

Carnet d'inspiration

Culinaire

Destination touristique

Rennes et

Les Portes de Bretagne



En partenariat avec

Tourisme
BRETAGNE





≡ **ÉDITOS**

Carnets d'inspiration culinaire



Loïc CHESNAIS – GIRARD,
Président de la Région Bretagne

« L'identité n'est pas une frontière
mais un pont »



Anne GALLO,
Présidente de Tourisme Bretagne

Une terre singulière

≡ Édito Président de la Région Bretagne

« L'identité n'est pas une frontière mais un pont »

Le carnet d'inspiration qui vous est proposé ici est le fruit d'un travail initié et coordonné par la Région Bretagne. Conformément aux valeurs qui sont les nôtres et qui guident notre action : des valeurs d'engagement, de sens du collectif, d'ouverture et d'imagination, ce travail a mobilisé de nombreux acteurs sur tous les territoires - issus de sphères publiques, privées, associatives - ainsi que des habitants.

Un travail qui s'inscrit dans la droite ligne du Schéma Régional de Développement du Tourisme et des Loisirs et de son positionnement : « Identité et Transitions ». Un schéma qui vise à repenser les manières de concevoir et de développer le tourisme afin d'assurer son ancrage au territoire et le remettre en perspective des enjeux qui sont devant nous. Des enjeux qui appellent à une transition, une transformation des modèles... au profit d'un tourisme plus vertueux, créateur de valeurs sociales, environnementales, économiques, etc.

Au-delà des transitions qui gagnent à infuser tous les projets, comment penser des modèles plus inclusifs, plus ancrés au territoire, qui nous projettent vers des futurs choisis et non subis ?

Nous sommes convaincus que l'une des réponses sera de s'attacher à la (re)découverte de l'identité

bretonne. Une identité qui n'est pas figée dans le passé mais au contraire une identité créatrice, un concept dynamique, vivant même. Elle devra permettre à ceux qui y puisent leur inspiration de se projeter vers l'avenir et de révéler le territoire dans leur manière de penser les projets, qu'il s'agisse de mobilité, d'aménagement, d'équipement, d'hébergement ou de restauration.

L'identité n'est pas une frontière mais un pont. Ce sont les racines qui font résister au vent de la standardisation. Ce sont des ailes pour se sentir assez fort pour aller rencontrer l'Autre et l'Ailleurs, partout et tout le temps. Contre un monde fade ; l'identité est l'invocation du territoire. L'identité est le sel du territoire, l'exhausteur de goût de celui-ci. L'identité est plurielle et ses mariages avec d'autres identités sont souvent féconds et heureux. Et notre histoire en témoigne.

Puisant dans les paysages, les patrimoines naturels et culturels - matériels comme immatériels - dans l'architecture, etc., les deux carnets initiés par la Région Bretagne – Espaces et Culinaires - ont vocation d'inspiration. Ils proposent des pistes, qui invitent tout acteur, public comme privé, à s'interroger, à imaginer comment ces éléments de nos patrimoines peuvent être retranscrits, de manière résolument moderne dans nos équipements, nos aménagements, et jusque dans nos assiettes... A travers ces carnets, nous vous proposons d'em-

barquer collectivement, comme il est de coutume en Bretagne, afin de faire valoir nos spécificités. Une invitation à sortir de l'uniformisation tout en prenant garde à ne pas folkloriser. Une invitation, au-delà de la simple interprétation de nos patrimoines, à révéler l'identité de nos territoires, ces identités plurielles qui, ensembles, contribuent à l'identité bretonne.

Loïg CHESNAIS – GIRARD, Président de la Région Bretagne



≡ Édito Présidente de Tourisme Bretagne

Une terre singulière

Faites le test : lancez la conversation, au hasard, sur la Bretagne. Très vite il sera question de singularité, d'originalité étonnante et forte. Il sera également mis en avant, les traditions, le sens du collectif mais aussi les créations et les innovations.

Cette singularité, cette identité, que la marque Bretagne porte avec ardeur et passion depuis 15 ans se combine à d'autres identités plus locales mais tout aussi affirmées.

« Faire l'expérience de la Bretagne » c'est poser le pied sur une mosaïque de territoires, une terre de contrastes que l'on arpente, que l'on hume, déguste et ressent. 10 univers de destinations nous sont proposés, et à chaque fois, la possibilité de découvrir de nouvelles saveurs et spécificités, de nouvelles architectures ou tout simplement une nouvelle palette de couleurs et de nouveaux horizons... La Bretagne, ce joyau commun qui est tout sauf uniforme !

En lançant les Carnets d'Inspiration, Espaces et Inspirations Culinaires, La Région Bretagne et Tourisme Bretagne ont voulu répondre à un objectif. Le vôtre, chers hébergeurs, restaurateurs, professionnels du tourisme, mais également architectes et designers ... qui travaillez en Bretagne, avec le désir d'ancrer durablement vos projets dans leur territoire, en se reliant à l'ADN local, en activant les bonnes clés de

développement et les bons leviers. Nous souhaitons ainsi offrir aux visiteurs et habitants, un tourisme porteur de sens, de valeurs et d'une culture à partager sur place.

Pendant plusieurs mois, des ateliers collaboratifs, au plus près du terrain, ont permis d'explorer les richesses de chaque destination. Notre volonté : débusquer les ingrédients phares et les histoires qui font sens, inventorier ce qu'on y trouve, ce qui fait chaque particularité, avec l'idée toute simple que cela constitue des sources d'inspiration et de créativité incroyables. Ainsi, nous pouvons développer des offres authentiques. On rayonne lorsque l'on s'appuie sur ses valeurs culturelles, on est tout simplement juste quand on est soi.

Ces recueils d'inspiration vous proposent exactement cela, sonner juste. Ils vous permettront de vous inspirer, de nourrir vos projets, sans créer de dissonance, de faire rayonner notre expérience ! Parcourez-les comme des référentiels, à même de démarquer votre offre. Piochez, picorez ... on vous aiguille sur les couleurs, les matériaux, les textures, les formes propres à votre territoire afin que tout ce que vous allez imaginer, concevoir, cuisiner... soit vraiment singulier. Alors saisissez-vous de ces recueils d'inspiration, réutilisez-les, détournez-les également, c'est notre patrimoine, on ne peut plus vivant.

Pour que notre tourisme fonctionne, il faut qu'il nous ressemble et fasse valoir nos différences. Aménager des lieux de vie, redécouvrir les recettes et ressources locales, les algues, le chanvre, le sel, le lin, le sarrasin, le lien à la mer, les héritages paysans et marins ... En parcourant ces pages, on réalise à quel point cette Bretagne, Notre Bretagne, qui nous fédère est une palette de petits mondes, de goûts et d'atouts. Un vivier gustatif et créatif.

Nous vous souhaitons un bon voyage et de belles inspirations au cœur de l'âme bretonne !

Anne GALLO, Présidente de Tourisme Bretagne



≡ Pennad-stur Prezidant Rannvro Breizh

« **An identelezh n'eo ket un harz, ur pont ne lavaran ket** »

Frouezh ul labour lañset ha kenurzhet gant Rannvro Breizh eo ar c'harned awen a ginniger deoc'h amañ. Klotañ a ra al labour-se gant hon talvoudoù, ar re a vez o heñchañ hon oberoù : reiñ bec'h a-stroll, gant ur spered digor ha troet war an ijin. Ur bern Bretoned hag ur bern obererien, e pep lec'h er rannvro, koulz en ensavadurioù publik, prevez hag er c'hevredigezhioù, o deus kemeret perzh en afer.

Sevenet eo an traoù diouzh ar Brastres Rannvroel evit Diorren an Touristerezh hag an Dudioù hag ar soñj diazez anezhañ : « Identelezh ha Treuzkemmoù ». Graet eo ar brastres-se evit adwelet an doareoù da empennañ ha da ziorren an touristerezh, dezhañ da vezañ diazezet gwelloc'h e-barzh ar vro ha da zalc'her kont eus an dalc'hoù a zo dirazomp. Abalamour d'an dalc'hoù-se eo ret cheñch an traoù, ober diouzh patromoù all... evit un doare touristerezh vertuzusoc'h, hag a zegas traoù gwelloc'h war an dachenn sokial, evit an endro, an ekonomiezh ha kement zo.

En tu all d'an treuzkemmoù a vo talvoudus adal ma vint kemeret e kont e kement ober a vo, penaos empennañ patromoù muoc'h evit an holl, diazezet gwelloc'h en o bro, hag a gaso ac'hanomp war-zu un amzer-da-zont choazet ha neket gouzañvet ?

Sur omp e vo stag unan eus an diskoulmoù ouzh (ad)anaoudegezh identelezh Breizh. Un identelezh ha n'eo ket skornet en amzer dremenet pa'z eo, er c'hontrol, un identelezh krouiñ, lañs ganti, bev zoken. Ar re a gav o awen enni a c'hallo ganti ijinañ an amzer-da-zont ha lakaat Breizh war wel diouzh o mod da soñjal ar raktresoù, pe e vefent e-keñ-ver monedone, kempenn, aveiñ, herberc'hiañ pe pretierezh.

An identelezh n'eo ket un harz, ur pont ne lavaran ket. Gwrizioù int hag a ra deomp padout ouzh giz an unvaniñ. Divaskell int, deomp d'en em santout kreñv a-walc'h evit mont davet an Dud All, da Lec'h All, e pep lec'h ha dalc'hmat. A-dal d'ur bed divlaz ez eo an identelezh galv ar vro. An identelezh eo an hollen a zeu da lakaat blaz ar vro war wel. Liesseurt eo an identelezh ha diwar kejañ gant identelezhioù all e teu traoù frouezhus ha kaer peurliesañ. N'eus ken sellet ouzh hon istor.

Gant an daou garned – Egorioù ha Keginañ – savet dre atiz Rannvro Breizh, a denn o danvez diwar al lec'hioù, ar gladoù naturel ha sevenadurel, koulz danvezel ha dizanvezel, ar savadurioù ha me'oar-me, e klasker broudañ an awen. Enno e kinniger hentoù da gemer, d'an holl obererien, pe e vefent publik pe prevez, d'en em soñjal, da ijinañ penaos e c'haller adskrivañ ar pezhioù-se a ya d'ober hor glad, en un doare modern da vat en hon aveadurioù, hol labouroù kempenn, ha betek en hon asiedoù...

Gant ar c'harnedoù-mañ e kinnigomp deoc'h kemer penn an hent asambles, evel ma kustumer ober e Breizh, evit lakaat hor perzhioù dibar war wel. Ur bedadenn da vont hebiou an unvaniñ en ur ziwall da gouezhañ er folkloraj. Ouzhpenn displegañ hor glad ez int ur bedadenn da lakaat identelezh hor broioù war wel, identelezhioù liesseurt hag a ya, holl asambles, d'ober identelezh Breizh.

Loïg CHESNAIS – GIRARD, Prezidant Rannvro Breizh



≡ Pennad-stur Prezidantez Touristerezh e Breizh

Ur vro disheñvel

Grit un taol-esa : lañsit ar gaoz, evel ma teu, diwar-benn Breizh. Buan-tre e vo kaoz eus disheñvelder, eus perzhioù dibar sebezus ha pouezus. Anv a vo ivez eus an hengoun, ar spered a-stroll hag ivez an ijin hag ar c'hrouiñ.

An disheñvelder-se, an identelezh-se a vez brudet en ur mod youlek gant ar merk Breizh 15 vloaz zo, a ya war un dro gant identelezhioù all, identelezhioù lec'hel hag a zo ken kreñv all avat. « Ober anaoudegezh gant Breizh » a dalvez kerzhet war ur mozaik broioù, takadoù disheñvel an eil re diouzh ar re all hag a vez baleet warno, c'hweshaet, tañvaet ha santet. Kinnig a reer 10 teskad lec'hioù touristel ha bep taol e c'haller ober anaoudegezh enno gant saourioù ha perzhioù dibar nevez, savadurioù nevez pe livioù ha dremmwelioù nevez... Breizh, ur bravig boutin deomp hag a zo liesdoare ken-ken !

Lañset he deus Rannvro Breizh Karnedoù Awen, Egorioù hag Awen Keginañ evit ur pal. Hoc'h hini eo, mignoned kaezh : c'hwil, herberc'hierien, pretiou-rien, obererien war dachenn an touristerezh, hag ivez tisavourien ha dizainerien... a vez o labourat e Breizh gant ar c'hoant da wriziennañ hoc'h oberoù en ho pro war hir amzer, liammet oc'h ouzh ene ar vro ha degas a rit lañs evel m'eo dleet evit diorren anezhi. E-giz-se e fell deomp kinnig, d'ar weladen-

nerien ha d'an dud a zo o vevañ e Breizh, un touristerezh a skiant-vat, stag ouzh talvoudoù, ouzh ur sevenadur da vezañ tañvaet asambles war al lec'h.

E-pad meur a viz ez eus bet atalieroù kenlabourat, an tostañ ouzh an dachenn, evit anaout diouzh ar gwellañ ar pinvidigezhioù a zo e pep lec'h touristel. Ar pezh a felle deomp ober : diskoachañ an aozennoù pennañ hag an istorioù talvoudus o ster, renabliñ ar pezh a gaver enno, ar pezh a ya d'ober o ferzhioù dibar, en ur soñjal ez eo kement-se mam-menn an awen, an ijin, ur vammenn ha n'eus ket par dezhi. Diwar se e c'hallomp kinnig traoù gwriziennet mat er vro. Tapout a ra an den brud vat pa vez harp ouzh e dalvoudoù sevenadurel gwirion, pa vez feal d'e bersonelezh, tra ken.

Hag an dra-se, dres, a vez kinniget deoc'h gant ar c'harnedoù awen-mañ : bezañ reizh. Ganto e c'hallloc'h kavout awen, magañ hoc'h oberoù, anez seblantout bezañ faos, ha lakaat brudañ ho skiant-prenañ ! Dav deoc'h lenn anezho evel teulioù dave hag a c'hallit krouiñ diwarno diouzh ho mod. Tapit traoù amañ pe ahont... heñchet e vezit ganeomp e-keñver al livioù, an danvezioù, ar gwriadurioù, ar boazioù stag ouzh ho kornad, deoc'h da ijinañ, da empennañ, da geginañ... traoù dibar da vat. Neuze tapit krog er c'harnedoù awen-mañ, grit ganto, diheñchit anezho zoken, enno emañ hor glad bev-buhezek. Evit lakaat an touristerezh da vont en-dro amañ

evel m'eo dleet eo ret dezhañ bezañ heñvel ouzhimp ha lakaat hor perzhioù dibar war wel. Kempenn lec'hioù bevañ, adkavout sekredoù-keginañ ha danvezioù pep kornad, ar bezhin, ar c'hanab, an hollen, al lin, ar gwinizh-du, al liamm ouzh ar mor, ar pezh hon eus bet digant ar beizanted hag ar vartoloded... Pa droer ar pajennoù-mañ e weler pegen pinvidik eo Breizh, Hor Breizh a vod ac'hanomp, ur skeuliad bedoù bihan, blazioù ha perzhioù kaer. Ur gaoteriad saourioù hag ijin.

Ur veaj vrav ha kalz a awen a hetomp deoc'h e kalon ene Breizh !

Anne GALLO, Prezidantez Touristerezh e Breizh



≡ Métr-articl Perzident de la Rejion Bertègn

« **La filomie 'la q'êt pouint un separt meins un pont** »

Le cadernet d'inspirézon qi v'êt perpôzê ilê ét l'avanje d'ene ouvraije enjinée e amarée par la Rejion Bertègn. Ete-la ét en acordance o les valantous, nôs valantous, qi ghident notr fezi : des valantous d'engaiement e de sens de la rassemblée, o ene esprit debâre e de l'inventerie tant q'assê. Pour fére l'ouvraije-la fute minz a tarvâiller d'ensembl, en pus du monde de par céz nous, hardi de fezous sortis de tous les terrouèrs de Bertègn –des siens du public, du privé ou ben core des consorterries.

Êt ene ouvraije qi s'orine de l'Aberja Rejiona de Parchomance du Tourism e des Laizis o son pllacement : “Filomie e Pâssaijes”. L'aberja-la a citrape de raféçonner les menieres de concevoir e de parchomer le tourism, qe sti-la seraet pus fôt enchancê den le terrouère, pus fôt a sieudr le sion des ajeûs de l'aviendr. Des ajeûs qi nous cojent a un pâssaije, ene raféçonnerie des modeles... pour qe le tourism seje pus vertuouz e qe, dede li, s'orine des valantous sociales, économiques ou ben core pour pargarder l'entour...

Pâssê les pâssaijes q'i sont tenant bons a mucer den tous les projits, coment qe je pouons-ti enjiner des modeles pus fôt inclluzifs, pus fôt enchancês den le terrouèr, des modeles qi nous menent devers des aviendrs chouézis e pouint endurês ?

Je somes sûrs qe yeune des menieres de repondr sera de ghetter a (re)decouvri la filomie bertone. Ene filomie qi seraet pouint a ergarder derre yelle, devers d'aotr-fai meins a la contrère, qi seraet orinante, come ene concevance alante, fezante, du temp même. Ene filomie q'ara d'aider és siens qi treûront deden lou inspirézon a lever des projits pour l'aviendr e a envalouer le terrouèr dans lou meniere de les sonjer les projits-la, qe 'la seje pour la mouvancetê, l'amenaiement, le grayement, le lojement ou ben core la ressonnerie.

La filomie, 'la q'êt pouint un separt meins un pont. 'la q'êt les raïes q'ont ben crochê e qi garantissent contr les bufées de l'estandardizézon. 'la q'êt des eles pour se senti fôt assê pour aler rencontrer l'Aotr e l'Âillou, partout e tenant. Contr un monde bedoûc ; la filomie 'la q'êt periê le terrouèr. La filomie 'la q'êt le bon du terrouèr, de cai qi le sale come du picr. La filomie ét gâre e ses noces o d'aotrs filomies sont ureûzes e de raport ben des fais. Notr istouere n-n'êt la prouve.

Alant souper la plleume qi les ecrit a l'encr des payizaijes, des patrimouenes naturaos e qhulturaos – materia come immateria – de l'architecture e de ben d'aotr cai... les deûz cadernets-la enjinês par la Rejion Bertègn - Aires e Qhézinaijes- ont devocion de mettr le monde en gout. I menent su des chemins qi mettent tout fezou, q'i seje public come privé,

a se qhæssioner, a enjiner coment qe les roches de nôs patrimouenes pouaent étr rabiénées, a la ghize d'astoure, den nôs grayements, nôs amenaiements, e diq'a den nôs assiettes... O les cadernets-la, v'etes periês a veni cante nous, d'ensembl, come c'êt menê d'amouéz en Bertègn, a sour fin de valanter nôs especificités. V'etes periês a vous delecher de l'estandardizézon en vous donant ben garde de la folklorizézon. V'etes periês, pus lein qe l'esplique de nôs patrimouenes, a deroncer la filomie de nôs terrouèrs, toutes les filomies qe n-i a par céz nous, qi, chaqhune, portent lou brocheton a la fromiere de la filomie bertone.

Loïg CHESNAIS – GIRARD, Perzident de la Rejion Bertègn



≡ Métr-articl Perzidente de Tourism Bertègn

Ene terre ben a son apart

V'éz qe d'assayer : caozéz don, come 'la vous chet, entour de vous, de la Bertègn. A tout coup, i sera contance d'un terrouèr a son apart, ene terre come i n-n'a pouint d'aotr. I sera etout contance des amouézerries, des coutumes, du sens de la rassemblée meins dame etout des orinézones e des nouviaoizons.

L'apart-la, la filomie-la, qe la merqe Bertègn s'ataîne a mener o si tant de qheur depés 15 anées de temp s'entr-anime o d'aotrs filomies pus locales venties meins ben enchancées yelles etout. “Rencontrer la Bertègn” ‘la q'êt rencontrer ene gârerie de terrouèrs, ene terre de mélayaije qe len coure, qe len fôme, qe len liche e reliche, qe len ressent. 10 entours d'aboutées nous sont perpôzês o qhi qe le monde sont en biao de decouvri de nouvelles savours e especificités, de nouvelles architectures, ou ben don des nouvelles gârerries de coulours e de nouviaux orizons... La Bertègn, ste teinzou qemun q'êt tout c'qe n-i a meins q'êt pouint jameins tenant parai.

En banissant les Cadernets d'Inspirézon, Aires e Inspirézones de Qhézinaijes, la Rejion Bertègn e Tourism Bertègn ont zû citrape de mener ben menê menant ene bezaigne : rencontrer de cai qe vous veléz, chérs lojous, ôtellouérs, monde du tourism, meins etout architects e aféçonous... vous-aotrs qi tarvâil-

léz en Bertègn o le dezir d'enchancer su le long du temp vôs projits den lou terrouèr ben enchevillê o l'ADN du payiz, en mettant a jouer les bons mayens de parchomance. J'ons citrape, de même, d'ofri és vizitous e és siens du payiz, un tourism qi n'êt pouint diot, un tourism de valantous e q'a a-revaer o ene qhulture a partaijer ilê.

Puzieurs mæz de temp durant, a runjer en etrârie den des souétions menês diqe den les petits bourgs, j'ons rencontrê les richesses de chaqe aboutée. De cai qe je velons : demucer les métr-atouts e les istoueres q'ont de la rézon, renabller de cai qe len treûe deden, de cai q'i bâti chaqe merche, o, den notr idée, qe 'la n'en fêt des vras purs d'inspirézon e d'inventouere. Dede 'la, je pouons perpôzer des ofrs aotentiques. La fameûzetê s'evâille cant q'o s'orine den des valantous qhulturaes, dame ! Len ét just cant q'len set qhi q'en ét.

Les reqheuilliries d'inspirézon-la vous menent dret a l'idée-la : soner vra. Deden, v'aléz pouair terouer votr inspirézon, eblucer vôs projits, sans qe n-i araet de la conterdizance aoqhune deden ou ben core evâiller notr siance ! Faot les lère parai come des referençouérs les reqheuilliries-la, des referencouérs en même de mettr votr ofr devant les aotrs. Tapéz deden, pigocéz deden, aléz ao pur... Len vous ghimente su les coulours, les materiaos, les tétures, les formes qe n-i a ren qe den votr terrouèr a sour fin qe tout le

cai qe v'aléz enjiner, concevoir, marmiter... seje a son apart, vra a son apart. Aloure, pernéz les reqheuilliries d'inspirézon-la, rabienéz-les, raféconéz-les etout a votr mode, ét notr patrimouene e il ét vioche e frê come un cibot.

Pour qe le tourism roulleraet d'ene brave sorte, faot q'il araet de la retirance a nous e amontreraet ben qhi qe j'ons de diferent. Amenaijer des leûs de vie, decouvri de retour les recepes e les valants du payiz, le boui, le chanvr, le sê, le lin, le blê-nair, le lian o la mè, les aries payizans e marins... A lère les paijes-la, nen s'avize ben comben qe la Bertègn, Notr Bertègn, qi nous rapiete ét ene gârerie de petits mondes, de gouts e d'avantaijes. Un qhet-tout eyou q'i n-n'a de la metode !

Je vous souétions un bon vayaije e de belles inspirézones ao qheur de l'anme bertone !

Anne GALLO, Perzidente de Tourism Bertègn





Sommaire

*Partir à la re-découverte du patrimoine
culinaire breton pour mieux plonger
dans l'univers identitaire de chacune des
destinations touristiques de notre territoire.*



Introduction

Le développement touristique ne peut se penser au prisme de mailles administratives mais doit, pour sa performance, être centré sur l'usager, ses modèles de consommation et ses bassins de fréquentation.

En ce sens, les Destinations touristiques sont les territoires de projets, maille de référence du développement touristique en Bretagne.

Les Destinations touristiques sont des territoires de projets correspondant aux univers de découverte des visiteurs eux-mêmes. L'identité et les valeurs territoriales y sont utilisées comme des vecteurs de différenciation et d'innovation au service de l'élaboration d'une offre durable.

INTRODUCTION.s p.10

Design et territoires p.12

Méthodologie p.19

Comment lire ce carnet ? p.20

DESTINATION.s BRETAGNE p.23

Couleurs de Bretagne p.24

Patrimoine culinaire

de Bretagne p.26

Produits bretons stars p.28

Objets bretons p.29

1. Brest terres océanes p.48

2. Côte de Granit Rose
Baie de Morlaix p.72

3. Baie de Saint-Brieuc
Paimpol - Les Caps p.96

4. Cap Fréhel - Saint-Malo - Baie
du Mont Saint-Michel p.120

5. Cœur de Bretagne
Kalon Breizh p.144

6. Destination Brocéliande p.168

7. Rennes et les Portes
de Bretagne p.192

8. Quimper Cornouaille p.216

9. Bretagne Sud
Golfe du Morbihan p.240

10. Bretagne Loire Océan (*à venir*)

OUVERTURE.s

Design d'expériences culinaires p.264

La transition alimentaire,
source d'inspiration p.266

Contributeurs p.268

Bibliographie p.271

Destinations
touristiques
de Bretagne



≡ Design et territoires

Article rédigé pour et publié dans le magazine Espaces, mars 2023, par Lucie Bolzec et Virginie Brégeon.

Marketing et design au service du tourisme culinaire

L'offre alimentaire et culinaire est un élément de choix des destinations touristiques. En témoignent le boom des expériences culinaires à destination des visiteurs (cours de cuisine, visites de marchés, *food tours*, etc.) mais aussi, de manière très mesurable, la place que ces derniers donnent au critère culinaire dans le choix de leur destination : **«la gastronomie constituerait pour les Français le premier attrait touristique de la France, devant la beauté des paysages»**¹. Manger fait ainsi partie intégrante du marketing territorial, contribuant à la « mise en désir des territoires », si ce n'est à sa mise en appétit.

Marketing alimentaire et marketing touristique sont donc intimement liés, et tout un secteur est en développement (agritourisme, gastro-tourisme, œnotourisme, tourisme de savoir-faire, etc.).

«**Manger, c'est incorporer un territoire**», comme le disait le géographe Jean Brunhes faisant référence au principe d'incorporation de Claude Fischler (1990).

Une branche du marketing touristique s'est développée ces dernières années, à la croisée des questions d'identité, de développement territorial et de programmation touristique : le marketing territorial. Il ne s'agit plus de créer des offres hors sol à destination des consommateurs mais de consolider la singularité et l'hospitalité d'un territoire, pour ses habitants comme pour ses visiteurs. Au même moment, le design a acquis ses lettres de noblesse. **«Cette discipline qui associe le fond et la forme, l'esthétique et l'usage au service d'expériences qualitatives, a vu son application objet et industrielle s'enrichir d'une approche expérientielle et systémique»** (Brégeon, 2019). La discipline elle-même est aujourd'hui mobilisée par les politiques publiques dans le cadre de projets collaboratifs, et pour répondre aux enjeux de transition écologique, grâce notamment à l'écoconception. La capacité des designers à innover de manière frugale est ici centrale, dans un contexte où l'industrie touristique représente 8% des émissions mondiales de gaz à effet de serre et qu'une grande partie de ces GES est liée aux transports jusqu'à la destination.

Ainsi, c'est non seulement un enjeu mais une grande responsabilité de **développer un «slow tourisme» autant qu'une «slow food», respectueux des hommes et de leur environnement. Prenons le temps du voyage.**

La nécessité de l'innovation culinaire pour l'attractivité des territoires

Lionel Prigent, dans un article «Tourisme durable, attractivité touristique et gastronomie : le cas de la Bretagne», souligne ces liens forts. Il questionne aussi la légitimité des territoires et de leurs acteurs à jouer sur les représentations et à «manipuler» l'identité locale pour la valoriser. Car il serait légitime de se demander : pourquoi innover sur le patrimoine culinaire d'une destination ? **Les crêpes, galettes, cidres, et fruits de mer ne sont-ils pas suffisants pour évoquer la singularité culinaire de la région Bretagne ?**

L'expérience touristique est associée à la découverte, au voyage vers des saveurs et mets inconnus. Ainsi, dans le but de fidéliser une clientèle, l'offre doit naturellement évoluer. Certaines recettes sont sanctuarisées (c'est la madeleine de Proust, et ici le *kouign amann* de Douarnenez) pour répondre au besoin de nostalgie et de réassurance des visiteurs, et d'autres sont revisitées afin de susciter l'envie par la nouveauté (pour répondre à leur quête de découverte). Cette ambivalence dans la recherche de sécurité et de nouveauté, néophilie et néophobie cohabitant, se retrouve dans le paradoxe de «l'omnivore» de Claude Fischler. L'objectif n'est donc pas de tout réinventer. Des innovations « hors-sol » ne feraient aucun sens, ni avec le territoire, ni avec celui qui le mange.

Le défi pour les artisans du bien-manger relève alors d'un subtil dosage entre d'une part surprise, réenchantement et découverte ; et d'autre part, authenticité, lien, et repères au territoire



Les céréales endémiques, dans les champs et dans l'assiette : glace au sarrasin et caramel au beurre salé ©Nadine Primeau - Unsplash ©Amanda Kuk - Unsplash

¹ Selon un sondage réalisé en juin 2010 par TNS Sofres sur les Français, la France et le tourisme

Lionel Prigent nous met en garde : «Le discours joue désormais bien davantage avec l'imaginaire supposé des touristes potentiels dont il faudrait flatter le désir... et la gourmandise. Une telle transformation serait-elle un mal nécessaire pour capter l'attention ? Les touristes seront-ils attentifs à un manque d'authenticité ?»

Dans ce contexte, la mission du designer est d'opérer une démarche d'innovation sans dénaturer ce qui fait l'essence même du patrimoine culinaire local.

Valoriser un patrimoine commun : la mise en avant des produits locaux et la préservation des savoir-faire.

Les produits et les usages constituent les fondations sur lesquelles peuvent se construire des innovations, dont le socle garantit un repère rassurant et porteur de sens pour le mangeur.

Que ce soit à travers des labels, des certifications ou des appellations, **la reconnaissance de l'origine locale des produits est un enjeu majeur pour le rayonnement d'une gastronomie régionale.**

En Bretagne, nombreux sont les produits qui valorisent le territoire :

2 appellations d'origine contrôlée (AOC),

6 appellations d'origine protégée (AOP),

11 indications géographiques protégées (IGP),

2 spécialités traditionnelles garanties (STG) et

45 Label Rouge, sans oublier le vif intérêt porté aux

produits estampillés «Produit en Bretagne».

Il s'agit là de rendre identifiable un gisement de ressources et de savoir-faire spécifiques au territoire, qui constituent les repères connus, les ingrédients iconiques de la gastronomie locale. C'est une véritable histoire qui est racontée, celle d'une cuisine de produits frais et issus de la production de proximité.

La transmission et la démonstration des savoir-faire associés au patrimoine culinaire interviennent aussi dans la valorisation du territoire. Un tour de main de fabrication, l'utilisation d'un outil spécifique, une gestuelle de dégustation, des rituels saisonniers sont autant de clins d'œil à l'artisanat local ou à l'héritage générationnel. En témoigne le succès des musées d'art populaire, écomusées et fêtes paysannes, comme celui des expériences culinaires, visites de fermes et autres cours de cuisine.



©Rosanna Gadoni - Unsplash
©Jean Gerber - Unsplash

Territoires
comestibles
et voyages
culinaires,
une déficienze
rencontre

Imaginer et co-créer une offre culinaire durable : 5 stratégies de réenchantement

Plusieurs stratégies peuvent être suivies et combinées pour réenchanter ce socle existant (produits et usages) et lui donner un nouvel élan :

1. Contempler et s'inspirer du paysage

La dualité terre/mer et le découpage de la frange littorale, la magie de la forêt de Paimpont à Brocéliande, l'ancrage et la rugosité des mégalithes, l'aspect insaisissable et éphémère de l'écume, la force des marées... Autant d'images qui nourrissent nos représentations du territoire et avec lesquelles le concept culinaire peut créer du lien, à travers une forme, une texture, un choix de couleurs, un mouvement, un motif... Ce qui se passe dans l'assiette dépasse ici la juxtaposition d'ingrédients. Il s'agit d'**une alchimie entre des saveurs, des textures, mais aussi des imaginaires qui peuvent être sollicités par le design.**

Les chefs bretons servent les produits de la mer à même leurs coquilles, le plus beau des artifices. Les terrils du Nord ont ainsi été reconstitués par la très chic pâtisserie de Jean-Claude Jeanson dans le cadre du projet Autour du Louvre Lens. Massimo Bottura, chef italien triplement étoilé, a reconstitué un subtil camouflage en guise de dessert, la famille Bras s'emploie à perpétuer la tradition du gargouillou, ce petit jardin de légumes et aromatiques cueillis au lever du soleil.

2. Réinventer des recettes emblématiques, teintées de cuisines d'ailleurs

Les Bretons sont voyageurs. Au gré de leurs pérégrinations, les saveurs sont importées, exportées, croisées, mélangées pour le plus grand bonheur des mangeurs. **Des grandes campagnes corsaires au renouveau du fret à la voile, c'est par la mer que les plus précieuses des marchandises arrivent.**

Les épices, valorisées et savamment racontées par Olivier Roëllinger, le café et le chocolat rapportés par Grain de Sail, le thé récemment cultivé sous nos latitudes, les algues de nos côtes redécouvertes à l'aune de la cuisine japonaise sont autant d'hybridations culinaires bretonnes. Selon la forme donnée, la galette de sarrasin se donne des airs de tacos ou de maki chez Breizh Café, une table d'hôtes nous fait voyager au Pays Basque depuis Pontivy, le *lobster roll* nord-américain (roulé au homard) fleurit dans les villes portuaires, les babas au rhum connaissent une nouvelle jeunesse et dans un mystérieux bar breton, on boit traditionnellement un cocktail au mezcal dans une ambiance euphorisante.

3. Adapter les formes et rituels aux nouveaux modes de consommation

Parfois, ce ne sont ni les ingrédients ni les recettes qui évoluent, mais la façon dont on les mange, tout simplement. **C'est l'expérience de consommation co-crée avec le mangeur qui en fait un moment unique qui constituera un souvenir de voyage.**

Plusieurs dynamiques sociétales sont identifiées : la *finger food* adaptée au repas sur le pouce en

itinérance, les «tapassiettes» (contraction de tapas et d'assiette) pour un repas gastronomique convivial inspiré du découpage de certains repas asiatiques, les planches apéro pour des soirées festives prolongées, les grands plats à partager pour retrouver le sens de la fête et de la commensalité. À la Butte, Nicolas Conraux propose une galette complète fine et croustillante comme une gavotte. Servie sur un promontoire, elle croise les codes de la *finger food* (manger main) et de la gastronomie (de haute voltige). Au Crabe Marteau à Brest, on ose manger un crabe sur une feuille de papier journal en l'éclatant d'un coup sec au marteau, affublé d'un bavoir XXL. Chez Mémé Lilia à Plouguerneau, les produits de la mer directement pêchés en famille sont cuits entiers au feu de bois et proposés à la découpe en salle.

4. Raconter une histoire de la terre/mer à l'assiette, d'hier à aujourd'hui

La narration de la recette depuis son origine, qu'il s'agisse de son histoire ou de ses ingrédients, est un moyen d'innover par le discours et les représentations. Dès l'intitulé des établissements ou des plats, on joue alors sur la langue bretonne et ses expressions («*ker*», «*mad*», «*ty*», «*breizh*»), sur le nom d'une grand-mère, d'un illustre navigateur ou d'un mythique lieu-dit. Ensuite, c'est la façon dont le cuisinier ou artisan vient expliquer le produit ou le plat, mettant en avant son savoir-faire, parfois même par des artefacts dans l'espace : photographies de producteurs, bibliothèques d'ouvrages et de produits (la cidrothèque de Breizh Café), cuisine ouverte ou derrière une verrière, parfois même visible depuis la rue (les omelettes fouettées de la Mère Poulard).

Ainsi, les éléments de décor et de table sont de véritables supports de transmission des histoires.

À Rennes, la crêperie *Bretone* (bretonne en gallo et en italien) logée dans l'ancienne maison du célèbre mosaïste Odorico est un nouveau lieu incontournable de la capitale bretonne. Le *kig ha farz* refait surface à la carte des restaurants branchés ou de quartier comme en bocal. Remettre au goût du jour les fritures de lançons sur les ports (Les Sardines à la plage) ou cuire une madeleine dans une coquille Saint-Jacques comme le faisaient les femmes de marins (La Cabane à Manger) sont autant de moyens d'entrer en contact avec une histoire populaire par les sens.

5. Créer une signature atypique, reconnaissable, et partagée

Une signature atypique et reconnaissable, marquée par des partis pris assumés et partagée par les acteurs d'un même territoire, permet d'associer fortement une identité culinaire à celle d'un lieu. C'est une réelle image de marque, avec des codes communs, inspirés d'un ADN, en l'occurrence celui du territoire. Cet ADN pourra s'exprimer différemment selon l'effet et la tonalité souhaités. Cette tonalité, c'est la personnalité du porteur de l'offre. C'est ce qui résonne chez lui et qui résonnera par extension chez ses clients. **Pour créer un lien fort, cet ADN doit relayer les valeurs des hommes qui habitent le territoire.** Ces valeurs se retrouvent dans l'ingrédient cultivé, cuisiné puis dégusté car, comme le disait Claude Lévi-Strauss : **«Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser.»**

Le Voyage à Nantes a su s'inspirer des codes culinaires locaux pour développer une offre de restauration et de produits dérivés cohérente (esprit portuaire, industriel, créatif). Le projet ALL - Autour du Louvre Lens a joué sur les codes du noir issu des mines de charbon, pour en teinter les événements

culinaires et spécialités locales. Nom de code : Upper Noir (on ne peut pas faire plus assumé !). Quel ADN breton sera identifié, valorisé, revendiqué pour créer un parcours culinaire sur le territoire ?

Si nous restons dans un registre chromatique, **la fameuse couleur «glaz», entre terre et mer, sera certainement évoquée, et réinventée.**

L'identitaire se nourrit du territoire, de ses richesses, et en retour, le territoire trouve sa légitimation en tout ou en partie dans et par cette revendication identitaire.

- Sandrine Sintas, sociolinguiste, 2012



©Edward Howell -Unsplash / ©Chuck Holoway -Unsplash

Une harmonie
des sens et du sens

La création d'expériences culinaires holistiques, à 360°, au-delà de l'assiette, est essentielle pour faire d'un banal repas répondant à un besoin fonctionnel un instant particulier et un souvenir mémorable.

C'est ce que propose Éric Guérin, véritable ambassadeur du territoire de la Brière, à la Mare aux Oiseaux, en valorisant à sa carte des ingrédients ultralocaux dont il raconte toujours l'origine, en confiant à chaque convive un couteau en morta - un bois pétrifié issu du marais local, qu'on ne retrouve nulle part ailleurs - en plongeant ses clients dans un espace où plumes et oiseaux se déclinent de mille et une manières, alors que de réels spécimens se baladent dans le jardin et que ses « piafs », membres de sa brigade, s'affairent en cuisine.

C'est cette harmonie des sens et du sens que nous cherchons à déployer en tant que designers pour accompagner l'alimentation et la cuisine bretonne de demain. Et c'est avec cette vision partagée que nous tentons de remplir notre mission auprès de la Région Bretagne : co-crée un carnet d'inspirations de la cuisine bretonne, se basant sur l'ADN territorial de 10 destinations touristiques.



Méthodo- logie

Exploration
et co-création
sur le
territoire
breton

Contexte et commanditaires

Sous couvert du Schéma Régional de Développement du Tourisme et des Loisirs et de son positionnement « Identité & Transitions », la Région Bretagne entend inscrire le tourisme comme levier de développement et de performance socio-économique pour ses territoires, en tenant compte du nécessaire équilibre entre croissance, environnement et solidarité. Dans cet objectif, les équipes de la Région Bretagne ont initié en 2022 une série d'ateliers visant à identifier des marqueurs d'identité des territoires sur lesquels s'appuyer pour développer une offre touristique porteuse de sens.

Méthodologie des ateliers collaboratifs

9 ateliers collaboratifs ont lieu en juin et juillet 2022, chacun des ateliers mobilisant 30 à 40 représentants du territoire (producteurs, artisans, cuisiniers, enseignants, chercheurs, designers, créatifs, chefs d'entreprise, développeurs territoriaux, professionnels du tourisme, etc.).

Le matin, les participants sont invités à venir avec 1 à 5 objets représentatifs de leur lien au territoire. Les objets sont présentés au collectif, supports d'histoires, de ressentis, d'émotions. Ils sont ensuite disposés sur une fresque collective et répartis selon les catégories suivantes.

Catégorisation des objets constituant la fresque :

- Le territoire qui se ressent ;
- Le territoire qui s'habite ;
- Le territoire qui se regarde ;
- Le territoire connecté ;
- Le territoire qui se mange ;
- Le territoire qui se raconte ;
- Le territoire qui (se) crée, qui (se) fabrique.

L'après-midi, les participants sont accompagnés dans une phase d'idéation. Des cartes (usages, sens, territoire, culinaire) sont distribuées, indiquant des stimuli à mixer en s'inspirant de la fresque initiale pour remplir une fiche idée créative. Ces fiches sont ensuite partagées et discutées.

Idéation

L'équipe de designers récolte le fruit de ces ateliers de co-création, continue son exploration des territoires, formalise des hypothèses, dessine des croquis, fait des essais culinaires et réalise des planches d'inspiration qui mettront en musique les contributions de chacun. Formalisation : des carnets d'inspiration culinaire seront diffusés et mis à disposition des professionnels de l'alimentation et du tourisme en Bretagne.

Chacun pourra se saisir de ces carnet pour s'approprier ce nouveau récit collectif pour une alimentation et une cuisine durables, ancrées dans leur territoire.



Comment lire ce carnet ?

Ce carnet n'a pas vocation à être exhaustif ou représentatif de la totalité du territoire et de ses habitants. C'est un recueil d'inspirations (terme que nous avons retenu, car c'est à vous d'en faire de futures tendances).

1. Vagabonder

Ce carnet est dense, riche de références, de pistes à explorer, de produits à valoriser, de traditions à revisiter. Notre premier conseil est de vous laisser emporter par les évocations, en vous arrêtant sur les planches qui éveillent en vous l'envie d'aller plus loin. **Cornez les pages**, mettez un post-it sur vos « coups de cœur », laissez-le de côté quelques jours, et recommencez.

2 Explorer

Prenez le temps de lire le descriptif des clés associées à votre destination, vous comprendrez d'où viennent ces inspirations et imaginerez probablement de nouvelles pistes inexplorées. Une image vous plait ? **Consultez la légende et la liste de contributeurs**, découvrez leurs travaux sur Internet, dans leur atelier ou à leur table. Une planche vous inspire ? **Grâce au QR code, découvrez d'autres inspirations** sur le compte Pinterest dédié et explorez les possibles.

3. Tracer sa route

Les visuels et planches tendances sont là pour vous inspirer, vous donner envie de créer à votre tour, et que chacun développe des recettes, lieux et concepts culinaires singuliers.

En fin de section, un **exercice de créativité vous est proposé**.

Mixez trois mots-clés (produits locaux, usages culinaires et inspirations du territoire) pour remplir votre fiche idée culinaire ; et passez à l'action !

Notes et croquis





©Stéphane Cévoz

< La mer, aux
abords des
côtes et
des ports,
arbore des
nuances de
glaz



Couleurs
de Bretagne
p.18

Le patrimoine
et les cultures
culinaires
p.20

Produits, objets
arts de la table
bretons communs
p.22



DESTINATION.S BRETAGNE

Couleurs de Bretagne

Les couleurs de la Bretagne, que l'on retrouve dans le Portrait Identitaire de la Bretagne, sont issues, pour ce carnet, des ADN des territoires*.

* plus de couleurs de la Bretagne dans le code de la marque Bretagne : www.marque.bretagne.bzh

Glaz, n.m.

Couleur proche du bleu canard en langue française. Nuance comportant du bleu, du vert et du gris, utilisée pour définir à l'origine les différentes teintes que peut prendre la mer en Bretagne. Une couleur aux subtiles nuances, entre terre et mer, un vert de gris iodé et changeant, à la fois sensible et universel.



Saisons

Les saisons apportent leur lot de couleurs et de nuances aux paysages bretons, toujours dans un vert de gris poétique, rappelant une certaine douceur de vivre, parfois mélancolique. Ces couleurs viennent ponctuer le noir et blanc identitaire et compléter la palette de *glaz* omniprésente.

le noir et blanc du Gwenn ha Du

Patrimoine culinaire de Bretagne

La cuisine bretonne
est à la fois une fierté
pour les habitants
de la région et
une motivation
pour les touristes
qui choisissent de
découvrir le territoire

Grande & petite cuisine bretonne d’aujourd’hui

Les grands noms de la cuisine de notre époque contribuent à son rayonnement et à son attractivité. Les entrepreneurs culinaires font la une des journaux et rythment l’actualité gourmande : La famille Roëllinger et les Maisons de Bricourt, Bertrand Larcher et le groupe Breizh Café depuis la destination Cap Fréhel - Saint-Malo - Baie du Mont-Saint-Michel.

Les chefs étoilés jouent leur rôle en revisitant la cuisine traditionnelle. Ils sont deux à arborer la double distinction du *guide Michelin* : Olivier Bellin à l’Auberge des Glazicks (Plomodiern) et Hugo et Olivier Roëllinger au Coquillage (Cancale). Tous deux revendiquent une cuisine de produits du terroir, celle de Plomodiern étant plus ancrée dans une tradition paysanne, celle de Cancale plus ouverte sur un paysage marin contemporain. Les restaurants une étoile sont plus nombreux (33*), relativement bien répartis sur le territoire, hormis sur la pointe Finistère, où l’on valorise une cuisine populaire tout aussi délicieuse. Les adresses recommandées par le jeune guide *le Fooding**, revendiquant une approche plus rock and roll de la cuisine, ne sont pas en reste : cabanes et paillotes de plage, bistrot de terroir, auberges intimistes... Parmi ces adresses, des tables récemment mises à l’honneur : Comète (Saint-Lunaire), *Fooding* d’amour 2021 ; Bistrot Bao (Groix), meilleure table 2021 ; Ima (Rennes), meilleur sophistroquet 2018 ; Breizh Café Comptoir et la table, *Fooding* d’honneur 2011.

À la carte de ces adresses plus ou moins confidentielles : **fumaison, coquillages farcis, herbes aromatiques oubliées, artichaut star, tartare d’algues, lait Ribot, sarrasin torréfié, choux brûlés, bouillons et fumets...**

Cuisines bourgeoise et paysanne

Certains restaurants sont attachés à une **cuisine bourgeoise des bords de mer** (bar, saint-pierre, lotte, homard, langoustines, huîtres au menu) ; d’autres la croisent avec des **cultures d’ailleurs** (de retour d’un voyage au Japon, dans les pays d’Europe du Nord ou en Amérique latine), osent **les algues et les épices** ; d’autres encore sont de véritables cuisiniers jardiniers, cultivant les **espèces endémiques** et développant l’art de la **fermentation**, proposant alors une cuisine gastronomique bretonne plus végétale. La plupart attachent une grande importance à la qualité **du pain (au levain) et du beurre (de baratte)**, qui parfois sont au cœur d’un cérémonial initiatique très apprécié (inspiré des beurres parfumés de monsieur Bordier ou du Vieux-Bourg). Les boissons ne sont pas en reste. On identifie un renouveau de la carte des **cidres et poirés**, une valorisation des **vins naturels du pays de la Loire**, des alcools et eaux de vie locaux, des **infusions** de plantes aux mille vertus...

Artistes & artisan·ne·s du goût

Des artisans et marques alimentaires font rayonner une certaine idée de la cuisine bretonne dans les épiceries et rayons de grandes surfaces aux quatre coins du globe (conserves de poisson, crêpes dentelles, biscuits au beurre, cidre, caramel au beurre salé). Des maisons d’édition racontent cette cuisine grâce à des auteurs et photographes stars (Franck Hamel, Pierrick Jégu, Catherine Roig, Nathalie Beauvais, Domitille et Michel Langot, Thierry Breton...).

Première région agricole et maritime de France, la Bretagne développe aujourd’hui une belle offre de produits sous signe de qualité, dans un terroir à la fois terre et mer.

Sont identifiées :

- 2 spécialités traditionnelles garanties (moules de bouchot, lait de foin),
- 2 appellations d’origine contrôlée (pommeau de Bretagne, eau de vie de cidre de Bretagne),
- 6 appellations d’origine protégée (l’oignon de Roscoff, le coco de Paimpol, l’agneau de prés-salés et les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, le cidre de Cornouaille, le bœuf Maine-Anjou),
- 11 IGP - indications géographiques protégées
- 11 races locales.

Valoriser la tradition paysanne

Derrière la valorisation d’une cuisine traditionnelle se dessine une identité culinaire contemporaine, qui se revisite, qui croise les inspirations du monde, qui valorise des produits diversifiés et de qualité... et qui parfois en a oublié ses racines paysannes ! Pourtant, la cuisine bretonne d’hier et d’aujourd’hui est avant tout une cuisine populaire, paysanne ou parfois bourgeoise, comme toutes les cuisines régionales. Aujourd’hui, rares sont les occasions préservées de faire vivre notre héritage culinaire d’autrefois : les grandes fêtes paysannes saisonnières (solstices, moissons), les ramaougeries (fête du pommé), les grands banquets associés aux rituels catholiques (pardons de la mer). Une simplicité, rarement volontaire, souvent subie mais toujours singulière, de nos campagnes qui apporte une diversité de soupes et potées, de recettes de pâtes de sarrasin

et de pains perdus, de cidres, poirés et liqueurs... Chacune de ces traditions est une mine d’or en terme de créativité, à explorer !

Des trésors de créativité à re-découvrir

Avant toute chose, nous nous sommes donc plongés dans les ouvrages des grands noms de la cuisine d’hier (Paul Féval, Simone Morand), nous avons exploré les potentiels des produits du territoire (cidre, châtaigne, artichaut, chou-fleur, godaille), décortiqué les recettes et traditions parfois un peu oubliées (frigousse, *kig ha farz*, pommé). À ces merveilleux produits et fabuleuses recettes sont associés des objets que l’on retrouve aussi bien dans les placards des jeunes esthètes, dans les greniers de nos grand-parents que chez les antiquaires les mieux informés : bolées en grès et pots à cidre, cuillères en bois de buis, mées et autre bancs coffres, faïencerie de Quimper, linge de maison en lin breton...

Nous vous invitons à faire de même ! Dans une démarche de création consciente des enjeux culturels et environnementaux de notre temps, nous vous invitons à préserver les singularités. Nous vous invitons à travailler à partir de l’existant, qu’il s’agisse de la matière première culinaire ou des lieux dans lesquels elle sera dégustée ; à accepter l’imperfection et à en faire une opportunité de création, pour raconter votre histoire.

* En 2022, dans l’ordre de consultation du guide : Le Pourquoi Pas, Dinard ; Le Saint-Placide, Saint-Malo ; la Table Breizh Café, Cancale ; La Veille Tour, Plérin ; Aux Pesked, Saint-Brieuc ; La Table d’Aster, Binic ; le Saison, Saint-Grégoire ; Racine, Rennes ; Ima, Rennes ; Holen, Rennes ; l’Auberge du Pont d’Acigné, Noyal-Sur-Vilaine ; l’auberge Grand Maison, Mûr de Bretagne ; Maison Tiegezh, Guer ; l’Anthocyane, Lannion ; le manoir de Lan-Kerellec, Trébeurden ; le Pressoir, Saint-Avé ; la Gourmandière, Vannes ; la Tête en l’air, Vannes ; le Gavrinis, Baden ; l’Hôtel de Carantec, Carantec ; Sources, Lorient ; le Brittany, Roscoff ; Côte Cuisine, Carnac ; la Pomme d’Api, Saint-Pol-de-Léon ; Avel Vor, Port-Louis ; le Petit Hôtel du Grand Large, Saint-Pierre-Quiberon ; le moulin de Rosmadec, Pont-Aven ; la table de la Butte, Plouider ; Allium, Quimper ; les Trois Rochers, Combrit ; l’Embrun, Brest ; la Dune du château de Sable, Porspoder ; l’hostellerie de la pointe Saint-Mathieu, Plougonvelin.



Collection personnelle ©Virginie Brégeon
Huître de Cancale, pop corn de sarrasin grillé, curry japonais de Ryoko Sekiguchi pour Epices Roëllinger
©Virginie Brégeon



Produits
bretons

La Bretagne regorge
de produits stars :
chou-fleur, artichaut,
pomme, beurre,
poissons, coquillages et
crustacés...

Avant de présenter nos planches d'inspiration créatives, nous souhaitons commencer par mettre en valeur la diversité des usages culinaires associés à ces produits afin de faire émerger de nouvelles recettes avec les mêmes produits endémiques.

Il est toujours bon de le rappeler : cuisiner des produits locaux et de saison est une nécessité tant pour le goût, la santé, que pour la préservation de notre environnement. Certains « produits d'ailleurs » sont aujourd'hui cultivés en Bretagne (poivre, thé, vin, gingembre, patate douce) ou acheminés doucement en voilier (café, chocolat), profitons-en !

Chou-fleur

Avec près de 200 000 tonnes produites chaque année en Bretagne, c'est la star des cultures maraîchères. Cuisiné à la vapeur, en gratin ou en potage crémeux, on le retrouve sur les marchés de toutes les destinations pendant 6 mois de l'année.

Artichaut, fenouil et oignon

Originaires du bassin méditerranéen, le fenouil et l'artichaut sont introduits pour la première fois en France sur la table de la reine Catherine de Médicis. Ce n'est qu'en 1810 qu'un agronome de la région parisienne développe le Camus de Bretagne. Ici, on le mange entier et froid, en vinaigrette. Le fenouil, lui, s'associe parfaitement aux poissons des côtes bretonnes. Quant à l'oignon, notamment l'oignon rose de Roscoff, sa culture se développe en Bretagne car il permettait de prémunir contre le scorbut, du fait de sa richesse en vitamine C, ce qui en faisait un aliment prisé des marins.

Algues de nos côtes

Godaille

Les poissons de troisième catégorie constituent la godaille. On y trouve les variétés qui n'ont pas de valeur sur le marché, ou si peu. D'abord destinée à l'équipage et au peuple, la godaille constitue un trésor culinaire pour celui qui fait preuve de créativité.

Coquillages et crustacés

Loin des classiques plateaux de fruits de mer des brasseries chics (qui ont leur charme), coquillages et crustacés sont cuisinés farcis, grillés, fumés, en bouillon... et font le bonheur des pêcheurs de grandes marées.

Beurre.s salé.s

Caramel et sarrasin

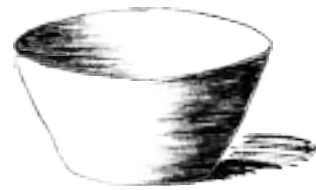
Beurre salé et sucre font un doux mélange. Le caramel au beurre salé est un marqueur de notre cuisine bretonne. Associé au sarrasin, il revisite la pâtisserie traditionnelle.

Pommes et poires

À l'origine, en Bretagne, les pommiers et poiriers sont plantés en plein champ ou cultivés dans les haies, en harmonie avec le paysage de bocage. La cueillette est familiale, ainsi que la production de cidre, de poiré, de pommeau, de pommé... qui marque la cuisine bretonne de ses saveurs.



PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST



Objets
bretons

Les placards des vieilles
maisons bretonnes
feraient pâlir d'envie les
brocanteurs
les plus branchés :
assiettes, pots et bolées
en grès, pichets en
étain, pots à confiture
en verre épais, auges
et assiettes à bouillie,
paniers de pêche en
métal ou en rotin...

Autant d'objets d'art populaire qui seront du plus bel effet sur les tables d'aujourd'hui.

Moins connus mais d'autant plus singuliers, d'autres objets sont des trésors d'inspiration : cuillères gravées en buis et parailhers (porte-cuillères suspendus), marques à beurre en bois (en bol, rouleau ou tampon), coupe de mariage en argent, faïence de Quimper (Henriot, HB)...

Certaines manufactures et savoir-faire existent toujours et font l'objet de rééditions ou de collections contemporaines. D'autres objets demandent patience, art de la chine ou design inspiré, avant de pouvoir leur offrir une nouvelle vie.

Lin et chanvre

À partir du Néolithique, l'Homme a découvert les propriétés textiles du lin et du chanvre, appris à les cultiver et à les transformer. Du XVI^e au XVIII^e siècle, le lin et le chanvre sont cultivés en Bretagne pour leurs fibres utilisées principalement dans la fabrication de toiles, et de voiles de bateaux. Les toiles sont exportées vers l'Angleterre et l'Espagne par les ports de Saint-Malo, Morlaix, Landerneau...

Céramique et faïence

La faïence de Quimper est produite depuis 1708 dans le quartier faïencier historique de Locmaria, près du centre-ville de Quimper. La faïencerie connaît un important développement aux XVIII^e et XIX^e siècles. Au XX^e siècle, le style Quimper a conquis la Bretagne. Le fameux bol à oreilles est aujourd'hui un classique des cuisines familiales comme des magasins de souvenirs.



PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST

Chou-fleur rôti, brûlé, pimenté

Le chou-fleur est revenu sur le devant de la scène avec le succès de la cuisine orientale. Rôti entier, à partager ou à dévorer, servi avec des pistaches, de la grenade, pois chiche et autres ingrédients venus d'ailleurs, ou avec des noisettes, une crème de courge butternut, un pesto de fanes de radis pour une recette plus locale. On le trouve aussi rôti en tranches, pour un aspect plus graphique, arrosé au beurre dans une casserole ou comme une viande, grillé au four. En pickles, il est associé au fenouil et aux oignons rouges pour une saveur vive. En beignets, relevé d'oignons nouveaux et de curry, il réveille l'apéritif. Ses sommités finement tranchées contrastent avec le noir d'une assiette...

Un chou-fleur traité en clair-obscur.

Légende par colonne de haut en bas :

1. ©Kristof Korody - Unsplash
2. ©Didi Miam - Unsplash
3. ©Alesia Kozik - Perels
4. ©Monika Grabkowska - Unsplash
5. ©VD-photography - Unsplash
6. ©Alexandra Tran - Unsplash
7. ©Edgar Castrejon - Unsplash
8. ©Karolina Kolodziejczak - Unsplash
9. ©Virginia Long - Unsplash
10. ©Dentelle de chou-fleur, workshop photographie avec Franck Hamel à l'Institut Supérieur de Design de Saint-Malo ©Clotilde Martin, Territoires Comestibles



Chou-fleur crème, semoule, écume

Le chou-fleur est un grand classique de la cuisine bretonne, et de l'agriculture régionale. Près de 200 000 tonnes sont produites chaque année. Les tiges vertes rythment ainsi le paysage. Le chou-fleur connaît sa pleine saison de novembre à avril et marque les repas d'hiver. Pauvre en calories, riche en acide folique (vitamine B9) et en vitamine C, il est plébiscité par les nutritionnistes : cuit à la vapeur, il peut être mangé avec des baguettes et trempé dans de la sauce soja ; mixé à cru, il devient une semoule légère que l'on peut manger crue, ou cuite en risotto. Le blanc peut encore être sublimé dans une écume (ici, les feuilles de chou-fleur sont blanchies et saisies à la poêle avec du lard avant d'être recouvertes d'une écume de chou-fleur). Plus gourmande et toute aussi blanche, la crème Dubarry, un grand classique, ravit les petits et les grands !

Légende par colonne de haut en bas :

1. Rebootanika by foodism - Unsplash
2. Daniela Chavez - Unsplash
3. Annie Spratt - Unsplash
4. Andrea Piacquado - Perels
5. Amber Faust - Perels
6. Marta Dzedzysko - Unsplash
7. Jennifer Schmidt - Unsplash
8. Kristof Korody - Unsplash
9. Max Griss - Unsplash
10. Franck Holleman - Unsplash



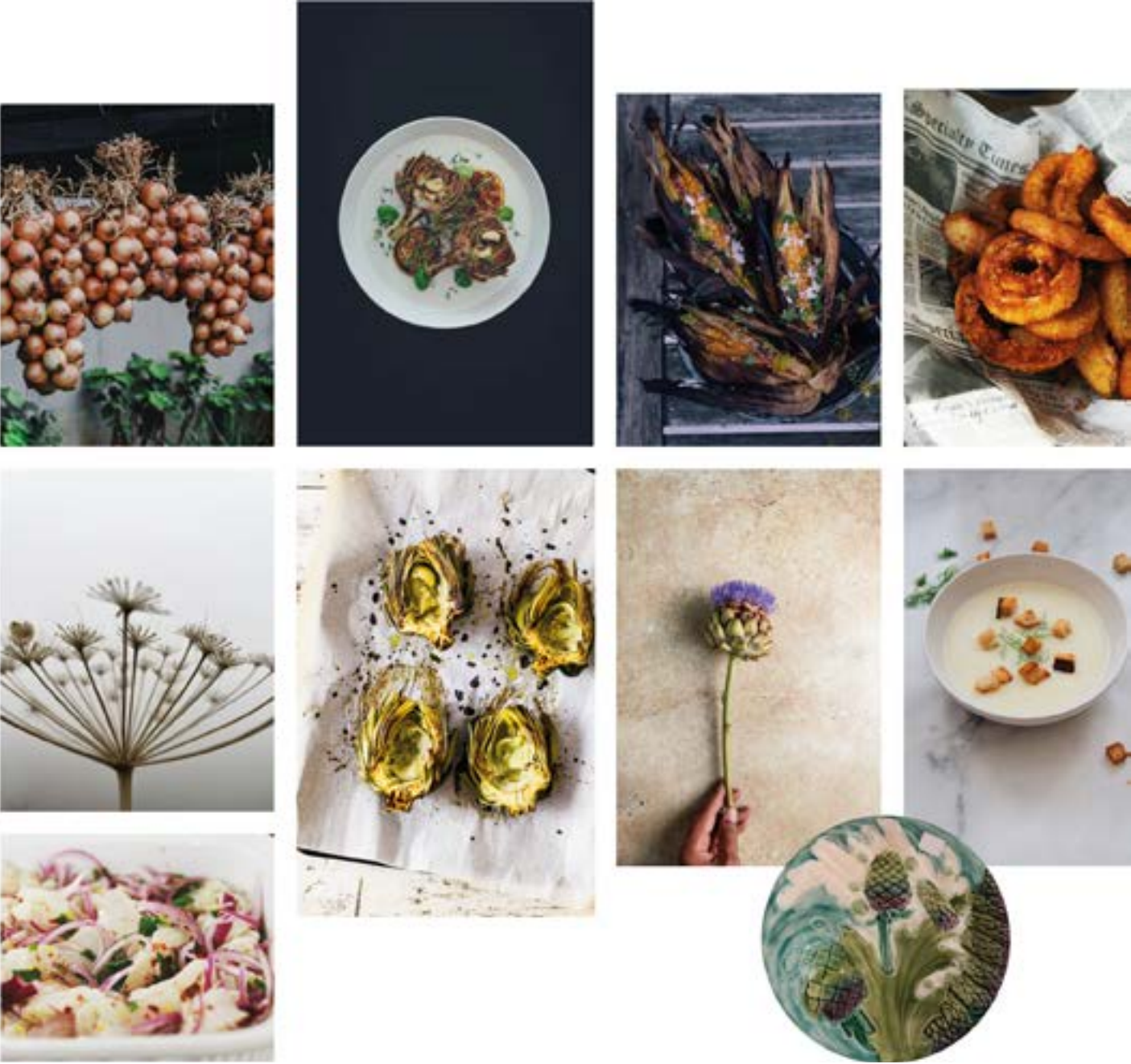
Artichaut, fenouil, oignon des champs à l'assiette

Feuilles intriquées, entrelacées, superposées et comestibles. Rapportés au début du XIX^e siècle des territoires méditerranéens, le fenouil et l'artichaut prennent racine en Bretagne. L'oignon, lui aussi, nourrit les Bretons depuis le XVII^e siècle, rapporté de Lisbonne à Roscoff par un moine capucin.

Aujourd'hui, ce sont des marqueurs de la cuisine bretonne. Que l'on peut détourner, en les dégustant grillés, en consommant leurs fleurs ou en en faisant des éléments décoratifs, en transformant leur saveur détonnante en douceur crémeuse, en beignets ou en pickles...

Légende par colonne de haut en bas :

- 1. ©Ralph Ravi Kayden - Unsplash
- 2. Ombelle de fenouil ©Esten Erbol - Perels
- 3. ©Silvia Trigo - Unsplash
- 4. Artichaut rôtis et caramélisés à l'orange ©Perels
- 5. ©Kim Daniels - Unsplash
- 6. ©Christiann Koepke - Unsplash
- 7. ©Edward Howell - Unsplash
- 8. ©Esperanza Donila - Unsplash
- 9. ©Julia Kicova - Unsplash
- 10. Barbotine figurant des artichauts dans un champ, collection personnelle ©Virginie Brégeon



Algues de nos côtes

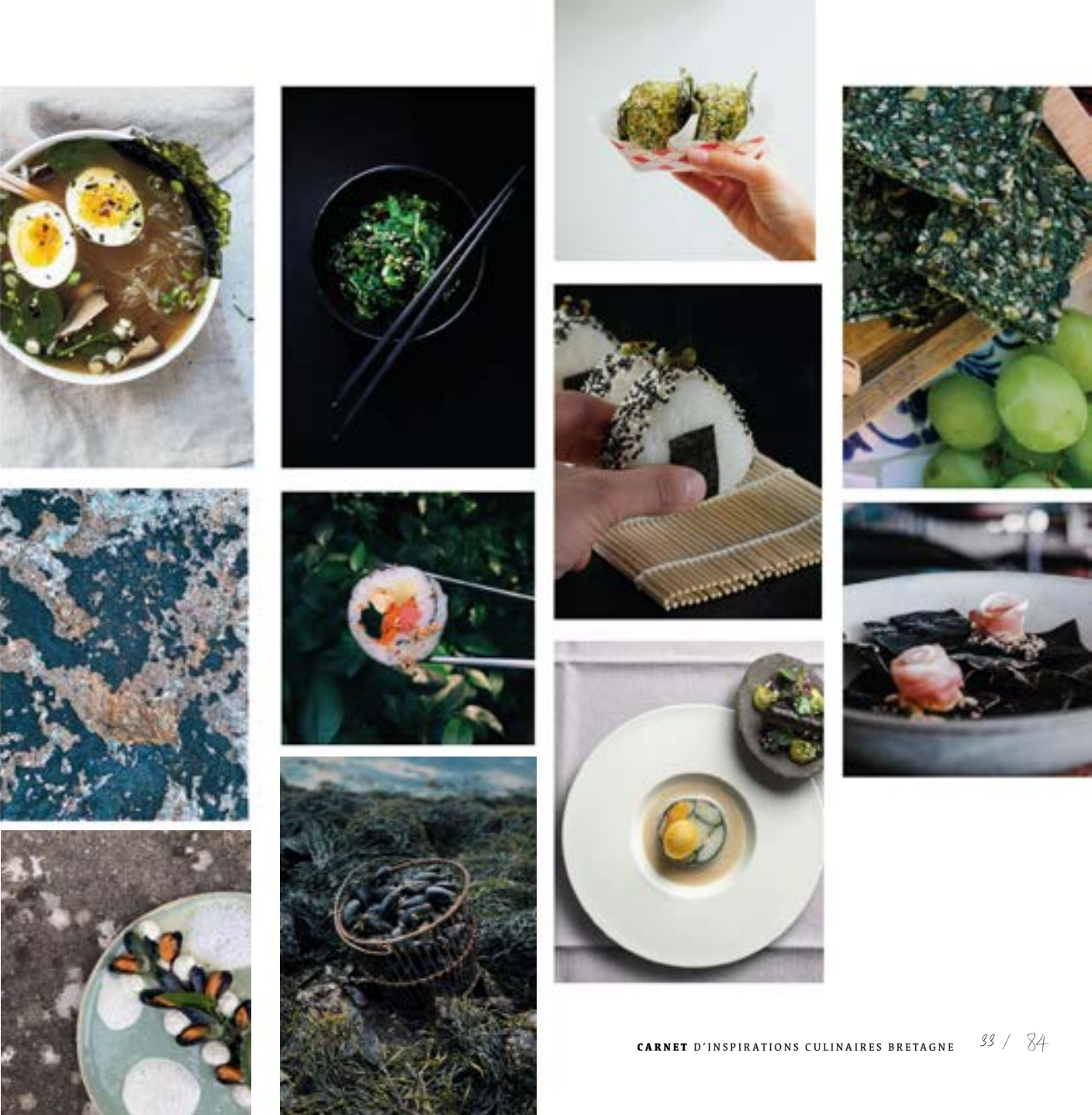
Les algues de Bretagne sont toutes comestibles, et pourtant la cuisine des algues est encore peu répandue.

Les inspirations se font donc asiatiques, et plus précisément japonaises (ramens et bouillons, salades et tartares d'algues, onigiris et makis), pour s'intégrer à une cuisine locale (autour d'un filet de poisson dans un fumet, en *street food* comme un *arancini*, en crackers à l'apéro...).

Les cueilleurs d'algues développent de nouvelles activités : cueillette, ateliers de cuisine, bocalaux et recettes savoureuses.

Légende par colonne de haut en bas :

- 1. ©Alison Marras - Unsplash
- 2. ©Dids - Perels
- 3. ©Dilara Yilmaz - Unsplash
- 4. ©Suheda Baser - Unsplash
- 5. ©Shapelined - Unsplash
- 6. ©Frank Zhang - Unsplash
- 7. ©Max Griss - Unsplash
- 8. ©Restaurant Sources, Lorient
- 9. ©Ella Olson - Perels
- 10. ©Rachel Claire - Perels
- 11. ©Youn Brigaudeau, workshop design culinaire animé par Virginie Brégeon au lycée hôtelier de Dinard



Coquillages et crustacés

le chic décomplexé

Appréciée devant les parcs à huîtres, plus nature que nature, et offerte à la mer aussitôt dégustée, l'huître est la vedette des fruits de mer bretons. Elle se consomme parfois chaude, agrémentée de sarrasin et d'algues. La Saint-Jacques, elle, est proposée rôtie dans sa coquille, ou à l'inverse en carpaccio relevé d'herbes fraîches et d'oignon rouge. Le homard, souvent cuit à l'eau et servi en médaillon, est ici grillé au feu de bois et flambé au whisky breton. Les coques et palourdes sont proposées avec des fleurs de coriandre ou de la salicorne. Tous ces produits peuvent être roulés en (futo)makis, présentés en bouchées terre-mer à même les galets et coquilles de coquillages constituant leur environnement naturel. Pour finir, les carapaces des crustacés sont de parfaits contenants pour des salades, soupes et tartinables iodés.

Légende par colonne de haut en bas :

1. ©Stéphane Cévoz
2. ©Louis Hansel - Unsplash
3. ©Rachel Claire - Perels
4. Homard au barbecue chez Mémé Lilia à Plou-guerneau ©Elodie Villalon
5. Futo Maki de homard chez Otonali, Breizh Café, Saint-Malo ©Virginie Brégeon
6. Palourdes, fleurs de coriandre fraîches et curry breton à la Cabane à Manger, Dinard ©Virginie Brégeon



7. Mise en bouche, restaurant le Bélonga à l'Agapa, Perros Guirec ©Jean-Alexandre Ouaratta
8. ©Edward Howell - Unsplash
9. Décor de coquilles de moules, bouillon ©Virginie Brégeon



Salade de concombres, crevettes grises, tartare d'algues à l'huile de sésame, basilic verveine et graines de sarrasin torréfiées ©Virginie Brégeon / Rondoudou à la menthe forte, comme un shot d'iode ©Carole Guillemain - Eat my table

Godaille poissons pirates et durables

Les poissons nobles sont très attendus sur les grandes tables. La godaille, un peu oubliée, souvent décriée, a longtemps été reléguée aux soupes et, au mieux, à la cotriade bretonne.

Les poissons gras ont tout pour être des vedettes du barbecue. Les encornets, margates et autres poulpes qui se plaisent sur nos côtes sont appréciés grillés ou préparés à l'encre de seiche. Les acras des antilles inspirent les marins des côtes bretonnes, revisités en gaufre sur la plage ou réalisés avec de la farine de sarrasin.

Une cuisine de la petite pêche, durable, car anti-gaspi, portant sur des espèces disponibles en quantité, et décomplexée, car sortant des codes du plateau de fruits de mer traditionnel.

Légende par colonne de haut en bas :

- 1. ©Eiliv Sonas Aceron - Unsplash
- 2. ©Clint Bustrillos - Unsplash
- 3. ©Poulpe - Unsplash
- 4. ©Edward Howell - Unsplash
- 5. ©Philippe Emanuelli, Restaurant Ar Men Du, Nénez
- 6. ©Alvaro Calvo - Unsplash
- 7. Gaufre de sarrasin à la morue, comme un acra, la Cabane à Manger pour la Route du Rhum ©Virginie Brégeon



Cérémonie du beurre ©Anne-Claire Héraud pour Nicolas Conraux - La Butte (Plouider) / Beurres maniés et aromatisés dans des coquilles de moules, critaux de sel, épices, et algues ©Carole Guillemain



Beurre.s salé.s et plus si affinités

Le beurre salé est emblématique de la Bretagne et des Bretons «purs beurre» (sic.). Il contribue à la richesse de la région, alors que la Bretagne est exempte de gabelle (la taxe sur le sel). Ce beurre salé (>3% de sel), ou 1/2 sel, se retrouve dans la cuisine comme dans la pâtisserie (caramel beurre salé) et casse parfois les codes avec des beurres maniés, parfumés (aux épices, aux algues, aux herbes aromatiques, au chocolat - un *stracciatella* breton -, aux fraises de Plougastel ou au lard fumé). Le beurre n'est alors plus seulement un produit à tartiner mais un produit de dégustation à part entière ! Et si l'on en faisait tout un rituel ?

Légende par colonne de haut en bas :

1. Beurrier en grès ©Sérax
2. Beurre à la betterave et gomasio breton, chips de sarrasin ©LeCoq-Gadby traiteur et la Cabane à Manger
3. Chariot de beurre en guise de mise en bouche ©Anne-Claire Héraud pour Nicolas Conraux - La Butte (Plouider)
4. Comme un beurre manié Sincerely Media - Unsplash
5. Moule à beurre, collection personnelle
6. Volailles et filets de poissons arrosés au beurre ©Paolo Bioto -Perels
7. Tartines de beurre revisitées Jay Gayjar - Unsplash
8. Pain rustique et beurre de baratte ©Angele Kamp - Unsplash
9. Couteaux à beurre, collection personnelle
10. Bigouden, Nolswenn ©éditions Lib
11. En bois ©Woodmata
12. En barbotine fraise ©chiné
13. De nouvelles spécialités végétales inspirées du beurre de cacahuète salé ? ©Roman Odinstov -Perels



Caramel et sarrasin

Sucre, beurre salé, biscuits et lichouseries revisités

Beurre salé et sucre font un doux mélange. Le caramel au beurre salé est un marqueur de notre cuisine bretonne. Associé au sarrasin, il revisite la pâtisserie traditionnelle.

Que le contenant soit naturel (des coquilles ramassées sur la plage), que la farine de sarrasin ajoute une saveur dense et authentique (les crêpes, le *kouign amann*), que le caramel soit généreux (les roulés), très chic (les chocolats contemporains) ou très gourmand (les pop corn), les combinaisons sont multiples et infinies.

Légende par colonne de haut en bas :

1. Madeleines dans une coquille Saint-Jacques ©Virginie Brégeon
2. Roulés caramel cannelle ©Kate Mischkankova - Unsplash
3. Kouign amann au sarrasin ©Ptit Chour, Saint-Enogat Virginie Brégeon
4. Gâteau de crêpes au chocolat ©Jayden Sim - Unsplash
5. Caramels et chocolats ©Ilina Roman - Unsplash
6. Roudoudous de caramel dans des coquillages pêchés à pied à Bréhat ©Marion Lavorel et Virginie Brégeon
7. ©Toa Hefitba - Unsplash
8. ©Montsera -Perels
9. ©Anna Pishnuik -Perels





Poireaux, bouillon, pomme cueillie sur l'arbre au Coquillage, Maisons de Bricourt, Hugo Rœllinger
©Virginie Brégeon / Pomme d'amour ©Studio Mixture

DESTINATION . S BRETAGNE

Pommes et poires

les fruits de l'arbre pressés, cuisinés, racontés

À l'origine en Bretagne, les pommiers et poiriers sont plantés en plein champ ou cultivés dans les haies, en harmonie avec le paysage de bocage. La cueillette est familiale, ainsi que la production de cidre, de poiré, de pommeau, de pommé... et marque la cuisine bretonne de ses saveurs.

Pommes au four aux airelles ou aux fruits secs, poires et figues au sirop rôties au four, whisky infusé aux pommes et romarin, cidre à l'esprit contemporain, et rendez-vous saisonniers autour de la pomme. Que ce soit une compote partagée et populaire dans un esprit «disco soup», ou une veillée chantée et contée en gallo autour du feu pour faire du pommé, la pomme et la poire sont à l'origine de traditions et de moments de partage conviviaux.

Légende par colonne de haut en bas :

1. ©Elena Leya - Unsplash
2. ©Hopla Studio, Magali Wehrung et Agathe Bouvachon
3. Chaudron de cuire pour la cuisson du pommé ©Selency
4. ©Monika Grabkowska - Unsplash
5. ©Monika Grabkowska - Unsplash
6. ©Monika Grabkowska - Unsplash
7. ©Jennifer Schmidt
8. ©Ana Frantz





Cuisine historique de la ferme manoir de Jacques Cartier à Rothéneuf, Saint-Malo. À noter : le chandelier pour suspendre les cuillères en bois, la mée pour conserver les aliments à l'abri des rongeurs, les crocs pour suspendre les fumaisons... ©Virginie Brégeon / Planches en bois et céramique vintage ©Oriane Badoual

DESTINATION . S BRETAGNE

Céramique, faïence, grès, le grain et la matière

La céramique, la faïence et le grès sont des éléments identitaires de la Bretagne. Le bol breton à oreilles se retrouve dans toutes les boutiques de souvenirs. Les assiettes en grès sont la signature des crêperies traditionnelles, et les assiettes fleuries de Quimper celle des maisons bretonnes. Ces matières, après avoir été reléguées au placard, connaissent un vrai regain d'intérêt, et, espérons-le, resteront sur nos tables. Un plat unique, une cuisine d'auteur appellent aujourd'hui à un contenant artisanal de même qualité. Qu'il vise la sobriété absolue ou s'amuse à revisiter des codes un brin désuets. Parfois même, la matière habille les murs (zeliges, mosaïque) à la manière des écailles de poisson ou des trésors d'enfance récoltés sur la plage.

Légende par colonne de haut en bas :

1. ©Priscilla du Preez
2. ©Lex Sirikiat - Unsplash
3. ©Tom Crew - Unsplash
4. ©Frederic Dupont - Unsplash
5. ©Suzanne Boureau - Unsplash
6. ©Meghna - Unsplash
7. ©Lynnsey Shneider - Unsplash
8. ©Annie Sprat - Unsplash
9. ©Andrew Ridney - Unsplash
10. ©Peyman Farmani - Unsplash

Assiettes en ligne en bas :

1. Bol à oreilles Quimper
2. Le pêcheur de maquereau, faïencerie ©Henriot
3. Assiette dinette, motif traditionnel, ©faïencerie Henriot
4. Bolée traditionnelle, collection personnelle ©Virginie Brégeon



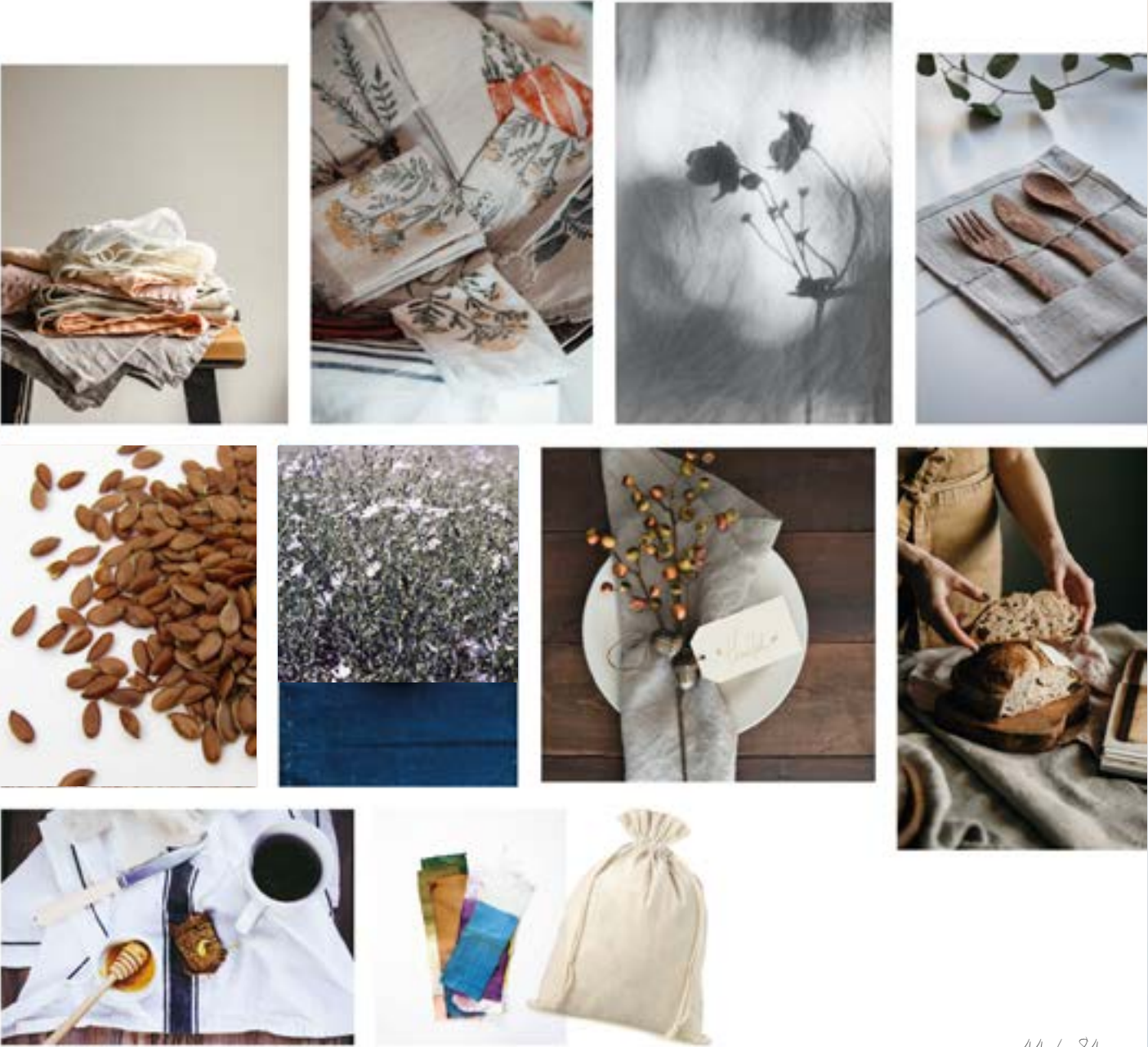
Lin et chanvre naturel, lavé, froissé

L’or bleu de la Bretagne du XVI^e au XVIII^e siècle, est une véritable industrie qui se met en place. Au printemps, les graines sont parfois importées de la Baltique (en 1757 ce sont 1 368 tonnes qui sont débarquées de quatorze navires !). Elles sont distribuées dans les campagnes et fleurissent à l’été pour être filées en hiver. Cette herbacée, cousine du chanvre utilisé de la même manière, permet de tisser des toiles robustes, vendues dans toute l’Europe. Ce sont les voiles des bateaux, les tabliers des fermières, les torchons et linges de table des maisons cossues. Le bleu des fleurs de lin habille l’imaginaire des campagnes.

Cette matière à la fois brute et noble connaît un renouveau, dans un traitement résolument naturel.

Légende par colonne de haut en bas :

- 1. Fileuse de lin de Trémel, Côtes du Nord, ©Inventaire du Patrimoine Culturel Région Bretagne
- 2. Graines de lin, riches en omega3 ©Karyna Panchenko - Unsplash
- 3. ©Svitlana - Unsplash
- 4. ©Furlanfilemir - Unsplash
- 5. Le bleu de la mer et le bleu des fleurs de lin, qui ont signé les paysages bretons d’hier ©Kasia Sikorska - Unsplash et ©Annie Spratt - Unsplash
- 6. ©Maria Ilves - Unsplash
- 7. ©Allyth Moyla - Unsplash
- 8. ©Erol Ahmed - Unsplash
- 9. ©Debby Hudson - Unsplash
- 10. ©Marta Dedyshko - Pexels
- 11. Teinture végétale ©Ti-Hub
- 12. Sac de kig ha farz



Paysage en teinture végétale sur kakemono en fibre naturelle ©Lueur Végétale, Carole Dormoy / Habillage des murs chez Tugdual Debéthune, Holen ©Lueur Végétale, Carole Dormoy

Notes et croquis

Explorer les
territoires comestibles
de Bretagne



©Ian Kirkland - Unsplash

Maison Ti Koz,
depuis 1505 à
Rennes



Les Couleurs

Le patrimoine
et les cultures
culinaires
p.188



La fresque
p.190



Les clés
de développement
p.192

DESTINATION

RENNES & LES PORTES
DE BRETAGNE

Rennes et les Portes de Bretagne

«Des quartiers éclectiques de Rennes aux scènes bucoliques du Pays de la Roche aux Fées, des méandres de la Vilaine aux remparts du Château de Fougères, des terrasses animées de Vitré au charme discret des cités historiques de Bazouges-la-Pérouse, Châteaugiron et Bécherel...»

Tourisme Bretagne

COULEUR

LE ROUGE
SANG DE BŒUF
ou PAN DE BOIS

#93141c
R147V20B28
C27M100J90N29

C'est le rouge pan de bois, ou rouge sang de bœuf (pigment naturel utilisé pour peindre les colombages de la ville), le rouge de la crête des volailles, de la saucisse, de l'engagement. C'est le beige chaux des veilles pierres et des constructions modernes, le gris des villes, de la farine de sarrasin et de la châtaigne.

* plus de couleurs de la Bretagne dans le code de la marque Bretagne : www.marque.bretagne.bzh



COULEUR

LE VERT DES
CHAMPS ET DES
EAUX DOUCES

#ccc576
R204V197B118
C24M15J62N2



COULEUR

LE BEIGE
CHAUX VIEILLES
PIERRES

#c2bd aa
R194V189B170
C26M21J34N4



©Ian Kirkland
©CRT Bretagne, Château de Fougères

Patrimoine
et cultures
culinaires

La cuisine de Rennes et les Portes de Bretagne est une cuisine entre ville et campagne. La richesse des produits dont le territoire dispose en fait sa réputation actuelle, notamment grâce au marché des Lices, vieux de quatre siècles (depuis 1622 !), qui se tient le samedi matin à Rennes. Près de 250 producteurs, artisans et commerçants en font le deuxième plus grand marché alimentaire de France. Les paysans du territoire convergent ainsi à Rennes, Vitré, Fougères et dans les villes alentour pour y vendre leur production. La cuisine des villes est aujourd'hui marquée par une *street food* (cuisine de rue) contemporaine, mixant les **inspirations culinaires d'ailleurs et les produits locaux** : kebab au chou-fleur, pizza à l'artichaut et mozzarella bretonne, hot dog sarrasin, sushis, ramen et autres ceviches de produits de nos côtes. On assiste au développement de restaurants de tapas, planches apéro et autres grigotages à partager autour de cidres de saison ou de bières artisanales, parfois même brassées au cœur de la ville. À la campagne comme au détour des rues commerçantes, les **«bistroquets»** ne sont pas en reste, un belle sélection de vins accompagne des plats bourgeois et/ou ouvriers traditionnels à peine revisités. On y trouve du riz au lait et du far aux

pruneaux en dessert, de la potée, du sarrasotto et des saucisses-purée en guise de plat principal.

Recettes traditionnelles

Dans son ouvrage Cuisine Traditionnelle de Bretagne publié en 1989, Simone Morand, musicienne, historienne et cuisinière, recense les recettes paysannes et bourgeoises. Certaines sont des sources d'inspiration :

La sauce Béchamel : inventée en 1740 dans un manoir de la forêt de Rennes par Antinoüs Bechameil.

La mayonnaise bretonne : qui pourrait être une recette très contemporaine où des blancs montés en neige sont incorporés à l'émulsion, ainsi que des sommités de salicorne.

La casse rennaise : un drôle de plat cuit dans un casse (traditionnel grand plat en terre à feu), associant pieds de veau, couennes, pâté, carré de porc et cuit longuement au four en rôti.

La frigousse : existe au bœuf, mais plus connue à la volaille. C'est une fricassée de légumes de saison (artichaut ou châtaignes), de petits oignons grelots et de viande déglacée et confite au cidre. À décliner de mille façons.

La potée : une potée locale comme il en existe tant d'autres. C'est ici l'idée d'une préparation longue, une bouillie de viandes et légumes de saison, parfois cuite au chaudron au feu de bois (chaudronnée), qui est à conserver.

Le poulet (de Janzé) Paul Féval : tout l'intérêt de cette recette réside dans les pommes farcies qui l'accompagnent. Boudin blanc, jambon fumé et abats de poulet, cerfeuil, ciboulette et raisins macérées dans l'eau-de-vie de campagne viennent parfumer de délicieuses pommes rôties au four.

D'autres spécialités méritent d'être notées : la soupe de marrons, les cuisses de grenouille, les huîtres chaudes (gratinées, frites, pochées), les trippes, les sardines à la paysanne (grillées et servies façon galette-saucisse), la soupe aux herbes ou au potiron, sucrée... Évidemment, on retrouve très peu de recettes traditionnelles de fruits de mer ou de gâteaux (*kouign*) sur ce territoire, bien qu'il soit toujours emprunt d'une identité bretonne partagée.

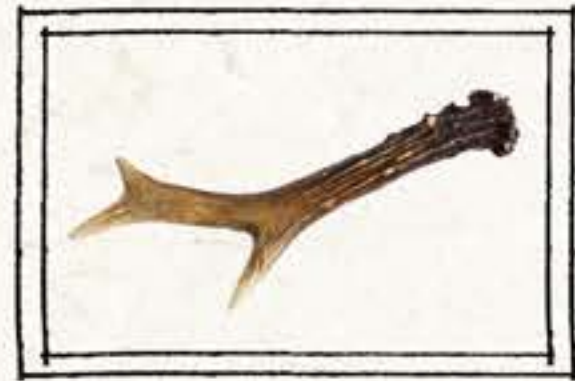
Races locales et variétés endémiques

La Coucou de Rennes : jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la Coucou de Rennes était la poule privilégiée des éleveurs bretons. Mais étant une race plus longue à élever, elle a failli disparaître dans les années 1950. Dans les années 1980, elle est relancée par l'écomusée et des éleveurs passionnés (Paul Renault). Très bonne poule pondeuse, à la chair au goût de noisette (bien que maigre) et à l'esthétique très élégante (noir et blanc), elle est aujourd'hui emblématique de la région rennaise.

Les marrons (châtaignes) : sucrés, parfumés... On les exportait jadis jusqu'en Angleterre ! Comme pour les variétés de pommes, les châtaigniers ont été greffés en pays de Redon, pour créer des variétés adaptées. Cette culture fut relancée en 1969. Les fruits sont deux fois plus gros que des châtaignes sauvages. On les retrouve dans la cuisine gallèse.

Le melon petit-gris de Rennes : répandue dans le Val de Loire dès le XVI^e siècle, la présence du melon en Bretagne n'est signalée qu'en 1636 dans le jardin de l'évêque de Rennes, à Bruz.

la fresque de Rennes et les Portes de Bretagne



Cette fresque est le fruit d'un travail collectif mené lors des ateliers de co-création. Chaque participant apporte des objets, ouvrages, photographies représentant une singularité du territoire.

Les objets sont présentés au groupe et, collectivement, les plus singuliers d'entre eux sont retenus afin de laisser le groupe raconter son histoire ; afin de réveiller les mémoires et de faire parler ces objets.

1. Corne de chevreuil
2. Rennes, entre ville et campagne
3. Ramagoueries de pommé
4. Marché des Lices
5. Parc du Thabor vu du ciel
6. Pancarte de lieu-dit
7. Poule Coucou de Rennes
8. Carrés de mosaïque
9. Guide Vallons en Bretagne, Virées d'exception
10. Billet de TGV Rennes-Paris
11. Gobelet du festival des Transmusicales
12. Figurine mouton, symbole des races rustiques locales
13. Galette saucisse roulée (Robiquette)
14. Pomme
15. Caramel au beurre salé
16. Pommé
17. Échantillons de teinture végétale
18. Écusson du stade rennais
19. Affiche du spectacle historique sur la bataille de 1488
20. Maisons à colombages
21. Livre Cuisine traditionnelle de Bretagne, par Simone Morand
22. Morceau de granit issu des carrières



les clés
de développement

Parmi la fresque ci-dessus, quels liens se devinent derrière les objets identifiés et décrits lors des ateliers ?

Quelles grandes idées permettent de comprendre l'histoire de la destination et de la projeter dans les années à venir ?
Que peut-on retirer de cette fresque identitaire du territoire pour en faire un terreau d'inspiration culinaire ?

Voici quelques éléments d'analyse que l'ensemble des participants aux journées ADN vous proposent. Ces trois «clés» sont le socle de nos réflexions et pistes d'inspiration.

À votre tour, vous pouvez, naturellement, vous en inspirer.

1. Avant-garde

Avant-garde historique : les Marches de Bretagne qui matérialisaient la frontière entre la Bretagne et la France. Une frontière, poreuse, car, comme toute zone de frontière, elle est avant tout une zone de contact, d'influences croisées, d'échanges et de commerce qui permet le développement des bourgs et l'enrichissement des cités. Ces échanges et le croisement des cultures instilleront l'esprit de liberté et d'innovation sur le territoire.

Avant-garde artistique : qui a marqué le territoire, depuis le Moyen-Âge où elle a emprunté aux cultures voisines, en passant par la période Odorico, où elle devint argument marketing permettant d'attirer les regards sur les devantures des boutiques. Jusqu'à aujourd'hui où le territoire est devenu le support de nombreux lieux de formation, de création et de diffusion d'art contemporain. Art contemporain qui investit, un peu partout, l'espace public ainsi que les parcs et jardins et qui, parfois, est utilisé pour interpréter le patrimoine naturel ou historique.

Avant-garde musicale : les Transmusicales, un événement qui a permis l'émergence et servi de tremplin à de nombreux artistes. Le territoire comme dénicheur des

talents de demain...

Avant-garde en matière d'usage des patrimoines : les patrimoines bâtis sont réinvestis par d'autres usages, par des centres dédiés à l'innovation ainsi qu'à l'avant-garde artistique (château des Pères, centre d'art des 3 CHA). Les bâtiments sont alors réinterprétés en mixant patrimoine historique et modernité pour accueillir de nouveaux usages (à l'instar du couvent des Jacobins). Les savoir-faire d'hier sont repris et mixés pour penser les modèles de demain.

Avant-garde technologique : le bassin rennais comme terre d'innovation et d'entrepreneuriat en matière de Télécom, d'impression (Ouest-France, imprimerie Oberthur, etc.), de numérique (civile et cyber sécurité) et d'industrie. Creuset d'innovation qui se cristallise autour des nombreux fablabs, incubateurs, accélérateurs, pépinières, attirant les grands groupes, les start-ups et grands colloques. Une avant-garde technologique qui, enfin, marque le paysage et l'urbanisme (tour Télécom et tour signal du couvent des Jacobins, etc.).

les planches d'inspiration

> ROUGE ET NOIR p.194
> CHIC MOSAÏQUE p.196

2 Villes Campagne

Le fruit d'une **politique territoriale choisie** visant à conserver la vocation agricole du territoire et à préserver les terres de l'urbanisation.

Une organisation territoriale de la métropole rennais en «ville archipel» qui voit se connecter directement la campagne aux centres-bourgs. Ici on croise des tracteurs à l'entrée de la métropole, et des sentiers qui partent des centres-villes...

Des villes, des bourgs, des îlots d'habitation, disséminés au milieu des champs, **des jardins remarquables qui parsèment le territoire, des châteaux et manoirs, des mégalithes et pierres volantes** (chaos granitiques) qui émergent çà et là... et entre eux, les axes de communication : routes, trains, canaux et voies vertes.

Au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, ce sont ces ouvriers de chez Citroën qui, habitant en campagne, faisaient le trajet depuis leurs villages jusqu'aux usines Citroën avec des autocars qui sillonnaient tout le département. **L'implantation des usines en Ille-et-Vilaine et les tournées journalières campagne-ville en autocar ont participé au maintien d'une activité dans les**

petites fermes à l'agriculture dite de subsistance et ont favorisé l'apparition des paysans-ouvriers. Ces hommes couplaient les deux professions pour maintenir un niveau de vie décent. Ces usines ont limité l'exode rural en Ille-et-Vilaine, alors qu'il a vidé les campagnes et conduit à une transformation profonde des territoires dans d'autres départements bretons (Finistère et Morbihan) et régions françaises.

Ce sont des flux historiques qui ont conduit les femmes des campagnes en ville pour vendre les productions des fermes. **Ce sont aujourd'hui les marchés**, pour certains historiques et comptant parmi les plus grands de France, qui permettent une redécouverte du territoire par le biais des producteurs locaux, qui y valorisent leurs produits, et par les restaurateurs, qui viennent s'y approvisionner pour les sublimer. **C'est la campagne qui s'invite dans la ville** avec les jardins ouvriers, avec l'écopâturage, etc. **C'est aussi la ville qui s'invite à la campagne** avec des concerts organisés dans les champs ou les carrières, de l'art contemporain qui investit les espaces naturels et que l'on retrouve ainsi en ville et à la campagne, du cinéma qui se projette en plein air, etc.

les planches d'inspiration

> GRAPHIQUES PANS DE BOIS p.198

> JARDINS DES VILLES ET DES CHAMPS p.200

3.

Accessibilité

Accessibilité géographique : qui fait du territoire une porte d'entrée de la Bretagne à seulement 1h30 de Paris et qui permet de desservir en étoile, depuis ou vers Rennes, toutes les destinations bretonnes. Accessibilité aux trames vertes et bleues, depuis les centres-villes et centres-bourgs. Ces artères naturelles permettent aujourd'hui – à l'instar des chemins circulatoires d'antan (maillage de sentiers ruraux) qui, pour certains, existent encore et, pour d'autres, sont à redécouvrir – de relier les pôles secondaires de la Destination, passant de l'étoile à la constellation. **Accessibilité «ville-campagne» :** entre la ville et la campagne, une proximité, une organisation de l'urbanisation singulière et particulièrement marquée sur la Destination en archipel, qui présente des ruptures franches entre centre urbain et ruralité, entre urbanisation et nature. Une nature qui devient donc accessible à tous.

Accessibilité à l'art : les fresques d'Odorico sont présentes dans les magasins, les piscines publiques. L'art contemporain investit les villes, les jardins, rendant accessible et populaire l'expression artistique, qui

pourrait être ailleurs perçue comme réservée à une élite...

Accessibilité aux coulisses de la création artistique à travers les résidences d'artistes et les lieux de production.

Accessibilité à tous : une culture populaire héritée du monde paysan, du monde ouvrier (attaché à PSA), qui se traduit dans l'aménagement du territoire et notamment des villes : jardins, ouvriers, cités ouvrières, etc. Une culture populaire qui trouve son expression musicale et culturelle, celle d'une culture underground et rock attachée à Rennes et connue bien au-delà des frontières qui se lie à une simplicité plus ancrée, celle des racines, du pays gallo et de sa culture, du redéploiement de l'intérêt autour des marchés et des circuits courts.

Une culture des choses simples : de la simplicité transformant des plats traditionnels en *street-food* avec la célèbre galette-saucisse attachée au Stade rennais, aux marchés et autres événements festifs...

Une accessibilité de tous à l'Histoire, notamment au travers de la culture orale et de l'événementiel.

les planches d'inspiration

> TOURNÉ, ROULÉ, PRÊT À MANGER p.202

> (NE PAS) EN FAIRE DES TARTINES p.204



Avant-garde Rouge et noir

«Rouge et noir», au Stade Rennais, rime avec «ensemble pour la victoire». Ce sont aussi les couleurs de la très élégante Coucou de Rennes, cette race de poule locale, aussi décorative que savoureuse. C'est chic (le pied de poule, les contrastes architecturaux) et choc (les crêtes de punk, les fumigènes de supporters, le graffiti). En cuisine, on imagine de la street food colorée et relevée : des crêtes de coq frites (pourquoi pas !), des scotch eggs ou œufs Mimosa colorés à la betterave, des chicken wings revisités, des oignons rouges frites, grillés, des sauces pimentées pour relever le tout. Les œufs racontent une histoire, ils plaisent aux petits et aux grands, et sont un peu rock and roll quand ils le veulent !

1. Ailes de poulet grillées aux épices (Karigosse et charbon végétal, curry aux algues) et ketchup de betterave ou de courge pimentée ©Virginie Brégeon

2. Boîte à œufs comme une box à emporter : onigiri (riz et algues), œuf mollet mariné, nugget maison, gâteau breton ©Virginie Brégeon

3 et 6. Scotch egg coulant, œufs durs marbrés, fumée rappelant les fumigènes du stade - Collage personnel ©Virginie Brégeon

4. Imaginons, pain pita au charbon végétal, effiloché de poulet rôti, chips de betterave et jeunes pousses ©Pille Riin Priske - Unsplash

5. Cuisine Punk ©Jon Tyson - Unsplash

7. Tomates séchées comme une crête de coq ©John Cameron - Unsplash

8. Chicken wings, gwell et sauce barbecue artisanale ©IsraelAbornoz - Unsplash

9. ©Amanda Lim - Unsplash

10. Aux couleurs de la Coucou de Rennes ©Jed-owen - Unsplash

11 et 12. Tours des horizons et rues de Rennes ©Sébastien Chiron ©Jose Vasquez - Unsplash

13. Pied de poule, imprimé textile très chic

14. Plume comestible à dipper ? ©Virginie Brégeon



PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST



Les traditionnelles glaces des événements festifs, aux saveurs pimentées (framboise et harissa comme chez Vent de Vanille, Roellinger ; ou sésame noir ou fumée) ©Toa Heftiba - Unsplash ©Aron Visuals - Unsplash / Les fumigènes des supporters au stade - espuma, mousse, fumaison... ©Matthieu Joannon - Unsplash



Avant-garde
Chic mosaïque

La mosaïque Odorico est un marqueur de l'architecture rennaise depuis 1882. Cette famille d'Italiens a décoré avec brillo les façades des plus beaux édifices pendant deux générations. Compositions de tesselles de couleurs douces, vives et parfois dorées, ces créations traversent les âges.

En gelée, en chocolat, dorées à la feuille d'or, imprimées en 3 dimensions, les couleurs et textures sont un terrain de jeu. C'est aussi dans l'art de la table, les contenants et le mobilier que l'on peut retrouver la mosaïque, ou dans l'art de disposer les produits sur la table (rosace de sushis, pyramide de cubes apéro, mezzé breton bigarré...).

1. Gâteaux de riz japonais moulés, comme une impression 3D ©Alexa Soh - Unsplash

2. Cubes de gelée à la fois futuristes et rappelant les aspres du début XX^e ©Not pot - Unsplash

3. Glaçons colorés pour mosaïque glacée ©Sheri Silver - Unsplash

4. Rosace inspirée ©Isabelle Fischer et ©Virginie Brégeon

5. Comme un tesselle ©Mockup graphics - Unsplash
6. Mosaïque Odorico chez Bretonne à Rennes ©Virginie Brégeon

7. Sushis comme un plateau de mosaïque ©Daniel Aksenov - Unsplash

8. Chocolats comme une œuvre d'art contemporain ou de street art ©Massimo Adami - Unsplash

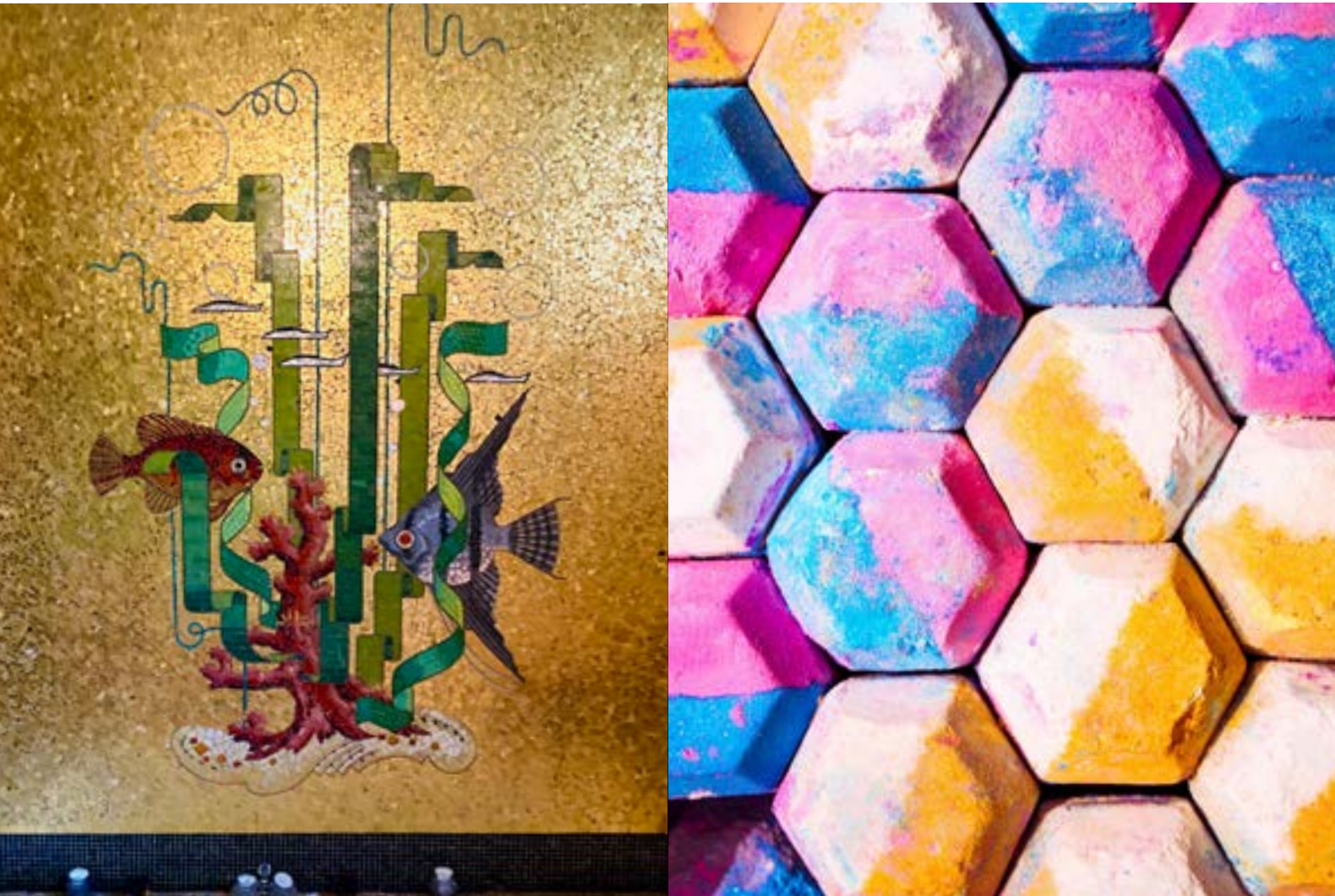
9. Macarons et fleurs comme une fresque murale ©Diana Light - Pexels
10. Mosaïque de saveurs, mezzé de céramiques artisanales ©Flipp Romanovsky - Unsplash

11. Assiette en mosaïque qui se dévoile à la dégustation ©Virginie Brégeon

12. Bocal de pickles colorés taillés en dés, pour composer soi-même sa mosaïque sur une tartine ©Virginie Brégeon

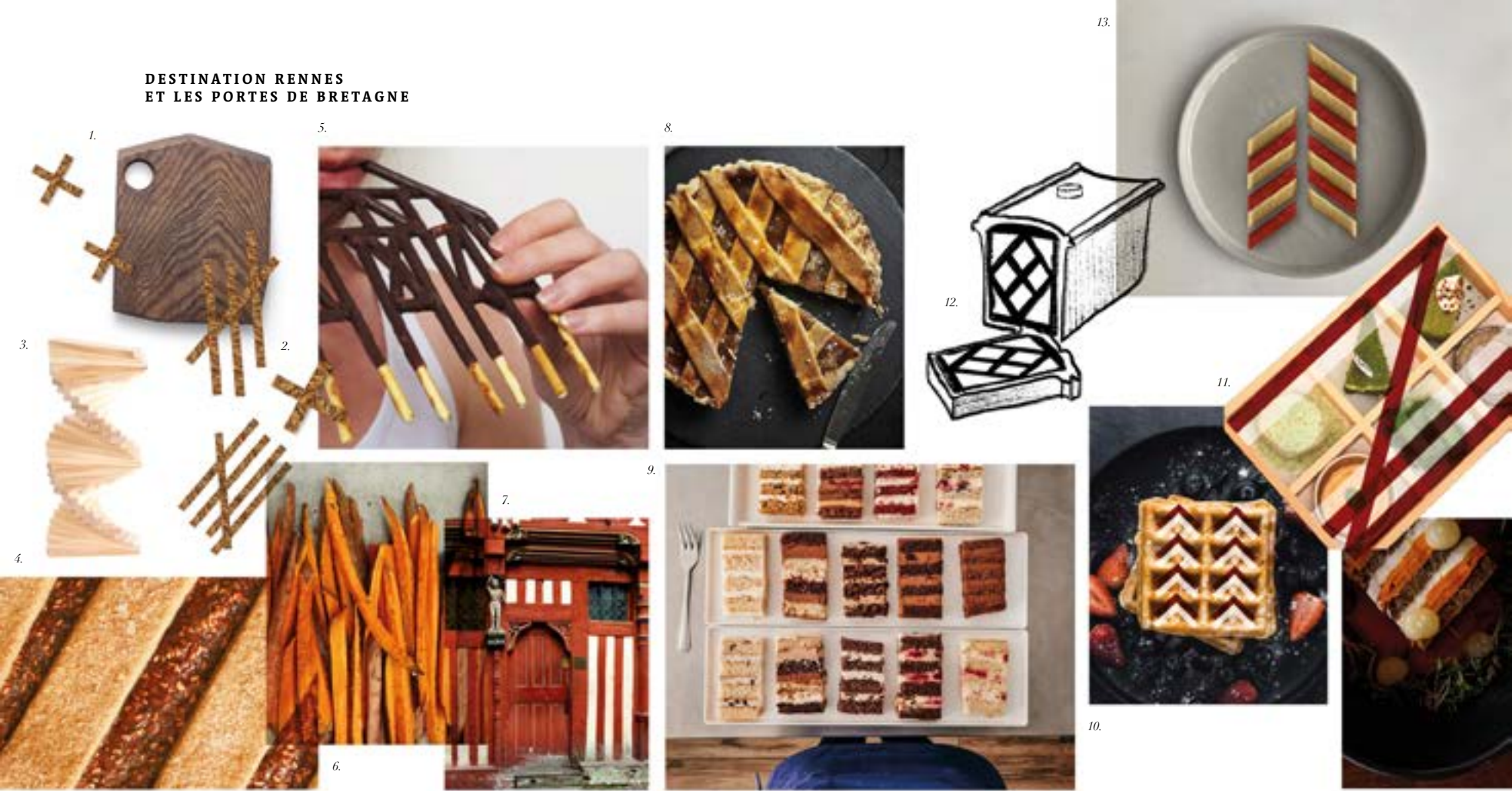


PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST



Mosaïque dans la salle de bain de l'ancienne Villa Odorico, crêperie Bretonne ©Virginie Brégeon / ©Steve Huntington - Unsplash

DESTINATION RENNES
ET LES PORTES DE BRETAGNE



Villes campagne

Graphiques pans de bois

Les pans de bois rythment les rues du vieux Rennes. Leurs grandes lignes verticales et obliques sont la marque d'un héritage médiéval flamboyant.

En cuisine, les formes en bâtonnets, superposées, croisées, découpées au couteau (dans des galettes ?) ou dessinées d'un trait de sauce rappellent cette esthétique historique. Le bois brut, vieilli, est aussi à rappeler, sur des planches à découper, des boîtes de présentation...

1. Planche apéritif - récupérer les chutes de constructions médiévales pour en faire des objets porteurs d'histoire ©Mockup graphics

2. Chips de sarrasin croquantes, comme des pans de bois à assembler, à reconstruire ©Virginie Brégeon

3. Tour spirale en ©Kapla

4. ©Taylor Heery - Unsplash

5. Pans de bois en mikado ©Sonia Verguet

6. Frites de patates douces et autres légumes ©Louis Hansel - Unsplash

7. Maison à pans de bois à Rennes ©Ian Kirkland - Unsplash

8. Tarte aux prunes comme une «pie», à décliner à l'infini ©Hugo Aitken - Unsplash

9. Forêt noire, fraiser, gâteau montés de génoise et de crème fouettée aux couleurs évocatrices ©Cristina Tiris - Pexels

10. Gaufre et cuir de fruit ©Mae

Mu - Unsplash ©Virginie Brégeon

11. Bento en bois qui rappelle le cloisonnement des pans de bois, de quoi jouer avec les formes géométriques ! ©Xiyuan Du - Unsplash ©Virginie Brégeon

12. Pâté en croûte médiéval reprenant les motifs des pans de bois ©Virginie Brégeon

13. Biscuits graphiques ©Virginie Brégeon

PLUS D'IMAGES SUR PINTEREST
- CARNET D'INSPIRATIONS CULINAIRES BRETAGNE



Pans de bois couleur sang de bœuf au détour des rues de Rennes ©Ian Kirkland / terrine comme un millefeuille de carottes, joues de bœuf, crème montée ©Louis Hansel

DESTINATION RENNES ET LES PORTES DE BRETAGNE



Villes campagne Jardins des villes et des champs

Au cœur des villes, on admire les jardins cachés derrière les grandes villas parées de briques, les herbes poussant dans l'interstice des pavés, les jardins ouvriers apportant une respiration... Dans les campagnes se développe une agriculture vivrière et nourricière... En cuisine, on joue sur la couleur (marron/beige/noir et vert avec des touches de couleurs) et sur les formes (des blocs rappelant les pavés associés à de jeunes pousses et fines couches de verdure ; ou le foisonnement d'une prairie fleurie comme d'un jardin en permaculture).

1. Végétaux à déguster (?) comme un terrarium, une bulle de nature en ville ©Connor Betts - Unsplash

2. ©John Son - Unsplash

3. Pavés à dipper ©Virginie Brégeon

4. Prairie fleurie, semée en ville pour attirer les plantes mellifères ; serre fleurie pour dîners champêtres ? ©Elodie Villalon

5. David Ballew - Unsplash
6. Légumes arrosés de bouillon, assiette en forme de feuille de chou en barbotine ©Agence Papillote

7. Sous les pavés... l'herbe verte ©Manas Nandurka - Unsplash

8. Aubergines rôties comme des ribs de porc, parsemées d'herbes fraîches ©Sean Stone - Unsplash
9. Croûte à thé, un biscuit longue conservation qui se révèle au contact

de l'eau chaude
©Toa Heftiba - Unsplash

10. Cagoot de légumes cultivés dans un crumble de terre, outils de jardin comme des couverts ©Agence Papillote

12. Prechi Palve - Unsplash

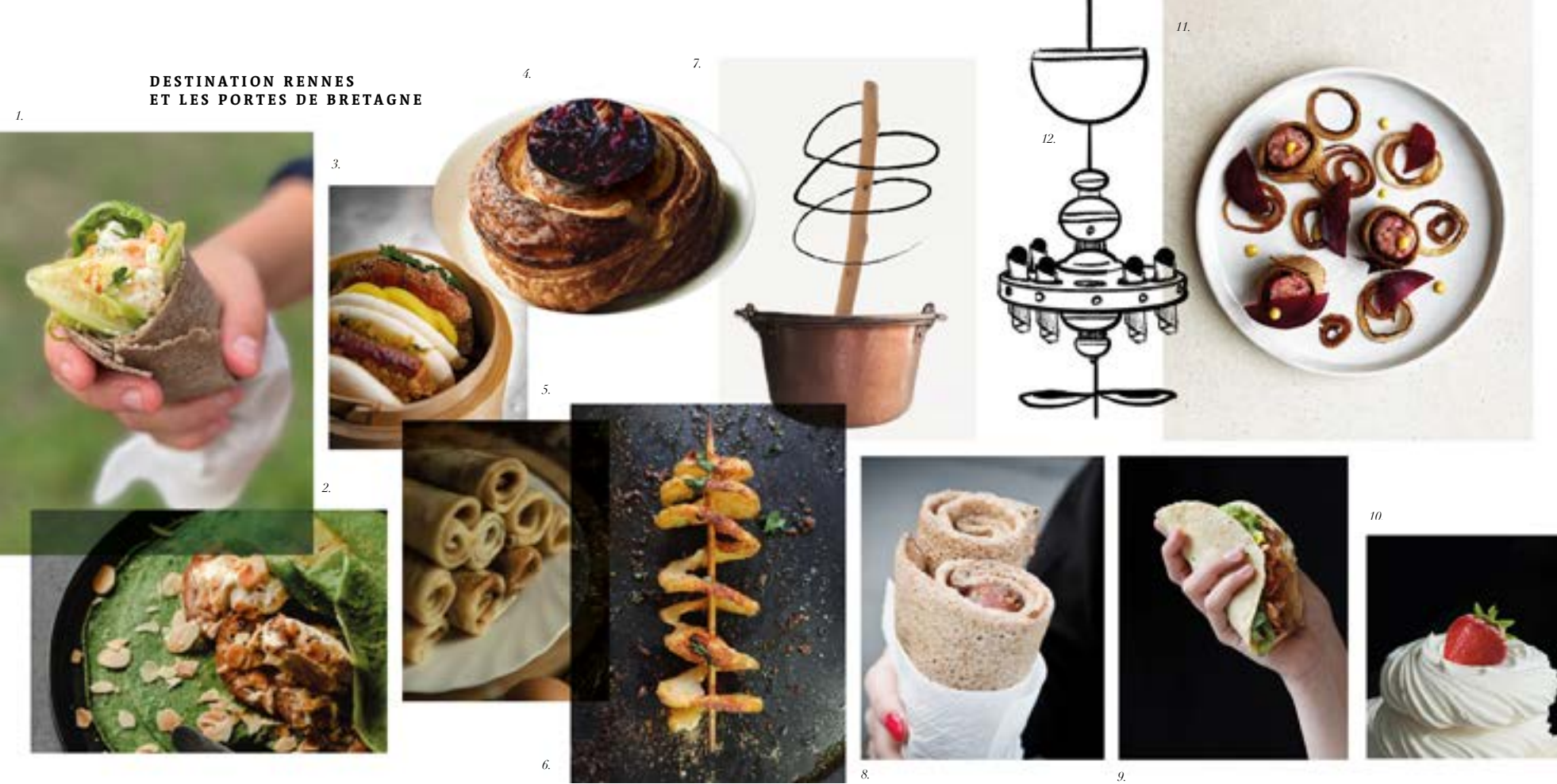
13. Galets de pain
©Yuan Yuan Design Studio



PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST



Au détour des rues de Rennes, des briques sombres qui rappellent le schiste rouge, à travers les barreaux, du feuillage ©Big Dodzy / Caramel et fudge au chocolat ou thé vert matcha, comme des briques assemblées, des couches de verdure ©Massimo Adami



Accessibilité Tourné, roulé, prêt à manger

La galette-saucisse est un passage obligé pour les gourmands de tous âges. Elle marque les événements festifs et se retrouve sur tous les marchés. Ce grand succès populaire vient de son accessibilité, de sa facilité de préparation et de consommation : grillée, roulée, dégustée ! «Galette-saucisse, je t'aime», l'hymne du stade rennais, et des soirées étudiantes. Un amour inconditionnel, auquel nous proposons d'ajouter un peu de piment. On s'inspire du geste pour d'autres recettes roulées (en makis, en kouign amann salé, des crêpes roulées, une pomme de terre frite en tortillon, etc.). On la déguste assaisonnée de produits locaux rappelant la circularité : oignons frits, en pickles ou en confit, pommé rennais compoté, etc.

1. Galette végétarienne, feuilles de chou-fleur rôties, carotte, chèvre frais, herbes de saison ©Virginie Brégeon
2. Galette anti-gaspi aux fanes de radis ou de carottes ? ©Eva Bronzoni - Perels
3. Pancakes sucrés et salés emballés dans une boîte circulaire ©Ryan Kwok - Unsplash
4. Kouign Amann salé à la saucisse grillée, collage ©Virginie Brégeon

5. Convivialité des crêpes roulées, comme une serviette d'invité ©Fiona art - Perels
6. Pomme de terre tourbillon, pour accompagner la cuisine de rue ©Suman Shrestha - Unsplash
7. Pommé en cours de préparation, pèle et chaudron, 20h de «ramaougerie»
8. Classique galette-saucisse du marché ©Destination Rennes
9. Galette pliée comme un tacos ©Fernando Andrade - Unsplash

10. Meringue enroulée autour de fraises de Plougastel ©Michele dot com - Unsplash
11. Makis de galette-saucisse, betterave, moutarde au miel ©Virginie Brégeon
12. Parailher, chandelier à cuillères traditionnel breton, détourné pour y présenter des galettes-saucisses ou autres bouchées, accompagnées de pommé ©Virginie Brégeon



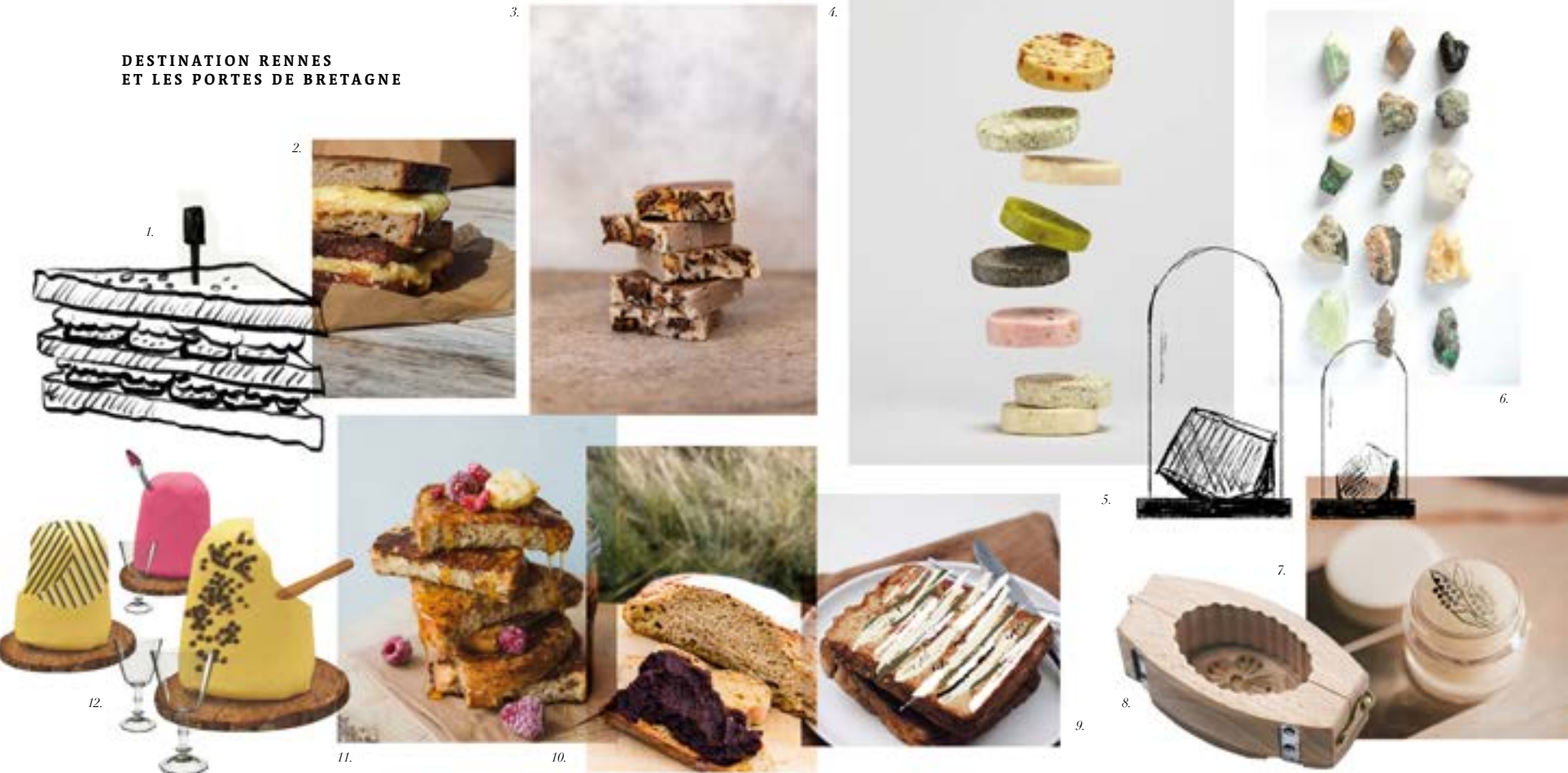
PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST



Tourbillon de couleurs, rappelant la marmite en cuivre accueillant jus et morceaux de pommes lors de la fabrication du pommé ©Fiona art - Perels / Galette saucisse roulée, coupées et servies en rouleaux comme des makis inspirées de Breizh Café ©Virginie Brégeon



Galette-saucisse
je t'aime
J'en mangerais
à toutes les sauces...



Accessibilité
(Ne pas) en faire des tartines

Pain-beurre, un geste quotidien, un traceur de la cuisine bretonne. Le début d'un sandwich que l'on embarque avec soi dans le TGV ou en balade à vélo sur les bords du canal. Le beurre est magnifié, sculptural, parfumé, coloré, moulé (avec une marque à beurre traditionnelle ou imprimée en 3D), transformé à l'infini pour continuer d'en faire un produit à la fois simple, noble, qui à lui-seul donne le ton d'un repas. Fromages et pâtes de campagne sont traités de la même manière, marqués avant d'être tartinés. Et si l'on osait en faire tout un plat, tout un repas, sans en faire des tartines ?

- 1. Club sandwich aux fraises, crème montée, praliné de crêpe dentelle ©Virginie Brégeon
- 2. Grilled cheese ou croque beurre fromage rustique ©Ilio Angharad -Unsplash
- 3. Beurres maniés ©Sincerely média -Unsplash
- 4. Beurres maniés et aromatisés, sucrés, salés ©Mathieu Levesque et Noah Witenoff
- 5. Comme un cabinet de curiosité ©Virginie Brégeon
- 6. Comme des pierres précieuses, Franco Antonio Giovannella @Unsplash
- 7. Marquage du beurre, comme des cosmétiques, pour le corps et l'esprit ©Brittney Weng -Unsplash
- 8. Marque à beurre en bois de buis ©Virginie Brégeon
- 9. Marbrures sur tartines de beurres

- parfumés ©Montatip Lilitsanong
- 10. Le beurre des «pauvres», pommé traditionnel du pays gallo, aujourd'hui un met délicat ©Cécile Bracq Bothorel, Institut D., Territoires Comestibles
- 11. Pain perdu en sucré/salé ©Klara Avesik -Unsplash
- 12. Cérémonie de mottes de beurres habillées, comme un grand banquet ©Virginie Brégeon



PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST



Ignacio Fernandez Alvarez -Unsplash / Beurres maniés et aromatisés, sucrés, salés ©Mathieu Levesque et Noah Witenoff

Exercice de créativité !

Une méthode de créativité, testée et approuvée en ateliers

Lors des 9 ateliers sur les territoires des destinations touristiques de Bretagne, nous avons mis en pratique la méthode de créativité en design avec plus de 350 participants. Et le résultat est riche ! Des idées qui font rêver comme des idées d’une inspirante évidence ont germé.

À nous, à vous d’associer les bons ingrédients en croisant «produits locaux», «usages culinaires» et «inspirations du territoire» pour faire émerger de nouveaux projets. Ainsi, ils seront naturellement inspirés de nos spécialités locales et variétés endémiques, de nos traditions culinaires et de nos paysages et patrimoines bâtis.

Produits locaux

VÉGÉTAL

- Chou-fleur
- Patate
- Chou
- Marrons
- Sarrasin
- Melon petit-gris
- Pomme
- Radis

ANIMAL

- Coucou de Rennes
- Saucisse
- Vache Bretonne pie noir
- Cochon
- Poulet (de Janzé)
- Sardine
- Beurre
- Lait ribot

BOISSONS & CONDIMENTS

- Cidre
- Poiré
- Bière artisanale

Usages culinaires

- Galette-saucisse «robiquette»
- Sauce Béchamel
- Mayonnaise bretonne
- Casse rennaise
- Frigousse
- Potée
- Poulet Paul Féval
- Soupe
- Pommé et ramaougeries
- Poulet rôti
- Street Food
- Apéro marché
- Cuisine du monde
- Marmite
- Parlementin
- Maingot rennais

Inspirations du territoire

- Marchés
- Graffiti
- Pavés
- Néon
- Canaux
- Granit
- Pans de bois
- Ligne TGV
- Cités ouvrières
- Donjon
- Tour signal
- Parlement
- Mabilay
- Gothique

Fiche idée culinaire

Nom du concept :

Inspirations sélectionnées

1. Produits locaux	2. Usages culinaires	3. Territoire

Concept

Décrivez votre idée en quelques mots : est-ce une recette, un produit, un contenant, un service, une expérience ? Qu'est-ce qui fait que ce produit ou service est unique, singulier, différent de ce qui existe déjà ?

Cible et usage

Décrivez les clients ou usagers potentiels de votre idée : qui, comment, à quelle(s) occasion(s) ? Quels sont leurs attentes, leurs besoins et leurs envies ?

Quelle dimension sociale et responsable ?

Ancrage territorial

En quoi cette idée serait-elle singulière au territoire ? Quels éléments identitaires sont mobilisés, quels produits locaux cuisinés, quelles coutumes locales revisitées, quels lieux emblématiques identifiés ?

Quel impact écologique, quelle circularité ?

Croquis de l'idée

Alors que certains s'expriment mieux avec des mots, d'autres préfèrent les images. Et quelle que soit la qualité du dessin, celui-ci permet de mettre en perspective les premières projections. À vos crayons !

Notes et croquis

Explorer les
territoires comestibles
de Bretagne

≡ Design d'expériences culinaires

Pour une expérience touristique gourmande

Ce carnet d'inspirations culinaires est un projet innovant porté par le service tourisme de la Région Bretagne¹. Cette contextualisation rappelle que la créativité culinaire est partie prenante d'une offre touristique. De la matière première alimentaire, en passant par la forme et les usages, on peut concevoir des expériences qui marqueront un séjour. Ces expériences culinaires elles-mêmes sont une partie centrale de l'expérience touristique globale.

Ainsi, naturellement, nous vous invitons à vous inspirer de la matière, pour imaginer des expériences congruentes, qui poussent l'harmonie des sens et du sens à son paroxysme. Voici quelques pistes...

Bien-être et transition alimentaire, cuisine sauvage en immersion dans le paysage, ateliers et savoir-faire, traditions paysannes, activités culturelles et artistiques, voici 5 pistes créatives pour non seulement goûter et incorporer le territoire, mais aussi le vivre et l'expérimenter.

5 pistes créatives pour goûter et expérimenter le territoire

1. Bien-être et transition alimentaire : cueillir des tomates dans un potager en permaculture, agrémenter son plat de plantes aromatiques poussant devant un salon de thé, participer à une retraite de yoga et cuisine végétarienne, composer sa recette d'infusion de plantes et fleurs séchées, découvrir les secrets d'une tradition druidique millénaire. Ici, il faudra imaginer des lieux de vie baignés de lumière, ou au contraire reposants comme un cocon, des objets élégants, des parcours pédagogiques à la ferme, des grandes tablées dans une maison d'hôtes ou des tasses fines et transparentes réalisées par un artisan d'art.

2. Cuisine sauvage en immersion dans le paysage : cueillir des baies et de l'ali des ours en forêt, pêcher des coquillages à marée basse, admirer le brame du cerf, cuisiner sur un réchaud en pleine nature, déguster des huîtres sauvages après une sortie en longe-côte, cuire des homards sur un brasero géant au pied d'un phare... Une cuisine sauvage, directement extraite de son milieu naturel, préparée et dégustée sur place, qui invite à se reconnecter au vivant. Ce sont des cartes géographiques thématiques, des mobilités douces, des kits de cuisine sauvage,

des cahutes en bois, des abris de fortune et bivouacs, des tables de cuisson en pleine nature, des événements culinaires à imaginer.

3. Ateliers participatifs et savoir-faire d'exception : apprendre à tourner une galette de sarrasin sur un bilig, à faire un caramel au beurre salé, à tourner un pâton de céramique, à décorer un bol breton, à tisser ou à broder le lin pour les arts de la table, à réaliser des confitures et autres pickles pour repartir avec un peu de la Bretagne en bocal... Des expériences apprenantes qui créent du lien entre les habitants, les visiteurs et les acteurs du territoire. Ces sont des programmes d'apprentissage, des lieux hybrides de transformation culinaire et de formation, des éditions didactiques, des clips vidéo, des scénographies du geste et du savoir-faire à dessiner.

4. Traditions populaires et paysannes au goût du jour : participer à la fête du pommé en veillant en chantant toute la nuit, partager un banquet dans les champs pour la Saint-Jean, aller à la fête de l'huître ou à celle des marrons, découvrir une version rock and roll de la galette-saucisse au détour d'un marché... Des traditions préservées, parfois modernisées ou valorisées sous un autre jour, pour s'ouvrir à de nouveaux publics. Ce sont des événements grand format, des packagings de produits alimentaires traditionnels, des objets culinaires à rééditer et de la communication graphique qui pourront accompagner ces projets.

5. Activités culturelles et artistiques : visiter une exposition de photographies culinaires, répondre à un quiz sur les spécialités locales et l'histoire du patrimoine culinaire breton, participer à un dîner dans une friche industrielle habillée de street art, manger dans une assiette en vidéoprojection, déguster du pop-corn de sarrasin au cinéma, boire une bière artisanale à la pomme dans un concert de rock, passer une soirée à la table des grands auteurs et artistes bretons, partager un repas d'équinoxe au rythme de la Symphonie d'Iroise de Didier Squiban... une approche résolument culturelle et festive de la cuisine bretonne. Il faudra ici imaginer des identités visuelles percutantes, collaborer avec des artistes, investir les hauts lieux de la culture bretonne comme les tiers-lieux et autres espaces urbains disruptifs, développer de nouveaux récits culinaires, trouver des solutions astucieuses en termes de packaging pour finger food, imaginer des solutions éco-conçues en matériaux biosourcés, biodégradables, zéro déchet pour les grands événements, faire des ponts entre le monde réel et le numérique, en toute sobriété.

Dessiner un écosystème créatif

Cette liste d'idées à la volée et de recommandations à peine formulées enthousiasme autant qu'elle donne le vertige. Les contraintes sont grandes, les possibilités infinies, et les envies multiples. La clé du succès réside aussi dans la capacité à mettre les acteurs du système alimentaire en réseau, et à agir à plusieurs, co-créer, coopérer en écosystème. À vous de reprendre ce carnet d'inspirations avec ces nouvelles perspectives en tête, de regarder votre territoire et patrimoine alimentaire d'un autre œil, et d'oser développer des expériences culinaires inédites !



Un banquet sur la plage, composé de produits locaux ? ©Seaglass wine - Unsplash - Un café culturel, proposant des événements culinaires ? ©Jason Briscoe - Unsplash



PLUS D'IMAGES
SUR PINTEREST

¹. Suite à un travail de consultation (qui a mené à la publication du carnet de 74 opportunités de projets) puis de co-création avec les acteurs du territoire, porté par le Ti-Hub (cellule d'innovation, d'incubation et d'accélération de projets touristiques) dans le cadre de la stratégie touristique et patrimoniale de la Région et du Schéma Régional de Développement du Tourisme et des Loisirs (S.R.D.T.L.) 2020-2025.



La transition alimentaire, source d'inspiration

Une cuisine bio-inspirée

Pour limiter les émissions des gaz à effet de serre liées au transport ou à l'usage de serres chauffées (justement) utilisées pour une production hors saison, pour reconnecter les mondes agricoles et urbains, pour renforcer la sécurité alimentaire de nos territoires et leur résilience, pour préserver la biodiversité de la faune et de la flore, il est urgent d'agir vite et intensément pour la transition alimentaire.

Deux objections peuvent émerger après avoir parcouru cet ouvrage (nous les avons déjà entendues, nous en avons discuté) :
«C'est bien beau tout ça, mais ça invite à faire de belles images pour vendre plus, est-ce vraiment compatible avec une nécessaire sobriété ?».

Et, à l'inverse : «Si l'on prend en compte les contraintes liées à la transition alimentaire, est-ce que l'on peut encore créer ?»

«De la contrainte naît la créativité» (un adage bien connu des designers) ; et quelle merveilleuse contrainte que celle de la nature ! À ces deux questions nous répondons, dans une approche bio-inspirée, biomimétique, régénérative et consciente.

«La Nature
est notre source
d'inspiration
et sa préservation
notre cadre
de travail
- Sine qua non.»

4 pistes créatives pour une cuisine responsable

Voici quelques pistes pour faire d'un engagement écologique une inspiration créative au quotidien :

1. Une cuisine zéro déchet et anti-gaspi :

À l'heure où **30% de la production alimentaire mondiale est destinée à être gaspillée** (lorsque l'on cumule les rebuts à chaque étape de la chaîne alimentaire), cuisiner l'intégralité d'un légume, d'une viande ou d'un poisson pour optimiser cette matière première est nécessaire. Cela amène à la fois à **redécouvrir des recettes traditionnelles oubliées** (terrines, consommés, abats) et à en **penser de nouvelles** : bouillon de poule aux épices, œufs de poisson fermentés (*haviorig*), huile de homard, soupe d'étrilles, pesto de fanes de radis, feuilles de chou-fleur rôties au beurre, tempura de fanes de carottes, chips de peau de poulet, terrine de pied de cochon... Une approche zéro déchet, elle, propose une **esthétique du repas et du restaurant plus harmonieuse : concevoir la matière naturelle comme emballage potentiel** (madeleines cuites dans des coquilles Saint-Jacques, gâteau de riz cuit dans une feuille de figuier, salade de fruits dressée dans la coque d'un melon ou d'une pomme, canapés et mises en bouche présentés dans des coquillages, etc.).

Mettre en bocal ses préparations, et faire de ces **nouvelles arrière-cuisines** une mise en scène au restaurant ou en boutique.

2. Une cuisine des produits de saison et des circuits courts :

C'est accepter que les tomates soient plus abondantes en octobre qu'au mois de mai, et **adapter les recettes en conséquence** (la salade de tomates mozza, c'est super, mais un ragoût de porc à la tomate ou un chili con carne aux cocos de Paimpol c'est pas mal aussi). C'est aussi **préserver le meilleur de la saison** de diverses manières pour profiter toute l'année de la **quintessence du goût de la terre** : cuirs de fruits, lacto-fermentation, confits, pickles, coulis, liqueurs, etc. Tous les coups sont permis, et les associations aussi esthétiques que savoureuses sont encouragées !

3. Une cuisine végétalisée et gourmande :

Limiter l'impact carbone de nos assiettes passe évidemment par une réduction de la consommation de viande, notamment bovine. Cela ouvre un champ des possibles phénoménal en termes de **«revisite» des recettes traditionnelles**. Un *pesked ha farz*, ou *kig ha farz* végétal ; un far breton au lait de chanvre ; une galette saucisse végétale...

Ce qui importe ici est de conserver les deux éléments qui font le succès de la viande dans notre société :

- **Le fameux goût «umami» issu de la réaction de Maillard**, que l'on retrouve dans certaines espèces végétales et que l'on peut provoquer par le feu (rôti, griller au barbecue, frire, etc.)
- **Le plaisir de découper et de partager une préparation culinaire autour de la table** (d'où le succès du chou-fleur rôti, des méga-patates douces au barbecue, le renouveau des tartes paysannes et autres tourtes, etc.)

4. Une cuisine de la pêche durable :

Les ressources halieutiques (maritimes) sont menacées¹. Certaines espèces sont en voie de disparition car pêchées de manière trop intensive (bar, maquereau, sardine) ou subissant les effets néfastes du réchauffement des océans ; d'autres colonisent nos côtes (le poulpe). Faute d'acheteurs, les pêcheurs rejettent à la mer des poissons tout à fait comestibles.

Ces espèces inattendues invitent à **repenser les soupes de poissons, ou de «godaille»** comme disaient les anciens, à imaginer de nouvelles recettes épicées, à installer des **fumoirs sur les ports ou à la maison**... Et les **belles pièces d'espèces dites «nobles», elles, sont cuisinées en intégralité** par respect : rillettes, bouillon, beurre de foie, arêtes frites, chips de peaux grillées... Les possibilités sont infinies !



1. En 2020, 28% des 75 stocks évalués dans l'Atlantique Nord-Est sont encore surexploités, et 85% en Méditerranée - rapport CSTEP, avril 2022

©Brooke Lark -Unsplash ©Kajonkiet Noobut -Unsplash



Contributeurs

Ce carnet regorge d'inspirations, issues du superbe travail de créatifs culinaires, d'amoureux du patrimoine breton. Nous souhaitons à nouveau les remercier de nous avoir autorisés à partager leur vision. Vous trouverez leurs coordonnées ci-après.

Ce carnet est le fruit d'un travail collaboratif, issu des ateliers menés avec les acteurs du territoire et les collaborateurs de la Région Bretagne et du tourisme de chaque destination.

Designers
Auteurs

Lucie Bolzec

Designer globale passionnée de *food*, Lucie a fondé l'agence Papillote pour accompagner les beaux projets liés à l'alimentation. Diplômée en design produit et culinaire, elle conseille depuis plus de dix ans les acteurs de l'agro-industrie, de l'artisanat ou de la restauration pour concevoir un produit, raconter une histoire, ou faire vivre une expérience. Elle intervient au Food Design Lab de l'École de Design Nantes Atlantique sur la méthodologie et l'encadrement des projets.

En savoir plus :
www.agence-papillote.com

Élise Huneau

Diplômée d'un CAP pâtisserie puis d'un master en Food Design, Elise se nourrit d'expériences avant de rejoindre l'aventure Papillote en 2018. Devenue associée, elle pilote l'aspect opérationnel des projets de l'agence. En parallèle intervenante à l'École de Design Nantes Atlantique, elle enseigne le prototypage alimentaire et encadre les étudiants sur les concours et workshops.

En savoir plus :
www.agence-papillote.com

Virginie Brégeon

Designer culinaire, designer d'expériences et design de territoire durable, Virginie conseille les artisans et acteurs du tourisme engagés et consacre son temps à la valorisation du patrimoine culinaire breton. Après sa thèse de doctorat en marketing portant sur le design d'expériences culinaires, Virginie devient enseignant-chercheur à Ferrandi et Sciences Po Rennes. Elle publie le *Grand Livre du Marketing*

Culinaire aux éditions Dunod (2019). Créatrice de la formation Territoires Comestibles (Institut Supérieur de Design de Saint-Malo), elle crée un *food truck* locavore avec son mari en 2020 (la Cabane à Manger).

En savoir plus :
www.virginiebregeon.com
institut.design

Designers
Invités

Design culinaire

Alice Licata
alicelicata.com

Camille Orlandini
camilleorlandini.com

Carole Guillemain
[instagram.com/carole.focus.on.food/](https://www.instagram.com/carole.focus.on.food/)



Contributeurs

Ce carnet regorge d'inspirations, issues du superbe travail de créatifs culinaires, d'amoureux du patrimoine breton. Nous souhaitons à nouveau les remercier de nous avoir autorisés à partager leur vision. Vous trouverez leurs coordonnées ci-après.

Céline Marder
creaculinaire.com

Héloïse Benoit
heloisebenoit.com

Hopla Studio, Magali Wehrung et Agathe Bouvachon
hoplastudio.com

Laure Anne Caillaud
laureannecaillaud.com

Marie Guille
Marie-Reine Le Grand
www.mreine-creations.fr

Mélanie Boissié
melanieboissie.com

Miit Studio
miit-studio.com

Noah Witenoff
nustyling.com

Sonia Verguet
soniaverguet.com

Studio Exquiste,
Marion Chatel-Chaix
studio-exquisite.com

Toolsoffood, Anaïs Silvestro et Luz Moreno
toolsoffood.com

Yuan Yuan
yuan-yuan.fr

Zoé Warin
zoewarin.com

École de Design Nantes Atlantique
Inass Aloumami, Ramy Baaklini, Enzo Mastroianni, Octavio Castillo, Regina Aban, Yuling Qiao, Chloé Chotard-Olivry, Phuong Trinh Nguyen, Mélanie Porcher, Sullyse Aguilhon, Myriam Girard, Victor Monroger, Chloé Patrigeon, Wen Yue Xue, Florentine Charles, Marie Ambroise

Institut Supérieur de Design de Saint-Malo
Territoires Comestibles
Accompagnés par Franck Hamel et Carole Guillemain : Odile Méar, Clotilde Martin, Cécile Bracq Bothorel

Design global

Isabelle Majou
Laure Choquet

Artisans
Invités

Anne Huet Rapeaud, céramiste
anne-huet-rapeaud.com

Caroline Chomy
carolinechomy-vannerie.fr

Clara Holt ceramics
claraholt.com

Cléa Malbezin, Demoiselles d'Anjou
demoisellesdanjou.com

Emmanuelle Musset, By Manet
bymanet.com

Lucile Viaud, Ostraco
atelierlucileviaud.com

Malakio
malakio.com

Maud Lelièvre
maudlelievre.com

Moana Céramiques
moana-ceramiques.com

Pascal Jaouen
www.pascaljaouen.com

Pauline Calippe
www.instagram.com/paulinecalippe

Trigoriou, Pierre-Yves Carlot
www.trigoriou.bzh

Chefs
Invités

Adrien Cachot
[instagram.com/adriencachot](https://www.instagram.com/adriencachot)

Jean-Rémi Joly, Maison Joly
maison-joly.com

Dominic Quirke, Pickles
pickles-restaurant.com

Éric Guérin, la Mare aux oiseaux
mareauxoiseaux.fr

Fabrice Le Bret,
lycée hôtelier de Dinard
lyceehotelierdinard.fr



Contributeurs

Ce carnet regorge d'inspirations, issues du superbe travail de créatifs culinaires, d'amoureux du patrimoine breton. Nous souhaitons à nouveau les remercier de nous avoir autorisés à partager leur vision. Vous trouverez leurs coordonnées ci-après.

Frédérique et Lionel Henaff, Allium
restaurant-allium.fr

Hervé Bourdon,
Le Petit Hôtel du Grand Large
lepetithoteldugrandlarge.fr

Hugo et Olivier Røellinger,
le Coquillage
maisons-de-bricourt.com/fr

Jean-Alexandre Ouaratta,
le Beluga, l'Agapa
lagapa.com

Julien Hennote, le Pourquoi Pas
castelbrac.com

La Cabane à Manger
lacabaneamanger.com

Les Sardines à la Plage
instagram.com/lessardinesalaplage

Loic Le Bail, Brittany & Spa
hotel-brittany.com

Lucie Berthier Gembara, Sépia
sepia-restaurant.fr

Ludivine et Raphaëlle, Louzou
louzou.fr

Meraki
meraki-nantes.com

Mathieu Pérou, Manoir de la Régate
manoirdelaregate.com

Matthieu Pasgrimaud, Le 1825
domainedelabrulaire.fr

Nicolas Conraux, la Butte
labutte.fr

Nicolas et Mathieu le Tirand, Sources
restaurant-sources.com

Olivier Beurné, l'Amphitryon
amphitryon-lorient.com

Origines bistro-microbrasserie
origines-rennes.fr

Otonali, Breizh Café
breizhcafe.com/otonali

Patrick Saigot, Bistrot Bao
instagram.com/bao_groix

Régis Ferey, Ferrandi Rennes
instagram.com/fereyregis

Sébastien Martinez,
Le Moulin de Rosmadec

rosmadec.com

Virginie Giboire, Racines
racines-restaurant.fr

Ferrandi Paris
& Campus de Rennes

Institut Paul Bocuse
Lycée hôtelier de Dinard
Yvon Bourges

Nicolas Lagrange, Youn Brigaudeau,
Eva Esteurs, Natacha Morin,
Corentin Pinaud

Photographies

Elsa Roussillat
elsaroussillat.fr

Franck Hamel

Photographe auteur à Rennes,
formateur Territoires Comestibles
photographe-culinaire.net

Hervé Thernissien
herveternisien.com/galleries.php

Mathieu Levesque
mathieulevesque.com/fr

Nolwenn Humeau
heolgwenn.com

Pauline Bernard
studiopoline.fr

Paul Stefanaggi
paul-stefanaggi.com

Studio Mixture
www.studio-mixture.fr

Elles.ils nous ont ouvert les
portes de leurs archives :

Oriane Badoual

Photographe et designer culinaire
engagée, côtes d'Armor
orianebadoual.fr

Elodie Villalon

Photographe spécialisée en savoir-faire,
artisanat et projets engagés.

Bretagne. France. Canada

elodievillalon.com

[@elovillalon](https://twitter.com/elovillalon)

Merci !



Ouvrages inspirants

Nous avons eu plaisir à nous plonger dans ces ouvrages pour partir à la découverte du patrimoine culinaire, des habitants et des territoires bretons. Nous vous invitons à faire de même pour continuer ce délicieux voyage...

Bretagne, des recettes et des
rencontres, Valérie Lhomme,
Berengère Abraham,
éditions Mango Art de vivre, 2020

Bretagne, Food trip iodé en 100
recettes, Catherine Roig, Emanuela
Cino, éditions Hachette, 2022

Étapes N° 217 Visual food,
janvier-février 2014

Étapes Hors-série, Food & Design,
octobre 2017

Gastronomie traditionnelle de
Bretagne, Simone Morand,
éditions Gisserot, 1989
*réédité en 2001.

Hors Série Tourisme Bretagne,
revue Espaces, 2022

La Bretagne à travers la carte postale
ancienne, Marie-Christine Biet,
éditions Hervé Chopin, 2017

La Bretagne pittoresque et
légendaire, Paul Sébillot,
éditions Daragon, Persee, 1911

Le Grand Livre du Marketing
Culinaire, Virginie Brégeon,
éditions Dunod, 2017

Ma cuisine bretonne Gourmande &
responsable, Pierre de Wailly, Nicolas
Conraux,
éditions du Val de Grâce, 2022
* Coop Breizh

Paysans designers, l'agriculture
en mouvement, Constance Rubini,
musée des Arts décoratifs et du
Design, Bordeaux, 2021
* Madd Bordeaux

Portrait identitaire de la Bretagne
> sur Calameo

Pour une Révolution Délicieuse,
Olivier Røellinger,
éditions Fayard, 2019

Sarrasin, Breizh Café,
éditions la Martinière, 2022

Notes
et croquis

Remerciements

Nous souhaitons remercier particulièrement tous les acteurs du territoire qui se sont déplacés pour participer aux ateliers à l'été 2022 et qui ont joué le jeu de la co-création ; aux coordinateurs de destinations ; aux équipes de la Région Bretagne qui ont contribué à la conception et à la finalisation de cet ouvrage, aux photographes et designers qui ont accepté que leurs créations figurent dans ce carnet collectif, aux superbes lieux inspirants et aux hôtes des ateliers.





Carnet d'inspiration *n.m.*

Petit registre de poche pour inspirations 100% bretonnes.
Assemblage d'idées et de références, numérique ou papier,
de Bretagne et parfois d'ailleurs.
À mettre entre toutes les mains pour stimuler la créativité.
Risque d'envie de changement après lecture.

Karned awen

Keginañ

al Lec'h touristel

Roazhon Doriou Breizh

Cadernet d'inspirézon

Qhézinaije

de l'Aboutée touristique

Rene e les Marches de Bertègn



En partenariat avec



Juin 2023

Conception du carnet : Elise Huneau, Lucie Bolzec, Virginie Brégeon

Rédaction : Design culinaire - Elise Huneau, Lucie Bolzec, Virginie Brégeon ; Introduction et ouverture/patrimoine culinaire - Virginie Brégeon

Relecture : Leslie Hébert

Iconographie : Les crédits sont mentionnés sur chaque planche d'inspiration, les contributeurs majeurs sont présentés en pages 262-265 de cet ouvrage. Certaines photographies sont réalisées par les auteures. Illustrations réalisées par les auteures.

Méthodologie des ateliers ADN : Ti HUB Région Bretagne, Lucie Bolzec et Elise Huneau (Agence Papillote), Virginie Brégeon (Histoire de Goûts/Territoires Comestibles), Anne Le Gars, Gaëlle Cornibert.