

#3

Le Golfe du Morbihan FRANCE

*Les Carnets
de l'été*

by Théo BOURGUIGNON

Disclaimer

Si vous n'aimez pas les vacances d'été et si vous n'appréciez pas non plus le soleil,
je crains que ce contenu ne soit pas fait pour vous.
Pour tous les autres, passez à la page suivante.



La DESTINATION

Bienvenue en Bretagne sud, dans un petit coin de paradis : le Golfe du Morbihan.

Dans cet écrin extérieur d'exception, l'océan Atlantique s'aventure à l'intérieur des terres avec son élégance caractéristique. Partez à l'aventure des kilomètres de côtes, visitez les remparts de Vannes, ressentez les embruns au bout de la presqu'île de Rhuys, découvrez le patrimoine historique (châteaux, monts, mégalithes, etc.) et explorez la quarantaine d'îles et d'ilots qui participent à la richesse du lieu. Vivez à fond l'expérience bretonne.

Le Golfe du Morbihan est au centre d'un vaste écosystème maritime et terrestre. Il regorge d'une faune et d'une flore rares et appréciées par les nombreux touristes qui viennent à la belle saison pour profiter des plages, évidemment, mais aussi du cadre de vie somptueux qui leur est proposé.

En breton, "kenavo" signifie "au revoir". Il implique qu'il y aura une prochaine fois. Quelque chose me dit que ce mot vous servira.





SPOT

►► LA POINTE DE BILGROID

Au bout du bout du monde. Là où la terre laisse place à la mer. Située à l'extrémité de Port Navalo, sur la commune d'Arzon, se trouve la pointe Bilgroid. Elle se mérite, mais le panorama sur les différentes îles du Golfe vous coupera le souffle.

En face de vous, à 400 mètres sur l'autre rive, voici la pointe de Kerpenhir, à Locmariaquer. Entre les deux, l'océan, dans son infini tranquillité. Une tranquillité tout de même perturbée par le ballet incessant des voiliers et des bateaux touristiques, mais qui apporte un caractère mythique à ce lieu.

L'imposante statue en pierre Sainte-Anne veille à vos côtés sur l'entrée du Golfe. Ce menhir érigé en 1988 est le symbole de la pointe. Si le temps le permet, pique-niquez et restez jusqu'au coucher du soleil. Vous ne le regretterez pas : les couleurs du ciel sont sublimes à cet endroit.

Passage incontournable de votre visite dans le Golfe du Morbihan, la pointe de Bilgroid offre encore davantage qu'une vue époustouflante à 180 degrés sur les îles et sur les courants marins, elle est un parfait moment de relaxation et de contemplation. Attention tout de même : peu importe le temps, la pointe est exposée aux vents. Ça décoiffe !

ADRESSE



Même s'il y a d'excellents restaurants aux quatre coins du Golfe et de la ville de Vannes (d'ailleurs, petite reco en passant, l'excellent Café des Orfèvres), c'est une adresse culturelle que je vous propose aujourd'hui avec le château de Suscinio.

Construit sur des terres marécageuses à deux pas de l'océan, le domaine de Suscinio est un bijou médiéval à visiter absolument.

Édifice construit au 13e siècle, cet ancien lieu de résidence des ducs de Bretagne se révèle à vous et impose ses 800 ans d'histoire au cours d'une visite ludique et immersive. Profitez aussi des animations (reconstitution, rallye, spectacle nocturne projeté sur les murailles, etc) pour vivre l'expérience complète.

Il y a le château, mais les alentours valent aussi le déplacement : lagune, marais, observatoire ornithologique, étang, bocage, plage, cordon dunaire, etc., cette visite à Suscinio est éducative pour les petits comme pour les grands.

RECETTE



LE FAR BRETON

Gâteau moelleux qui affole bien moins le compteur calorique que le diabolique kouign-amann, le far breton s'adapte aux saisons et saura ponctuer en douceur vos repas estivaux. Différentes recettes et variations de ce far existent (raisins, cerises, pommes, etc.), mais l'on se concentrera aujourd'hui sur le traditionnel far aux pruneaux.

Pour savourer cette délicieuse pâtisserie bretonne, vous aurez besoin d'une vingtaine de pruneaux (environ 400 g), 4 œufs, 30 g de beurre demi-sel (oui demi-sel, on est en Bretagne !), 150 g de sucre, 200 g de farine, un paquet de sucre vanillé et 1 litre de lait.

Voici la recette :

- Préchauffez le four à 200°C (th.6).
- Préparez les pruneaux en les lavant bien à l'eau tiède.
- Commencez à préparer la pâte. Assemblez d'abord la farine dans un saladier.
- Versez le sucre puis fouettez et incorporez les œufs un à un.
- Incorporez ensuite le lait sans cesser de mélanger, pour éviter les grumeaux.
- Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Votre préparation doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe un peu épaisse.
- Beurrez votre plat et versez la moitié de la pâte.
- Disposez les pruneaux et recouvrez du reste de pâte.
- Parsemez de noisettes de beurre salé et enfournez pour une petite heure.
- Dégustez tiède ou froid.
- Je vous recommande d'accompagner votre part de far avec un bolée de cidre. Les saveurs se marient très bien.



Une ACTIVITÉ

►► VISITER LES DIFFÉRENTES ILES EN BATEAU

Au départ d'Arzon, de Vannes, de Larmor-Baden ou encore de Locmariaquer, prenez le bateau pour rejoindre les îles en pleine mer (Belle-Ile, l'île d'Houat ou l'île d'Hœdic) et les îles du Golfe. Attention, tous les îlots ne sont pas accessibles ou habités, mais vous aurez déjà accès aux deux îles principales : l'île d'Arz et l'île-aux-Moines.

La promenade en bateau est une expérience en soi. Cheveux au vent, vous découvrirez le littoral morbihannais comme vous ne l'avez encore jamais vu : les maisons en pierre typiques bretonnes, les voiliers, les courants et les fonds marins, le patrimoine (tumulus, menhirs, etc.), les bois, les paysages de carte postale, les plages intérieures, les différents îlots, la faune sauvage et la flore resplendissante.

Découvrez la vie insulaire, les traditions des pêcheurs et leur mode de vie si particulier le temps d'une journée d'excursion. Bien sûr, une fois sur la terre ferme, vous pourrez flâner et vous baigner, mais ce serait dommage de passer à côté de la richesse des lieux. Les sentiers côtiers fleuris vous offriront des panoramas d'exception sur l'intérieur du Golfe. Ce que je vous conseille également, c'est de louer des vélos (plus probablement sur le continent). La balade n'en sera que plus agréable.

À l'abri du tumulte de l'océan Atlantique, l'évasion a parfois du bon.