

CARNET DE TENDANCES BRETAGNE

Nouveautés 2024



Tourisme
BRETAGNE







EDITO

En 2024, on part pour la Bretagne comme pour un grand voyage. Retour à la pure découverte, on remonte à ce qui fait le sel du territoire: un état d'esprit pénétrant, des rencontres attachantes, une profondeur aussi - celle des gens, celle de l'océan.

Prendre attache à ses côtes. A ses côtés. A ses puits intérieurs chlorophyllés. Et repartir chez soi avec dans l'âme ce je-ne-sais-quoi de si vivant... retournés. Transformés. Voilà l'idée. Ni folklorique, ni fantasmée : la Bretagne, ce n'est pas que la mer - même si on n'en est jamais loin. Ce n'est pas que l'été, la crêpe et le beurre salé - même si on n'en a jamais assez. On laisse le champ grand ouvert à son identité multiple, ses typicités, ses aspérités différentes à chaque saison - c'est là qu'elle sait nous accrocher.

La voici donc telle qu'on l'aime. Telle qu'on va la porter: fraîche, drôle, pas guindée. Une Bretagne authentique, toujours en mouvement, pleine de ressources et de malice. On piste les bonnes vibes de son énergie musicale. On shape sa planche de surf soi-même, on s'adonne à la fresque sur sable pendant son trip «beach art» - des séjours qui laissent bouche «baie». On suit la course des éléments, la dynamique de l'océan, du sel, du vent et des courses mythiques... On relie même Lorient à New York ! On dézoome pour des expériences hors cadre, hors sable, dans le vert breton, la mousse et le lignage du bois. (D)étonnantes idées germent: sur la peau, la nature joue les magiciennes, en marinothérapie, en bouche ou en main... De nouvelles adresses éclosent, temples lifestyle où partout infuse cet esprit d'audace, de mouvement. Il y a 1001 manières de repartir avec sa madeleine de Proust bretonne.

Au fil de ces pages, trouvez la vôtre. A partir d'expériences non standardisées, non délocalisables, créez votre essence du territoire et remportez-la dans votre quotidien, comme un parfum. Partez touriste. Revenez breton.

LA LÉGÈRETÉ, L'AMUSEMENT, LA CÉLÉBRATION PARTOUT

On vous concocte de quoi plonger de plain-pied dans l'état d'esprit breton, de l'attachant, du typique, du dépaysant et du créatif. Qu'il s'agisse de s'installer dans une toute nouvelle résidence d'artistes pour s'imprégner d'un bouillonnement d'idées entre amis, de se réfugier dans de nouveaux gîtes insulaires, de swinguer dans une jungle océane de sonorités en des festivals éclectiques ou de célébrer la course du sel, des voiles et de l'écume à travers des évènements iconiques.



PLUTÔT BEACH ART OU SHAPER DE PLANCHE ?

Le séjour Surf & Shape à Quiberon mêle atelier et expérience surf. On *shape*, on façonne sa propre planche pendant 3 jours auprès du meilleur shaper breton. Le soir, on se prélassse dans une surfhouse au pied du spot. Pour les adeptes d'œuvres éphémères, ils se régaleront de 3 heures de Beach Art, pieds nus dans le sable pour une fresque géante. Activité combinée au Longe-côte en presqu'île de Gâvres pour une étreinte tonique avec la mer. A partir de 1395 € le séjour de 3 jours "Surf & Shape à Quiberon" - Expérience Longe-côte & Beach-Art à partir de 135 €/personne (1 journée)

En savoir + : <https://www.la-turbulente.fr/fr/>



DORMIR DANS DES PHARES

Encore un peu de patience, 2 adresses insulaires ouvriront en 2024. A l'été, un gîte de 15 places dans le grand phare de l'île de Sein accueillera amis et familles. Au cœur de la Baie de Morlaix, le phare de l'île Noire deviendra gîte insolite d'ici la fin de l'année 2024. Quand le patrimoine maritime crée des robinsonnades insulaires.

REFUGE CRÉATIF : UNE MAISON D'ARTISTES ET D'AMIS

En bord de falaise, à quelques km de Paimpol, Maison Minard accueille en 2024 ses premiers résidents : des artistes et écrivains du monde entier viendront nourrir leur créativité. Dessin, peinture, écriture, sculpture, photographie, projet personnel... Place à l'autogestion, pour une expérience libre, sans contraintes créatives. Adresse ouverte aux voyageurs curieux et férus d'art. A découvrir dès l'été 2024.

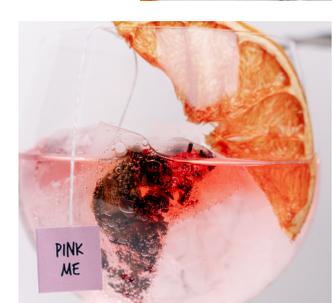
En savoir + : <https://www.maisonminard.fr/>



LE BARMAN EST DANS LE SACHET

Création bretonne originale, Infuse Me opte pour une infusion à froid pour recréer à la maison des cocktails signature. La créatrice, Chloë Laigre, mise sur une fabrication 100% artisanale avec des ingrédients naturels dans un atelier à Noyal-sur-Vilaine. Coffret dégustation : 43 €

En savoir + : <https://infuseme.fr/>



DYNAMIQUE OCÉANE

Après 8 ans d'absence, les Fêtes Maritimes de Brest feront vibrer la baie du 12 au 17 juillet, avec plus de 1 000 bateaux venus des 4 coins du globe. On visite les plus beaux navires du monde dans une ambiance musicale et festive. A Lorient, le 29 avril, la Transat CIC, l'un des plus grands rendez-vous de la course océanique en solitaire reliera Lorient La Base et New York. Un parcours inédit et exigeant entre 2 villes maritimes emblématiques.

En savoir + :

<https://www.fetesmaritimesdebrest.fr/>

<https://www.thetransat.com/fr/>



FESTIVALS RECHERCHENT SPOTS DE RÊVE

Direction le festival O'Rheun le 29 juin 2024 à Douarnenez qui explore les musiques électroniques face à la mer. Une programmation mêlant pointu et têtes d'affiche. A Landéda, toujours en juin, au cœur de l'Aber Wrach, Horizons Open Sea Festival propose pendant 3 jours une fusion des musiques électroniques du monde, de l'art et de la mer dans un panorama renversant. Paddle, concerts, Dj Sets, expos, cuisine locale, balades nautiques... les pieds dans l'eau.

HORS CADRE

Ce qui nous plait ici c'est de revisiter les matières brutes et les emblèmes culturels pour les découvrir sous un nouveau jour. Quand l'imagination retwiste la tradition avec authenticité, on se retrouve avec de la faïence bretonne à ses doigts, à enfiler des vêtements cousus d'algues, à bruncher dans un lit clos breton ou à shopper un foil en bois ! Quelle que soit la saison, toujours un bout de Bretagne qui nous habite.

FOIL EN BOIS RECYCLÉ

Crazy Lobster a inventé un foil dans ses ateliers du Légué en troquant le carbone et l'aluminium pour le bois recyclé et local. Made in Saint-Brieuc, cet objet unique aux lignes vintage, est numéroté et fabriqué à la main. Clin d'œil 2024, le kitefoil devient une nouvelle discipline olympique. Crazy Lobster rejoint le projet « Du carbone à l'or olympique ». Et pour pratiquer le wingfoil, le E-Foil et le kitesurf, Happy Kite School prodigue des cours et des initiations depuis quelques mois en Baie de Quiberon ! En savoir + <https://www.crazy-lobster.com> / <https://www.happykiteschool.com/>





LA FAÏENCE QUIMPÉROISE À SES DOIGTS ET À SES OREILLES

Installée dans la presqu'île de Crozon, Agathe Fitamant la créatrice de bijoux d'Armeria, a imaginé une collection Faïenz perpétuant les motifs bretons et qui s'inspire des faïenceries typiques du territoire. On retrouve aussi ses créations au musée de la Faïence de Quimper. Pièces de 33 € à 85 €.

En savoir + : <https://armeria.bzh/>



EXOTISME INATTENDU : UNE VANILLE 100% BRETONNE

Produite par la coopérative maraîchère "Princes de Bretagne", la vanille bretonne vient de voir le jour et est encore rare. On la retrouve uniquement dans les établissements appartenant aux « Maisons de Louis » à Paimpol sous forme de gousses, de pâtisseries ou de glaces. Le chef Nicolas Conan de l'hôtel-restaurant les Hauts de Kerano aime sa forme « cristal », gage de qualité, qui « n'a rien à envier à celle de Madagascar ou de Tahiti » !

En savoir + : <https://www.maisons-de-louis.com/>



BRUNCHER DANS UN LIT CLOS

A Plougastel-Daoulas, L'Impératrice, restaurant-crêperie de la marque Breizhine, imagine des plats à base de farine de sarrasin, issue de ses 90 hectares de champs en presqu'île de Crozon. Une secret sauce : elle utilise des variétés de blé ancien. On peut même bruncher dans un lit clos typiquement breton, en profitant de ce concept unique du champ à l'assiette.

En savoir + : <https://www.limperatrice-creperie.fr/>



LE COUTURIER D'ALGUES

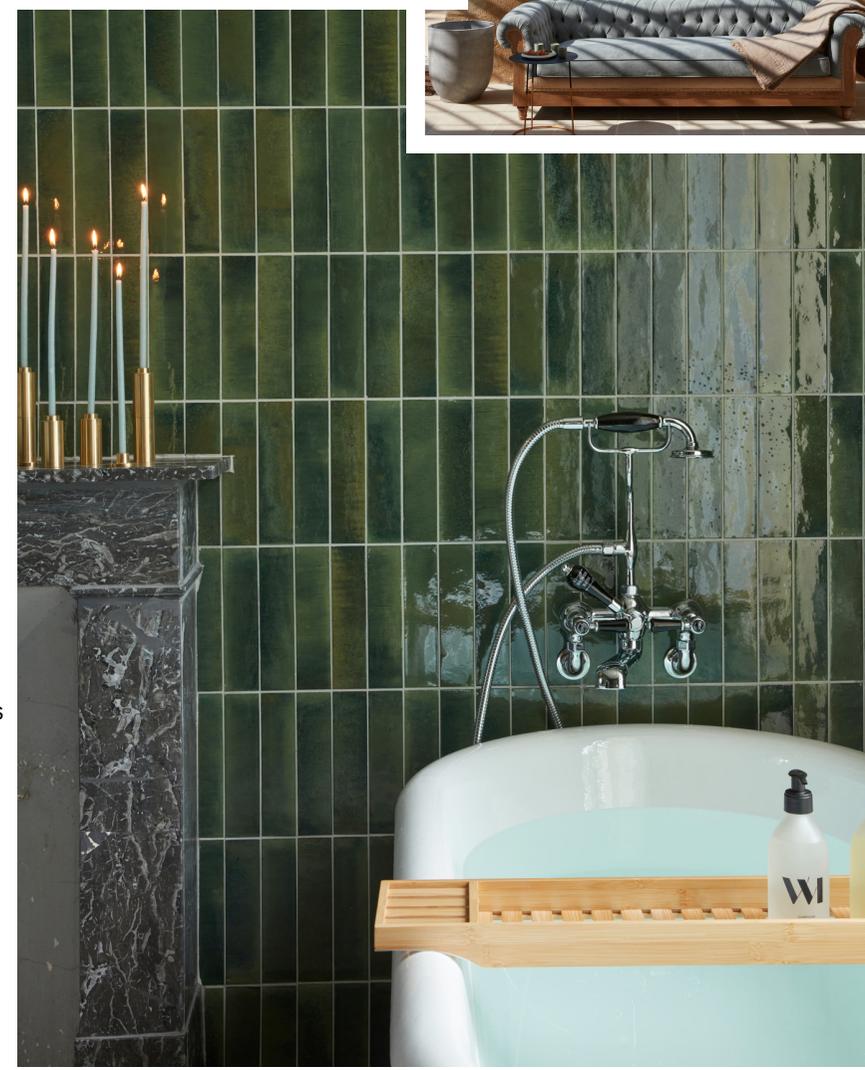
C'est sur l'estran finistérien, à l'Aber-Wrac'h, que Tanguy Mélinand, étudiant en mode de 24 ans, récolte les algues. Il y a installé sa serre de séchage et son atelier. Sa collection, issue d'une technique de transformation d'algues en tissu marin, s'inscrit dans l'artisanat d'art (pièces sur devis à partir de quelques centaines d'euros).

En savoir + : [Instagram du créateur](#)



PLÉNITUDE VÉGÉTALE

Immersion bretonne *into the wild*. De nouvelles adresses se font antres végétaux. Des expériences du bout du monde promettent des rencontres uniques avec la faune et la flore. Se rebooter plus que se booster.



FARM HOUSES MORBIHANNaises

Au cœur du Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan, à Ploeren, le Domaine Le Mezo vous attend, avec ses 25 ha de terrain de jeu. Un écrin éco-responsable pour ce château bordé d'écuries et de dépendances. Ses suites et ses 6 *farm houses* optent pour des lignes cocoon, en bois naturel local et aux couleurs douces. On adore le yoga aérien dans les combles du château. Nouveauté à guetter : 6 écolodges dès l'automne 2024 ! A partir de 275 € la nuit au château et 200 € en Farm house (réservation minimum : 2 nuits)
En savoir + <https://domainelemezo.fr/>



DORMIR À QUELQUES ENCABLURES DES MONTS D'ARRÉE

Ty Monde, chambres d'hôtes dans une ancienne école, a quelques mois et déjà tout d'une grande : proposition hors des sentiers battus, immense jardin avec piscine chauffée, design épuré, massages et brunch local. A partir de 85 € la nuit
En savoir + : <https://ty-monde.com/>



ECRIN VERT 100% AUTONOME

Ancien relais de chasse, le Domaine de Pan situé à 15 min de La Baule et en plein cœur du marais de Brière, est une bulle tournée vers tout un monde végétalisé. Ici, 0 béton, 0 artificialisation des sols, bois non traité, pour une proposition 100% autonome. On profite de son spa sous tente, de ses ruches et de ses animations permaculture & yoga. En 2024, une extension à 8 chambres complétera cette offre hors du temps. A partir de 180 € avec petit-déjeuner.

Fermeture de novembre à fin février

En savoir + <https://astonomia.com/domaine-de-pan/>



DU VERT AU MOULIN

Nouvel écolieu dans les Abers, le Moulin du Roz à Lampaul-Ploudalmézeau, se niche au cœur d'une prairie sauvage. Au programme : des stages autour de la biodiversité, du bien-être, de l'écologie intérieure et extérieure. A 2 km les plages des 3 moutons et de Tréompan pour kiter, surfer ou pêcher. A partir de 131 € la nuit

En savoir + : https://www.instagram.com/ecolieu_moulin_du_roz/?hl=fr



EN TERRE SAUVAGE

C'est la pointe la plus occidentale de la France continentale. Sur la pointe du Corsen, à Plouarzel, on suit Franck Gicquiaud, guide naturaliste d'Iroise Sauvage, pour des balades biodiversité au bout du monde ou des balades nocturnes autour des phares d'Iroise.

10 € la balade par personne
En savoir + : <https://www.iroise-sauvage.com/>



**SILLONNER LE GR® PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS 2024 :
LE GR37® - COEUR DE BRETAGNE**

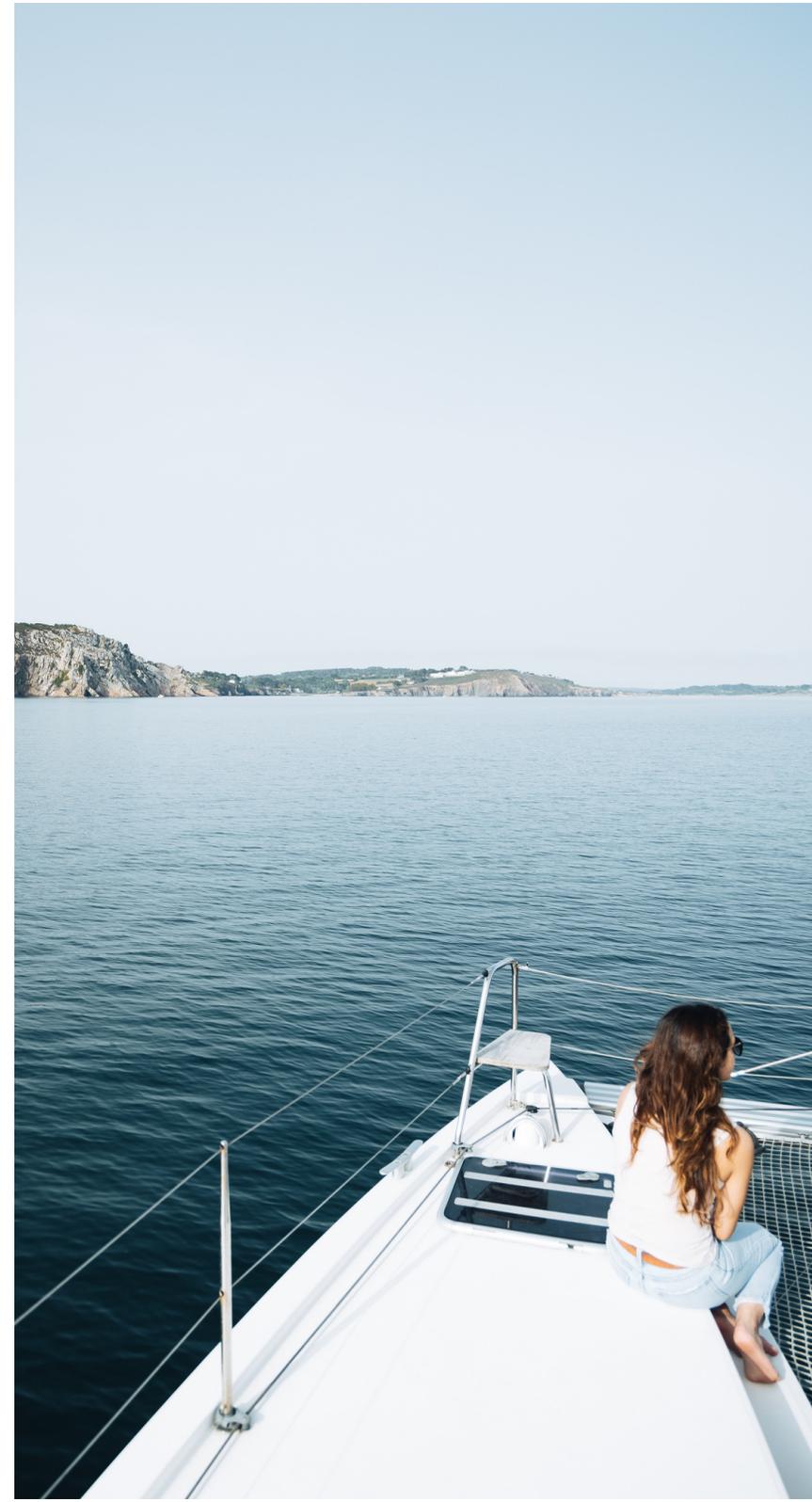
On connaît le Sentier des Douaniers, mais connaît-on le cœur de Bretagne ? Du Mont Saint-Michel jusqu'à la presqu'île de Crozon, il entraîne dans les forêts légendaires de Brocéliande et de Huelgoat, dans les paysages quasi irréels des Monts d'Arrée ou sur les abords bucoliques du Canal de Nantes à Brest... avec comme point d'orgue le littoral nord de la presqu'île de Crozon et ses airs du bout du monde.

En savoir + : <https://www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/topitos/les-plus-beaux-circuits-en-bretagne-interieure/>



MARINOTHÉRAPIE BRETONNE

Divinement dotée de la plus grande façade maritime de France, la Bretagne est résolument tournée vers l'eau. On surfe sur la *blue beauty* avec des soins dopés aux actifs marins. A moins que l'on ne préfère découvrir la magie iodée en bouche ou depuis un balcon sur la mer. La crème de la Bretagne qui dévoile ses plus belles cartes en arrière-saison.





SOUFFLE NOUVEAU SUR LA MER D'IROISE

Face à la mer, aux chaos granitiques et aux jeux de marées, l'Hôtel de la Mer sur la plage de Brignogan repense intégralement la décoration de ses 31 chambres et ses espaces en misant sur le rapport à la nature, sur ses couleurs changeantes, sur les traditions locales, les hommes et femmes qui l'entourent. A découvrir en avril 2024 !
En savoir + : <https://www.hoteldelamer.bzh/>

BEURRE DE MER

Spiru'marine lance en 2024 le beurre de mer marin fabriqué 100% à partir de Spiru'Breizh®, la seule Spiruline Marine au monde, 100% eau de mer et produit en Bretagne. Une innovation dans le paysage gustatif ! De la Spiru'Breizh® fraîche, de l'huile de tournesol de Surzur et des sels aux algues de la presqu'île de Rhuys.
En savoir + : <https://www.spirumarine.com/>



EMERIA DINARD : NOUVEL UNIVERS SENSORIEL POUR UNE POINTURE HÔTELIÈRE

Sur la Côte d'Emeraude, Emeria Dinard Hôtel Thalasso & Spa, se refait une beauté et rouvre au printemps 2024. A la clé : un parcours marin intérieur avec ligne de nage, un parcours marin extérieur et un bassin d'activités ainsi qu'un nouveau spa de 400 m2 abritant 6 cabines avec une carte de soins de haute technicité alliant nouvelles technologies et expertise manuelle. Mention spéciale aux 2 suites exclusives avec sauna et jacuzzi privés. En valeur sûre, on retrouve les soins Phytomer, 100% made in Saint-Malo, pour un shot reminéralisant.
En savoir + : <https://www.emeriadinard.com/fr/>



L'EAU DE MER EN CRÈME

O'dicy, créée par une biologiste professionnelle et plongeuse, a imaginé le « Cérat marin » qui allie pouvoir reminéralisant de l'eau de mer de Saint-Malo et effet apaisant du miel de Cancale. Ce n'est pas une nouveauté avec un peu moins de 2 ans au compteur, mais comment ne pas parler de Ocean Heritage ? Son complexe revisite, une innovation mondiale, mêle eau de mer du parc naturel marin d'Iroise et eau de source de l'archipel de Molène, parmi les eaux les plus pures du monde.
En savoir + :
<https://www.odicy-cosmetiques.fr/>
<https://www.ocean-heritage.com/>



UNE NOUVELLE RÉSIDENCE HÔTELIÈRE DANS LES EMBRUNS

A la Pointe du Roselier dans les Côtes d'Amor, face à la mer, le Manoir du Roselier, ancienne bâtisse du 19^e siècle, transformée en résidence hôtelière, ouvre ses portes. 19 appartements et 9 chambres d'hôtel avec piscine intérieure chauffée et spa comme refuge océanique.
A partir de 120 € la nuit
En savoir + : <https://www.manoirduroselier.fr/>



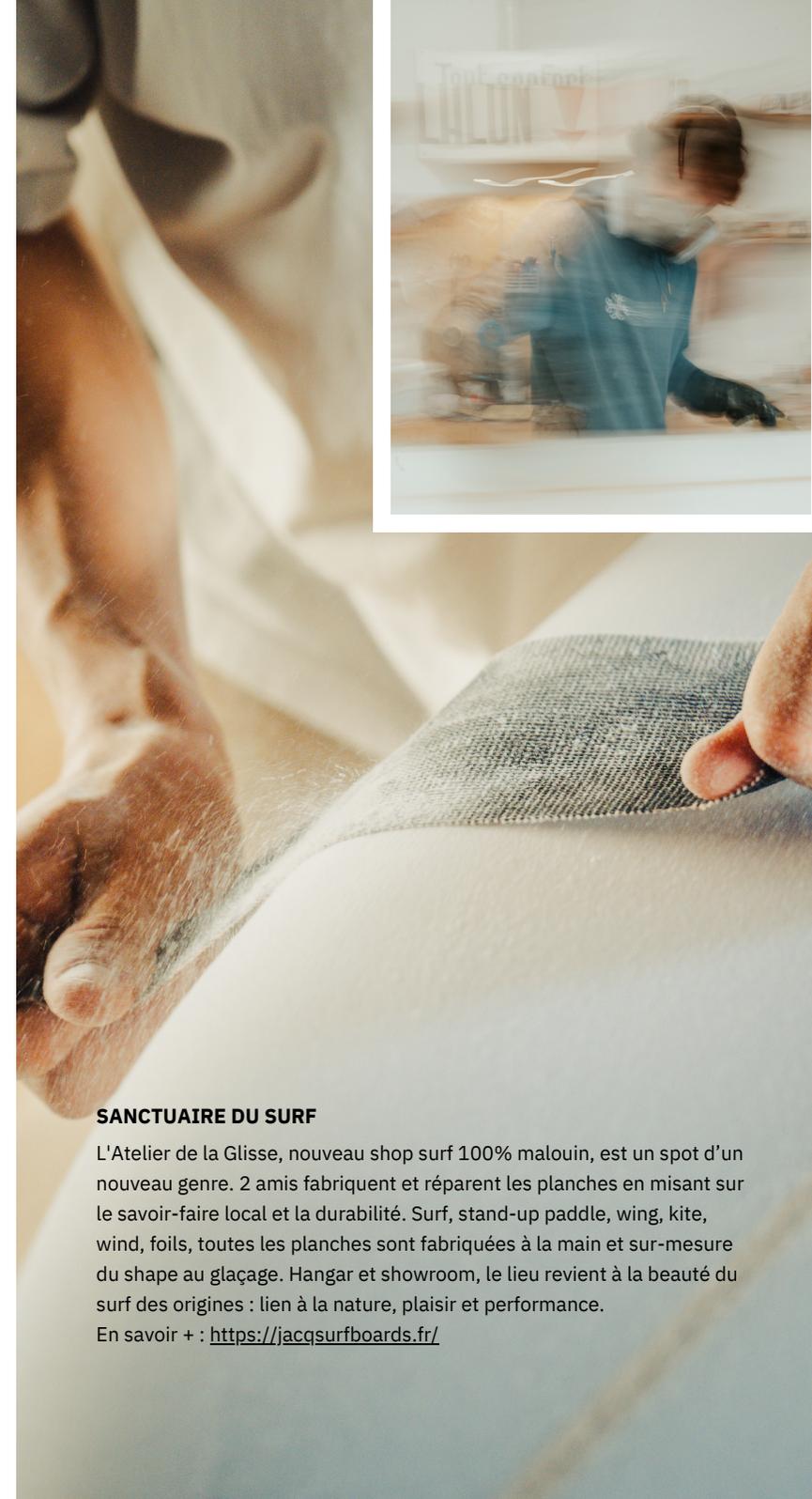
TEMPLES LIFESTYLE

Une ancienne résidence d'été des évêques de Vannes, un château iconique, des émanations de maisons reconnues, les nouvelles adresses 2024 promettent l'évasion dans l'enracinement breton. Raffinement marin, renaissance de lieux mythiques et luxe discret patrimonial pour des escapades cocooning en bord de saison.

SANCTUAIRE DU SURF

L'Atelier de la Glisse, nouveau shop surf 100% malouin, est un spot d'un nouveau genre. 2 amis fabriquent et réparent les planches en misant sur le savoir-faire local et la durabilité. Surf, stand-up paddle, wing, kite, wind, foils, toutes les planches sont fabriquées à la main et sur-mesure du shape au glaçage. Hangar et showroom, le lieu revient à la beauté du surf des origines : lien à la nature, plaisir et performance.

En savoir + : <https://jacqsurfboards.fr/>





DORMIR DANS UNE ANCIENNE RÉSIDENCE D'ÉTÉ D'ÉVÊQUES

A 10 mn de la gare d'Auray, La Maison Obono ouvre au premier trimestre 2024 dans une bulle de verdure de 30 hectares, au cœur du Parc Naturel Régional du Golfe du Morbihan. Ses vastes salons communs et ses 70 chambres contemporaines, disséminés entre le Manoir du 13e et la partie moderne, offrent un concentré d'art de vivre, de patrimoine et de nature avec une offre complète (piscine, hammam, sauna, restaurant, piscine, court de tennis...), à quelques pas du Sentier des Douaniers et de la rivière du Bono. A partir de 105 € la nuit
En savoir + : <https://www.maison-obono.com/>



LA NOUVELLE MAISON D'HÔTES DU CASTELBRAC

L'iconique hôtel Castelbrac, perché sur la Promenade du Clair de lune, ouvrira une nouvelle maison et table d'hôtes haut de gamme : la Villa Haute-Guais à l'été 2024. Construite au début des années 1880, surplombant la baie du Prieuré, elle abritera 5 chambres et une table d'hôtes sous la houlette de Remy Le Dauphin, second du chef étoilé du *Pourquoi pas*. Un esprit british combiné aux pépites du patrimoine : mosaïques Odorico, éléments de ferronnerie, allures Belle Epoque. Le tout avec un accès au sentier littoral.
En savoir + : <https://www.castelbrac.com/fr/>



REFUGE INSPIRÉ DE LA ROUTE DES INDES

A 10 mn de Lorient, ville évocatrice des épopées maritimes, le Domaine de Locguénolé****, réouvre après 3 ans de travaux. A la clé : un enchantement en 3 temps avec le château du 19e et ses 13 chambres qui offrent un plongeon dans les malles voyageuses du retour des Indes entre étoffes riches et merveilles chinées en Orient, le manoir de style breton du 18e et ses 20 chambres mêlant matériaux bruts, pierre et bois, et les 11 chambres du Club, qui abritaient les écuries et s'inspirent du monde équestre dans un esprit bois et cuir. Et ça ne s'arrête pas là : on peut même dormir dans l'ancien poulailler du domaine, la Suite Coucou, bucolique, ou dans la Villa Belém maisonnette aux allures de chapelle baroque pour un petit air de Portugal, ou sur le Caprice. A partir de 216 € la nuit
En savoir + : <https://www.domaine-locguenole.com/>

URBAIN CHIC

D'ici 2024, le Balthazar Hôtel & Spa ouvrira Maison Balthazar, une offre d'appartements privés haut de gamme dans le cœur battant de Rennes, rue Maréchal-Joffre. Une expérience résidentielle exclusive alliant âme d'une maison de famille et services hôteliers.



METTRE LES PIEDS DANS LE PLAT

La Bretagne est la nouvelle destination gastronomique 2024 par La Liste, l'un des classements internationaux les plus prestigieux du monde. Focus sur des propositions connectées aux éléments, à ses produits bruts à savourer toute l'année. Chill des papilles sans chichis.

NOS 5 COUPS DE CŒUR

PÉNATES À RENNES

Restaurant qui a tout (de) bon : énergie créative d'une bande de 6 copains, cave naturelle, assiettes street food et bistronomiques... Le terroir dans le cœur : ils produisent leur farine, leur pain et explorent le maraîchage (pommes, maïs...) à la ferme de Pradenn pour des assiettes ultra locales.

LA TÊTE DE L'ART À GUÉRANDE

Hugo Charcolin, jeune chef autodidacte de cette adresse gastronomique, mitonne des plats d'une grande maîtrise dans cette ancienne étable d'un couvent du 15e. Mention pour le Pigeon de Mesquer rôti et sa pintade de Saint Molf avec de l'anguille fumée.

BEURRE SUKR À PENMARC'H

Un jeune couple a redonné vie à cette crêperie finistérienne. Fleurs séchées, bois & pierres apparentes, carrelage du bar bleu Klein, ambiance bucolique et contemporaine pour des crêpes savamment sourcées (sardines de Saint-Guérolé, saucisse fumée de Molène, chèvre de Menez-Hom, farine de Kerveguen...). On la demande bien *Kraz* (croustillante et fine).

NUANCE À PLOMEUR

Si nous devons résumer par un mot : l'inventivité. A 2 pas de la Torche, Jules Rolland, le chef d'orchestre de ce restaurant gastronomique, mêle valeur sûre et audace. Il fallait oser le Gaspacho de tomate concombre au granola !

VIVACE À TRÉBEURDEN

Tête chercheuse, le chef Baptiste Lavallez, est toujours en quête de nouveaux producteurs ou associations aromatiques. Il travaille pas moins de 150 plantes à l'année. Ca donne une carte aux saveurs subtiles et joyeusement combinées.



SEUL MIEL MARIN DE BRETAGNE

Jocelyne Le Monnier, apicultrice à Ambon, produit un nectar marin, le seul de Bretagne : un miel de fleurs d'été, composé de lavande de mer et de lierre qui fleurissent le long de la rivière de Pénerf, au cœur du Parc naturel Régional du Golfe du Morbihan. Un miel typiquement breton à partir de cultures de champs de sarrasin. Possibilité de visiter l'exploitation avec dégustations les samedis après-midi.

En savoir + : <https://abeilles-de-penerf.com>

SPOT DE DÉGUSTATION, LES PIEDS DANS L'EAU

Breizh Coquillages, porté par Renald Bernard, conchyliculteur-producteur installé à Penestin dans le Morbihan, partage sa passion du métier et propose des visites des parcs (moules sur bouchot, huîtres creuses et palourdes au sol) et dégustations des produits. D'ici l'été 2024, il ouvrira son restaurant-terrasse avec vue. Du bon, du sain et du circuit-court.

En savoir + : <https://www.breizh-coquillages.bzh/>



NOUVELLE BALADE GASTRONOMIQUE AU MARCHÉ DES LICES

A Rennes, on plonge dans l'énergie débordante du deuxième plus grand marché de France à travers un food mood tour.

Du fromage artisanal aux huîtres fraîchement livrées de la côte, en passant par le parlementin ou la frigousse, c'est un véritable voyage gustatif et dans le temps ponctué d'anecdotes au cœur d'une institution (qui dure depuis 4 siècles) !

49 € par personne

En savoir + : www.foodmood-tour.com



HOMMAGE CULINAIRE À UNE FIGURE DE LA GASTRONOMIE BRETONNE

Au cœur des rias finistériennes, à Riec-sur-Belon, Jean-Baptiste Caillaec, l'arrière-arrière petit-fils de Mélanie Rouat (1878-1954), figure emblématique de la gastronomie, a ouvert l'Atelier Mélanie dans une ancienne école. Après être passé par la Brigade du Mandarin Oriental à Genève, par le Domaine Impérial et le Chamois d'or, à l'Alpe d'Huez, il vient de lancer, aux côtés de sa compagne, ce restaurant bistronomique qui fait la part belle aux assiettes généreuses inspirées des couleurs et saveurs bretonnes. En savoir + <https://www.lateliermelanie.com/>



NOUVELLES ADRESSES AUTOUR DU SARRASIN, OR NOIR DE LA BRETAGNE

Maitre Sarrasin ouvre à Saint-Malo d'ici la fin du premier trimestre 2024. Une immersion dans le monde du sarrasin à travers ses incomparables galettes, ses miels, ses condiments, ses kashas ou sucreries. Une fabrication 100% artisanale. Du côté de Rennes, sous la houlette de Bertrand Larcher, maitre incontesté du sarrasin et distingué par La Liste (Prix innovation 2024), la crêperie Breizh Cafe ouvrira ses portes d'ici la fin du premier trimestre 2024. On y retrouve l'alchimie entre la Bretagne et le Japon dans une ambiance granit et bois.

En savoir +

<https://www.breizhcafe.com/>

https://www.facebook.com/MaitreSarrasin/?locale=fr_FR

CARNET DE TENDANCES ÉDITÉ PAR TOURISME BRETAGNE - 2024

CONTACT PRESSE

Linda Bellili
Responsable Presse France
+33 (0)6 20 32 48 91
l-bellili@tourismebretagne.com



Tourisme
BRETAGNE ^{BE}

Tourisme Bretagne
1C, 1D avenue de Belle Fontaine
CS 71777
35517 Cesson-Sévigné Cedex
Tél. +33 (0)2 99 28 44 30

tourismebretagne.com
pro.tourismebretagne.bzh 

Pour accéder à l'ensemble des visuels : [accès au drive](#)

CRÉDITS :

Couverture : Joran Briand • Edito : Yvon Boëlle (Brocéliande) • P.4 : Fanch Stephant • P.5 : Benoit Stichebaut (phare) ; Nicolas Dequin (littoral armoricain pour Maison Minard) ; Sébastien Marchand (Infuse Me) ; Benoit Stichelbaut (Fêtes maritimes de Brest) ; Cléa Limoge (festival O'rheun) • P.6 : Crazy Lobster • P.7 : Armeria ; Unsplash Jocelyn Morales (vanille) ; Lola Monnat (bruncher dans un lit clos) ; Tanguy Cattin (couturier d'algues Tanguy Mélinand) • P.8 : Gaëlle Le Boulicaut (Domaine de Mezo) • P.9 : Eliette Silhol (Ty Monde à quelques encablures des Monts d'Arrée) ; Hadrien Brunner (Domaine de Pan) ; Antoine Etesse (Le Moulin du Roz) ; Nicolas Dequin (Iroise Sauvage) • P.10 : Alice Bertrand (Forêt de Brocéliande GR37®) • P.12 : Nicolas Dequin • P.13 : HBA-DelphineErhel (Hôtel de la mer) ; Spiru Marine (beurre de mer) ; Wunder Architectes (nouvel univers sensoriel pour Emeria Dinard) ; O'Dicy ; Luc Grébert (Manoir du Roselier) • P.14 : Enguerran (Atelier de la Glisse) • P.15 : Tony Guillou (chambre, Maison Obono, ancien Domaine Abbatial) / HLG Production (extérieur Maison Obono) ; Remedios Valls (Dinard) ; Christophe Le Potier (Domaine de Locguénolé) ; Xavier Bohuon, Younight Hospitality (Maison Balthazar) • P.17 : Alexandre Lamoureux (miel marin) ; Unsplash shapelined (moules) ; Carolina Ferrer (marché des Lices) ; Fanette Rickert (Atelier Mélanie) ; Globusliebe (galettes) • P.18 : Eugénie Ragot

Ici, l'eau n'est
pas froide,

ELLE EST BONNE UNE FOIS DEDANS



BRETAGNE ^{BE}

PARTEZ TOURISTE, REVENEZ BRETON.