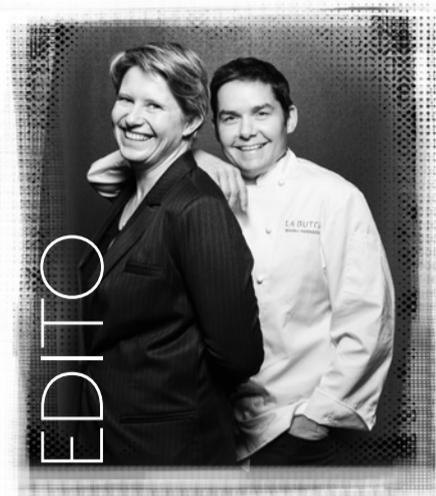


Le JOURNAL de LA BUTTE

N°1 • 1€ | Juillet | Août | Septembre 2017



EDITO

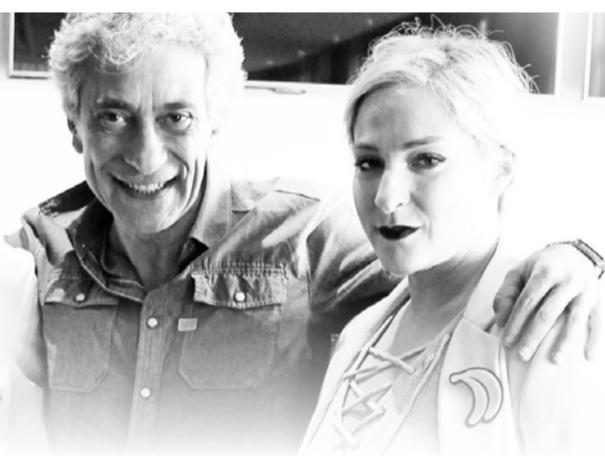
Bienvenue sur la Côte des Légendes !

L'été est pour beaucoup d'entre vous synonyme de grandes vacances, et puisque vous avez entre les mains ce premier numéro du Journal de La Butte, il y a fort à parier que vous avez choisi notre belle région pour vivre pleinement cette douce parenthèse. La Côte des Légendes vous mérite et nous sommes persuadés que vous y trouverez tous les ingrédients nécessaires à votre bonheur. Baignades ou sports nautiques, farniente sur la plage, promenades le long des dunes, découverte de nos villages, de nos musées, de nos artisans et de nos bonnes tables... Le programme qui vous attend sera placé sous le signe d'une nature vivifiante et d'un territoire généreux. Ce journal est là pour vous accompagner. Dans votre découverte de notre maison – La Butte – et de ses propositions multiples, mais également dans l'exploration d'un périmètre beaucoup plus vaste avec ses rendez-vous à ne pas manquer, ses artistes et artisans à rencontrer, ses paysages remarquables et une histoire. À La Butte et tout autour, la Côte des Légendes est donc à découvrir avec gourmandise, et croyez-nous, notre Finistère n'en n'est pas avare ! Produits de la mer ou de la terre, spécialités sucrées ou salées, les pages qui suivent – entre bonnes adresses et recettes – vous invitent à célébrer un terroir riche de saveurs authentiques et naturelles. Bienvenue sur la Côte des Légendes et bienvenue à La Butte.

Solène et Nicolas Conraux

À LA UNE

LE BESTIAIRE ENCHANTEUR de Philippe Berry



Présentées à La Butte jusqu'au 20 septembre, les œuvres de l'artiste Philippe Berry ne laissent jamais le visiteur indifférent. Évocateur du monde de l'enfance, ce bestiaire imaginaire peuplé d'éléphants, de dinosaures et de nounours aux postures inattendues, multiplie les clins d'œil avec la mémoire de chacun. Organisée avec le concours de la Fondation Dana, l'exposition **Jeux de ballons** est à découvrir sans hésiter.

Ce fut l'événement du mois de mai à La Butte. Accompagné de sa fille, la comédienne Marilou Berry, Philippe Berry a séduit les invités du vernissage qui levait le voile sur cette exposition réunissant quelques-unes de ses œuvres produites durant les vingt dernières années. Une vingtaine de sculptures dont



la plus grande – un arc-en-ciel – trône dans le jardin de l'hôtel, quelques aquarelles et quatre lithographies réalisées pour l'exposition, ont convaincu les visiteurs de la force d'une œuvre unique dans le monde de l'art contemporain actuel. Sculpteur d'histoires, Philippe Berry n'a pas son pareil pour réveiller en chacun d'entre nous des émotions intimes. Construit sur une mythologie réinventée, son petit monde poétique et familier émerveille et captive tous ceux qui acceptent de poser un instant leurs certitudes. Juste le temps d'un voyage sur une drôle de planète que l'on devine voisine de celle du Petit Prince – en plus peuplée –, celle d'un marchand de bonheur.

Un univers profond, intime et singulier

Un éléphant assis sur son socle tenant au bout de sa trompe un ballon rose prêt à s'envoler, un monumental arc-en-ciel multicolore que l'on dirait fait de pâte à modeler, trois nounours en bronze en équilibre, un petit Pikachu, des catcheurs de toutes

les couleurs... Plus loin, un bonhomme sur des roulettes, un autre, plus grand, faisant le poirier... Tout semble être dit : l'univers sculpté de Philippe Berry nous rappelle inévitablement quelque chose de profond, d'intime et de familier. Il séduit d'emblée ceux qui n'ont pas relégué leur enfance au fond des oubliettes de la vie. Et encore, même ceux-là ne sont pas préservés tant au premier regard, l'insouciance des premières années pavées de dessins spontanés et de pâtes à modeler aux formes improbables, remontent à la surface. L'artiste s'amuse devant l'étonnement de ses visiteurs rapidement déstabilisés face à des codes d'expression oubliés ou tout simplement mis de côté. Des codes évoquant aussi l'Antiquité et sa mythologie fantastique. En choisissant le bronze comme médium de prédilection, Philippe Berry y fait clairement référence. Il ne manque dans son atelier que la bande-son d'une fête foraine, les parfums de gaufres et les rires d'une cour de récréation. Mais ce serait trop nostalgique et ce n'est pas le chemin qu'explore depuis une trentaine d'années cet artiste singulier.

(Suite page 5)

RENCONTRE

BÉATRICE LEFEUVRE : une céramiste inspirée

Dans son atelier de Ploudalmézeau, Béatrice Lefeuve conjugue trois activités au fil des saisons : la création et la production de pièces en céramique, des stages de formation pour enfants ou adultes et l'exposition-vente de ses œuvres. Inspirée, l'artiste se distingue par un style épuré, proche de la nature et des éléments qui l'entourent. Un talent sûr qui a convaincu le chef Nicolas Conraux de faire appel à sa créativité pour imaginer différents plats et assiettes de présentation adaptés à ses nouvelles recettes. Le Journal de La Butte vous invite à la rencontre de Béatrice Lefeuve, "potière d'art" dont l'étonnante production a décidément tout pour séduire les amateurs de beaux objets et des arts de la table.

(> p. 8)

APICULTURE

PIERRE SIMON raconte les secrets du miel de Keremma



Devenu apiculteur il y a vingt ans par passion, Pierre Simon veille aujourd'hui sur une quinzaine de ruches réparties sur différents sites du Finistère, dont les dunes de Keremma, à quelques vols d'abeille de Plouider. Observateur avisé de la faune et de la flore de la région, il nous explique comment fonctionne son élevage et l'importance du soin apporté aux ruches et aux abeilles domestiques... Qui sont tout, sauf des animaux domestiques, dans le sens originel du terme!

(> p. 7)



C'EST À VOIR

EXPOSITION **PICASSO**
AU FONDS HÉLÈNE & EDOUARD LECLERC

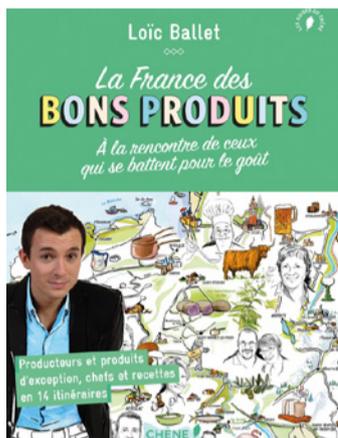
Photo: Edward Quinn © edwardquinn.com

C'est l'événement culturel de la saison et c'est à ne pas rater. Vous avez jusqu'au 1^{er} novembre pour découvrir à Landerneau, cette rétrospective singulière consacrée au plus grand peintre du XX^e siècle.

Dans la lignée de ses grandes expositions monographiques consacrées aux artistes emblématiques des XX^e et XXI^e siècles, le Fonds Hélène & Édouard Leclerc crée une nouvelle fois l'événement cet été à Landerneau, avec "Picasso". Cette rétrospective singulière de l'œuvre de l'artiste dévoilera un Picasso intime et inédit, de ses premiers essais jusqu'aux tout derniers tableaux, en traversant toutes les périodes. L'histoire se raconte à travers un ensemble exceptionnel de deux cents œuvres (peintures, dessins, céramiques, livres illustrés) et emmène le visiteur à la découverte d'une aventure picturale extraordinaire.

Fonds Hélène & Édouard Leclerc pour la Culture :
Aux Capucins 29800 Landerneau. Tél. 02 29 62 47 78
www.fonds-culturel-leclerc.fr - Email : contact@fhel.fr
Commissariat : Jean-Louis Andral, directeur du Musée Picasso d'Antibes.

C'EST À LIRE

LA FRANCE DES BONS PRODUITS
AVEC **LOÏC BALLE**

Chroniqueur à Télématin (France 2), désormais indissociable de son triporteur et de sa houppette, Loïc Ballet sillonne la France avec une curiosité communicative. Suite naturelle à ses séquences filmées, son livre - La France des bons produits - se présente sous la forme d'un guide militant et fort plaisant qui vous propose de découvrir le meilleur des produits français. Rien que ça ! Vous avez du plaisir à le suivre par petit écran interposé ? Vous aurez du plaisir à parcourir cet ouvrage plein de fraîcheur, où le jeune disciple de Jean-Pierre Coffe vous livre ses adresses secrètes, les bonnes recettes qui font la France, et dessine - entre deux anecdotes - les portraits des chefs et producteurs sans qui rien ne serait possible. Au fil des pages, Loïc Ballet invite finalement les lecteurs à un tourisme plus raisonné mais tout aussi surprenant, le long d'une quinzaine d'itinéraires gourmands qui, du chocolat d'Espelette au vin jaune du Jura, invitent à voyager autrement.

160 pages - 19,90 € - Éditions du Chêne

C'EST À ÉCOUTER

LAMOMALI: L'HOMMAGE À LA MUSIQUE MALIENNE
DE **MATTHIEU CHEDID**

Aventure collective, Lamomali est le fruit de la complicité entre Matthieu Chedid, artiste de scène accompli récompensé par huit Victoires de la musique, et le discret mais tout aussi génial et respecté Toumani Diabaté, membre d'une dynastie qui a fait de la kora (une harpe à 21 cordes et une caisse de résonance composée d'unealebasse), l'un des instruments africains les plus emblématiques. Son fils aîné Sidiki, star montante du hip-hop, a également pris part à l'aventure. "Ma mission a toujours été de faire découvrir la musique mandingue au reste du monde et de faire comprendre aux gens que la musique n'a pas de frontières" explique Toumani qui, tout en développant un style ancré dans la tradition, est toujours resté ouvert aux collaborations. Au cours de sa carrière, le musicien s'est ainsi frotté à de nombreux genres musicaux et a collaboré avec des artistes comme Björk et Damon Albarn.

Un monde universel

Tout au long du disque, les invités prestigieux se succèdent. La moitié des morceaux de l'album sont sublimes par la voix de Fatoumata Diawara, diva malienne de la soul (révélée au grand public par le film Timbuktu, qui a rafé sept prix aux Césars 2015, dont ceux du Meilleur Film Français et de la Meilleure Musique). Lamomali est un hommage à la kora, au Mali, à l'Afrique et au monde; un disque bouillonnant de vie et d'amour, de talent et d'audace, de tradition, d'innovation et d'imagination débridée. Un projet de rêve initié par un artiste doué pour se réinventer. "J'ai planté la graine et je l'ai regardée pousser puis éclore, pour qu'en naisse un univers africain extraordinaire et multicolore. Un monde universel", remarque Matthieu Chedid avec modestie.

Wagram Music - 3^{ème} Bureau

FONDS POUR LA CULTURE
HÉLÈNE & ÉDOUARD LECLERC

Picasso

25 JUIN — 1^{er} NOV. 2017
LANDERNEAU (29)

www.fonds-culturel-leclerc.fr

LE FIGARO
magazineVoyages
snctf.comAujourd'hui
France

Europe 1

Pablo Picasso
Jacqueline assise de profil
Détail, 1954
Collection particulière
© Photographie Claude Garmain
© Succession Picasso, 2017
© FHCL, 2017

Suite de la page 1

Chez Philippe Berry, le monde de l'enfance, ses facéties, sa fraîcheur, ses super-héros et son caractère éphémère mais aussi universel, servent de support à une démarche un peu plus complexe, en tout cas moins innocente. Car si le monde de l'artiste est rempli d'effigies aux formes enfantines, à y regarder de plus près, cette insouciance fausement naïve nous parle également d'un autre monde, celui des adultes et de leurs rêves brisés, du temps qui passe et rend sérieux. Poli, Philippe Berry s'intéresse aux commentaires et laisse volontiers le spectateur se raconter lorsqu'il lui confie ce qu'il devine derrière une de ses œuvres. On est en face d'un artiste qui écrit des petits scénarios et vous laisse libre de les compléter, voire de les détourner.

Sa propre mythologie

Fasciné par l'Antiquité et sa mythologie depuis sa plus tendre enfance ponctuée de voyages en Italie, et par

la lecture d'ouvrages consacrés à cet Âge d'or, Philippe Berry a quitté la pub et son job de créatif au début des années 1980. Pour lui, l'heure était venue de se lancer. "À l'époque, raconte-t-il, j'étais très attiré par le pop art, les Nouveaux Réalistes et la Figuration libre représentée par Combas, Di Rosa ou François Boisrond. Je me sentais en phase avec leurs productions et je me suis dit : pourquoi pas moi ?" Tout a basculé en 1984. "Cette année-là, se souvient-il, j'ai ressenti le besoin de me consacrer pleinement au dessin, à la peinture et à la sculpture. C'était une nécessité et une continuité de ce que j'avais en moi depuis l'enfance". Les premiers jours de solitude dans son atelier resteront à tout jamais gravés dans sa mémoire. "Très vite dit-il, l'horreur a pris le pas sur le sentiment jubilatoire qui m'animait. J'avais fait tellement de choses différentes avec des cadres précis, que je ne savais plus quoi faire. J'avais l'impression de sauter dans le vide."



repose sur plusieurs points. Le premier vient sans doute du regard porté sur l'anodin qui reste un regard d'homme avec son vécu, ses cicatrices, son questionnement sur la vie. Le second point vient de la forme, de la démesure donnée aux objets réalisés par Berry, en installant par exemple sur le Grand Parc de la ville de Saint-Ouen, son Arc-en-ciel de dix mètres sur trois. "Le fait d'agrandir change le regard porté sur les choses, commente-t-il. C'est pour cette raison que j'ai souhaité agrandir des soldats de plomb. On a l'habitude de voir de véritables armées dans les chambres des petits garçons, mais subitement, en développant l'une des figurines, ces mêmes soldats, sans que l'on intervienne, prennent une autre dimension." Pour l'artiste, la création est non seulement un regard porté sur l'anodin, mais aussi sur l'émotion. Le contexte enfantin est un terrain favorable puisqu'il permet à chacun de s'attendrir spontanément en s'y transposant avec délice. Dès lors, la rencontre avec une œuvre de Philippe Berry est un moment rare puisqu'il s'agit

PHOTOS : Dominique Leroux - Daniela Abillou



PHILIPPE BERRY

À découvrir jusqu'au 12 septembre à La Butte, L'EXPOSITION JEUX DE BALLONS parle à toutes les générations

CHACUNE DE SES SCULPTURES NOUS RACONTE UNE HISTOIRE



UNE EXPOSITION ORGANISÉE EN PARTENARIAT AVEC LA FONDATION DANA

L'exposition "Jeux de Ballons" fait suite à l'atelier créatif "À fond les ballons" organisé en mars dernier à l'initiative de la Fondation Dana. À cette occasion, Philippe Berry s'était rendu au centre de rééducation fonctionnelle de Ty-Yann à Brest pour y animer un atelier d'ouverture au monde de l'art. Pensée spécifiquement avec les équipes du Centre Ty-Yann (Fondation Ildyss) pour permettre aux enfants de plonger dans l'univers à la fois enfantin et universel de l'artiste, cette rencontre enrichissante a été l'occasion unique de faire cohabiter des univers qui se côtoient trop peu, et ainsi mettre en lumière, l'enfance dans toute sa diversité.

Les enfants ont eu l'occasion de venir visiter l'exposition en présence de l'artiste à La Butte le 12 mai dernier. Une partie des bénéfices réalisés sur la vente des œuvres sera reversée à la Fondation.

Créée en novembre 2015 sous l'égide de la Fondation de France, la Fondation Dana est née de la volonté de Jacques Jolivet de soutenir des actions en faveur des enfants en difficulté ainsi que leurs familles, à l'échelle du territoire Brest-Bretagne. Difficultés liées à la maladie, à l'hospitalisation, à la différence, à des conditions de vie précaires...

www.fondationdana.bzh

Trente années vite passées

La chance est avec lui lorsqu'il croise Bernard Lamarche-Vadel, célèbre critique d'art qui va le guider amicalement. Philippe apprend alors à aller vers ce qu'il a profondément envie de faire. "Ce moment a été très difficile car il a fallu tout casser pour tout reconstruire... Je me suis accroché et j'ai fini par me trouver." À l'écrivain s'ajoute vite une première galeriste, Marie-Hélène Monténay qui exposera – en belle compagnie (Bill Taylor) – ses premiers dessins, ses premières aquarelles et un peu plus tard, ses premières sculptures. Ensuite sont arrivés Pierre et Marianne Nahon et en 1999, Gerald Piltzer avec le prestige et l'entregent de ces faiseurs de réputation. "Finalement, tout s'est enchaîné très vite reconnaît Philippe Berry et je n'ai pas vu passer les années." Sa production en témoigne. Heureux d'être un artiste reconnu, indépendant et vivant de son art, le sculpteur poursuit sa route au gré des rencontres et des envies, jamais loin de la bulle qu'il s'est créée. "Je rêvais de capturer des instants, des images

et des émotions de l'enfance que personne avant moi n'avait pensé à immortaliser et c'est ce que je fais depuis plus de trente ans. Mon idée a toujours été d'inscrire dans l'histoire de l'art, notamment à partir d'une matière noble comme le bronze, les archétypes de l'enfance : la pâte à modeler, les jouets ou objets anodins comme un simple ballon en caoutchouc... Regardez une fée dessinée par un enfant avec son chapeau pointu et ses cheveux longs ; elle est d'une lecture universelle mais finalement, n'a pas de formes : elle est soit crayonnée sur une feuille de papier vouée à disparaître, soit en pâte à modeler amenée à être réutilisée. J'ai ainsi voulu sublimer ces créations fragiles en les agrandissant et en les immortalisant dans le bronze."

Une dualité passionnante

Mais le monde de l'enfance est aussi pour Philippe Berry, au-delà du discours et de sa forme ludique, un alphabet à partir duquel l'artiste exprime un sentiment d'adulte. Il y a une dualité passionnante dans cette œuvre qui

d'un retour à l'innocence des premières années. Précieuse, cette confrontation ouvre les portes d'un monde où la poésie et l'absence de préjugés facilitent le récit et l'introspection.

La couleur en plus

Depuis le milieu des années 2000, la couleur s'est invitée dans les sculptures de Philippe Berry. Et si le bronze reste le matériau de prédilection de l'artiste, il s'est depuis libéré de la seule patine, pour introduire via des peintures chromées, des pointes de couleurs étincelantes qui ajoutent à la féerie. On s'éloigne un peu de l'Antiquité pour s'intéresser aux contrastes. L'enfant chez Philippe Berry, a incontestablement un peu grandi en trente ans. Après Pikachu, les super-héros ont succédé aux coffres à jouets et aux panoplies de Zorro ; les sculptures de Berry sont ainsi devenues des jeux d'adultes auxquels on ne demande plus de ranger leur chambre. Elles s'exposent en évidence comme autant de pieds de nez. —B.L

Tous les jours de 9 h à 18 h www.philippe-berry.com



LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Que ce soit en version gastronomique à La Table de La Butte ou de façon moins informelle au Comptoir de La Butte, le chef



Nicolas Conraux a fait le choix de l'authenticité. Par respect des produits, mais aussi parce que cette valeur lui ressemble et reflète au plus près tout le caractère du Finistère.

PHOTOS: Michel LE - Olivier MARIE - Matthieu CELLARD - Pascal LEOPOLD



La Table de La Butte est ouverte du mercredi midi au dimanche soir (excepté le samedi midi), de 12 h 15 à 13 h 30 et de 19 h 15 à 20 h 45.

MÉNUS | *Dunes de Keremma*: mise en bouche, entrée, plat, dessert (58€) | *Entre Pontusval et Porsguen*: mise en bouche, entrée, plat, dessert (72€) | *Balade Gourmande en Finistère*: dégustation gastronomique de 8 plats (118€).

Ce qui frappe le gourmet qui s'installe à La Table de La Butte, c'est le soin apporté à tous les éléments constitutifs d'un vrai moment de gastronomie. Outre la vue féérique sur la campagne et la baie de Goulven, outre le décor élégant, contemporain et lumineux, au-delà des éléments de confort et de la belle harmonie que distille cette table dynamisante, ce qui marque ici la différence, c'est l'esprit qui souffle sur cette salle. Le bonheur d'être à table se conçoit comme une fête. Il faut dire que tous les ingrédients sont réunis. Qu'il s'agisse de l'équipe en salle parvenant à conjuguer l'abécédaire d'un grand service sans la moindre ostentation, des points de détail transformés en points forts – on pense au service du pain avec ses différents beurres accueillant chaque client, à la décantation de certains blancs... – de la carte des vins s'étoffant au gré des saisons et naturellement, de la carte des mets et des différents menus : La Table de La Butte séduit invariablement.

Pas d'artifice

Ce qui facilite sans doute cette belle évolution, c'est la feuille de route écrite par Nicolas Conraux. Ce chef a pris de l'assurance et ose désormais avancer avec son propre vocabulaire. Sa vision a le mérite d'être claire : c'est une cuisine qui ne triche pas, ni avec les produits dont la plupart viennent de la région, ni avec les saisons. C'est aussi une cuisine qui a l'intelligence de ne pas renoncer à la tradition lorsque celle-ci a fait les preuves de son excellence. C'est encore une cuisine curieuse, élégante et subtile qui a compris que sans un profond respect des bases, il n'y a pas de vraie gastronomie.

De la simplicité et du respect

Pas de gesticulations gourmandes, pas d'effets inutiles ou d'originalité parasite : le chef se met au service du goût juste et utilise chaque ingrédient contenu dans ses recettes pour servir la promesse tenue dans leur énoncé. Le produit, toujours d'une fraîcheur remarquable et d'une provenance identifiée, est au cœur de l'histoire que Nicolas Conraux s'applique à raconter. Saveurs, cuissons, textures, liaisons et présentations inspirées : tous les éléments du tableau forment ici un tout cohérent dont le seul but est de provoquer l'émotion. Le terroir est naturellement un des piliers de cette cuisine où les recettes sont toujours le fruit d'une rencontre entre un pêcheur, un maraîcher, un éleveur, un artisan et le chef.



LA BOULANGERIE DE LA BUTTE

UN PAVÉ EXCLUSIF

C'est assez rare pour être souligné, La Butte dispose depuis 2016 de sa propre boulangerie avec un laboratoire de production indépendant de la pâtisserie. Profitant d'une formation chez Michel Izard (La Maison du Boulanger), Virginie, chef pâtissière et Antoine, boulanger de La Butte, assurent désormais sa production quotidienne en pains, viennoiseries et pâtes, à partir de produits frais issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. La journée commence avec la fabrication de viennoiseries et de pains spéciaux pour le petit déjeuner et se poursuit avec la préparation des pains qui seront servis au restaurant gastronomique : une baguette tradition Label Rouge, un pain au sarrasin (le plus gros succès), un pain aux graines ainsi qu'une brioche aux algues. Pour Le Comptoir, les boulangers préparent également un pavé exclusif (1 kg), disponible à la vente à emporter.



LE COMPTOIR DE LA BUTTE : ÉPICERIE FINE ET BISTROT

Créé en 2016, Le Comptoir de La Butte s'est immédiatement distingué par son caractère novateur. À la fois épicerie fine et lieu de restauration principalement dédié à la dégustation de l'ensemble des produits vendus en boutique (tous les jours, de 10 h à 22 h), Le Comptoir a évolué et propose désormais une carte courte et locavore avec notamment 3 formules à composer à partir de 5 entrées, 5 plats et 5 desserts réalisés en cuisine et changeant au fil des saisons.

UN ESPACE BIEN ORCHESTRÉ

Imaginé par Nicolas, Solène et l'architecte brestois Mikaël Rivoallon, Le Comptoir de La Butte marque par sa distribution originale. Véritable boutique riche de plus de 500 références rigoureusement sélectionnées, l'endroit est distribué avec élégance autour d'un spectaculaire comptoir central (4,5 mètres de

diamètre) servant à la fois à la mise en place des assiettes, au service, et de bar où il est possible de déguster une boisson ou une tranche de foie gras, confortablement installé sur une chaise haute. Entourant ce comptoir et répondant à un parcours naturel, la clientèle est invitée à prendre un panier et à s'attarder devant le meuble cave, les différentes vitrines réfrigérées et les étagères en bois clair sur lesquelles sont disposés les produits sélectionnés par Solène et Nicolas Conraux. Dirigée par Cathy Kerverrec, l'équipe du Comptoir est à la disposition de la clientèle pour apporter les conseils appropriés, proposer des dégustations et animer l'espace restauration. De l'autre côté du comptoir, faisant face à une grande baie vitrée, quelques tables dont une belle table d'hôtes pour 8 convives, accueillent jusqu'à 45 gourmands. Aux beaux jours, une terrasse aménagée permet le service midi et soir en extérieur.

UNE RESTAURATION LUDIQUE ET GOURMANDE

"L'idée, précise Nicolas Conraux, est de mettre en avant les produits et les producteurs en assurant une mise en scène invitant à la découverte et à la dégustation. Notre offre de restauration est donc axée sur tout ce que le client pourra trouver en boutique, avec assez peu de transformation." Pour compléter cette offre à l'heure du déjeuner et du dîner, une carte courte invite à une restauration plus traditionnelle, sur un registre local assumé.

BRUNCH

Tous les dimanches de 10 h 30 à 14 h, La Butte met à la disposition de sa clientèle, Le Comptoir de La Butte et La Table des Chefs pour le service du brunch. Festif et convivial, ce rendez-vous présente une offre riche, variée et

saisonnaire avec quelques points forts toujours très prisés comme la préparation de crêpes minute, des œufs bio poêlés à la demande, une sélection d'huîtres et langoustines, de poissons froids... Rien ne manque à ce brunch qui prend une note particulière avec la formule champagne à volonté à 72 €!



Le Comptoir de La Butte est ouvert tous les jours, non-stop, de 10 h à 22 h. Service de 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h 30. Formules à 14 €, 20 € et 25 € (1, 2 ou 3 plats). Brunch le dimanche : 15 € enfants de moins de 12 ans, 39 € ou 72 € avec champagne à volonté.

Tous les chemins ne mènent pas à la poterie, loin s'en faut. Car si la discipline peut sembler facile à celui qui observe l'artisan afféré à son tour, la pratique est plus complexe qu'il n'y paraît. Il y a une forme de défi à vouloir transformer, par une simple pression des doigts et la force centrifuge, un lourd morceau de terre en vase élancé ou en coupelle aux formes harmonieuses. Tous ceux qui s'y sont essayés le savent. C'est justement ce goût du défi, qui a conduit Béatrice Lefeuvre, animatrice en arts plastiques, à franchir ce cap il y a seize ans. «*À l'époque se souvient-elle, je faisais surtout de la peinture et j'ai eu envie de me confronter à quelque chose d'un peu plus technique. J'ai passé un CAP de tournage en céramique et je me suis lancée.*» Avec succès. Céramiste d'art aujourd'hui reconnue pour son style proche de l'épuration, sa ligne élégante et son goût du détail qui fait la différence, l'artiste s'est mue en artisan d'art.

Une technique singulière

Lorsqu'elle se lance dans la création d'un objet – unique, puisqu'aucun n'est tout à fait le même –, Béatrice Lefeuvre s'impose une règle. «*Je cherche toujours dit-elle, à obtenir une ligne la plus sobre possible et la plus utilitaire, afin que chaque objet puisse traverser le temps dans la durée.*» S'il n'y avait quelque part (à l'intérieur d'une tasse), les traces discrètes de ses doigts, on pourrait parler de design. Qu'elle

travaille le grès ou la porcelaine, la démarche reste la même. Avec peut-être un faible pour le grès qui lui permet d'orner ses créations d'une signature originale, prenant ici la forme de fenêtres ouvertes sur de petits tableaux que l'on dirait gravés dans la matière. Il s'agit bien de matière, mais de matières ajoutées – d'autres terres que l'artiste ramasse dans la région – posées au pinceau en superpositions. Qui voit-on ? Des paysages vus du ciel ? «*C'est presque ça s'amuse Béatrice qui nous parle de l'infiniment petit. À l'intérieur de ces fenêtres précise-t-elle, c'est le regard que je porte sur les choses et plus particulièrement sur le minéral qui se découvre.*» On dirait des vues aériennes offrant des traces de sédimentation alors que ce sont des vues au microscope d'une algue. À s'y méprendre... Côté couleurs, le choix reste proche de la nature et des teintes de bord de mer. Les pigments sont naturels.

Des œuvres à vivre

Assiettes, coupelles, bols, services à thé, plats, grandes coupes décoratives et même luminaires ou photophores : toutes les pièces imaginées par Béatrice Lefeuvre s'invitent dans notre quotidien. Arts de la table et objets de décoration, ces créations ont leur place, leur utilité et ce petit quelque chose en plus qui a frappé Nicolas Conraux lorsqu'il a rencontré voici trois ans la céramiste, à l'occasion

La Poterie d'Art • Béatrice Lefeuvre

19 Hameau de Kersquivit
29830 Lampaul-Ploudalmézeau
Tél. 02 98 48 07 30

Ouvert l'après-midi ou sur rendez-vous
www.b-lefeuvre-ceramiste.fr



Béatrice Lefeuvre



Patience, modestie et concentration sont les trois qualités requises pour appréhender l'art de la poterie... Comme Nicolas Conraux que l'on voit ici à l'écoute des recommandations de Béatrice...

d'une démonstration culinaire organisée par un cuisiniste. «*J'y exposais quelques pièces se souvient Béatrice et le dialogue s'est rapidement engagé entre nous. Le chef de La Butte venait de créer sa recette de crêpe complète révisée et n'avait pas trouvé de plat pour la présenter. C'est alors que notre collaboration a débuté; elle se poursuit encore aujourd'hui et nous partons toujours d'une recette ou d'un élément utile au service de cette recette.*»

Le goût du partage

Matière vivante, cuisson, utilité, plaisir des yeux... On pourrait multiplier longtemps les parallèles entre la cuisine et la poterie. Mais il en est un auquel on ne pense pas forcément : celui du goût de la transmission et du partage. C'est ce goût – pas toujours évident chez les artistes – qui a conduit Béatrice Lefeuvre à ouvrir son atelier à des cours de formation pour les petits comme pour les adultes. «*Je suis équipée pour recevoir cinq personnes et durant toutes les vacances, j'initie ceux qui le souhaitent au tournage ou au modelage, par session de deux heures. Il en faut quatre pour réussir à tourner avec un peu de dextérité, comme la céramiste qui est aussi – autre facette d'une vie bien remplie – professeure de yoga.*»

“
La Poterie d'Art est le nom de ma salle d'exposition qui se trouve juste à côté de mon atelier où vous pourrez me voir travailler. J'habite au bout du monde – Penn ar Bed en breton – au fin fond de la Bretagne, dans le Pays d'Iroise du Finistère. Pour me rencontrer, je suis à vingt-cinq kilomètres au nord-ouest de Brest, à cinq cents mètres de Ploudalmézeau direction Lannilis. Je vous conseille de vous informer auprès de l'Office de Tourisme de Ploudalmézeau qui vous guidera pour votre visite dans la région.”
”

Béatrice Lefeuvre DES CREATIONS QUI EMBELLISSENT LE QUOTIDIEN

Installé à Ploudalmézeau, l'atelier de Béatrice Lefeuvre est à la fois un lieu de création, d'apprentissage et d'exposition. À découvrir pour le plaisir des yeux et celui d'une rencontre avec une céramiste atypique et inspirée.



Gourmand de miel et de tous les produits de la ruche, fasciné par le monde des abeilles, Pierre Simon est devenu apiculteur par passion. C'était il y a vingt ans. "J'ai dû apprendre, lire beaucoup sur le sujet car cela ne s'improvise pas, confie-t-il." À la tête d'une quinzaine de ruches aujourd'hui réparties dans la campagne de Plougastel-Daoulas, à Keremma et en périphérie de Brest ce passionné est devenu expert. "On travaille beaucoup dit-il, et contrairement à ce que l'on pourrait penser, c'est un travail de tous les jours. Le but, pour nous apiculteurs, est de réunir de grosses colonies d'abeilles produisant beaucoup. Elles fabriquent déjà pour elles-mêmes, à nous de faire en sorte qu'elles fournissent encore plus." Pour y parvenir, pas de mystère : il faut bien les soigner, été comme hiver. "En hiver, raconte Pierre Simon, il faut les nourrir quand elles en ont besoin. Au début de la saison, il est nécessaire de sélectionner les reines dont l'activité va régir l'activité de toute la ruche, notamment au printemps lorsque l'abeille souveraine pondra jusqu'à 2 000 œufs par jour..."

Quelques règles à connaître

Mais comment débiter une activité d'apiculteur ? "Il faut d'abord se constituer une colonie, répond Pierre Simon. Celle-ci peut être achetée chez des spécialistes mais on peut aussi capturer un essaim sauvage. Il faut bien entendu connaître le fonctionnement de cette colonie, quelle est sa loi ? Tout est organisé en fonction de la reine. Entourée de plusieurs dizaines de milliers d'abeilles, elle est la seule à pondre et s'assure de ce monopole en diffusant des phéromones qui bloquent le processus de développement des ouvrières; celles-ci vont alors pouvoir se consacrer exclusivement à butiner pour nourrir la reine et ses larves." Alors que la durée de vie d'une ouvrière n'est que de quelques semaines en été et quelques mois en hiver, la reine vivra de trois à cinq ans et pondra durant toute cette période, après avoir été fécondée par plusieurs mâles, quinze jours environ après sa naissance. "Son pouvoir est immense remarque notre apiculteur, car la reine des abeilles a une maîtrise totale de sa progéniture. Elle peut décider si une larve sera fécondée ou non; si elle l'est, elle sera ouvrière, si elle ne l'est pas, ce sera alors un mâle, appelé faux bourdon." Il est aussi intéressant de noter que la vie dans une ruche est essentiellement féminine. Les mâles qui naissent à la mi-avril n'ont qu'un second rôle : ils sont à disposition pour la reproduction... Au cas où ! Le reste du temps, ils ne font rien, à part manger ce que les ouvrières apportent; quand en fin de saison la nourriture se fait rare, les ouvrières les tuent !

Surveiller la reine

L'intérêt pour l'apiculteur est donc de posséder une reine qui soit au maximum de ses capacités de ponte pour que les ouvrières, percevant parfaitement l'importance de la colonie de larves à nourrir, rapportent le maximum de pollens. Pour bien accompagner les abeilles ouvrières dans leur mission nourricière, mieux vaut placer les ruches dans des zones "rentables", c'est-à-dire riches en fleurs sur une période de



Propriétaire de quelques ruches sur les dunes de Keremma, Pierre Simon nous parle de sa passion pour l'apiculture...



Pierre Simon RACONTE LES SECRETS DU MIEL

PHOTOS : Simon COHEN

l'année la plus étendue possible. Une reine en baisse de régime devra être supprimée. Et là encore, la nature a tout prévu ! Les œufs se transforment en larves au bout de trois jours et la vie de cette larve est de six jours. Le menu d'une ouvrière est constitué de gelée royale durant trois jours, et le reste du temps, de miel et pollen. Pour obtenir une reine, il suffira aux ouvrières de nourrir la larve six jours à la gelée royale. Elles agissent ainsi spontanément quand une reine vient à disparaître !

Miel toutes fleurs

Les miels de Pierre Simon sont toutes fleurs, à la différence des miels monovariétaux qui doivent être constitués à 80 % de pollens d'une même ori-

gine, comme le tilleul, le châtaignier, la lavande... Mais attention, qui dit miel "toutes fleurs" ne dit pas miel de seconde zone. Au contraire. Il arrive que ces miels, de par les variétés des fleurs implantées sur une zone – comme le serpolet bien présent sur les dunes de Keremma par exemple – aient une originalité toute particulière. Avec cette réserve, le miel récolté une année ne sera jamais tout à fait le même que l'année précédente. Il suffit en effet qu'il pleuve durant quelques jours pendant la floraison de telle ou telle fleur pour que cette variété n'entre pas ou quasiment pas dans la composition d'un miel. Et naturellement, cela joue sur le goût.

Fournisseur de La Butte

Avec des ruches à quelques vols d'oiseau de La Butte, le chemin de Pierre Simon pouvait difficilement ne pas croiser celui de Nicolas Conraux. "Je fournis La Butte en miel depuis deux ans, précise l'apiculteur. Celui-ci n'est pas travaillé, il n'est jamais chauffé, juste filtré mécaniquement. Travailler avec Nicolas est intéressant, poursuit-il, car on s'inscrit dans une région." Depuis peu, c'est un produit encore plus naturel qu'apporte Pierre Simon dans les cuisines du restaurant étoilé. "Il s'agit de miel en section que l'on trouvait fréquemment jusque dans les années 60 et qui se présente sous la forme de miel entouré de ses alvéoles de cire." Découpé en rectangles, le miel en sec-



Pour Pierre Simon, l'entretien régulier des ruches est la clé principale de la réussite de tout apiculteur.



tion – appelé aussi miel en rayon – plaît aux amateurs de produits naturels, mais aussi aux gourmets qui apprécient ce contraste des textures. "Nous avons commencé à l'intégrer dans un dessert de La Butte, note l'apiculteur – Miel en section, gingembre et croquant de crème mingaux – qui a beaucoup de succès." Tellement de succès que l'homme de l'art pense pouvoir en proposer prochainement, en pot, au Comptoir de La Butte.

Pierre Simon Apiculteur

7 rue du Fou de Bassan | 29850 Gouesnou
Tél. 06 81 79 82 66 | f.p.simon@wanadoo.fr

LES ABEILLES MENACÉES

Plus que la pollution, c'est bien souvent le manque d'entretien qui est à l'origine de la disparition des abeilles. Leurs ennemis sont connus (frelon asiatique, loque américaine, virus...), mais le plus redoutable est un parasite appelé le varroa. "Cet acarien est le problème majeur des apiculteurs, souligne Pierre Simon. Et le seul moyen d'en venir à bout avec efficacité, est la chimie." Il existe bien des huiles essentielles, mais leur efficacité n'est malheureusement pas suffisante pour enrayer la redoutable invasion du varroa. Il faut savoir – et la littérature sur le sujet est passionnante tant les attaques du parasite sont savamment orchestrées – que la femelle varroa pond ses œufs dans les alvéoles où se trouvent les œufs pondus par la reine et cause de vrais dégâts en s'attaquant directement aux œufs, larves et insectes en formation, et principalement aux mâles qui ont besoin de 24 jours pour venir au monde, tandis qu'une reine naît en 16 jours et une ouvrière en 21. Une ruche peut être décimée en deux ans. Le traitement permettant de réduire la présence du varroa s'applique à la fin de l'automne et il est efficace à 90 %...

COMMENT DÉVELOPPER SES COLONIES ?

Pour développer son parc de ruches, il est indispensable de respecter quelques règles. On commence par diviser la ruche en enlevant quelques cadres (de nombreuses ruches sont équipées de dix cadres) et en prenant soin d'extraire un cadre avec des œufs. Il faut ensuite éloigner cette nouvelle ruche d'au moins trois kilomètres de la ruche mère ; le processus naturel va alors se reproduire : les ouvrières "fabriqueront" leur reine et une nouvelle colonie se développera.

L'histoire des Dunes de Keremma est indissociable de celle de la famille Rousseau. Elle a débuté en 1823.



Superbement préservées, la faune et la flore des Dunes de Keremma est un enchantement pour les amoureux de la nature.

Superbes, mystérieuses et fragiles, les dunes de Keremma attirent de nombreux visiteurs. Afin de les sensibiliser à la protection et conservation des espaces naturels sensibles, au travers de différentes animations nature et randonnées pédestres, la Maison des Dunes gérée par le Haut-Léon Communauté en partenariat avec le Conservatoire du Littoral, a ouvert ses portes sur la commune de Tréfléz. Rare, précieux et fragile, ce site est indissociable de l'histoire de la famille Rousseau dont l'aïeul, Louis, acheta en 1823 les 300 hectares de terres par où tout a commencé. Originaire de la Beauce, Louis Rousseau n'eut en effet de cesse, avec sa femme Emma, de mettre en valeur ces terres. Avec l'aide des riverains, il stabilisa une partie du cordon dunaire grâce à des semis d'herbes, des plantations de pins et cyprès et aussi à la mise en place de fascines de genêts. Un travail fréquemment répété devant les assauts de la mer et du vent. Pourtant, en 1824, la construction d'une digue de 700 mètres et de clapets permet de mettre hors d'eau plus de 400 hectares de marécages. C'est ainsi que naissent les terres de Lannevez. En 1842, le trait de côte devient stable; des familles s'installent alors dans des fermettes sur ces terres gagnées sur la mer. Cependant, pendant la Seconde guerre mondiale, l'occupant allemand creuse des fossés antichars, encore visibles de nos jours; après la guerre, le site sert de décharge. Plus de 300 tonnes de déchets seront retirées du site après l'acquisition par le Conservatoire du Littoral. Ceci ne représente pourtant qu'une infime partie des ordures, le reste ne pouvant être extrait sans provoquer de changements hydriques...

La nature reprend ses droits

Dans les années 1960-1980, les dunes subissent une fréquentation anarchique: le camping sauvage s'installe, les voitures et les motos érodent la dune qui menace de céder en de nombreux endroits. Mais Keremma

LA MAISON DES DUNES VEILLE SUR UN PATRIMOINE NATUREL D'EXCEPTION

est un site précieux pour la préservation des oiseaux; en effet, la réserve ornithologique de la baie de Goulven abrite plusieurs dizaines de milliers d'oiseaux. Cette réserve de chasse maritime classée en 1973, fait également partie des Zones Importantes pour la Conservation des Oiseaux (ZICO), s'intégrant donc au réseau Natura 2000. On peut y découvrir les tadornes de Belon, pipits farlouse, alouettes des champs et traquets motteux... De plus, on peut observer la présence exceptionnelle et quasi annuelle du pluvier guignard, de passage en août! La dune à fourrés est le domaine de nombreuses espèces; on peut citer l'accenteur mouchet, la linotte mélodieuse, le chardonneret, le pinson, le tarier pâtre mais surtout la présence très discrète de la fauvette pitchou! Autour de l'étang et sa roselière, les canards, foulques, poules d'eau et râles d'eau cohabitent avec la panure à moustaches, le bruant des roseaux, le phragmite des joncs, la rousserolle effarvatte, le busard des roseaux, les rats musqués, les visons d'Amérique... Avec de la chance et de la patience, vous pourrez peut-être apercevoir le butor étoilé, le hibou des marais ou le balbuzard pêcheur! Le martin-pêcheur est également présent au niveau de l'étang. Et les prairies alentours sont une bonne table pour la bécassine, le héron garde bœuf, la barge à queue noire et

Connues bien au-delà des frontières finistériennes, les dunes de Keremma font partie du patrimoine naturel de la région.



la cigogne noire! De la digue enfin, en hiver, on peut découvrir le faucon pèlerin s'attaquant aux canards et limicoles dans des acrobaties aériennes époustouflantes.

Une flore d'exception

Le massif dunaire de Keremma est d'un intérêt européen pour sa flore avec des centaines d'espèces qui séduiront les amoureux de la nature sachant observer. Trente-trois espèces végétales à forte valeur patrimoniale y sont recensées. Cette richesse est due à une alternance entre milieu sec et humide et au substrat calcaire qui en Bretagne se rencontre presque uniquement dans les massifs dunaires. Amateur de bouquets, passez votre chemin! Car même les fleurs les plus insignifiantes peuvent être rares ou très utiles pour la vie de la dune; la photographie sera donc votre meilleur souvenir et durera bien plus longtemps qu'une floraison. Parmi les nombreuses espèces de fleurs rares, vous pourrez admirer l'une des vingt variétés d'orchidées comme l'orchis pyramidal qui rassemble ici sa plus grosse concentration de Bretagne.

Un site préservé et aménagé

Afin de concilier la préservation et la protection du littoral et l'ouverture au public, différentes actions sont menées par la Maison des Dunes. À commencer par la canalisation du public. Elle est nécessaire. Constitué uniquement de sable qui offre peu de nutriments et ayant une rétention en eau très faible, le site subit très vite l'érosion. Afin de minimiser les dégradations, plusieurs aménagements ont été réalisés. De nombreux parkings (6 au total) jalonnent le site et empêchent l'intrusion de véhicules à moteur sur les pelouses dunaires. De plus, depuis l'invasion de caravanes en juillet 1999,

des barrières canadiennes, des enrochements et des chicane ont été mis en place. Une piste inter-parking divise le site sur quasiment toute sa longueur; elle permet la circulation des voitures mais aussi des chevaux et des vélos. Enfin, la piste est jalonnée de milliers de plots afin d'éviter les débordements et de canaliser les différentes activités. Un circuit de randonnée – le circuit du chardon bleu – balisé en jaune et utilisant une partie du GR 54, permet de découvrir le site uniquement par la marche en empruntant un même et unique chemin, préservant ainsi une grande partie du site.

Tout savoir et tout comprendre

Pour bien appréhender cet espace rare, la Maison des Dunes est le rendez-vous incontournable. Lieu d'accueil du public, vous y trouverez l'information générale sur les dunes de Keremma et la découverte des sentiers de randonnées de Haut-Léon Communauté, avec espace détente et boutique. Le tout nouvel espace – "TÉVENN", du sable, des dunes, des hommes" – vous fera vivre l'histoire des dunes de Keremma et du littoral depuis la nuit des temps. Des modules interactifs vous permettront de découvrir la composition du sable, de ses mouvements qui forment les dunes et comment la vie s'adapte à ce milieu si particulier et si fragile. Enfin, vous écouterez le précieux témoignage des hommes qui ont fait de ce site un espace exceptionnel à vivre. Pour accompagner les visiteurs, la Maison des Dunes propose tout au long de l'année, diverses animations nature pour petits et grands et une boucle magnétique permet aux personnes malentendantes de participer à toutes ces animations.

*TÉVENN, espace de découverte en accès libre et gratuit

LES DIFFÉRENTES ANIMATIONS

Les oiseaux de la baie - Canards, limicoles, passereaux... En compagnie d'un guide, découvrez les oiseaux de la réserve ornithologique classée Natura 2000, d'une richesse considérable. Des jumelles sont fournies lors des animations mais vous avez la possibilité d'en louer pour une observation libre.

Flours de dunes - Dès le début du printemps jusqu'au début de l'automne, les dunes sont un vrai trésor pour les botanistes en herbe, tant pour la richesse des espèces végétales qu'elles recèlent que pour les yeux.

Sortie grande marée - Deux fois par jour, la mer monte et descend, laissant alors une surface découverte que l'on appelle l'estran. Cet espace grouillant de vie recèle de nombreuses espèces animales que nous vous proposons de découvrir à marée basse. Nous initiions également les personnes à la pêche à pied sur l'estran.

Randonnée entre dunes et plages - Profitez d'une escapade en compagnie d'un guide pour découvrir les dunes de Keremma. En fin de journée, elles n'auront plus de secret pour vous. Prévoir un pique-nique. Durée: 5 heures minimum. 10-12 km.

Visite guidée des dunes - Stabilisées par Louis Rousseau au 19^e siècle, les dunes de Keremma offrent aujourd'hui un paysage original et particulier sur la côte du Léon. Propriété du Conservatoire du Littoral, elles font partie du réseau européen Natura 2000 répertoriant les sites au titre de leurs remarquables biodiversités.

Coquillages et laisse de mer - Avant de profiter de la plage, découvrez en famille les coquillages et différents éléments de la laisse de mer qui jonchent ces fabuleuses plages de sable blanc.

Balade sensorielle - Osez découvrir la dune de manière ludique et laissez-vous tenter par une balade au cours de laquelle tous vos sens seront mis en éveil.

Balade culinaire sur l'estran - Les algues sont un trésor de bienfaits pour la santé! À marée basse, venez découvrir les principales algues comestibles et leur utilisation au quotidien. Dégustation en fin d'animation.

Géologie et paysages - La baie de Goulven et les dunes de Keremma offrent un paysage particulier sur le littoral. Falaises mortes, dunes, affleurements granitiques... autant d'éléments dans le paysage qui racontent son histoire géologique.

Soirée contée - Avec Alain Diverrès, conteur professionnel au Théâtre de la Corniche de Morlaix, à la tombée de la nuit, vous pourrez parcourir les dunes au fil d'histoires surprenantes...

Maison des Dunes et de la Randonnée - Route de Goulven 29430 Tréfléz.
Tél. 02 98 61 69 69 | Fax 02 98 61 44 00 | www.maisondesdunes.org

Horaires d'ouverture 2017 - Du 1^{er} juillet au 1^{er} septembre, du lundi au vendredi de 10 h à 18 h sans interruption; dimanche de 14 h à 18 h.

Produit en France
Ebène
caviar
de FRANCE
www.caviardefrance.fr

Le caviar par nature
Diva
SALES CONTACTS
1^{er} EN FRANCE DEPUIS 1993
Produit net 100g

caviar
de FRANCE
PRODUCTEUR DEPUIS 1993

Caviar de France - Moulin de la Cassadotte - 33380 Biganos
T. 05 56 82 64 42 - contact@caviardefrance.fr - www.caviardefrance.fr



Grâce aux combinaisons adaptées, le surf peut se pratiquer en toutes saisons et même par temps de pluie.

Kerlouan S'initier au SURF en toute CONFIANCE

Il a beau être tendance, le surf n'en reste pas moins un sport que l'on imagine plus souvent fait pour les autres que pour soi-même.

Une idée reçue pour Anthony Demon qui guide les amateurs de ce sport ludique et rafraîchissant à tous les âges – ou presque – et en toute sécurité.

À quelques minutes de Plouider, Kerlouan constitue l'escale idéale pour les amoureux de la mer. Cette commune du Pays Pagan connue pour son célèbre site de Meneham et sa maison des douaniers "au toit de pierre", l'est aussi pour son littoral entrecoupé de plages de sable fin et parsemé de rochers qui offre des paysages atypiques changeant au gré des marées. Située au nord du village, la Pagan Surf School créée il y a trois ans par Anthony Demon, s'inscrit dans ce cadre privilégié, sur le spot de surf de Boutrouilles.

Apprentissage et perfectionnement

Découvrir les joies de la glisse au cours d'une séance unique, ou parfaire son surf durant des stages de plusieurs jours, la Pagan Surf School a eu la bonne idée d'adapter sa pédagogie en fonction du niveau de chacun. Elle propose également des séances réparties sur un trimestre, pendant les week-ends, au printemps et en automne. Surf, bodyboard, stand up paddle : il suffit de choisir sa discipline et de se jeter à l'eau... Même par temps de pluie!

Un moniteur diplômé d'État

Formé à l'École Nationale de Voile de Quiberon, Anthony Demon a obtenu un Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et des Sports (BPJEPS) Activités Nautiques mention Surf. La carte de visite rassure et c'est un vrai "plus" car l'envie de se dépasser ne doit jamais faire oublier que la mer peut se montrer dangereuse. Le moniteur, habitué du spot depuis plus de dix ans, possède des années d'expérience et un sens de la pédagogie qu'il adapte à chacun, en toute circonstance. "Je propose, précise-t-il, du matériel pour les enfants entre cinq et huit ans (les candidats, nombreux, sont équipés d'épaisses combinaisons dans des secteurs où ils ont pied), jusqu'au senior costaud (100 kg) qui profitera d'une planche en mousse à flottaison optimisée." De quoi faire, faute de pirouettes façon "Alerte à Malibu", de belles photos...

BON À SAVOIR

Le surf englobe plusieurs disciplines dont le principe est de se servir de l'énergie produite par la vague afin d'y être transporté et de glisser dessus.

Glisser sur une vague avec n'importe quel support peut être considéré comme du surf. Ainsi, on retrouve diverses disciplines associées au surf telles que le bodysurf, le bodyboard, le longboard, le skimboard ou encore le stand up paddle. À la Pagan Surf School sont proposés des cours de surf, bodyboard et SUP.

LE SURF

C'est la discipline reine dans les sports de glisse. Il s'agit de surfer sur les vagues avec des planches relativement courtes – appelées aussi shortboard – permettant de réaliser des courbes radicales ou bien de se glisser au cœur de la vague pour prendre un tube. Depuis quelques années, le surf est devenu un sport de plus en plus aérien, les surfeurs utilisant la vague comme une rampe de skate pour réaliser des figures spectaculaires.

LE BODYBOARD

Inventé dans les années 70 par l'Hawaïen Tom Morey, il consiste à glisser sur la vague, généralement allongé, à l'aide d'une courte planche en mousse. Cependant, le bodyboard permet aussi de chevaucher la vague à genoux sur la planche (drop knee) et même debout ! C'est une discipline très aérienne et très spectaculaire !

LE STAND UP PADDLE

Imaginée dans les années 60, cette discipline est revenue au goût du jour au milieu des années 2000, devenant alors un véritable sport à la mode. On utilise généralement une planche plus grande qu'un surf classique, en se propulsant grâce à une pagaie. Il existe deux techniques bien distinctes : le SUP Race consiste à parcourir de grandes distances en mer en un minimum de temps et le SUP Vague a pour but de surfer sur les vagues, "presque" aussi bien qu'avec un surf classique.

FORMULES ET TARIFS À DÉCOUVRIR EN LIGNE

Pagan Surf School propose différentes formules, quel que soit votre niveau : du cours particulier au stage de perfectionnement pendant plusieurs mois, vous pouvez choisir sur le site de l'école, le programme qui vous convient le mieux. Les tarifs incluent le prêt du matériel (planches et combinaisons adaptées au niveau et au gabarit de l'élève).

Pagan Surf School - Plage Boutrouilles 29890 Kerlouan - Tél. 06 66 02 84 49
Email : pagansurfschool@gmail.com - www.pagansurfschool.com

S'il n'y a pas d'âge pour s'initier aux joies du surf, les stages de formation proposés par Anthony Demon remportent un vrai succès auprès des enfants.

UN VÉRITABLE "GARS DE LA CÔTE"

Passionné de la mer, Anthony Demon est également titulaire d'un Master en Sciences de la Mer et du Littoral, lui donnant ainsi une vision globale de l'environnement dans lequel il évolue. En complément de l'apprentissage du surf, il apporte des informations plus théoriques permettant de mieux comprendre l'océan et son fonctionnement. Il est également secouriste diplômé du PSE.

Ses résultats en compétitions :

2^e aux championnats du Finistère de bodyboard en 2009 et 3^e en 2014, 3^e aux championnats de Bretagne de drop knee en 2013 et 2015.

Ses autres fonctions : président de l'association Trechou SurfClub (2010-2014), directeur de compétitions de bodyboard, juge APB Annaëlle Challenge...



BRETAGNE®

VOYAGE UNIQUE AU CŒUR DES OCÉANS



À Brest, Océanopolis vous promet un tour du monde unique au cœur des océans. 10 000 animaux évoluant dans des environnements tempéré, polaire et tropical, une biodiversité surprenante et fascinante. Vivez la magie des univers marins fidèlement reconstitués.

Nouveautés et actualité sur oceanopolis.com   

brest'aim



Océanopolis
Le Parc de Découverte des Océans **Brest**

Le soleil, le sable, le sel de la mer, le chlore de la piscine... En été, la peau est soumise à de nombreuses agressions extérieures qu'il est nécessaire de compenser par un traitement approprié. L'équipe du Spa de La Butte nous livre ici quelques conseils précieux qui vous permettront de protéger votre peau et lui conserver tout son éclat.

BIEN PROTÉGER SA PEAU

Chaque année avant l'été, les magazines féminins multiplient les recommandations à destination de celles (et de ceux !) qui partent en vacances au bord de la mer avec pour tout programme, farniente sur la plage et bains de soleil à n'en plus finir. Si ces instants de détente font rêver, il n'en reste pas moins indispensable, avant de partir, de préparer sa peau aux rayons du soleil. Un gommage doux est recommandé, accompagné d'un soin hydratant sur l'ensemble du corps. Pendant l'exposition, il n'est pas inutile de rappeler l'importance d'une protection avec l'utilisation d'une crème ou d'une huile solaire adaptée à votre type de peau et aux conditions d'ensoleillement qui vous attendent. Vérifiez bien que le produit protège contre les UVA comme les UVB et choisissez un indice de protection suffisamment élevé (40 ou 50), notamment pour les premiers jours d'exposition, en prenant soin de renouveler l'application toutes les deux heures.

Ces bonnes pratiques étant rappelées, l'équipe du Spa de La Butte peut vous proposer quelques soins particulièrement adaptés à cette période estivale.

Nourrir intensément votre peau avec l'Huile des 4 Thés® Brume Or

Les microgouttelettes de cette délicate huile au toucher soyeux, renferment le thé blanc régénérant issu du Complexe des 4 Thés®, de l'huile de monoï de Tahiti pour nourrir et une envolée de grains d'or pour illuminer. La peau et les cheveux s'en retrouvent sublimés. Son utilisation est simple : agitez le flacon avant utilisation et versez quelques gouttes d'Huile des 4 Thés® Brume d'Or* dans la paume de votre main puis appliquez en douceur sur l'ensemble du corps.

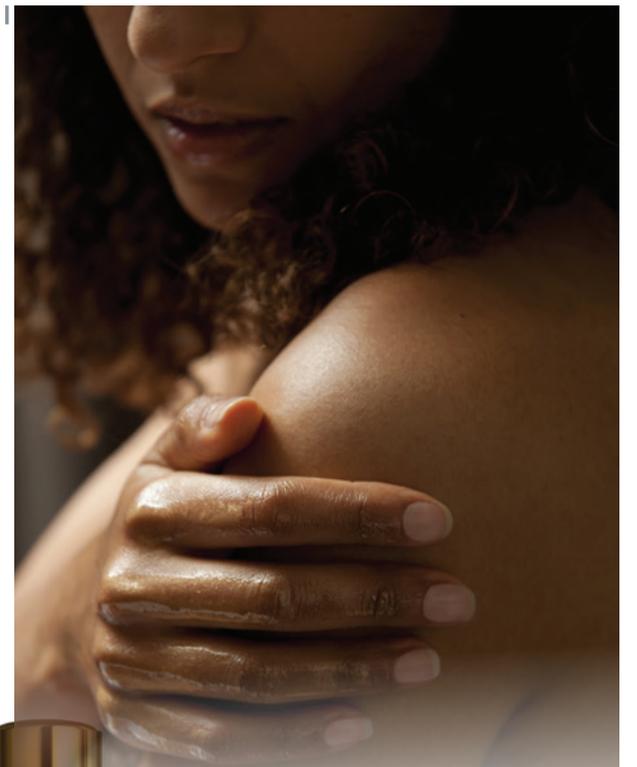
*Formule sans parabène ni phénoxyéthanol

Le gommage Thé au Népal

Parmi les soins proposés par le Spa de La Butte, le gommage du corps Thé au Népal⁽¹⁾ de Thémaë s'annonce idéal. En 25 minutes, la peau retrouve éclat et douceur après avoir été massée et frictionnée avec cette crème exfoliante mêlant huile d'abricot, beurre de karité, poudre de bambou et Complexe des 4 Thés®. Ce soin peut parfaitement s'associer au modelage minceur⁽²⁾ permettant d'alterner le drainage lymphatique des jambes, un palper rouler manuel et l'application de ventouses. Ce soin détoxifiant et tonifiant agit directement sur la réduction de l'effet peau d'orange et la sensation de gonflement du ventre et des jambes. Quelques séances suffisent pour un résultat visible.

⁽¹⁾ Gommage : 25 minutes/45 €

⁽²⁾ Modelage minceur : 50 minutes/80 €



THÉMAË

PARIS

LE THÉ - LA BEAUTÉ - LE BIEN-ÊTRE



- Née en 2007, THÉMAË, qui signifie en japonais «la cérémonie de préparation du thé», est une marque française, différente, experte de la beauté par le thé.
- Cet univers de sensations, de beauté et de bien-être, prend vie au Spa THÉMAË à Paris, et se décline aujourd'hui dans de nombreux Spas haut de gamme à travers le monde. Au cœur de chaque produit, le Complexe des 4 Thés®, exclusif THÉMAË, est un précieux mélange justement dosé de thé vert, thé noir, thé blanc et bleu-vert dont la synergie d'action offre des effets antioxydants exceptionnels pour la peau.
- Par cette approche unique de la beauté qui associe à la fois la performance produits à un bien-être profond, THÉMAË propose une expérience nouvelle à savourer comme un thé rare venu d'une terre lointaine, au Spa, et à prolonger chez soi.

Plus de 200 Spas partenaires à travers le monde :

EUROPE • AMÉRIQUE DU NORD • ASIE PACIFIQUE • MOYEN-ORIENT • AFRIQUE
www.themae.com

Véritable "île de la tentation", Le Comptoir de La Butte offre une sélection de produits gourmands unique en son genre. Sélectionnés par Solène et Nicolas Conraux, ces petits plaisirs qui conjuguent qualité, authenticité et originalité donneront à votre quotidien une valeur ajoutée gustative incontestable. Le Journal de La Butte a choisi pour vous quelques références qui méritent toute votre attention...

LES TENTATIONS DE L'ÉTÉ

1 Tartare d'algue nori Bord à Bord

La nori marinée désormais baptisée "tartare" est une préparation fraîche élaborée avec l'algue nori et du tamari (sauce soja). Originale avec son léger goût d'huître, l'algue est ici émincée puis assaisonnée avec du vinaigre de vin rouge et des échalotes. Le tout est mariné avec une huile d'olive vierge extra biologique. À associer avec le poisson et les fruits de mer, mais également dans une entrée de crudités ou une poêlée de légumes. Une belle création de la société Bord à Bord. **6,60 € / 110 g**

2 Vinaigre à la tomate Marc Peyrey

Spécialiste de la tomate qu'il conditionne de toutes les façons, le Périgourdin Marc Peyrey affiche un savoir-faire que lui reconnaissent tous les grands chefs. Ce vinaigre à la pulpe de tomate en bouteille de 25 cl en témoigne : sans colorant ni conservateur, il est le fruit

4 Chips de pomme de terre à l'huile extra vierge

Sélectionnées en Espagne où elles sont produites de façon artisanale par San Nicasio, ces chips sont de vraies stars. Médaillees d'or à Bruxelles depuis huit ans, préparées à l'huile d'olive vierge extra andalouse et au sel rose de l'Himalaya, elles sont frites à basse température et profitent d'une recette inchangée depuis trois générations. Légères, parfumées et craquantes, elles sont tout simplement irrésistibles ! Idéales avec du jambon ou des fruits de mer... **2,20 € / 40 g et 5,10 € / 100 g**

5 Trois huiles d'olive sélectionnées pour Nicolas Conraux

Proposées par Le Carré des Huiles qui s'est donné pour mission de faire découvrir ou redécouvrir l'huile d'olive française aux Français, ces trois huiles remarquables délivrent

7 Galettes fines nature

Délices Bigoudens signe ces délicieuses galettes bretonnes artisanales qui ont le vrai goût de la Bretagne... Matières premières rigoureusement sélectionnées, beurre de baratte demi-sel : ces galettes conditionnées en sachets individuels assurent leur croustillant durant six mois ! Et la jolie présentation en boîte cube en fait un petit cadeau idéal. **7,80 € / 240 g**

8 Bière de Plouider

Produite à Plouider dans les règles de l'art par la Brasserie d'Istribilh, la Mehodall est issue de produits locaux : l'orge et le houblon ayant poussé dans les champs bio de la ferme du Meot à Loperhet. Il s'agit d'une bière de type ale titrant 6,5°, blonde ambrée. Vous apprécierez (avec modération) sa mousse discrète, son nez au parfum sucré avec des notes très fruitées (banane, abricot) ainsi que son caractère herbacé caractéristique du houblon. Peu amère, équilibrée, elle accompagnera idéalement un fromage de chèvre. **3,90 € / 33 cl et 7,80 € / 75 cl**

de nombreux grands chefs, ces pâtes affichant une belle couleur ambrée sont le résultat d'une production 100 % artisanale. En effet, moulu à l'ancienne grâce au moulin de l'exploitation (meules de pierre), le blé offre une farine riche en éléments nutritifs. Le mariage avec des œufs et du lait biologiques donne à ces spécialités au froment, une saveur étonnante. **6,80 € / 250 g**

11 Niniches de la Maison d'Armorine

Grande spécialité de ce confiseur quiberonnais, ces sucettes ont enchanté des générations d'enfants depuis 1946. Et cela continue, grâce à une tradition préservée et la multiplication de la gamme des parfums disponibles aujourd'hui. Préparées avec des matières premières de qualité dans des chaudrons en cuivre, cette douceur estivale incontournable est à partager bien sûr avec les enfants, et à rapporter chez soi comme une carte postale gourmande que vous pourrez offrir tout au long de l'année. **6,70 € / 10 et 0,50 € l'unité**



d'une lente macération de tomates confites et fraîches aux délicats parfums d'été. Excellent dans les salades de toutes sortes y compris de tomates, riz ou pâtes, dans les compositions de carpaccios, de tartares de poisson ou de viande, dans les sandwiches (pan bagnat) et marinade de volaille à rôtie, il accompagne toutes les huiles et plus particulièrement l'huile d'olive pour vos vinaigrettes (sans OGM). **8 € / 25 cl**

3 Anchois de Cantabrie, tout doux et légèrement fumés

Proposés par la maison Bellota-Bellota®, ces anchois qui sont la spécialité de Laredo, petit village situé entre Santander et Bilbao dans le pittoresque golfe de Gascogne en Cantabrie au nord de l'Espagne, font vraiment la différence. Légèrement fumés, ces petits filets se distinguent par leur chair qui reste rosée et dodue et par l'équilibre, subtil et raffiné, avec la fumée. **9,80 € / 100 g**

des caractéristiques gustatives méconnues. Quelles soient monovariétale comme l'huile obtenue à partir de la variété Tanche, d'origine comme l'huile d'olive AOP de la Vallée-des-Baux-de-Provence ou le résultat d'un assemblage (olives Salonenque et Aglandau) : elles sont caractéristiques d'un savoir-faire ancestral incomparable. **26,50 € / 50 cl**

6 Jambon de Jabugo Triple X

Charcuterie d'exception, ce Jambon de Jabugo Triple X provient de cochons élevés et alimentés en liberté sur les propriétés Maximiliano, biotope incomparable où chaque année, quand arrive l'automne, les chênes produisent le meilleur des aliments pour les bêtes. La patience et le savoir-faire des artisans, un peu de sel et l'air de la Sierra de Jabugo conduisent à ce résultat remarquable. Découpé à la main et parfaitement affiné, ce produit conditionné sous vide est un assemblage de différentes parties du jambon. **16,10 € / 100 g**

9 Chocolat au lait de coco

Créée par deux Français implantés au Viêt Nam, la jeune marque Marou tient une place à part dans le cœur des amateurs de grands chocolats. Cette tablette réalisée à partir de cacao et beurre de cacao (55 %), de sucre de canne (27 %) et de poudre de lait de coco, vous permettra, dès le premier carré dégusté, de comprendre pourquoi ! Et si vous avez besoin d'un prétexte pour attaquer le deuxième carré, dites-vous que vous aidez le Viêt Nam à se développer économiquement. En effet, ce chocolat est 100 % originaire de ce pays... emballage compris. **6,90 € / 80 g**

10 Likenn nature

De la farine de blé tendre ultra-fraîche de type 80, des blancs d'œufs, du lait issu de l'agriculture biologique et du sel de Guérande... Voilà ce qui fait la saveur et l'authenticité de ces pâtes bretonnes produites par David Le Ruyet à partir de sa propre production de céréales à Languidic dans le sud du Morbihan. Adoptées par

12 Caramels bretons

Les caramels au beurre salé L'Ambr'1 sont nés d'une envie commune de leurs créateurs, Nicolas et Caroline Hubert, de faire redécouvrir ce produit typiquement breton, connu et reconnu, pour mieux lui rendre ses lettres de noblesse. Tous deux pâtisseries, ils ont écumé pendant des années les cuisines de chefs étoilés avant de décider de créer L'Ambr'1 et de faire connaître leur produit. Un bonheur simple, des petites bouchées de gourmandise, plaisirs sucrés rappelant (de retour chez vous) les souvenirs heureux de vos vacances en Bretagne. Disponibles en différents parfums. **8 € / 130 g**

13 Fleur de sel au sarrasin

Élaboré par la Maison Charteau selon une recette de Nicolas Conraux, ce mélange de fleur de sel de Guérande et de graines de sarrasin torréfiées et pilées est un pur produit breton et 100 % naturel. À utiliser pour assaisonner des viandes, poissons, grillades et salades. **6,60 € / 130 g**



L'ÉTÉ DE TOUTES

RECETTES
'GRAND CHEF'
OU
'BISTROT'
LA BUTTE

Vacances ou simple week-end au grand air, l'été est plus que jamais la saison du temps à partager en famille ou entre amis. Et quoi de mieux qu'une recette originale pour exprimer le plaisir d'être ensemble? Pour vous accompagner sur ce chemin des saveurs, le chef Nicolas Conraux vous propose quatre recettes de saison qui vous permettront de régaler vos convives quel que soit votre niveau.

PHOTOS: Michel LE

RECETTES 'BISTROT'

Ce sont des recettes simples, réalisées exclusivement avec des produits disponibles au Comptoir de La Butte. Les fournisseurs de ces produits sont indiqués entre parenthèses.



POULPE, LENTILLES JAUNES
ET PIMENTON DE LA VERA

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 150 g de lentilles jaunes (Thiercelin)
- 45 cl d'eau
- 5 g de sel
- 3 cl d'huile d'olive vierge des Baux-de-Provence (Le Carré des Huiles)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche (La Ferme de Keroudy)
- 2 g de piment en poudre (Pimenton de la Vera)
- 2 sachets de poulpe cuit sous-vide (Evootrade)
- Tomates confites (Marc Peyrey)

Réalisation

Cuire les lentilles dans l'eau pendant 20 minutes en ajoutant le sel en fin de cuisson. Mixer en ajoutant la crème fraîche, l'huile d'olive et le piment en poudre.

Faire revenir le poulpe dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive pendant 4 à 5 minutes. Tailler en tronçons.

Au moment du dressage, disposer quelques pétales de tomates confites.



SALADE DE PÂTES DE DAVID LE RUYET, SARRASIN ET PARMESAN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 300 g de risones de blé tendre (David Le Ruyet)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel au sarrasin (Maison Charteau)
- Copeaux de parmesan (Bedogni Egidio)
- 120 g d'anchois de Cantabrie (Bellota-Bellota®)
- Chips de blé noir (Bigood Chips)

Réalisation

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égoutter, ajouter l'huile d'olive et une pincée de fleur de sel au sarrasin.

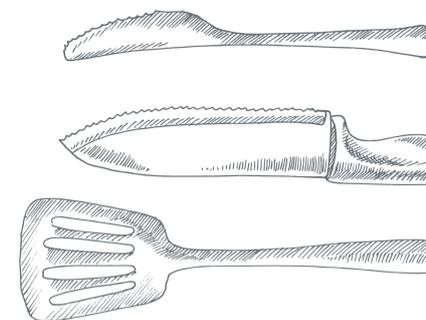
À l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de parmesan.

Disposer les anchois et les chips de blé noir.



LES SAVEURS

RECETTES 'GRAND CHEF'



D'un bon niveau mais réalisables par tous les amateurs, ces recettes mettent à l'honneur les produits de la mer et de la région bretonne.



LE ROUGET, CRÈME DE COCOS DE PAIMPOL ET ANCHOIS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS

- 4 pavés de rouget de 130 g chacun
- 500 g de cocos de Paimpol + garniture
- 10 filets d'anchois
 - ½ l de crème
 - 20 g de beurre
- 10 pétales de tomates confites
 - Sel
 - Poivre
- ½ botte de ciboulette

Réalisation

Écosser les cocos de Paimpol, les mettre dans une casserole et mouiller à l'eau froide, faire bouillir une première fois, les égoutter et les refroidir. Les remettre dans la casserole avec la garniture aromatique et les cuire doucement. En garder 100 g de côté.

Faire chauffer la crème et mixer avec les cocos restant et les anchois jusqu'à obtention d'une crème lisse et onctueuse, passer au tamis pour enlever les restant de petite peau. Assaisonner.

Couper en brunoise les tomates confites et ciseler la ciboulette.

Poêler les pavés de rouget dans le beurre moussant et faire chauffer les cocos avec les tomates confites et ajouter au dernier moment la ciboulette.

Dresser.

Le conseil du chef Nicolas Conraux

Il est préférable de conserver les cocos de Paimpol dans leur jus de cuisson pour éviter qu'ils ne dessèchent. Il faut ensuite les réchauffer dans leur eau de cuisson, les égoutter et ajouter les tomates et la ciboulette au tout dernier moment.

TACAUD EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE & CANNELLONI DE POIREAU

d'Emmanuel Charles

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

- 4 petits tacauds de 400 g chacun
- 50 g de nori
- 700 g de pommes de terre Charlotte
- 500 g de poireaux
 - 100 g d'échalote
 - 2 citrons jaunes
 - 10 g de gingembre
- 200 g de beurre doux
- 5 cl de crème épaisse
 - Pain de mie
- 100 g de parmesan 24 mois
 - 2 cl d'huile d'olive
 - Sel fin
 - Fleur de sel
 - Gros sel
- 50 g de miel d'acacia
- Piment d'Espelette

Réalisation

Lever les filets de poisson en les laissant unis par la queue, les désarêter.

Préparer les légumes: éplucher, laver, tailler, blanchir.

Sécher le pain de mie au four à 180° pendant 8 mn entre 2 silpats huilés.

Mettre le citron jaune à rôtir au four, à 160° pendant 1 heure, puis retirer la chair; la mélanger avec le miel et monter à l'huile d'olive. Réserver au frais.

Rouler les cannellonis de vert de poireaux avec la garniture. Suer les blancs de poireaux et les échalotes au beurre puis ajouter la brunoise de pommes de terre blanchies, la crème épaisse, la nori et le gingembre hachés. Assaisonner et refroidir.

Faire le tourbillon de nori.

Réaliser la farce du poisson en mélangeant le parmesan râpé, les zestes de citron, et assaisonner. Étaler à l'intérieur des filets, les refermer et disposer les écailles de pomme de terre sur l'extérieur d'un des filets.

Saisir le poisson sur le filet en écailles puis le retourner, glacer le cannelloni.

Dresser.



UNE RECETTE PRIMÉE !

Avec cette recette, Emmanuel Charles – second de cuisine à La Butte – a remporté en juin 2016, le premier prix du "Concours de Cuisine Olivier Roellinger pour la préservation des ressources de la mer." Cette récompense prestigieuse lui avait été décernée par Olivier Roellinger au siège de l'Unesco à Paris.

Chaque jour de l'été, des visites, des sorties et des animations vous sont proposées en Côte des Légendes pour agrémenter votre séjour. Le Journal de La Butte a sélectionné quelques rendez-vous, mais nous invitons les lecteurs désireux d'avoir une vision plus complète de la programmation à se rendre sur le site : tourisme@lesneven-cotedeslegendes.fr



4^e édition du festival Blokuhaka

8 ET 9 JUILLET



Blokuhaka est de retour! Soyez prêts pour de nouvelles marées riches en émotions: escalade de bloc, blocs ultimes, challenges sportifs, initiation escalade, slackline, stand-up paddle, acroyoga, massages, land art, concerts, DJ sets...

De 10 h à 1 h - Entrée 20 €. Forfait Famille : 50 € (2 adultes et enfants jusqu'à 14 ans). Meneham 29890 Kerlouan

Balade contée sur le bord de mer

10 JUILLET

En prélude à la balade contée, les Conteurs de la Nuit proposent un spectacle de 40 minutes. Cette prestation pittoresque évoque de manière humoristique l'origine du nom de la "Côte des Légendes" en faisant intervenir tous les personnages énigmatiques qui hantent les récits imaginaires d'antan. D'autres dates sont programmées au cours de la saison.

De 20 h à 22 h 30 - Entrée Libre - Parking de la Digue 29890 Kerlouan. - Tél. 02 98 83 97 49 lesconteursdelanuit.overblog.com

Visite de la brasserie d'Istribilh

20 JUILLET

Sur inscription à l'Office de Tourisme / Accueil de Lesneven.

À 11 h - Entrée libre
Lestevnoc 29260 Plouider. Tél. 02 29 61 13 60

Yann Tiersen ouvre une salle de concert à Ouessant

L'artiste breton qui est en tournée européenne (à guichets fermés!) durant tout le mois de juillet, s'est installé depuis quatre ans sur l'île d'Ouessant. Et c'est sur ce petit bout de paradis qu'il ouvrira prochainement un lieu entièrement dédié à la musique et au spectacle. Trois studios d'enregistrement ainsi qu'une salle de concert de 200 places devraient en effet redonner vie à "L'Escale", une ancienne boîte de nuit fermée depuis 1995.

Des artistes du monde entier

Situé en plein centre bourg, "L'Eska" va devenir un nouveau point d'attraction sur cette île qui doit se préparer à accueillir de nombreux

Visites théâtralisées "Meneham, 300 ans d'histoire"

20 JUILLET



Ce spectacle retrace les grandes étapes de la vie du village de la fin du XVII^e siècle à l'époque contemporaine : six scènes jouées par la troupe de professionnels de Ar Vro Bagan et de bénévoles permettent au public de bien cerner le destin de ce village. Places limitées, inscription obligatoire à l'Office de Tourisme - Accueil de Meneham.

À 17 h 30 à 18 h 45 - Entrée libre - Village de Meneham 29890 Kerlouan. T. 02 98 83 95 63

Le Concert Vagabond

1^{ER} AOÛT



Le Concert Vagabond est une formation musicale qui réunit cet été deux chanteuses (sopranes), un flûtiste (flûte traversière), un organiste et une lectrice. Au programme : une balade musicale (pièces de Mozart, Bach, Brahms, Haendel, Vivaldi, Franck, Fauré) qui s'articule autour de lecture de poèmes de Baudelaire, Musset, Lamartine.

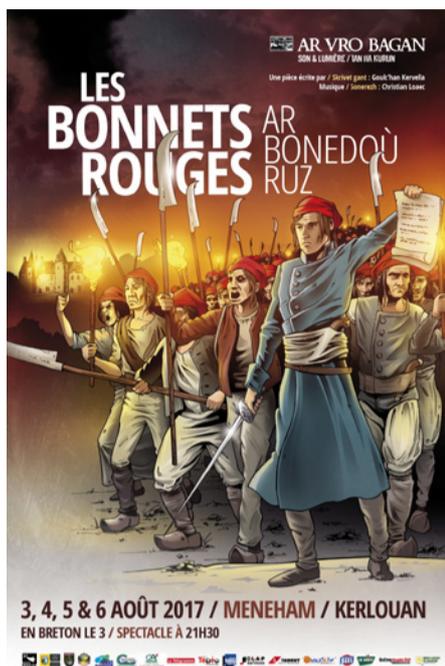
De 20 h 30 à 22 h. Entrée payante plus de 16 ans
Église Saint Goulven 29890 Goulven



artistes et musiciens venus du monde entier, en résidence ou représentation. Le site sera également ouvert aux habitants par le biais d'une association chargée de son animation. Début des activités? Premier trimestre 2018. L'important chantier actuellement en cours doit être terminé dans le courant de l'hiver.

Son et lumière

3 AU 6 AOÛT



Nouvelle création son et lumière. Bretagne, automne 2013. Usines occupées, routes coupées, portiques de péage de l'écotaxe abattus, manifestations de grande ampleur... Ces manifestations contemporaines répondent aux révoltes sporadiques qui, au cours des siècles, se sont levées au cœur de la Bretagne, en particulier en 1675, avec les révoltes dites du "Papier Timbré" et des Bonnets Rouges. Mais qui étaient ces Bonnets rouges de 1675? Ar Vro Bagan en a fait un spectacle, à partir des sources historiques de l'époque, présenté en bord de mer et joué par une centaine d'acteurs-danseurs-cavaliers. Première partie musicale à partir de 21 h. Version en breton le 3 août. Billets en vente à l'Office de Tourisme.

De 21 h 30 à 23 h 45
Meneham 29890 Kerlouan. T. 02 98 04 50 06

15^e Pucés de Mer

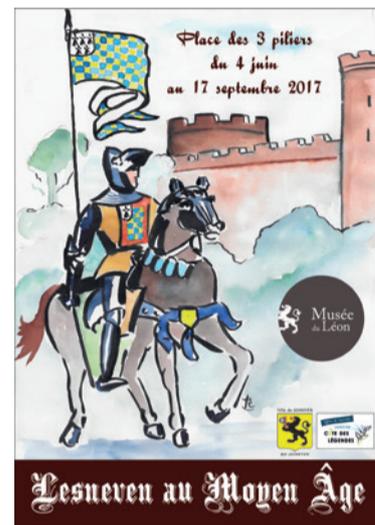
15 AOÛT

Achat, vente et troc de matériel à caractère nautique. Démonstration de confection de cordage à l'ancienne, brûlage de goémon. Animation musicale avec un groupe de chants de marins. Grilledes, vente et dégustation de crêpes l'après-midi. Repas moules - frites dès 19 h. Feu d'artifice.

À partir de 8 h. Entrée libre.
Village de Meneham 29890 Kerlouan

Exposition "Lesneven au Moyen Âge"

JUSQU'AU 17 SEPTEMBRE



Lesneven au Moyen-Age de 1216 à 1532, à propos du 1^{er} texte authentique conservé citant le nom de Lesneven, daté de septembre 1216.

Du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30. Fermé le mardi matin.
Entrée : 3 € (gratuit pour les moins de 14 ans)
Musée du Léon : place des Trois Piliers 29260 Lesneven. T. 02 98 83 01 47
www.museeduleon.com

Mère fondatrice de La Butte, Jeanne-Yvonne Bécam décide en 1968 de faire construire, à l'emplacement de l'hôtel actuel, cette maison qui lui permettra de proposer des chambres aux touristes qui séjournent l'été dans la région.

C'était hier...



Le JOURNAL de LA BUTTE

— Une publication de La Butte —

12 rue de la Mer
29260 Plouider

Tél. 02 98 25 40 54

info@labutte.fr

www.labutte.fr

Directeur de la Publication: Nicolas Conraux

Rédaction et révision:

BL Consulting et Michèle Cavallin

Maquette: Françoise Rayp

Imprimeur: Cloître Imprimeur

Dépôt légal: juillet 2017.