est venue cette idée ? « Passé 40 ans, je me suis dit qu'il fallait que je fasse du sport. Je me suis alors mis au trail. Comme je finissais toujours dans les cinq





PHOTO PHILIPPE JOSSELIN

derniers, plutôt que de courir, je me suis mis à marcher. Je suis allé faire une randonnée dans le Doubs et j'ai découvert une liberté extraordinaire. J'ai ensuite commencé à marcher sur les bords de Rance. C'est là que je me suis dit qu'il serait dommage de ne pas retranscrire tout ce que je voyais. Dès lors, je me suis mis à faire une page par jour que je mets sur mon site internet. C'est vraiment un travail pour se faire plaisir et partager ».

Et à sa grande surprise, le public répond présent. Quelque 8 000 à 10 000 exemplaires de *La Bretagne par les contours* ont déjà été écoulés, des commandes venant même des USA, du Brésil et d'Espagne. « Je suis étonné car ça plaît à plein de gens différents, tout le monde semble s'y retrouver ». Un succès non négligeable pour un livre auto-édité, après que Yann Lesacher a créé sa propre maison - les Éditions de Dahouët - avec deux autres

personnes, faute d'avoir trouvé preneur chez les éditeurs bretons. Parfois, c'est à souligner, il lui arrive d'arpenter d'autres chemins que le GR 34. Il réalise ainsi un ou deux voyages par an, d'où il ramène des carnets de dessins croqués d'après nature. À son actif : la Patagonie, la Tanzanie ou encore le tour des Annapurnas.

« Il se passe quelque chose de vivant avec l'aquarelle »

Véritable touche-à-tout, il aime explorer différentes techniques. Depuis cinq ans, c'est l'aquarelle qui monopolise une bonne part de son attention. « C'est un défi technique. On n'a pas le droit à l'erreur car ça se diffuse. La difficulté est donc d'anticiper ce que ça va devenir en séchant. Rien qu'en passant le pinceau se crée un

volume. Il se passe quelque chose de vivant avec l'aquarelle ». Parmi ses sujets de prédilection, il y a les animaux : araignées, vaches, poules, homards... « Quand on aime le dessin, dans le sens amour de la ligne et de la forme, c'est formidable, on peut s'exercer à dessiner toutes sortes de choses. Les scènes rurales me plaisent bien. Les scènes de bistrot aussi ». En réalité, Yann Lesacher n'est ni vraiment carnetiste, ni aquarelliste. Juste un amoureux du dessin. D'ailleurs, il le dit lui-même : « Je me promène un peu partout ».

Laurent Le Baut

→ yal.over-blog.com

ce mois-ci sur
cotesdarmor.fr
À voir / À écouter



Les Côtes d'Armor en cinq tomes

Né en 1966 à Saint-Brieuc, Yann Lesacher s'est formé au dessin de publicité à Lisieux, puis a fait les Beaux-Arts de Rennes, avant d'étudier à l'école des Gobelins à Paris. C'est fin 2009 qu'il entreprend *La Bretagne par les contours*.

Le sixième tome, qui va de Locquirec (29) à la frontière avec Saint-Pol-de-Léon (29), vient tout juste de sortir. Quant aux cinq premiers tomes, ils couvrent l'intégralité des Côtes d'Armor : tome 1 de Plouër-sur-Rance à Fort La Latte (épuisé), tome 2 du cap Fréhel à Binic, tome 3 de Binic à Pleubian, tome 4 du Sillon de Talbert à Trégastel, tome 5 de Landrelec à Locquirec.

La Bretagne par les contours, éd de Dahouët, 28 pages par tome, 28 €.

LA VIE DES
RANDONNEURS...





Le Frison (ici au haras de Sainte-Anne) est une race de chevaux que Janick Charier affectionne également.



Janick Charier à Grâce-Uzel

Le cheval prend la pose

Passionnée par le monde équestre, Janick Charier photographie les chevaux. Elle aime avant tout rencontrer leurs regards. Cet été, une cinquantaine de ses œuvres seront exposées au château de Bienassis à Erquy.

PHOTO JANICK CHARIER

Il y a neuf ans, Janick Charier a quitté la vie trépidante de la capitale pour se mettre au vert dans les Côtes d'Armor. À Grâce-Uzel plus précisément. « J'ai voulu couper les ponts avec un quotidien où le stress est permanent ».

Des plans serrés autour du regard de l'animal

À la tête d'une agence de publicité parisienne, Janick Charier réalise des supports de communication (catalogues, plaquettes, stands...) pour des clients prestigieux et très exigeants. « On a toujours peur de faire une erreur. Je me suis alors dit : 'Si je ne quitte pas ce milieu, ils vont avoir ma peau' ».

Depuis de nombreuses années, Janick Charier a l'habitude de passer ses vacances sur la côte bretonne. « En 2005, avant de repartir pour Paris, je suis venue visiter une maison à Grâce-Uzel ». C'est le coup de cœur. Quelques mois plus tard, elle emménage dans son nouvel environnement. À 1 000 lieues de

la vie parisienne. Ce qui n'est pas pour déplaire à Janick Charier, qui découvre les fêtes locales et surtout les chevaux de trait. Passionnée d'équidés depuis toujours, elle a, sans le savoir, la bonne surprise de se retrouver au cœur d'un pays de postiers et de traits bretons.

« Au départ, je trouvais ces chevaux un peu gros, se souvient Janick Charier. Mais en les observant, j'ai eu envie de les photographier. De rencontrer leur regard. Malgré leur gabarit, ils sont harmonieux dans leurs formes et dans leur allure ». Elle ressort aussitôt

les appareils photos qu'elle avait soigneusement rangés en arrivant en Bretagne et commence à photographier les chevaux qui gambadent dans les champs alentour. « J'adore réaliser des plans serrés autour du regard de l'animal. Ici, les gens sont un peu surpris par cette façon d'isoler une partie des chevaux. Dans les concours, ils sont scrutés sous toutes les coutures mais on ne regarde pas assez leur regard ». Pour trouver son inspiration, la photographe arpente les manifestations où le cheval est à l'honneur. « Je suis très admirative du travail réalisé par la

Société hippique rurale de Loudéac, notamment quand les éleveurs exécutent un carrousel ». Janick Charier apprécie également l'ambiance et la rigueur des haras de Lamballe et d'Hennebont. « Ce sont des endroits très bien entretenus où l'on respecte la tradition et où l'on fait beaucoup de choses pour sensibiliser le public. Aujourd'hui, je regrette de voir que l'État se désengage de plus en plus. La filière va s'appauvrir ».

Une question d'instant

Comme dans son ancien métier, Janick Charier donne une place particulière au graphisme de ses travaux. « Les formes s'équilibrent. Je travaille la mise en scène pour obtenir une photo unique. Pour

autant, aucun cliché n'est déterminé à l'avance. Tout dépend du cheval. Il ne faut pas non plus rater la lumière qui fonctionne. C'est une question d'instant. Des instants magiques qui sont fugaces, à la merci d'un nuage ou d'un mouvement ».

Janick Charier a exposé ses photographies aux haras de Lamballe et d'Hennebont et au château de Malloué (14). « Des sites qui ont vécu et qui respirent le cheval. Je choisis également des lieux où il y a la possibilité de rencontrer un public d'initiés ». Cet été, le travail de Janick Charier sera mis à l'honneur au château de Bienassis à Erquy. Une cinquantaine de ses photos y seront exposées du 7 juillet au 21 septembre.

Nolwenn Tirel



PHOTO THIERRY FANDOT

→ Exposition au château de Bienassis du 7 juillet au 21 septembre, visible tous les jours de 10h30 à 12h30, sauf dimanche matin et de 14h à 18h30. Entrée au château : 6€, adultes ; 3€, de 4 à 12 ans. Par ailleurs, le château propose un spectacle son et lumière les 11, 12 et 13 août, qui évoquera le destin d'Anne de Bretagne. À 21h, concert ; à 22h, son et lumière. Tarifs : 12€ ; 8€ enfants de 5 à 12 ans. Réservations : 02 96 72 30 12.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Ronan Richard (à gauche) et Killian Macé, les présidents des deux associations organisatrices, attendent 3 000 spectateurs pour cette neuvième édition de Blues au château.

 Du 21 au 24 août, à La Chèze

Le château a le blues

Du 21 au 24 août, les notes de blues résonneront à La Chèze. Chaque été depuis huit ans, un festival de musique s'installe aux abords du château du XII^e siècle et lui redonne vie. Les bénéfices de Blues au château permettent de rénover ce bout de patrimoine, qui était peu à peu tombé dans l'oubli.

Chaque année, le temps d'un week-end, La Chèze devient la capitale du blues. Plus de 70 bénévoles seront mobilisés du 21 au 24 août, à l'occasion de Blues au Château. Un festival né de la volonté de deux associations : l'Association pour la sauvegarde et l'animation du château de La Chèze et la Junior association. Toutes deux ont vu le jour en 2006 avec un seul objectif : sauver cet édifice, peu à peu tombé dans l'oubli.

Le château de La Chèze a pourtant un glorieux passé. Bâti au XII^e siècle, il fut la résidence principale de la famille de Rohan au XIV^e et XV^e siècle. « Le château comptait alors parmi les trois hauts lieux du pouvoir politique en Bretagne, explique Ronan Richard, président de l'association de sauvegarde. Il s'y passait des événements importants, qui réunissaient toute la noblesse d'Europe ». Le château est ensuite délaissé. Entouré de collines, il devient plus vulnérable à l'arrivée de l'artillerie. « Avec le renforcement du pouvoir royal, les guerres entre

seigneurs sont également moins nombreuses. Il n'est plus nécessaire de vivre dans un château fort 'à l'ancienne', froid et inconfortable. La famille de Rohan délaisse ainsi La Chèze pour s'établir à Josselin ».

Un glorieux passé

Propriété de la commune depuis 1978, le château a subi les affres du temps. Une partie de ses pierres ont notamment servi à construire l'église de Loudéac à partir de 1758. D'autres morceaux ont été pillés. « C'est comme si tout le territoire avait tourné le dos à son château, poursuit Ronan Richard. Dès 2006, nous avons voulu créer un événement pour le faire connaître ». L'idée était de proposer une manifestation culturelle en dehors des sentiers battus. C'est ainsi qu'est né ce festival consacré au blues, un genre musical encore méconnu. Le festival Blues au château, c'est avant tout une forte implication des bénévoles. « Nous avons toujours voulu qu'il soit autoproduit. Tout est

assuré par des bénévoles, qui ont le souci de former la jeune génération ». À l'image de la quinzaine de membres de la Junior association, co-organisatrice du festival, qui ne compte pas son temps avant le jour J. « Nous mettons en place le site, faisons les tournées d'affiche, préparons les éclairages, énumère Killian Macé, son président. Largement impliqués pendant le festival, nous vivons une belle aventure humaine et intergénérationnelle, qui se poursuit toute l'année à l'occasion des chantiers d'entretien du château ».

Une aventure humaine

Côté programmation, le festival aime proposer des exclusivités. « Nous pouvons compter sur Philippe Le Guennec, notre programmeur, pour dénicher la perle rare, poursuit Ronan Richard. Il n'hésite pas à aller chercher des groupes dans les pays scandinaves, en Allemagne, au Bénélux ». Et à La Chèze, pas de loge VIP. Les artistes sont logés chez l'habitant. « C'est le côté humain du festival. Ça permet de lier des amitiés



L'Américain David Evans sera le parrain de Blues au château 2014.

et de vivre des moments inoubliables avec les artistes ».

Quand le rideau sera tombé sur cette neuvième édition, les bénévoles se retrouveront à nouveau les manches pour poursuivre la rénovation du château. « Nous souhaitons réhabiliter le donjon, mettre à jour les logis et installer un espace scénique. Pour lui redonner une lisibilité historique et lui assurer un usage culturel ».

Nolwenn Tirel

Le festival Blues au château se déroulera du 21 au 24 août autour du château et du Manoir de la Grange, à La Chèze. Concerts gratuits (dons libres), hormis les vendredi et samedi soirs.
➔ **Programmation complète et informations :**
blueschateau@gmail.com
bluesauchateau.com

La valorisation de l'herbe

Une bonne Combine

C'est la période où il faut faucher le bord des routes pour assurer la sécurité des automobilistes.

En Côtes d'Armor, cette opération est désormais couplée avec la valorisation du produit de la fauche. Le programme européen Combine⁽¹⁾ devrait permettre d'optimiser ce travail et de tester du nouveau matériel. Comme sur la route de Saint-Brieuc à Lanvollon en juin dernier. L'Association d'initiatives locales pour l'énergie et l'environnement et le Conseil général des Côtes d'Armor sont partenaires du projet Combine, depuis janvier 2013 et jusqu'en juin 2015. Avec trois autres régions européennes, ils réfléchissent à la valorisation de l'herbe provenant du fauchage du bord des routes. En Côtes d'Armor, le fauchage est plus extensif et donc assuré de manière plus tardive.

« C'est pourquoi aujourd'hui, nos essais ne concernent que l'herbe de printemps récoltée dans le cadre de la voie verte, ancienne VFIL⁽²⁾, et valorisée dans des installations de méthanisation à la ferme. Dans le projet européen Combine, concrètement, on met l'herbe à infuser dans un bain d'eau chaude puis on la passe dans une presse à vis. Le liquide obtenu est envoyé dans un digesteur produisant du biogaz qui sèche la pulpe issue de la presse. On dispose d'une part d'un liquide qui contient des éléments pou-

L'habitacle a été conçu avec la meilleure ergonomie possible pour le confort du chauffeur.



PHOTO THIERRY JEANDOT

vant être valorisés en méthanisation et libéré de matières indésirables, d'autre part d'un combustible solide que l'on conditionne en briquettes. Ce combustible devrait être d'une bonne qualité énergétique et environnementale », explique Aldo Miotti, technicien au Conseil général. Pour tester la faisabilité de l'ensemble, une autre opération est nécessaire. « En effet, avant le début du fauchage, une équipe de huit personnes de l'association Casci⁽³⁾ a pris soin de ramasser tous les débris pouvant

endommager la machine qui coupe l'herbe et l'aspire. Et le produit fini, lui aussi, doit être exempt d'inertes (déchets, ordures, sable, etc.) pour la réussite du test. Tous les résidus sont ensuite triés au centre d'exploitation de Lanvollon », conclut Aldo Miotti.

En décembre prochain, un prototype allemand, chargé de transformer l'herbe en combustible, devrait être présenté en Côtes d'Armor. Il ne restera plus qu'à transformer l'essai.



PHOTO THIERRY JEANDOT

- (1) Converting organic matters from European urban and natural areas into storable bio-energy.
- (2) Voie ferrée d'intérêt local.
- (3) Casci, Centre d'action sociale, culturelle et d'insertion par l'activité économique et solidaire à Plouézec.

Vue du parvis d'entrée du collège.



Vue depuis la cour de récréation.



Minihy-Tréguier

Bientôt un nouveau collège

Construits en 1974, les bâtiments du collège Ernest-Renan de Tréguier étaient vétustes. De gros travaux ont donc été décidés. Sont prévus, entre autres, la restructuration de l'externat commencée en 2003 et la rénovation du CDI. La réorganisation des espaces pédagogiques permettra une optimisation des surfaces. L'opération comprend la déconstruction de l'aile désaffectée, la reconstruction du pôle restauration, d'un préau, de sanitaires pour les élèves ainsi que la refonte des espaces sportifs. Les entreprises harmoniseront les façades des bâtiments et repenseront les aménagements extérieurs. Des quatre équipes ayant posé leur candidature, c'est l'Espace Architecture Fauquert de Lannion qui a été retenu. L'opération s'inscrit dans une démarche de simplification et de sobriété, incluant les objectifs BBC, Bâtiment basse consommation, pour les parties neuves, et optimisant l'ensemble des consommations d'énergie et de fluides (chauffage, éclairage, eau).



PHOTO CHRISTINE HAMON-RONDO

Jardinons au naturel

Un échange de bons procédés

Les fleurs ne sont pas qu'un supplément d'âme. À côté du charme qu'elles apportent à notre environnement, elles créent aussi du lien social. Témoins, les communes, qui adhèrent à la campagne d'embellissement lancée par le Département et ses partenaires. Elles génèrent un échange de pratiques et une émulation, tout en développant qualité de vie et attractivité.

« Depuis plus de 30 ans, de nombreuses communes participent à des concours de fleurissement, commence Christine Hamon-Rondo, responsable de la campagne 'les Côtes d'Armor sont belles, jardinons au naturel' au Conseil général ; 220 sur les 373 que comptent les Côtes d'Armor en 2013. Elles obtiennent un classement et peuvent ainsi prétendre au label d'une à quatre fleurs, initié par le Conseil national des villes et villages fleuris (56 communes en Côtes d'Armor). Si le label apporte un plus en termes d'image et des retombées pour les collectivités, le Conseil général veut aller plus loin ». Une réflexion a été menée et le Département, premier au plan national à arrêter ces concours, a proposé de les rempla-

cer par un accompagnement des communes dans une opération originale. « Jardiner au naturel induit de respecter l'environnement, de freiner l'utilisation de produits phytosanitaires, de recycler les déchets verts et de fabriquer du compost. Et du coup de faire des économies. Appliquée

Une démarche globale de progrès

aux communes, cette approche provoque la rencontre de nombreux acteurs et renforce le lien social. Parmi eux, des partenaires de longue date comme les pays touristiques, les animateurs des bassins-versants, les techniciens des communes et bien sûr les habitants ». Mais pour changer de regard et de techniques, un travail de sensibilisation doit être mené. « Les collectivités sont encouragées à évoluer vers d'autres pratiques, des conférences seront organisées conduisant à un partage d'expériences ».

Pour Xavier Hamon,

maire de la commune du Quillio, la seule ayant obtenu le label 'Communes du patrimoine rural de Bretagne', le soutien du Conseil général est précieux. « Les petites communes ont peu d'agents travaillant sur la voirie. Les conseils de techniciens extérieurs seront les bienvenus. Cela nous aidera à mettre en avant le patrimoine religieux dont nous sommes riches ».

Zéro phyto

Peu à peu, d'autres notions se sont substituées à celle de fleurissement. Aménager l'espace, donner la priorité au végétal, améliorer le cadre de vie dans les territoires. « Désormais, on parle plutôt de gestion des espaces paysagers et fleuris. La création de jardins partagés, animation très appréciée de la population, participe elle aussi à la cohésion sociale », ajoute Christine. Une collectivité qui œuvre pour l'embellissement de son périmètre ne peut le faire sans les citoyens. Et les projets peuvent être individuels ou collectifs. Des maisons



PHOTO CHRISTINE HAMON-RONDO

de retraite, des écoles y participent déjà activement, comme des habitants vivant dans des immeubles ou des quartiers.

Les communes costarmoricaines ont reçu une proposition d'adhésion proposant différentes formules. Quelle que soit l'option choisie, elles bénéficieront de conseils, diagnostics et animations proposés par le Conseil général et ses partenaires.

L'opération « Bienvenue dans mon jardin en Bretagne » complète la démarche de « Jardin au naturel ». En attendant la prochaine édition en juin 2015, rapprochez-vous de vos voisins et découvrez les joies du jardinage au naturel.

Joëlle Robin

→ cotesdarmor.fr



PHOTO CHRISTINE HAMON-RONDO



Le viaduc reprend du service

Projet européen Interreg ⁽¹⁾, le Tour de Manche à vélo propose un parcours adapté et sécurisé pour tous, aussi bien du côté breton qu'en Grande-Bretagne. Dans ce cadre, le Conseil général a réhabilité divers ouvrages dont le dernier en date, le viaduc des Ponts-Neufs à Hillion, rouvert dès cet été.

Bâti à partir de 1913 par Louis Harel de la Noë, le viaduc a été mis en circulation en 1924, afin de desservir la ligne de chemin de fer Yffiniac/Matignon. Fermé le 31 décembre 1948, son réseau a alors été vendu ou cédé aux collectivités. Cet ouvrage du second réseau, donc en béton armé, a davantage souffert des outrages du temps que les ouvrages plus classiques en maçonnerie. « La réhabilitation du viaduc s'inscrit dans le schéma Véloroute voies vertes du Département, engagé depuis 2005 et traduit par l'ouverture et la rénovation d'un certain nombre

de voies dans tout le territoire », indique Valérie Le Bars, chargée des Espaces naturels sensibles au Conseil général. L'ex VFIL ⁽²⁾ (Saint-Méen/Carhaix), la rigole d'Hilvern en raccordement avec le Morbihan et la

« Résoudre les points noirs »

voie littorale constituent autant de circuits aménagés ou en cours de réhabilitation. « Dans les Côtes d'Armor, nous avons proposé de résoudre les points noirs représentés par le franchissement de certaines vallées,

avec des ouvrages d'art correspondant à l'ancien réseau de chemins de fer, poursuit Valérie Le Bars. À ce titre nous avons réhabilité le viaduc du Parfond du Gouët entre Plérin et Pordic, ainsi que deux ouvrages sur l'Islet entre Erquy et Plurien ». Des points noirs impliquant des détours importants ou le passage sur des routes à grande circulation.

Sept mois de travaux

L'ouverture du viaduc des Ponts-Neufs permettra désormais de traverser le Gouessant en toute sécurité, sur un ouvrage embléma-

tique de l'œuvre d'Harel de la Noë. Cet ouvrage en courbe, long de 237 mètres, ne verra plus passer les trains mais les vélos et les piétons. « Entre novembre 2013 et mai de cette année, l'essentiel des travaux a consisté à remettre en état les parties en béton après la phase d'hydro-démolition permettant de repartir sur de bonnes bases ». Réhabilitation complétée par le remplacement de certaines parties en acier et la mise en sécurité de l'ouvrage pour son nouvel usage : garde-corps et résine d'étanchéité non glissante. Financés à hauteur de 20 % par la Région et 80 % par le Conseil général, les travaux s'élèvent à 686 000 € HT. « Il s'agit du quatrième ouvrage réhabilité par le Conseil général. Deux autres sont à l'étude, Kerdéozier à Plouguivel et la passerelle de Saint-Efflam à Plestin-les-Grèves ».

Véronique Rolland

(1) Programme visant à promouvoir la coopération entre les régions européennes.
(2) Voie ferrée d'intérêt local.

Inauguration au viaduc

Le 11 juillet : inauguration officielle à 16h en présence du président du Conseil général, des représentants des associations, des communes et de la Région. En lien avec les comités locaux et départementaux, des randonnées convergeant vers le pont seront organisées.

Le 12 juillet : ouverture au grand public avec des visites guidées, assurées par l'association des Amis d'Harel-de-la-Noë, relatant l'histoire et la vie de cet ouvrage d'art ; projection de film avec images d'archives et témoignages. Également circuits de randonnées pédestres et à vélo.



 Côtes d'Armor Tour

Un équipage « handivalide »

Du 7 au 12 juillet, lors de sa quatrième édition, le Côtes d'Armor Tour comptera parmi sa cinquantaine de bateaux un équipage mixte composé de personnes handicapées et valides. Les Dhandy's comptent bien marquer leur participation.

Onze naviguants, cinq personnes handicapées et six valides se relayeront durant la semaine de régate. « Nous souhaitons rendre la voile accessible au plus grand nombre, explique Sébastien Renault, animateur du Centre départemental de voile habitable (CDVH 22). Nous avons donc fédéré des personnes handis intéressées par le projet et nous avons pu constituer une véritable équipe avec parmi nous, des professionnels du handicap ». Sensibiliser aux difficultés d'accès à cette pratique sportive, déstigmatiser et susciter l'envie auprès des particuliers et des écoles sont les principaux moteurs de l'équipage. Mais outre ce message essentiel, chacun s'est sérieusement entraîné afin de trouver sa place sur

« Reproductible pour ceux qui souhaitent s'y mettre »

le JOD 35 de 10,60 m et y jouer un rôle actif. « Nous avons eu plusieurs journées d'entraînement et nous avons participé à une première régate depuis mars, poursuit Sébastien. Nous avons essayé de former chaque personne à un ou deux postes. Et lors du Côtes d'Armor Tour, nous organiserons un turn-over pour être huit sur le bateau à chaque étape, avec 50 % de valides et 50 % d'handis ». Une distribution idéale... « L'intérêt ici, c'est aussi l'intégration dans le milieu des valides, souligne



Thierry Froger, un des équipiers. J'ai des activités sportives uniquement entre handis et c'est très bien. Mais je préfère rejoindre une équipe de valides ». Beaucoup d'humour et une émulation très positive dominent.

Un modèle transposable

Sur le bateau, quelques aménagements aisément réversibles ont permis de l'adapter à l'équipage, grâce à des solutions simples. « L'idée était d'aménager le bateau de façon rapide et à moindres frais, afin que ce soit facilement reproductible pour ceux qui souhaitent s'y mettre, indique Thierry Froger.

J'avais déjà utilisé un hippocampe, un fauteuil de plage très maniable avec des copains. Nous l'avons adapté avec une articulation de planche à voile et une roulette qui permet de virer de bord ». Un léger raccourcissement de la barre et le voilà barreur. Quant à Isabelle Leguennec, la pause d'une planche dans le cockpit lui permet de se mettre au rappel. « On ne peut pas dire que mon action soit très élégante, mais elle est efficace ! lance-t-elle en riant. Je suis à l'écoute de foc et au bras de spi et je dois réagir rapidement ! » Ravis de cette nouvelle opportunité, les Dhandy's vivent l'expérience avec gourmandise. D'autant que la majorité d'entre eux était très sportifs avant

d'être confrontés au handicap. « Ma motivation est d'abord le plaisir de pratiquer un sport, confirme Isabelle Leguennec. De découvrir de nouvelles activités pour me prouver à moi-même et aux autres que je peux encore faire plein de choses. Je me sens vivante ! Et par cet exemple, je veux aussi donner envie aux autres de bouger. » Si le projet a nécessité un budget de 18 000 €, l'objectif est de le pérenniser et de l'utiliser comme vitrine pour élargir les actions. « Par ailleurs, le CDVH 22 va mettre en place une commission handivoile dès septembre prochain, souligne Sébastien Renault. Elle permettra de travailler pour le plus grand nombre et de prendre en compte les difficultés qui relèvent de cette activité ».

Véronique Rolland

L'équipage est fin prêt pour affronter les mers : « Évidemment on va gagner, on y va pour ça, la question ne se pose pas ! »



PHOTO THIERRY JEANOT

* Le projet est entièrement autofinancé grâce à l'appui technique et au soutien de divers partenaires : CDVH, Conseil général, Comité départemental de voile, Yacht club du Val-André, les sociétés Proteor, Vitel, Air de Bretagne et Asdia, ports du Légué (CCI), de Saint-Quay et Dahouët, Chronograph, Lion's club de Saint-Brieuc.

Le parcours

7 juillet : Perros-Guirec
8 juillet : Perros-Guirec - Trébeurden
9 juillet : Trébeurden - Trébeurden
10 juillet : Trébeurden - Tréguier
11 juillet : Tréguier - Paimpol
12 juillet : Paimpol - Binic



À l'abbaye de Bon Repos, les visiteurs pourront se déplacer avec une tablette tactile et découvrir les lieux tels qu'ils étaient au XVIII^e siècle.

PHOTO THIERRY JEANDOT

• • Au château de la Hunaudaye et à l'abbaye de Bon Repos

Une plongée virtuelle dans le passé

Cet été, les nouvelles technologies se mettent au service du patrimoine. Deux joyaux historiques du département, le château de la Hunaudaye à Plédéliac et l'abbaye de Bon Repos à Saint-Gelven ⁽¹⁾, proposent de (re)découvrir leur histoire en réalité augmentée. La visite virtuelle peut commencer...

C'est un voyage à travers le temps que feront les visiteurs de l'abbaye de Bon Repos durant tout l'été. Direction le XVIII^e siècle, l'âge d'or de ce monument historique, construit au XII^e. « À cette époque, l'abbaye est dirigée par un abbé commanditaire un peu mégalomane. Quatre personnes vivent alors sous ses ordres, explique Hélène Grenet, la directrice de l'Association des compagnons de l'abbaye de Bon Repos. On est bien loin de l'austérité cistercienne. Les décors sont plutôt ceux d'un palais : dorures, tentures, belles tapisseries et riche mobilier... »

Une immersion à 360°

Difficile aujourd'hui d'imaginer un tel faste puisque l'abbaye a été en grande partie détruite. Pourtant, grâce à la réalité augmentée c'est désormais possible. Via des tablettes tactiles,

les visiteurs pourront découvrir trois lieux tels qu'ils étaient au XVIII^e siècle : la chambre des dames, l'église abbatiale et la cuisine. Une immersion à

« Ne pas oublier de lever les yeux ! »

360° grâce à ce nouvel outil de valorisation du patrimoine. « Il vient en complément de la visite guidée et de l'audioguide, poursuit Hélène Grenet. Il se veut ludique puisque son utilisation est très simple, et informatif car il permet de présenter des données historiques jusque-là peu valorisées, comme la décoration ou le mobilier ». Autre innovation technologique à découvrir cet été à Bon Repos : l'Oculus. Un procédé expérimental mis à disposition de l'abbaye par le

Conseil régional de Bretagne. Équipés d'un masque recouvrant les yeux, les visiteurs découvriront virtuellement les lieux tels qu'ils étaient il y a 250 ans. « On explique l'histoire de l'abbaye sans avoir à la reconstruire, ajoute Hélène Grenet. Pour autant, nous ne sommes pas là dans une course à la technologie. Il faut que les choses aient du sens et per-

mettent de comprendre l'histoire de Bon Repos. Les visiteurs ne devront surtout pas oublier de lever les yeux ! » Si la visite est virtuelle, ce

n'est pas le cas des données historiques présentées. « La 3D et la réalité augmentée ne supportent pas l'erreur », estime Hélène Grenet. Pour reconstituer l'abbaye telle qu'elle était au XVIII^e siècle, cinq années de recherche ont été nécessaires. « Cela a été d'autant plus difficile qu'il n'y a pas de collection, pas de meubles, pas de preuves. Nous avons travaillé aux côtés

Les nouvelles technologies permettent de reconstituer l'âge d'or de l'abbaye de Bon Repos.

PHOTO THIERRY JEANDOT





PHOTO THIERRY JEANDOT

La cuisine du XVIII^e siècle fait partie des lieux présentés à Bon Repos.



PHOTO THIERRY JEANDOT

Au château de la Hunaudaye, des bornes tactiles sont à la disposition des visiteurs.

de Jean-Jacques Rioult, conservateur à l'Inventaire et d'une étudiante en master Médiation du patrimoine ». C'est ensuite la société rennaise Artefacto qui a numérisé ce patrimoine pour en faire un nouvel outil accessible à tous et plus particulièrement aux personnes à mobilité réduite. « Les tablettes tactiles leur permettront de découvrir certains espaces inaccessibles en fauteuil roulant ». Un pari financier de 79 000 € pour l'Association des compagnons de l'abbaye de Bon Repos, qui a reçu le soutien du Conseil général des Côtes d'Armor, du Conseil régional, du pays Centre-Ouest-Bretagne, du fond Leader et de la communauté de communes du Kreiz-Breizh.

Reconstituer sans rebâtir

Du côté de la Hunaudaye aussi, de longues recherches ont été nécessaires pour modéliser le château en 3D. « Afin d'être les plus irréprochables possible, nous avons constitué un comité scientifique, composé de deux archéologues, de Jean-Jacques Rioult, conservateur à l'Inventaire et d'un étudiant en master d'histoire », détaille Françoise Lemoine, la directrice des lieux. Car les archives de la famille Tournemine⁽²⁾, qui auraient permis de reconstituer le château tel qu'il était au Moyen Âge, n'existent plus; elles ont été entièrement détruites à la Révolution française, de même que le pont-levis, les planchers, les toitures et le mobilier. Aujourd'hui, les nouvelles technologies ouvrent de nouveaux horizons au monument. « Il s'agit de reconstituer sans rebâtir et de comprendre avec les yeux, poursuit Françoise Lemoine. La valorisation du patrimoine est sans aucun doute l'une des applications

les plus pertinentes de la réalité augmentée ». Trois supports de communication sont mis à la disposition des visiteurs. Un film en réalité augmentée de quatre minutes présentera le château en 3D. « Il permettra de saisir l'ampleur de la forteresse et de

« Comme s'il sortait de la tablette »

comprendre son évolution entre 1220, année de sa construction, et la fin du XVI^e siècle, période de son apogée ». Trois bornes tactiles permettront également d'explorer le château et de découvrir la salle seigneuriale telle qu'elle était au XIII^e siècle, la salle d'appartement de la famille Tournemine au XV^e siècle et l'espace défensif d'entrée au XV^e siècle. Enfin, sur les tablettes tactiles, le château de la Hunaudaye, tel qu'il était à la fin du XVI^e siècle, apparaîtra en 3D. « C'est comme s'il sortait de la tablette ! »

Un long travail de recherche a été nécessaire pour modéliser le château de la Hunaudaye en 3D.



© LAUREN CHATELIER / CHÂTEAU DE LA HUNAUDAYE

« Toute la difficulté de notre démarche est de donner à comprendre le château sans trop appauvrir la richesse de son évolution entre le XIII^e et le XVI^e siècle, insiste Françoise Lemoine. La famille Tournemine recherche, par exemple, davantage de confort et d'intimité. On passe d'un château fort de défense à un château résidentiel. La modélisation 3D permettra aux visiteurs de se rendre compte de cette évolution ».

Le château continue aujourd'hui à écrire son histoire sans renier. Après la grande rénovation menée de 2005 à 2008, qui a proposé un aménagement contemporain de la ruine, la réalité augmentée offre une nouvelle lecture de la forteresse. « Nous espérons ainsi attirer plus de monde et donner plus de satisfaction aux visiteurs. Aujourd'hui, il est nécessaire que nous ayons des outils intelligents et bien pensés afin d'intéresser un public familial ». Grâce aux tablettes tactiles, les personnes à mobilité réduite auront accès à ces contenus historiques, qui sont

également sous-titrés et traduits en langue des signes. Ce projet de médiation d'un coût de 50 000 € a reçu le soutien financier du Conseil général, du Conseil régional, de la communauté de communes Arguenon Hunaudaye et d'une banque.

Nolwenn Tirel



à voir et à écouter sur 2point2 cotesdarmor.fr

- (1) Ces deux monuments historiques sont propriétés du Conseil général des Côtes d'Armor (pour l'abbaye de Bon Repos, l'acquisition sera effective dans le courant de l'été).
- (2) C'est à la famille Tournemine que l'on doit la construction du château. Il protégeait alors l'Arguenon, rivière toute proche, qui marquait la frontière entre le Penthièvre (pays de Lamballe) et le Poudouvre (pays de Dinan).

• Château de la Hunaudaye

Ouvert tous les jours de 10h 30 à 18h 30
Tarifs : 5,50 €, adultes; 3,50 €, réduit; gratuit pour les moins de 6 ans.
De nombreuses animations : expositions, cinéma en plein air, spectacle, nuits au château, ateliers pour enfants, sont proposées cet été.
➔ 02 96 34 82 10
la-hunaudaye.com
administration@la-hunaudaye.com

• Abbaye de Bon Repos

Ouverte tous les jours de 10h à 19h
Tarifs : pour la visite guidée, 6 €, adultes; 5 €, réduit; 2 € de 10 à 16 ans; pour la visite libre, 5 €, adultes, 4 €, réduit; 2 € de 10 à 16 ans.
Cet été, une exposition intitulée « Le numérique au service du patrimoine » présentera d'autres exemples de modélisation du patrimoine en 3D.
➔ 02 96 24 82 20
bon-repos.com
abbaye.bon-repos@wanadoo.fr

1914 – 1918

Les fratries décimées

Au début du conflit, tous pensent qu'il ne durera pas. Mais les mois passant, la guerre s'enlise. En Côtes-du-Nord, loin des combats, les femmes remplacent les hommes aux travaux des champs. Quand ce n'est pas le facteur, porteur de nouvelles, c'est le maire ou le curé qui viennent annoncer la mort d'un proche. Des familles ont reçu plusieurs fois la visite de ces oiseaux de mauvais augure.

Il existe mille manières d'aborder 14-18, la Grande Guerre. Elle a vu s'engager de nombreux pays et le nombre de victimes, toutes nations confondues, est considérable : autour de 10 millions de militaires et 9 millions de civils. L'appréhender en bloc étant impossible, il est intéressant de la vivre au plus près des hommes et des femmes qui l'ont subie. En effet, on évoque assez peu la douleur des mères et les monuments aux morts les montrent rarement. Et pourtant à l'arrière, on vit dans un deuil permanent annoncé lugubrement par le glas.

Le Finistérien René Quillevic, l'imagier des morts de Bretagne, a sculpté de nombreuses stèles. Plus que le sacrifice du poilu, il a voulu montrer le chagrin de ceux qui ont perdu un être cher. Les femmes sont présentes dans ses créations, comme à Loudéac où

une jeune femme se tient aux côtés d'un poilu.

Une guerre européenne

« Il se dit beaucoup de choses sur ce conflit, hélas pas toujours justes, notamment sur le

nombre de tués en Bretagne. Le chiffre de 240 000 étant des plus fantaisistes, la vérité se situe plutôt, pour les cinq départements bretons d'alors, entre 120 000 et 150 000, dont autour de 30 000 pour les Côtes-du-Nord », commence René Richard, président de l'association 'Bretagne 14 18' créée en 1996, spécialiste de cette période de l'histoire. « Nous constatons à la lecture des listes gravées dans le granit qu'un même nom de famille apparaît plusieurs fois ». La quantité de monuments commémoratifs est impressionnante en Bretagne. De 1919 à 1925, les sculpteurs ont été prolifiques.

« Une loi permettait aux pères de six enfants et plus de ne pas être incorporés mais aucune n'interdisait que tous ses fils le soient. Ces derniers pouvaient bénéficier d'une affectation spéciale mais le texte ne fut pas scrupuleusement respecté. L'armée ayant besoin d'effectifs, le cas de ces familles ne fut pas médiatisé ». Toutefois, ce fait se répandit comme une traînée de poudre dès 1915. Certaines familles ont ainsi disparu, des branches entières s'éteignant. Les exemples sont légion en Côtes-du-Nord.

Le soldat Oizel ne sera pas sauvé

L'historien Jean-Yves Coulon a effectué un travail d'analyse à partir des noms figurant sur les monuments communaux et en a tiré une thèse. La famille Ruellan de Paramé (35) fut la plus touchée

en Bretagne. Sur dix hommes partis vers les différents champs de bataille, elle n'en vit revenir que quatre. Le conseil municipal a donné leur nom à une grande artère de la ville. Comment aurait-on pu cacher ces disparitions massives qui contribuèrent à saper le moral des troupes ? Précisons que la plupart des combattants étaient des hommes jeunes, souvent des paysans, mal ou pas préparés mais obéissants. « Ayant auparavant accompli trois années de service militaire, beaucoup ont donné sept ans de leur vie à la patrie, sans grande compensation puisque souvent la pension de guerre fut refusée à leur famille - les tuberculeux n'ont pas touché de pension par exemple - et la légion d'honneur ne leur fut pas attribuée pour états de services insuffisants ». Hélas, beaucoup de familles n'ont jamais pu faire le deuil d'un fils dont le corps déchiqueté n'a pas été retrouvé. Après guerre, un agriculteur a mis



PHOTO YVES TRODEZ. ARCHIVES DÉPARTEMENTALES 22



COLLECTION ARCHIVES MUNICIPALES SAINT-BRIEUC, BFI 222

Groupe de soldats soignés par la Croix-Rouge.

**1914, orphelins
de guerre
en vacances
à Juan-les-Pins.**

COLLECTION ARCHIVES MUNICIPALES SAINT-BRIEUC, BP 253



la main sur la plaque d'un certain Victor Mollé de Saint-Brieuc, dans un champ fraîchement retourné. Il a été tué à La Boisselle dans la Somme; son père est mort de chagrin. La mère a fini sa vie, seule et dans la misère.

À Trédarzec, Madame L'Anthoine a eu huit fils et deux gendres sous les drapeaux. La famille Philippe de Kergrist-Moëlou a perdu trois garçons des sept partis à la guerre. À Ploufragan, François Oizel y perdit ses trois frères, Yves, Joseph et Jean. Les Mercier de Corlay sont partis à onze au front; un a été fait prisonnier et un a été tué. Trois fils furent tués chez les Quélen de Rostrenen. À Pleumeur-Gautier, la grande famille Troadec a neuf enfants

« Le fantassin meurt sans gloire, sans un élan du cœur, au fond d'un trou » *

sous les drapeaux sur les douze qu'elle compte. Quant à la famille Le Mercier de Saint-Gelven, elle eut onze fils sur ses seize enfants. Deux sont morts. Ironie de l'histoire, les fils de ces soldats de la Grande Guerre furent à leur tour mobilisés en 1940. Confinés dans les tranchées où ils s'entassaient, les poilus - ceux qui savent - écrivent. Mais grand est le décalage entre la réalité de leur quotidien et le contenu des lettres. Ils ne veulent pas inquiéter ou être censurés. Certains préfèrent consigner leurs confidences et leur colère dans un carnet. La guerre, ils ne l'imaginaient sûrement pas comme ça! Parmi ceux qui en sont revenus, ils furent nombreux à garder des séquelles psychologiques et physiques. Dont celles insidieuses laissées par les intoxications répétitives au gaz moutarde. Sur ce sujet, Roger Laouénan a écrit un ouvrage, *Les Bretons sous les gaz*, Yser 1915. Et quand les soldats partaient en permission, ils racontaient l'horreur des combats mais on ne les croyait pas. À 90 ans, Victor Ruellan a raconté à René Richard l'agonie de son frère dans ses bras; il avait les jambes coupées et une partie du visage enlevé. Cette image ne l'a jamais quitté. De 1978 à 1988, René Richard a sillonné l'ouest recueillant les souvenirs des derniers témoins de la Grande Guerre. Il a réalisé 80 enregistrements de poilus. « Ces oubliés de l'Histoire regrettaient les récupérations et les amalgames; sans renier

leur engagement, ils portaient tous un regard très critique sur les causes de 'leur' guerre, la façon dont elle fut conduite et ses conséquences ». Parmi les témoignages, celui de Ernest Raffray: « Au début, dans les tranchées, c'était dur, puis on s'est habitué. Nous étions devenus des sauvages; on avait fait de nous des assassins. Pour consolider le parapet, on se servait des corps des copains morts dans la tranchée. Si on en sortait pour aller chercher les blessés, on risquait la mort ».

Tous n'ont pas souffert. Pendant ce temps, d'autres Français faisaient du commerce. Les industries de guerre marchaient nuit et jour. Quand les troupes stationnaient dans une ville, elles dépensaient un peu d'argent. Sans omettre les profits de gens peu scrupuleux achetant les céréales à bas prix aux agriculteurs. Quant à l'école, elle a joué un rôle dans le 'bourrage de crâne'. N'est-ce pas elle qui a inculqué, dans notre pays, des valeurs militaires, patriotiques, voire guerrières? La défaite de 1871 n'est pas loin; avec le soutien des instituteurs, sont diffusés, dans les écoles de garçons surtout, des principes de discipline, d'honneur et d'abnégation. « Sans lesquels il n'est point de véritable armée nationale ».

Tels sont les termes du Bulletin de l'Instruction primaire des Côtes-du-Nord en 1882. N'oublions pas que les Républicains voulaient reprendre l'Alsace et la Lorraine, ce 'bout de terrain' envahi par l'ennemi. Mais c'est à Henri Barbusse que reviendra la conclusion. L'auteur du roman *Le feu*, une œuvre majeure pour laquelle il a obtenu le prix Goncourt, a passé 22 mois dans les tranchées. Le 14 avril 1916, il écrit à sa femme: « La crise actuelle est l'aboutissement logique et fatale des vanités nationales... J'ajoute qu'elle sera dans un temps donné - dans dix ans, dans vingt ans - suivie d'une autre guerre qui achèvera la ruine en hommes... si d'ici là les peuples qu'on mène à la boucherie ne prennent enfin la simple résolution de se tendre la main... à travers les préjugés des traditions et des races ». Prémonitoire!

Joëlle Robin



à voir et à
écouter sur

2
point2

2point2.cotesdarmor.fr



D.R.

« Nous voici de retour

Sonnez Clairons, battez tambours,
Nous voici enfin de retour.
Alsace, Lorraine, séchez vos larmes
Chantez la fortune de nos armées,
Car rien ne saurait résister
À la justice, à la liberté...
Vous pouvez clamer Vive la France
Car l'allemand à jamais chassé
Ne saurait plus se relever
Que pour se mettre à genoux
Pour obtenir son pardon de vous
Par toutes les lâchetés qu'il a commises
Du monde à jamais il est banni. »

Ce texte figure sur la carte postale ci-dessus.
Il montre bien comment était entretenu
l'esprit de revanche.

* Du lieutenant Raymond Jubert in « Verdun : mars, avril, mai 1916 ». Presses universitaires de Nancy, 1989.

➔ En 2006, Bretagne 14-18 a édité un document complet sur l'attaque au gaz du 22 avril 1915 avec des témoignages bretons, français, canadiens et allemands. *Bretagne 14-18, Bel Horizon, 22330 Plessala*

Les frères Le Goff, fils du sculpteur Élie Le Goff, eux-mêmes sculpteurs, sont morts à la guerre. Cette plaque de bronze orne la tombe familiale au cimetière Saint-Michel de Saint-Brieuc.



PHOTO THIERRY JEANDOT



Groupe du Centre et de la droite républicaine

Marc Le Fur Conseiller général du canton de Quintin

Le bilan de deux années « Hollande » en Bretagne

➤ Il y a deux ans, les Costarmoricains donnaient une large majorité au candidat Hollande lors des élections présidentielles avec 59,19 % des voix. C'est donc l'heure d'un premier bilan.

Les familles costarmoricaines ont d'abord connu un matraquage fiscal sans précédent. 30 milliards d'impôts ont été prélevés en plus en France de 2012 à 2014 avec pour effet immédiat une baisse du pouvoir d'achat et de la consommation. Parmi ces 30 milliards, la suppression de l'exonération des heures supplémentaires dont bénéficiaient jusqu'ici de nombreux ouvriers. La Bretagne était la région qui avait bénéficié le plus de cette mesure adoptée par la majorité précédente.

Puis ce fut l'épisode de l'écotaxe dont l'instauration menace tout particulièrement l'économie bretonne. Je combats ce projet depuis le premier jour et je me réjouis de voir les députés bretons puis Mme Royal rallier courageusement cette position. Je regrette que M. Lebreton, seul, se soit manifesté en faveur de l'écotaxe à travers l'Assemblée des Départements de France.

En juillet 2012, les Côtes d'Armor comptaient 37 530 demandeurs d'emploi. 18 mois plus tard, le 31 décembre 2013, on compte 42 933 demandeurs d'emploi dans le département. La crise de l'agro-alimentaire nous frappe directement. Malheureusement, cette crise n'est pas terminée. De mauvaises nouvelles sont à craindre tant dans le secteur de la volaille que dans celui du porc.

Face à cette débâcle économique, le Gouvernement décide le lancement d'un Pacte d'avenir pour la Bretagne que le Premier ministre, Jean-Marc Ayrault, vient signer à Rennes le vendredi 13 décembre 2013. Toutes les caméras sont là. Qu'en est-il six mois plus tard ? Beaucoup de réunions, aucune mesure nouvelle ou investissement nouveau qui permettrait de compenser la situation géographique de la Bretagne et de combattre la crise économique dans notre département. Le passage à 2 x 2 voix de la RN 164 n'avance pas.

Échouant sur le plan économique, la majorité socialiste lance par ailleurs une proposition

de loi pour permettre à la France de signer la charte européenne des langues régionales. Avec d'autres, nous avons voté ce texte avec une large majorité le 28 janvier 2014. Depuis cette date, rien n'a bougé. La proposition est enlisée au Sénat et la majorité n'a pas nommé de rapporteur pour l'inscrire à l'ordre du jour. Enfin, après la déroute des élections municipales, le Président de la République lance une réforme territoriale visant à réduire le nombre de régions et à supprimer les départements. Ce projet provoque les cris de protestation du Président du Conseil général. Pour ma part, je dis « chiche ». J'espère alors voir enfin une Bretagne forte à cinq départements, riche de son identité et de sa personnalité. Mais je souhaite également que cette réforme provoque de réelles économies dans les dépenses publiques parce qu'il faut épargner les contribuables qui, chez nous, sont des gens modestes. Qu'en est-il à l'heure où j'écris ces lignes ? Le projet de réunification semble avoir du plomb dans l'aile. On nous propose soit de fusionner avec les Pays-de-la-Loire soit de rester seuls à quatre départements. Quant à la simplification de la carte territoriale, il est à craindre qu'elle soit encore reportée du fait du conservatisme des élus locaux socialistes.

Nous n'abordons là que les sujets qui ont défrayé la chronique. D'autres sujets urgents n'ont pas été traités par la majorité pendant deux ans : la prise en charge de la dépendance des personnes âgées, la lutte contre les grandes maladies (cancer, Alzheimer), la prise en compte des personnes en situation de handicap.

Voilà deux ans, le 23 avril 2012, le candidat Hollande lançait sa campagne de deuxième tour par un déplacement à Quimper et à Lorient. Que de gâchis depuis cette date ! Aujourd'hui, les Bretons n'ont plus rien à attendre de l'Élysée. Il faut donc que nous nous prenions en main pour faire valoir nos intérêts et mettre en valeur nos atouts, sans attendre désespérément que d'autres, à Paris, s'en chargent. ■

Groupe de la Gauche unie

Handicap : améliorer l'autonomie

➤ **Prendre soin des plus fragiles**, veiller à être aux côtés de ceux qui sont fragilisés par des accidents de la vie, les accompagner pour leur permettre de mieux vivre auprès de leurs proches, de s'insérer socialement et professionnellement : voilà quelques-uns des objectifs portés par le Conseil général dans la mise en œuvre de ses politiques de solidarités. C'est pourquoi nous avons décidé de consacrer à l'autonomie la somme de 144,6 millions d'euros lors de l'élaboration et du vote de notre budget 2014.

La politique du handicap constitue une priorité du Conseil général, qui se place au plus près du terrain, à l'écoute des personnes en situation de handicap, des accompagnants, des acteurs de la solidarité et des associations qui réalisent au quotidien un immense et précieux travail de prévention et d'accompagnement.

Les Côtes d'Armor présentent pour **l'accueil des personnes en situation de handicap**

L'agriculture paysanne en danger

➤ Avec l'accord transatlantique sur le commerce et l'investissement (TAFTA), l'Europe pourrait être obligée d'importer, par exemple, du bœuf aux hormones, interdit pour cause de santé publique. La baisse des droits de douane va favoriser les produits de piètre qualité, condamnant les agriculteurs à une agriculture plus intensive, au détriment de ceux engagés dans une transition agricole pourtant nécessaire ! L'interdiction


Isabelle Nicolas

Présidente du Groupe
de la Gauche unie
Conseillère générale
du canton de Tréguier

un taux d'équipements supérieur à la moyenne nationale. Nous ne relâchons pas pour autant nos efforts, avec l'ouverture en 2013 de nouveaux établissements, le foyer « Henri Terret » à Lanvollon ainsi que le Foyer « Le bel horizon » à Lamballe. Ces nouvelles structures offrent des **conditions d'hébergement optimisées, avec des logements plus spacieux, mieux adaptés, économes en énergie et ouverts sur l'extérieur.**

La question du handicap se situe également au cœur de l'action du Département dans la mesure où le versement de la **Prestation de Compensation du Handicap** fait partie de ses compétences propres. Ainsi, **2 000 bénéficiaires, dont 179 enfants, la reçoivent pour un montant total de 21,3 millions d'euros.** La Maison Départementale des Personnes Handicapées reçoit également du Conseil général la somme d'1,9 million d'euros.

Nous veillons, par l'ensemble de ces services et initiatives, à assurer un accompagnement individualisé et spécifique aux personnes en situation de handicap. Notre attention se porte également sur certains troubles spécifiques tels que l'autisme ou autres troubles envahissants du développement (TED) qui peuvent recouvrir des cas très variés, et qui sont l'objet du Plan Autisme lancé par le Gouvernement.

Afin d'améliorer notre action, il est nécessaire d'aborder la question du handicap selon différents angles, et c'est l'objectif du travail réalisé depuis 2012 par les ministres auxquels ce dossier essentiel a été confié. Celui de **l'accessibilité** « physique » (voirie, transports, bâtiments) tout d'abord, et l'accessibilité au sens plus large (numérique, services publics ou privés) : elle concerne tous les handicaps : visuel, physique, psychique, intellectuel. **L'accès au soin** des personnes handicapées et leur accompagnement médico-social ensuite : pour cela, il est essentiel d'optimiser le fonctionnement du secteur médico-social. Sans oublier bien sûr les questions de **jeunesse** et handicap, qui touchent à la **scolarité et à l'enseignement**, de la petite

enfance à l'entrée dans l'enseignement supérieur, ainsi que la **formation professionnelle**. Enfin, et cela s'inscrit dans une logique de parcours de vie, il est crucial de se battre pour l'insertion professionnelle et de **traiter le problème de l'emploi et du handicap**, car les personnes handicapées connaissent un taux de chômage deux fois plus important que le reste de la population. Afin de garantir l'efficacité de l'action publique, le Conseil général aborde toutes ces questions à la fois en amont et en aval, dans le but de comprendre, lutter contre les problèmes d'insertion, de formation et de maintien dans l'emploi.

Proposer aux Costarmoricaines et aux Costarmoricains une offre de services et d'équipements diversifiée et de qualité est notre objectif. **C'est une belle et grande mission d'intérêt général** que nous remplissons aujourd'hui, en partenariat avec les collectivités et les associations. Notre objectif est de continuer à construire ensemble une société la plus inclusive possible. ■


Sylvie Bourbigot

Conseillère générale
du canton de Perros-Guirec

des OGM pourrait aussi être remise en cause. Quant aux semences paysannes que certains osent encore utiliser, il existe un risque qu'elles soient considérées comme contrefaçons par des semenciers prêts à tout pour privatiser le vivant.

Le Conseil général comme les autres collectivités doit rester très vigilant sur TAFTA, qui aura aussi des impacts sur les marchés publics, en limitant les exigences écologiques et sociales. ■

Un séisme institutionnel

➤ Le Premier Ministre a précisé le volet territorial de sa déclaration de politique générale. C'est un séisme institutionnel qui s'annonce. Les conseils généraux sont appelés à disparaître. Ainsi les assemblées élues seront dissoutes, alors que les préfets resteront en place. C'est la fin du processus de décentralisation.

De nouveaux regroupements autoritaires des intercommunalités sont programmés. La libre administration des communes est à nouveau mise à mal. Le nombre de régions va être réduit et leur pouvoir renforcé.

Les départements et les régions ne pourront plus intervenir au plus près de leurs concitoyens, pour défendre les intérêts de leur territoire.

Ce chambardement sera doublé d'une


Gérard Le Caër

Conseiller général
du canton de Bégard

baisse drastique des dotations aux collectivités territoriales mettant à mal leur capacité d'intervention au service de la population.

Aujourd'hui, nous réaffirmons la nécessité d'ouvrir une nouvelle étape de renforcement des pouvoirs locaux en s'appuyant sur le développement de l'intervention citoyenne, pour mieux répondre aux attentes des populations.

Nous ne pouvons accepter les mesures présentées, qui ne visent qu'à réduire la dépense publique tout en mettant à mal le service public de proximité.

Il faut que le peuple souverain soit consulté. ■

Courir contre l'épilepsie le 2 août

Samedi 2 août aura lieu la 4^e édition du Trail de la rigole d'Hilvern à Allineuc, Merléac et au Bodéo. Au programme de cette journée organisée par le comité des fêtes d'Allineuc: deux courses à pied nature de 18,3 km à 18 h 30 et 8,1 km à 18 h 45, deux courses enfants à 17 h 30 et deux randonnées pédestres de 6 et 13 km à partir de 14 h (départ devant la crêperie de Bosméléc). Sur chaque engagement, 1 € est destiné à la recherche contre l'épilepsie.
→ am.burlot@laposte.net

Semaine des jeunes cyclotouristes à Guerlédan

Après le Bas-Rhin l'année dernière, c'est au tour des Côtes d'Armor et plus précisément de Mûr-de-Bretagne d'accueillir la Semaine nationale et européenne des jeunes cyclotouristes, à Guerlédan, du 12 au 20 juillet. Quelque 700 jeunes de 10 à 18 ans venus de toute la France sont attendus. Au programme: des circuits sur route et VTT, des jeux inter-ligues et, le 17 et le 18 juillet, un critérium national route et VTT.



PHOTO BRUNO TORREBA

Handball: Loudéac monte en N2

Ils l'avaient annoncé en début de saison, ils l'ont fait ! L'équipe masculine de l'Amicale laïque Loudéac handball, portée par la ferveur de son public, a décroché le titre de champion de Nationale 3 et l'accession en Nationale 2 en battant Granville 35 à 25 lors de l'ultime journée du championnat. Elle devient ainsi la première équipe masculine de handball du département à atteindre un tel niveau. Une montée qui vient à point nommé, le club intégrant la saison prochaine le tout nouveau palais des sports de Loudéac.



L'équipe 2 de Saint-Brieuc en pleine action.



Hockey subaquatique

Rencontre au fond de la piscine

Loin du Brésil et de sa Coupe du monde, coup de projecteur sur un sport qui peine à émerger de l'anonymat : le hockey subaquatique. Une discipline où les Français sont pourtant champions du monde en titre. En Côtes d'Armor, on compte deux clubs : Dinan, qui vient tout juste de remporter le championnat de France de D2, et Saint-Brieuc.

Encore un sport inventé par un Anglais. Le hockey subaquatique est né dans les années 50 et s'est véritablement structuré dans les années 80. « Nous appartenons à la Fédération française d'études et de sports sous-marins, au même titre que la plongée, la nage en eau vive ou l'archéologie sous-marine », explique Nicolas Richomme, responsable de la section hockey subaquatique au club du Goëlo Submarine à Saint-Brieuc, et par ailleurs président de la commission hockey subaquatique au Comité départemental. Le principe ? Deux équipes de six joueurs équipés de palmes et d'une crosse se disputent un palet au fond d'une piscine, pendant deux mi-temps de 15 minutes. La conduite du palet se fait crosse en avant, le bras opposé le long du corps, avec interdiction de pousser l'adversaire. Les joueurs évoluent en apnée, se font des passes et shootent en direction du but adverse. « C'est un peu comme au handball, compare Nicolas Richomme. Il y a une ligne d'arrières et une ligne d'avants, avec beaucoup d'attaque-défense. Cela ressemble aussi au hockey sur glace, sauf qu'il n'y a pas de shoots de dix mètres. Au mieux, on peut shooter à deux ou trois mètres du but ». Le shoot qui, soit dit en passant,

est la technique la plus difficile à acquérir. « Il ne faut pas faire glisser le palet comme au hockey, mais le lever, puis le faire rouler sur lui-même. C'est la partie la plus longue de l'apprentissage », reconnaît Nicolas Richomme, qui évolue également comme avant-centre ou ailier droit dans son club de Saint-Brieuc.

« Synchroniser la descente et la remontée »

Les apnées sont courtes, de 10 à 15 secondes, mais répétées une trentaine de fois par match. La récupération se fait en surface, grâce à un tuba, tout en continuant de nager et de suivre le palet des yeux. « C'est un sport qui implique de synchroniser en permanence la descente et la remontée, de manière à conserver le palet. Toute la tactique est là ». Sport tactique et collectif, le hockey subaquatique laisse aussi une grande part à la technique individuelle. Les feintes sont ainsi nombreuses et portent le plus souvent le nom des joueurs qui les ont inventées. Ainsi, la Benson consiste, bras tendu, à faire passer le palet sous soi pour changer d'angle, tandis que la Buky, sorte de passément de jambe en football, revient à

faire passer le palet sous le coude. Nicolas Richomme, à l'instar de nombreux autres hockeyeurs, pratiquait auparavant la natation en compétition⁽¹⁾. « Après avoir arrêté, j'ai senti le besoin de retourner à l'eau, mais surtout pas pour compter les carreaux au fond de la piscine... J'ai alors découvert le hockey subaquatique, à l'occasion d'une initiation. Ça m'a plu tout de suite, car c'est un sport collectif dans l'eau. Il y a aussi ce paradoxe entre la quasi absence de bruit et l'intensité de l'engagement physique sous l'eau. C'est très agréable et difficile à décrire ». La section brioche⁽²⁾ compte aujourd'hui 35 adhérents répartis dans deux équipes et dispose, selon son responsable, « de conditions idéales à Aquabaie ». Les entraînements ont lieu trois fois par semaine, de 20h à 22h. « Nous accueillons les jeunes à partir de 16 ans pour qu'ils puissent jouer avec les adultes, mais tout au long de l'année, nous proposons des initiations accessibles à tous ». Le club projette enfin d'organiser, en juin 2015, le tout premier championnat de France féminin de D3. Affaire à suivre.

Laurent Le Baut

→ goelosubmarine.webbuda.com

(1) De nombreux hockeyeurs sont également chasseurs sous-marins et profitent de ce sport pour pouvoir s'entraîner tout au long de l'année.

(2) Le club a été deux fois champion de France de D4 en 2008 et 2012.

Guide

Juillet - Août 2014

Le Département accompagne ou soutient la majeure partie de ces manifestations
Rubrique réalisée par Yves Colin. Contact > lemagazine@cg22.fr



Jeune public

Cinéma

Exposition

Théâtre

Lecture

Spectacle

Photo

Musique

Nouvelle expo, nouveau spectacle, nouveau resto

Trois bonnes raisons de flâner à La Roche-Jagu

Au-delà d'un cadre magnifique surplombant la vallée du Trieux, du parc luxuriant de 74 hectares autour du château datant du XV^e siècle classé Monument historique, le domaine de La Roche-Jagu s'apprête à vivre un été placé sous le signe de la nouveauté.

Architecture et design comme thème central

Depuis le 8 mai (et jusqu'au 5 octobre), le château accueille une exposition en trois volets répartie dans les trois étages et dans la cour. Les visiteurs y découvriront dès la cour une Montgolfière signée par la designeuse matali crasset, présentée avant son installation en septembre dans l'école du Blé en herbe à Trébédan. Le premier étage présente quant à lui *Architectures de papier*, une exposition-atelier conçue par la Cité de l'architecture & du patrimoine. Ces créations de papier (certaines dédiées au domaine) sont impressionnantes de minutie, d'ingéniosité et de poésie. Plus haut, les visiteurs découvriront une parcelle de l'univers de Céline Merhand et Anaïs Morel du studio Les M. Les designeuses rennaises y montrent plusieurs installations dont l'une a été créée spécialement en résidence à La Roche-Jagu.



Un événement circassien

Une fois n'est pas coutume, au cœur de son programme estival*, le domaine de La Roche-Jagu sera le théâtre d'un spectacle de cirque monumental du 13 au 15 juillet. Proposé en partenariat avec le Carré Magique, BoO de la compagnie CirkVost se déroule dans une architecture de bois. Sur cet entremêlement de mâts, des voltigeurs naviguent, volent, au son d'une musique jouée en live, dans une ambiance nocturne (les spectacles démarreront en plein air à 22h). L'ensemble rappelle autant les cordages des vieux gréements que l'ambiance du film Mad Max. Yvon Pellerin, directeur des lieux, a trouvé dans ce spectacle « *un écho au thème Architecture et design et une occasion de changer les habitudes* ». Les spectateurs devraient en prendre plein la vue.

Cuisine du marché au Petit Jagu

Enfin, l'autre grande nouveauté, c'est le Petit Jagu. Le restaurant fait peau neuve et sera ainsi rebaptisé. Repensé « *en harmonie avec le parc, que ce soit pour les temps d'ouverture, au niveau des tarifs, des considérations esthétiques et d'une attention environnementale* », assure le directeur. La gestion des lieux a été confiée après appel d'offres à Gwen Nicolas. La restauratrice connaît bien les lieux qu'elle a fréquentés comme « *guide, pour y avoir joué Shakespeare dans les jardins et plus récemment en tant que*



traiteur ». Elle relève ainsi un grand défi : proposer une cuisine de saison, donc différente d'un jour à l'autre, la plus locale possible, souvent bio, le tout à des prix abordables. Entre le pain d'Yvain, l'agneau et les fromages de chèvre voisins, les vins, le jus de bissap, les glaces de Trégueux, les nombreuses épices que Gwen Nicolas rapporte de ses voyages en Inde, on en salive d'avance. Les amateurs de cuisine y trouveront même de temps à autre des recettes rien que pour eux!

Yves Colin



→ Design et architecture, exposition et atelier jusqu'à octobre
BoO, les 13, 14 et 15 juillet à 22h.
De 7 à 13 €.

* Programme complet (ateliers, concerts, conférences etc.) sur larochejagu.fr

EXPOSITION

Et dans les domaines départementaux

Avec l'acquisition officielle du site de Bon-Repos, on comptera désormais six domaines départementaux. À l'image de La Roche-Jagu, tous (ou presque car les fouilles sont désormais terminées au château du Guildo) proposent un programme estival d'activités.



Bon-Repos

présente une exposition de François Talairach, *Personne*, dédiée à l'histoire des lieux (à découvrir dans le 2point2. cotesdarmor.fr), des rendez-vous réguliers

comme le Cluedo géant ou, lire en pages 28-29, des visites virtuelles tout comme au **château de la Hunaudaye**. Là-bas, les visiteurs auront le choix entre les nuits à la belle étoile (10 et 24 juillet, attention, elles sont très prisées), le cinéma en plein air et à la nuit tombée (les mardis du 29 juillet au 19 août) ou le spectacle *les Réjouissances du Palais*, du théâtre musical ponctué par une dégustation (26 août). À l'**Abbaye de Beauport**, on fera des Escapes de nuit, les mercredis et jeudis du 21 juillet au 14 août. Les lieux sont mis en lumière, on les parcourt en compagnie du conteur Yann Quéré (à partir de 22 h). Enfin, la **Villa Rohannec'h** à Saint-Brieuc, autre domaine dont le Conseil général est propriétaire, héberge jusqu'au 30 août *Traversées*, une exposition conçue avec le Fonds d'art contemporain de Bretagne, dans laquelle sont réunies des œuvres des artistes suivants : Roger Ackling, Isabelle Arthuis, François Dilasser, Philippe Durand, Gilles Ehrmann, Hamish Fulton, Gérard Gasiorowski, Toni Grand, Jean-Philippe Lemée, Tony Matelli, Nils-Udo, Etienne Pressager, Yvan Salomone, etc.

→ En savoir plus :
bon-repos.com
abbayebeauport.com
et bien sûr
cotesdarmor.fr

Du jeudi 3 au samedi 5 juillet
Lynceus Festival. Présentation d'« Écriture dans la ville », œuvres de théâtre contemporain créées courant juin par de jeunes artistes. Centre-ville de Binic. lynceustheatre.com

Jusqu'au 20 octobre
L'art est dans les bois. Exposition de Land art sur les sentiers de Pleslin-Trivagou. 06 02 10 73 11.

Vendredi 4 et samedi 5 juillet
Festival Armor à son avec Blondie, Hollysiz, Jabberwocky, La Femme, etc. Bobital. bobital-festival.fr

Festival Gospel en presqu'île
Deux jours consacrés au Gospel et aux percussions. Centre culturel le Sillon à Pleubian. 06 27 28 35 82.

Du jeudi 10 au dimanche 13 juillet
Rencontres internationales de harpes celtiques. Différents lieux de Dinan. harpe-celtique.fr

Vendredi 11 juillet
Première des Nocturnes 2014 à Saint-Brieuc avec Redsap, Jo Dahan et Red goes black. Halles Georges-Brassens | 20 h 30. Gratuit. Chaque vendredi jusqu'au 22 août.

Du samedi 12 juillet au 15 août
Circuit des chapelles. Expositions et concerts dans les chapelles (et abords). Plestin-les-Grèves, Ploumilliau, Plouzélambre et Trémeur. 02 96 35 06 28.

Dimanche 13 juillet
Vive le punk à Callac. Pèlerinage immanquable des fans de punk. Bacardi de Callac | de 15 h à 5 h du matin. Crêtes multicolores et groupes internationaux garantis. 02 23 40 26 45.

Mardi 16 juillet
Musiques de chambre avec Lise Berthaud (alto) et Adam Laloum (piano). Centre des Congrès de Perros-Guirec | 21 h. Chaque mardi jusqu'au 20 août.

Vendredi 18 juillet
Les Tardives à Lannion : De la côte de granit rose à l'Oural, Kejaz et Back Ouest. Quai d'Aiguillon | 19 h 30. Gratuit. Aussi les 25 juillet, 8 et 22 août. ville-lannion.fr

Samedi 19 et dimanche 20 juillet
Incontournable Fête des remparts à Dinan sur le thème « Inventions et découvertes du Moyen-Âge ». 02 96 87 14 61.

30^e Festival de la cité des Hortensias. Fest-noz le samedi soir et concerts de Pavan Takin, Soldat Louis et Pat O'May le dimanche soir. Place du centre de Perros-Guirec. festivaldeshortensias.com

EXPOSITION

Art au fil de la Rance invite Christian Lapie

L'association l'Art au fil de la Rance propose à Christian Lapie de poser ses figures totémiques et monumentales sur différents sites autour de Plouër-sur-Rance. On pourra les voir jusqu'au 17 septembre à la chapelle de la Souhaitier, place de la mairie, au parc du manoir des Guérandes mais aussi à Dinard dans le parc du château de Port Breton.

→ artaufildelrance.com



© CHRISTIAN LAPIE

FESTIVAL

Beg Chopin fait mousser Tréguier

La place du Martray de Tréguier va résonner des décibels festifs d'un programme



D.R.

« balkan beats » où l'on retrouve parmi d'autres Che Sudaka, Shantel & Bucovina club orkestar ou Will and the people. Beg Chopin fait son retour les 12 et 13 juillet.

→ begchopin.fr

SPECTACLES

Place aux mômes

Spectacles les pieds dans l'eau Du 14 juillet jusqu'au 29 août, sept communes côtières du département participent au cycle Place aux mômes, des spectacles, on l'aura compris, destinés au jeune public. Chaque lundi à Trébeurden (18 h) ; mardi à Binic (17 h 30) ; jeudi à Perros-Guirec (17 h), Saint-Quay-Portrieux (17 h 30), Pléneuf-Val-André (17 h 30) ; vendredi à Erquy (16 h 30), Saint-Cast-le-Guildo (18 h). Contes, marionnettes, chant, cirque, danse, théâtre, musique, les spectacles sont pour la plupart joués devant la mer et tous sont gratuits.

→ sensation-bretagne.com



D.R.

EXPOSITION

Estivales photographiques du Trégor

L'Imagerie de Lannion place cette année ses habituelles Estivales photographiques sous le thème de *L'Amérique au cœur*. Les travaux de cinq photographes seront ainsi visibles à l'Imagerie (Jérôme Brézillon, Jean-Christophe Béchet, Daniel Nouraud, Richard Pak – jusqu'au 4 octobre) ou à la chapelle Saint-Samson de Pleumeur-Bodou (Jean Bizien, jusqu'au 31 juillet).

Plusieurs temps forts sont prévus (stages, rencontres, conférences...) durant l'été.

→ imagerie-lannion.com



© JEAN-CHRISTOPHE BÉCHET

EXPOSITION

Anne Woringer à Binic

Ses œuvres ont été exposées dans le monde entier. Le Museum of Arts and Design de New York en présente une dans sa collection permanente (Le Grand Rouge, photo). C'est à Binic, du samedi 5 au 14 juillet que l'on pourra les voir. Anne Woringer a fait du Quilt (l'assemblage abstrait des morceaux d'étoffes) son art, ses tableaux rappellent Matisse et ses papiers collés. À ne pas rater.

→ **Galerie d'art municipale de Binic, du 5 au 14 juillet.**



© ANNE WORINGER

MUSIQUE

Trois concerts à l'est des dunes



D.R.

À l'est des dunes fête ses 10 ans avec trois rendez-vous les 21 juillet (Minor Swing), 8 août (Quai

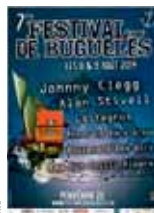
n°5) et 21 août (Racha Arodaky, photo). La programmation mêle les deux passions de l'association : jazz et musique classique. Les deux premiers rendez-vous sont donnés au Théâtre de verdure, le troisième à la chapelle de Sables-d'Or-les-Pins.

→ alestdesdunes.com

MUSIQUE

Bain de musique au festival de Buguelès

Organisé dans le magnifique site du Bilo à Buguelès, le festival *les-pieds-dans-l'eau* permet aux festivaliers de faire le plein d'iode dans une ambiance festive. L'édition 2014 mêle dans sa programmation, musique celte le 8 août (Ronan



D.R.

Le Bars group, Alan Stivell, Red hot chilli Pi-pers) et musiques du monde le 9 (Johnny Clegg, La Yegros, Boulevard des airs).

→ festivaldebugueles.fr

Événement

SEMAINE CULTURELLE à Callac

Ciné-concert, exposition, salon du livre et concert de musique classique forment le programme de cette 10^e Semaine culturelle du 18 au 23 août. Parmi les temps forts, on notera la diffusion du film *Chantage* d'Alfred Hitchcock, mis en musique par Christian Paboeuf (lundi 18 à 20 h 30, cinéma d'Argoat, 6 €), le concert d'« *airs d'opéra et modernes* » (mercredi 20 à 20 h 30, église Saint-Laurent) et le salon du livre le dimanche 23 août.

→ callac-culture.fr

Événement

UN AIR DE JAZZ à Saint-Cast-le-Guildo



D.R.

Autre festival de jazz au programme de l'été costarmoricain, celui de Saint-Cast-le-Guildo, du 26 juillet au 4 août. La 6^e édition d'un *Air de jazz* accueillera deux « têtes d'affiche » Fabien Mary (28 juillet) et Cécile Maclorin Salvant (4 août). Le premier est accompagné de pointures comme Pierrick Pédrion ou Thomas Savy, la seconde s'apprête à triompher à Jazz in Marciac. Nombreux concerts gratuits dans les bistrots, séance de cinéma et masterclass avec Pierrick Artero.

→ unairdejazz.com

ÉVÉNEMENT

Fête du Logelloù à Penvénan

En attendant l'inauguration de la salle du Logelloù, prévue en fin d'année, l'association Fur Ha Foll organise la 10^e édition de la Fête du Logelloù du 14 au 16 août à Penvénan. Au programme, des spectacles de théâtre souvent musical, présenté devant des petites jauges (yourte, petit chapiteau, cour...) par une dizaine de compagnies, comme Sacékripa (photo).

→ logellou.com



© VINCENT D'ALBAIGNE

Musique

JAZZ à Langourla



Dans la série des nombreuses manifestations de l'été dédiées au jazz, *Jazz in Langourla* est probablement celle qui obtient le premier prix de l'affiche (le visuel) de par son exigence graphique chaque année renouvelée. En outre, le festival peut se prévaloir d'un programme très solide (Dany Doriz invite Manu Di Bango, Luis Scalvis, Claire Michael quartet) présenté dans un cadre bucolique, sur un site couvert. Même la pluie ne gênerait pas. Rendez-vous les 8, 9 et 10 août.

➔ jazzinlangourla.com

Musique

BINIC FOLK BLUES FESTIVAL



On ne sait pas comment les organisateurs y arrivent. Toujours est-il que l'on peut y voir des groupes excellents, dans un cadre très agréable, dans une ambiance de feu et sans déboursier un sou... Si si, c'est vrai et ça se passe les 1^{er}, 2 et 3 août prochains à Binic. Seules les consommations dont il ne faudra pas abuser, sont payantes.

➔ binic-folks-blues-festival.fr

FESTIVAL

À Rostren' c'est Fisel

Nouvelle édition de l'un des plus vieux festivals de Bretagne ! La manifestation se dit « *traditionnellement moderne, ouvertement enracinée et localement mondialisée* ». Outre les concerts, fest-noz, balades musicales, stages et concours de musique et de danse, cette 42^e innove :

des mini-spectacles prendront place dans un village de caravanes. Rien de surprenant quand on connaît les as de l'organisation qui sont derrière tout ça...

➔ Du 28 au 31 août à Rostrenen avec Carré manchot, N'Diaz, Dour Le Pottier Quartet, Reng I Dill, SongSong Sisters, Barba Loutig, Krismenn Alem, Triskan, Fleuves, P'tit Gus etc.



ARTS DE RUE ET MUSIQUE

Sur la 9^e Rue dell Arte

Une dizaine de compagnies (musiques du monde et arts de rue) forme le programme du prochain festival itinérant. *Rue dell Arte* posera ses valises le vendredi 30 août à Quessoy, le 31 août à Saint-Carreuc et le 1^{er} septembre à Moncontour. Les deux premières journées sont gratuites, la troisième, plus copieuse en terme de propositions artistiques, vous coûtera 4 €. Aperçu du programme : Mariana Caetano, les Rennais de Qualité Street, les Toulousains de Delapraka, les Marseillais de Kitchnette ou les Suédois de Magmanus.

➔ festivalruedellarte.com

EXPOSITION

Contrepoints 2 à La Ville Andon

La ferme auberge de la Ville Andon accueille cet été Catherine Denis et Maya Mémin.

Si les deux artistes pratiquent des techniques différentes, leurs productions communes offrent une belle illustration d'une « *unité plurielle du monde* », une manière de sortir du manichéisme dont nous sommes abreuvés au quotidien.

➔ Jusqu'au 21 septembre.

lavilleandon.com



Exposition

GUERRE & PHOTOGRAPHIE à GwinZegal

Depuis son apparition, la photographie entretient avec la guerre un rapport étroit. Certains photographes de guerre comme Camille Lepage ont payé de leur vie d'avoir voulu rendre compte de la réalité (insupportable) d'un conflit. L'exposition que propose le studio GwinZegal jusqu'au 3 août invite, en traversant différentes guerres (14-18, 39-45, Vietnam, Syrie...), à « *un parcours sensible à même de témoigner de l'engagement de photographes, génération après génération, à rendre compte des drames inhérents à la guerre* ».

➔ Du jeudi au dimanche de 15h30 à 18h30. GwinZegal.com

Festival

À PETIT VILLAGE GROSSE AMBIANCE à Lanfains

Après une année de césure, l'équipe du *Petit village* de Lanfains se lance dans l'organisation de la 34^e édition et perpétue la tradition. Avec une programmation mêlant musique bretonne, rock, reggae, punk, ou variété, Lanfains verra sa population multipliée par 10. Deux jours durant, les 22 et 23 août avec Alpha Blondy, Tagada Jones, Da Silva, Punish Yourself ou le dernier projet de Zebra (voir page 38) Mambopunk, etc.

➔ festival-lepetitvillage.com



Du mardi 22 au samedi 26 juillet

Festival de jazz l'Appel du Loup.

Cinq jours de concerts de jazz au bar Le Kerganer à Lanloup. 02 96 22 33 44.

Du 25 juillet au 2 août

Festival Été musical. 6^e édition du cycle de concerts de musique classique donnés dans l'église Saint-Sauveur à Dinan. De 5 à 10 €. 02 96 87 69 76.

Vendredi 25 juillet

Soirée trois concerts avec Colin, Imtakt et C Magnifique Orchestra. Jugon-les-Lacs | 21 h. Gratuit.

Mardi 29 juillet au 13 août

12^e édition des Musicales de Blanchardeau. Musique classique mais aussi poésie, danse et chorégraphie à Lanvallon, Goudelin, Pléguien, Pludual. 02 96 70 12 47.

Du 30 juillet au 9 août

Son et lumière à Bon Repos.

400 figurants font le spectacle à l'abbaye de Bon Repos à Saint-Gelven

Dimanche 3 août

Fête de la moule à Hillion.

Grande fête organisée par Les amis de la moule (forcément...) rythmée de musique et d'interventions d'artistes comme Les Biche-Cocottes, Gaspard Hazard, Sharav, les Glochos ou Mouettes et chandons. Bref, on va bien se marrer à la fête de la moule...

Du 9 au 15 août

39^e festival Plinn au Danouët.

Fest-deiz, fest-noz, stages, contes, du Plinn à toutes les sauces. Bourbriac. Danouet.free.fr

Du 12 au 17 août

Saint-Loup. Fête folklorique, championnat de danse bretonne et concerts (Renan Luce, Thomas Fersen par exemple) à Guingamp. dansebretonne.com

Samedi 16 août.

Noce funèbre, diffusion du film de Tim Burton en plein air dans la cour du château de la Roche-Jagu à Ploëzal | vers 22 h. Gratuit. Aussi le samedi 23 août (*Les temps moderne de Charles Chaplin*) et samedi 30 août (*Mon oncle de Jacques Tati*).

Dimanche 17 août

Michel Portal et Baptiste Trotignon en concert à La Roche-Jagu à Ploëzal | 16 h. De 7 à 10 €. larochejagu.fr

Mardi 20 août

Concert d'Anne Queffelec (piano) : pièces de Scarlatti, Haydn, Beethoven, Satie, Ravel, etc. Palais des Congrès de Perros-Guirec 21 h. 25 €. 02 96 49 85 62.

FESTIVAL

Jazz en place à Dinan

Enfin, le jazz sera aussi au centre de la 10^e édition de *Jazz en place* les 29, 30, 31 août à Dinan. Bo Weavil, Bad Mules y joueront le vendredi ; Don't stand up for nothing et trio Pellen-Ziad-Callac le samedi ; The Electro canouche orchestra le dimanche. Voilà pour le programme principal, de nombreux concerts auront lieu dans les bars, ainsi qu'à la bibliothèque.

➔ Jazenplace.fr



PORTRAIT CHINOIS

DJ Zebra, musicien multicarte



© PHOTO CHRISTOPHE CRENEL

Et si vous étiez...

Un film – *La classe américaine* de Michel Hazanavicius.
Un exemple absolu de désacralisation des icônes tout en étant très créatif.

Une chanson – Jacques Dutronc, *L'hôtesse de l'air*.
Cette chanson symbolise à elle seule la façon dont je vois la vie : les fesses en l'air.

Un livre – Rock n' roll et chocolat blanc de Jackie Berroyer.
Un livre sur la musique qui donne envie d'écrire un livre sur la musique.

Une citation – « Qui ne risque rien n'a rien ». À prendre uniquement dans un sens créatif.

Un endroit des Côtes d'Armor que vous aimez ou que vous aimeriez nous conseiller ? – Perros-Guirec et sa côte de granit rose.
Le premier endroit où j'ai passé des vacances en Bretagne.

→ Zebra ou DJ Zebra (de son vrai nom Antoine Minne) est un musicien-compositeur-interprète et DJ français, maître ès bootlegs (l'art de mixer pour un même morceau plusieurs chansons différentes). Ce passionné multiplie les projets musicaux, le dernier en date, Mambopunk, est à l'affiche du prochain festival du Petit village à Lanfains (22-23 août 2014).



à voir et à
écouter sur



2point2.cotesdarmor.fr

Coups de cœur des Rencontres littéraires

Ce mois-ci, l'équipe de la librairie du Renard à Paimpol nous conseille pour cet été :



Les douze tribus d'Hattie

d'Ayana Mathis

Douze enfants, douze destins, et un lien très fort qui les unit : un amour indéfectible pour leur mère, Hattie. À travers le portrait de cette femme formidable, toute une part de l'histoire des États-Unis nous est dévoilée.
Un roman sensible et émouvant.

Éditions Gallmeister | 23,40 €

Conseillé par Julien

Trois mille chevaux vapeur

d'Antonin Varenne

Après avoir vécu l'enfer dans la jungle birmane, le sergent Bowman, un homme sombre et torturé, poursuit l'ombre de son passé jusqu'au fin fond de l'Ouest américain. Un récit d'aventures fort au suspense prenant.

Éditions Albin Michel | 22,90 €

Conseillé par Hélène



Terminus Belz

d'Emmanuel Grand

Suivez Marko, l'Ukrainien, clandestin recherché par la mafia roumaine et qui va trouver refuge sur l'île de Belz en Bretagne. Si vous aimez les polars où l'on est plongé dans l'intrigue dès les toutes premières pages et que l'on ne peut plus poser, ce premier roman brillant est fait pour vous.

Éditions Liana Levi | 19 €

Conseillé par Benoît

→ facebook.com/librairiedurenard



La recette du mois...

Wrap de poulet

mariné au curry et ses légumes croquants

Pâte à Wrap – Mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte élastique. Diviser les pâtons en six et les fariner, puis les abaisser en disque. Les passer au four ou à la poêle légèrement huilée.

Garniture – Tailler les tomates, les carottes et le concombre en julienne puis réserver. Faire mariner le filet de poulet avec l'huile, les épices, le cerfeuil haché et le poivre pendant 25 minutes. Égoutter. Colorer les filets dans un beurre moussant. Finir la cuisson à feu doux. Badigeonner les Wraps de marinade. Les réchauffer par deux en les assemblant. Réserver au chaud.

Dressage – Sur une planche, déposer un Wrap tiède, dresser la julienne de légumes, le poulet tranché en deux dans le sens de la longueur, quelques pluches de cerfeuil. Terminer avec de la vinaigrette, rouler les Wraps et les coller avec un peu d'eau. Trancher les Wrap en biseau et dresser dans une assiette.

Accompagner de salade et de vinaigrette.
Recette élaborée par Thierry Fégar.

Ingrédients

Pâte à Wrap
200 g farine blanche
50 g farine de blé noir
25 g beurre
125 cl eau tiède
2 g levure chimique
Sel fin
Huile de pépins de raisins

Garniture
180 g carottes
180 g concombre
180 g tomates ananas
400 g filet de poulet
40 g de beurre
Cerfeuil
Huile de pépins de raisins
Curry, curcuma
Sel, poivre, ail

Vinaigrette
5 cl jus de pommes
Sucre (si le jus de pommes est trop acide)
½ c.c. Nuoc Mam
Coriandre à hacher



PHOTO THIERRY FÉGAR

Les Mots Fléchés de Briac Morvan

Chaque définition sur fond coloré concerne un mot que vous trouverez dans l'un des articles de votre magazine. Solution dans *Côtes d'Armor* N°134

Tel le fondateur de Bon-Repos Concepteur de viaducs du 22 (Harel)	Il ne craint pas les coups de crosses sous l'eau Travaux de métaïlos	Exemplaire de surdité Grosse boîte suisse	Les corps constitués	Pour rendre étanche le viaduc des Ponts-Neufs Le maître mot du restaurant La Courtine Obtenu	Fratrie qui a payé le prix fort en 14-18	Sur le viaduc des Ponts-Neufs dès le 12/07 Terre grecque	De bistrot, Yal les dépeint avec humour Dure de la feuille	Cap à suivre
Produits-phares bretons Ont une chambre à Bon-Repos					Toutes dévouées et même plus À découvert			
			La réalité augmentée la fait revivre à la Hunaudaye Pouffé			Enguirlande Mini-stère		
Lexicologue lettré du XIX ^e Correct				De mauvais garçons			Coin d'atelier Depuis que Yal en fait, ses affaires marchent bien	La valorisation de l'herbe en est à ce stade avec C.O.M.B.I.N.E.
		Réunions électorales Plus d'un propose le whiskey Gianni Ar Mor			Jeu de sociétés			
Dans le staff de Blues au château (Kilian) Histoire de famille						Argon Lettres ou enveloppes		P. Blanchard y a travaillé et Y. Lesacher a des clients dans ce pays
			Rendra rauque la voix					
Neige d'antan Aspiration profonde						Boisson gazeuse	Petit saint Qui ne choque pas	
								P. Blanchard a fait un voyage (d'affaires ?) dans cette île (la)
Devenu crétin Pays fan de foot et... d'albums de Yann Lesacher	Possessif Elle cofinance la réflexion du viaduc des Ponts-Neufs					Arrivé en vie Sélectionna durement		Fait du mauvais sang
			Pierre qui coule Article	L'argent de la recherche Aide familiale				
Famille décimée en 14-18 Altitude zéro					Qui a du chien Lancer les paturons			Sous le pont Vecchio
		Dans la pâte à Wrap ou les cuves de Gianni Ar Mor Bords de canaux				Le grand Ernest de Tréguier Cible inratable		
Meunière et enfarinée Sa langue est médisante			Profère des injures Terme d'échec				Il est devenu sélectif Berné	
				Le mot-clé d'Ali Baba				Veto d'Obama
Le Geluck costarmoricain de Saint-Rieul (alias YAL)					La boucherie Pestel-Mahé le préfère écossais			

Les gagnants... Jeu *Côtes d'Armor* magazine n°132

Voici les 10 gagnants des mots fléchés du magazine *Côtes d'Armor* n°132 tirés au sort parmi les bonnes réponses.

CHIQUEL Luc • PENVENAN	MAGGIACOMO Yolande • SAINT-JOUAN DE L'ISLE
LAGADEC Jean-Claude • LANNION	PEIRO Claire • PLESSALA
LE BARS Luc • CORLAY	PIQUET Brigitte • TRÉMARGAT
LE POTTIER Hervé • SAINT-GUEN	THOMAS André • LANISCAT
LOISEAU Jacques • SAINT-DONAN	SCOCARD Bernard • SAINT-BRIEUC

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Profession _____ Courriel _____

Votre grille, complétée avec votre nom et votre adresse, est à retourner au :
Conseil général des Côtes d'Armor
Jeu *Côtes d'Armor* magazine
9 place du Général-de-Gaulle - CS 42371
22023 Saint-Brieuc cedex 1

Un tirage au sort sera effectué
parmi les grilles gagnantes reçues
avant le mercredi 13 août 2014.

Cadeaux aux couleurs
des Côtes d'Armor
à gagner !

☐ Je ne souhaite pas recevoir les informations du Conseil général.



AGENDA

EXPOSITION D'ART CONTEMPORAIN

TRAVERSÉES

28 juin au 31 août
Parc et Villa Rohannec'h
Saint-Brieuc

28 juin au 5 octobre
Musée d'art et d'histoire
Saint-Brieuc

ANIMATIONS MÉDIÉVALES

FÊTE DES REMPARTS

19 et 20 juillet - Dinan

CONCERTS

FESTIVAL DE BUGUÉLÈS

8 et 9 août - Penvénan

FESTIVAL

JAZZ IN LANGOURLA

8 au 10 août - Langourla

FESTIVAL DE LA DANSE BRETONNE ET DE LA SAINT-LOUP

12 au 17 août - Guingamp

Pour plus d'infos sur les manifestations de l'été en Côtes d'Armor,
lire les pages Agenda de votre magazine.

Plus d'infos sur
cotesdarmor.fr

Les Côtes d'Armor,
c'est avec VOUS, c'est avec NOUS

Conseil
Général

