

amZER



20
—
AOÛ
20
20

Camaret-sur-Mer • Argol • Telgruc-sur-Mer • Landévennec • Le Faou
Roscanvel • Pont-de-Buis-lès-Quimerch • Lanvéoc • Rosnoën • Crozon



ARMOR GÉNIE

Thermique & Frigorifique

Créateur de confort

Installateur conseil - Thermique - Electrique - Frigorifique

Profitez de la prime coup de pouce
de 3000 € ou 5000 €
pour le remplacement de votre chaudière fioul
par une pompe à chaleur



Pompes à chaleur thermodynamique



Climatisation réversible - Aérothermie



Froid commercial & industriel



Systèmes de chauffages économiques



Traitement de l'air - Ventilation - VMC



Chauffage de piscine - Déshumidification



Electricité générale - Système d'éclairage

Installations neuves - Rénovations

SAV - Dépannages - Contrats d'entretien

ETUDE - DEVIS



12, rue de Poulpatré
29160 Crozon



Tél. 02 98 17 39 61 - contact@armor-genie.fr
www.armor-genie.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30
vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 16h30

Les Voyageurs

CAFÉ ASSOCIATIF

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE
DE 10H30 À 13H15 ET DE 16H20 À 21H00
(hors concerts et festivités)



VENEZ DÉCOUVRIR LA CONSIGNE ARTISANAT LOCAL OU PRESQUE

Boutique ouverte pendant les heures d'ouverture du café

SAMEDI 1^{ER} AOUT • ATELIER ÉCRITURE & COLLAGE*

avec Irvi de 14h03 à 18h03
Rens. contact@irvi.bzh

DU 2 AU 30 AOUT

• CA NE VA PEUT-ÊTRE PAS DURER •

Exposition en duo Irvi et DAK
Collage papier, poésie brute

MARDI 4 AOUT À 19H15

CONCERT AU JARDIN*

• CLOVER LEAF •

Bluegrass music - festif et décontracté

SAMEDI 8 AOUT À PARTIR DE 15H15

JOURNÉE DE SOUTIEN SKOL DIWAN KRAON*

au jardin (cf p38)

*Sous réserve de la météo et de l'évolution de la situation
Contactez-nous par mail ou sur les réseaux sociaux pour en savoir plus



7, rue de Tal ar Groas • Lanvéoc

06 31 41 49 25 • lesvoyageurs.lecafe@gmail.com

<http://www.cafedesvoyageurs.wordpress.com>



Les Voyageurs



cafe_les_voyageurs

ÉDITO

Magies...

Iquel que soit l'endroit où nos pas nous mènent, quelle que soit la saison, chaque recoin de ce bout de Terre où nous vivons est un trésor, comme un condensé de ce que notre Planète Bleue a de plus beau à offrir.

L'eau turquoise de certaines criques, le sable blanc et fin des plages bordées de dunes, le bras paisible de l'Aulne et ses collines arborées, les chemins sinuieux qui mènent vers les hauteurs, le patchwork des champs qui parsèment la campagne... Le soleil de plomb, les pluies diluvienues, les discrets alizés ou les fortes tempêtes...

Plus on se promène et plus l'on vit ici, plus on réalise que les mille visages des paysages qui nous entourent n'ont rien à envier au reste du vaste monde.

SOMMAIRE

- 3 - Édito & Sommaire**
- 4•5 - Zoom**
 - Balades à Roscanvel
- 6 - Initiatives**
 - Presqu'île Propre
- 8•9 - Quand je serai grande**
 - Je serai tapisserie
- 10•11•12 - Mer & terre Happy**
 - Nouveau cap
- 14/17 - Savoir-faire**
 - De tissus et de bois
- 18 - Assoc'actions**
 - À votre bon cœur !
- 20 - Rendez-vous d'été**
 - Des crêpes au musée
- 22 - Inspiration**
 - À l'ôut'
- 24•25 - ABCD'Art**
 - Danielle Burgart
- 26•27 - Côté mer**
 - Histoires de Sirènes
- 28•29 - Simple comme...**
 - La carotte sauvage
- 30 - Coups de cœur**
 - Musique et livres
- 32 - À mots contés**
 - Trio de lascars
- 32 - Camembert**
 - Confinement à vie
- 35•36 - Amzer à l'envers**
 - Le carnet des festivités
- 39 - Amzer à l'envers**
 - Petites annonces

Directrice de la publication et de la rédaction :
Violaine Andrieux • violaine@amzer.bzh • 06 31 41 49 25
Photographies : Erwan Andrieux • erwan@amzer.bzh

Publicité & partenariats :
Séverine Bureau • annonces@amzer.bzh • 07 69 84 39 21
Retrouvez-nous sur www.amzer.bzh
Édité en 6000 exemplaires par la SARL les Éditions des p'Ty Papiers
7, rue de Tal ar Groas • 29160 Lanvénec
Ne pas abandonner sur la voie publique
Dépôt légal : à parution • N° ISSN : 2649-8618
Amzer décline toutes responsabilités concernant les erreurs typographiques
Toute reproduction, même partielle, est strictement interdite

48°13'59.19"N, 4°26'35.67"W

Balades à Roscanvel

Pointe à l'extrême nord de la Presqu'île de Crozon, la commune de Roscanvel vit entourée par la mer d'Iroise. Point stratégique à l'entrée du goulet de Brest, elle fut, de tout temps, un lieu réputé pour ses sentiers sauvages, ses abruptes falaises et ses fortifications.

Amoureux de leur lieu de vie et désireux de le partager avec tous ceux qui ont envie de prendre le temps d'en découvrir les richesses, les membres de l'Association pour la Valorisation du Patrimoine de Roscanvel (AVPR), en collaboration avec l'association « 1846 », ont décidé de rédiger un petit guide qui, en cinq balades, vous permettra d'apprendre, certes, mais aussi de sentir l'âme de cette bourgade dispersée en plusieurs villages nichés dans la verdure.

Kervian, le Bourg, la Pointe des Espagnols, Cornouaille ou encore la Fraternité, chaque circuit vous propose une randonnée accessible à tous, entre 1h30 et 2h30 de marche, pour parcourir les sentiers entre terre et mer, partir à la recherche des lieux et édifices remarquables de la commune, rencontrer la faune et la flore qui peuplent les environs et profiter d'un moment de détente en solo, en famille ou entre amis.

Les membres de l'association ont sillonné les sentiers de la commune



©Yoann Bâton

en long, en large et en travers pour élaborer chacun des circuits, préparer les textes explicatifs et recenser les différents points d'intérêt présents sur les parcours. Les commentaires concernant les fortifications, nombreuses sur la commune, ont été écrits par Patrick Jadé, l'un des fondateurs de l'association « 1846 ». Marcel Burel, Roscanvélite passionné, auteur de plusieurs ouvrages sur la commune, s'est chargé de l'introduction et a relu les textes sur le patrimoine civil. Le topo-guide est illustré de photos de Yoann Bâton, de Claude Breton et de Serge Kergoat, artiste ornithologue qui a également apporté ses conseils avisés à l'équipe de rédacteurs.

AVPR

L'Association pour la Valorisation du Patrimoine de Roscanvel (AVPR) a été créée en 2013 par une poignée d'amoureux du patrimoine local. Il s'agissait alors de sauver les deux derniers vitraux de l'ensemble réalisé par le maître verrier Auguste Labouret pour l'église de Roscanvel, vitraux qu'il avait fallu démonter suite à l'incendie qui avait ravagé le bâtiment en 1956, fragilisant ces chefs d'œuvre et les rendant dangereux. On peut maintenant découvrir de près la technique particulière de montage, non au plomb mais au ciment, en contemplant Saint-Eloi et Saint-Louis au fond de l'église.

D'autres passionnés ont rejoint le groupe, de nouvelles idées ont germé et c'est ainsi qu'est née « Hent an Dour », la carte du « chemin de l'eau » qui recense fontaines et lavoirs de la commune et propose deux circuits de randonnée. Des parrains et marraines se sont engagés dans la mise en valeur

de ces lieux qui étaient, il y a encore peu de temps, des lieux de travail mais aussi de rencontre et d'échange. Hiver comme été, des adhérents de l'association se retrouvent pour livrer une lutte sans merci aux ronces et « sfern-du » (épine noire). Ils ont ainsi dégagé le vallon du Ragadal, prenant un immense plaisir à redécouvrir ce ruisseau intermittent qui tourbillonne en hiver et s'assèche l'été, à faire réapparaître, au détour du sentier, les ruines de deux moulins, à remettre en valeur le site majestueux du Fort de la Fraternité grâce à un chantier-formation en maçonnerie ancienne, visant notamment à étanchéifier le toit en pierre du magasin à poudre.

Association « 1846 »

« 1846 » est une association de fortarciologie – de *fortaricia*, « forteresse » et *logos*, « étude de » – moderne et contemporaine, créée en 2015, basée à Crozon et dont la compétence est universelle. D'abord née d'un groupe informel d'amateurs de patrimoine fortifié, elle s'est structurée afin de répondre à un appel à projet « Héritages littoraux » de la région Bretagne. Dans ce cadre, elle a ainsi pu mener une opération d'inventaire thématique des fortifications du milieu du XIX^e siècle dans les îles de Bretagne-sud pour le compte du service régional de l'Inventaire du patrimoine culturel. Ce gros travail s'est achevé en 2017. Depuis, l'association a continué son chemin... de ronde.



©Serge Kergoat



©Claude Breton



©Lionel Duigou

Les membres de « 1846 », une quarantaine résidant un peu partout en France, sont chercheurs (historiens, archéologues, géographes, géologues...), professionnels du patrimoine ou tout simplement amateurs au sens le plus noble, tous mûs par le goût commun du savoir... et des sorties sur le terrain à la découverte de vestiges d'ouvrages fortifiés.

Au quotidien, « 1846 » essaie de concilier les deux termes de sa devise : « connaître et partager » en associant étroitement recherches fondamentales et médiation. Un jour dans les archives, le lendemain dans les broussailles, le jour d'après avec un groupe pour visiter un site. L'association participe ainsi depuis sa création aux journées européennes du patrimoine, tant en presqu'île de Crozon qu'à Brest. Elle est également sollicitée pour participer à des projets de signalétiques d'interprétation, comme par exemple à l'occasion de la restauration de la batterie du Petit Gouin à Camaret initiée par la communauté de communes de la presqu'île de Crozon et de l'Aulne maritime. Sous la direction de l'agence brestoise de scénographie Atiz, « 1846 » a réalisé les contenus, textes et dessins, des panneaux mis en place sur le site cet été. Le fortin du Petit Gouin est à présent ouvert aux visiteurs.

Le topo-guide est en vente 2 € et disponible au Barr Avel et à l'agence postale à Roscanvel et à la librairie Au Parchemin à Crozon.

Presqu'île Propre

Et si chacun, à son échelle, faisait un geste pour rendre notre environnement plus propre !

Telle est l'idée qu'Heather Le Rest et Caroline Sowden ont décidé de diffuser. Ces deux amoureuses de la marche et de leur pays d'adoption ont réalisé que, malgré une prise de conscience de l'état de la planète pendant ce printemps confiné, les mauvaises habitudes sont revenues au galop dès le début du déconfinement. Les rues se sont rapidement retrouvées à nouveau jonchées de mégots et autres détritus. Elles ont donc décidé d'agir. Ainsi est né le mouvement Presqu'île Propre. Durant une semaine, une heure par jour, à deux, armées de gants et de sacs, elles ont arpentré les rues de Morgat et ramassé tout ce qui s'y trouvait. Papiers, plastiques, cannettes, bouteilles en tout genre, elles ont regroupé plus de 40 kg de déchets, transformés en sculpture, devenue le symbole de leur combat. Baptisée Ben le poisson, elle trône pour le moment devant le CNCM et devrait bientôt voyager pour faire changer les mentalités.

Dès que cela a été possible, Caroline et Heather se sont rendues dans les écoles pour sensibiliser les plus jeunes et débattre avec eux des gestes à mettre en place et des idées

pour, ne serait-ce qu'à l'échelle de leur famille, faire changer les choses. Elles ont également lancé un concours de dessin, ouverts aux enfants de 5 à 17 ans, dans le but de réaliser des affiches de sensibilisation, destinées aux commerces et aux lieux publics. De nombreux lots ont été distribués, mais le plus beau d'entre eux, et les enfants l'ont bien compris, sera le jour où plus personne n'aura à se baisser pour ramasser un déchet.

Opération #ZéroMégot

Attristées tout particulièrement par le nombre de mégots de cigarettes qui se retrouvent dans le caniveau, elles ont lancé une large campagne, avec le soutien de Weldom. Elles ont fait la tournée des bars et des restaurants pour proposer des boîtes étanches afin d'y vider leurs cendriers. Une fois pleines, ces boîtes sont centralisées au magasin, les mégots sont acheminés dans un centre spécialisé qui les transforme en matière première pour fabriquer du mobilier urbain.

Pour rencontrer Heather et Caroline et participer à une action collective, rendez-vous :

- les 7 et 8 août devant le stand de Presqu'île propre installé à l'occasion de la braderie des commerçants de Crozon
- le 16 août à 14h30 devant la Capitainerie de Camaret
- le 30 août à 14h30 devant le CNCM à Morgat.



Vous n'êtes, bien évidemment, pas obligé d'attendre une de ces dates pour commencer. Alors, à vos gants, prêts, partez !

NOUVEAUTÉ 2020

EXPOSITION

La Réserve naturelle de la Presqu'île de Crozon en images

Pierres Feuilles Oiseaux

MAISON DES MINÉRAUX
Saint-Hernot à Crozon
2020-2021



ouvert tous les jours de 10h à 19h

+ d'infos sur notre site :

www.maison-des-mineraux.org

02.98.27.19.73

NOUVEAU EN PRESQU'ÎLE



Olivier Thomas
Menuiserie

Menuiserie intérieure
Aménagement extérieur
Terrasse...

Presqu'île de Crozon • 06 63 07 52 74
olthom29@yahoo.fr



ACHETEZ UN TRICYCLE
ÉLECTRIQUE PLIANT

- Parfait pour vos séjours en camping-car
- Idéal pour faire vos courses
- Peu encombrant et pliant

| Largeur : 64cm | Autonomie : 35km

DEMANDEZ
UNE DOCUMENTATION

www.lebontricycle.com

Tél : 02-30-99-98-68

LIEN RAISSON À DOMICILE SUR TOUTE LA FRANCE

| Paiement en 3X sans frais par CB

Mangusta Equipment
ZA de Pencran - Telgruc-sur-Mer
07 50 04 29 44
SIRET : 532 118 544 00040

Je serai tapissière

Rencontre avec la pimpante et joyeuse Amélia Perdereau qui, du haut de ses 20 ans, gère d'une main de maître son entreprise de tapisserie d'ameublement.

Amzer : Bonjour Amélia. Quel a été votre cursus ?

A.P. : Quand on est en troisième, ce n'est pas facile de savoir vers quel métier on veut s'orienter. J'ai fait mon stage découverte d'une semaine chez Presqu'île Décor à Crozon et j'ai décidé de suivre cette voie. Je suis partie au lycée Duguesclin à Auray pour trois ans de formation en tapisserie d'ameublement. Pendant ces études, j'ai participé au concours du meilleur apprenti de France en sièges, je suis allée jusqu'à la médaille d'argent régionale, et en couture où j'ai obtenu la médaille d'or nationale. Une petite fierté qui m'a donné confiance en moi. J'ai commencé à investir dans du matériel et, après mon Bac Pro, j'ai décidé de m'installer à mon compte. J'ai trouvé l'atelier rue de Verdun et, après trois mois de travaux, j'ai ouvert au public.

Amzer : Quels services proposez-vous ?

A.P. : Je restaure tout ce qui est chaises, canapés, fauteuils, en garniture traditionnelle, le crin, ou moderne, la mousse. Je réalise aussi des rideaux et des voilages. Je me suis intéressée à la sellerie moto,

en m'entraînant sur la moto de mon père, et j'ai continué avec la sellerie auto et bateau. Pour me diversifier, j'ai également suivi une formation en cannage, afin de pouvoir réparer l'assise de certaines chaises. J'essaie de me démarquer en sélectionnant des tissus modernes. Je propose tout de même une gamme plus classique, mais c'est important que le tissu me motive et que le résultat me plaise. J'aime oser. Je travaille avec plusieurs éditeurs, dont une créatrice qui fait de très beaux tissus. Je travaille avec un sableur, pour décaper certaines pièces et je m'occupe ensuite des finitions. Je me construis mon réseau au fil des mois pour pouvoir répondre à une large palette de demandes.

Amzer : Cela fait maintenant deux ans que vous êtes installée. Quel bilan pouvez-vous faire ?

A.P. : Je suis contente de l'évolution et je ne pensais pas, au départ, que j'arriverais là où je suis aujourd'hui. J'ai eu le temps de m'adapter à la situation, de rentrer petit à petit dans le milieu professionnel. Cela a été un certain choc de passer de l'école au monde du travail, un grand changement de rythme. L'entreprise prend plus d'ampleur, j'ai une clientèle régulière et mes délais s'allongent, ce qui est rassurant quelque part. Je travaille avec les locaux, les personnes qui ont une résidence secondaire et je commence aussi à être sollicitée par des professionnels. Le bouche à oreille fonctionne bien et ma clientèle ne cesse d'augmenter. Depuis quelques mois, j'expose certaines pièces que je crée dans la vitrine du Comptoir de la Presqu'île à Crozon, c'est un beau lieu pour exposer qui m'offre une grande visibilité.



Amzer : Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

A.P. : La variété des matières, des tissus, le côté travail manuel. C'est un métier qui demande de la force, pour certaines étapes, mais également beaucoup de finesse, au moment des finitions, et j'apprécie ce contraste. J'aime aussi l'idée de donner une deuxième ou troisième vie à un fauteuil, de permettre à des personnes de conserver une pièce à laquelle ils tiennent. On a parfois des surprises en travaillant. Un jour, en dégarnissant une méridienne, j'ai découvert la date de la dernière fois où elle avait été refaite, il y avait aussi un très beau dessin de bateau sur l'assise. Je trouve parfois des dessins sur les toiles blanches, comme une vie cachée, que personne d'autre que moi ne voit. Le fait de travailler seule me plaît beaucoup. Je m'organise comme je veux en fonction de mes besoins. J'ai un grand sentiment de liberté et c'est très agréable. C'était un peu dur au début, je



ne savais pas vraiment où j'allais, il y avait beaucoup de paperasse à gérer, mais j'ai pris de l'assurance au fur et à mesure et je ne regrette pas du tout d'avoir choisi de m'installer. Pour le moment, je n'ai pas l'intention de changer de voie, j'ai vraiment le sentiment d'avoir trouvé ma place.

Amzer : Quels sont vos projets ?

A.P. : Je veux continuer à développer mon entreprise. Je viens d'investir dans un fourgon, beaucoup plus pratique que la voiture pour transporter certaines pièces. J'aimerais déménager prochainement dans un local avec vitrine pour avoir pignon sur rue. Il est important d'avoir un pas de porte et j'ai envie d'avoir mon chez moi.

Contact : 07 78 21 59 65 - L'Artifice des Sièges - ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, sur rendez-vous le mercredi.

Juste l'envie de colorer la plage

Ouvert tous les jours
de 10h à 12h30 et de 16h à 19h

2 quai Kador • Crozon-Morgat

Nouveau cap

Changer de cap, se remettre en question, prendre le temps de réfléchir à ce que l'on veut faire et à ce dont on a plus envie. Trouver le courage de prendre des risques, de devenir seul maître à bord et de se lancer pour faire ce dont on a toujours eu envie. Portrait de Pascal Brisset et Patricia Pays qui ont réussi à changer de vie.

Les Viviers de Térénez

À quelques encablures du pont de Térénez, Pascal Brisset gère depuis plus de 15 ans les Viviers de Térénez, lieu emblématique des bords de l'Aulne.

L'installation

Après avoir travaillé pour de nombreux patrons dans des domaines aussi divers que le sport, la restauration et le commerce, Pascal décide de devenir son propre patron. En 2004, il saisit l'opportunité de reprendre les Viviers, qui existent depuis plus de 40 ans. Les débuts sont intenses, mais il met à profit tout ce que ses nombreux métiers lui ont appris pour s'exprimer et repousser ses limites. Sa caisse à outils toujours à portée de main, il s'improvise tour à tour plombier, électricien,

réparateur, manager, cuisinier, gestionnaire... et trouve peu à peu son rythme de croisière. Il développe le côté restauration. Il modernise la cuisine et la véranda, étoffe petit à petit sa carte en restant centré sur la valorisation des produits qu'il propose à la vente. Coquillages et crustacés affinés dans les viviers à l'entrée de l'établissement, terrines, rillettes, poissons et frites maison, une recette simple, qui plaît autant que l'imprévisible vue et le calme des lieux.

L'organisation

De novembre à mai, Pascal se consacre à la transformation de la truite fumée et à la fabrication des autres produits dérivés, comme les rillettes de différents poissons, les œufs et les terrines de truite ou encore les palourdes farcies. Avec l'aide d'un ou deux employés, en fonction des besoins, les filets sont salés, séchés, fumés au bois de hêtre avant de passer entre des pinces expertes qui éliminent les arêtes centrales. Une technique bien rodée après quelques années de tests pour trouver la pince idéale. Les filets sont ensuite parés, conditionnés sous vide, pesés et étiquetés. 200 à 300 kg de poisson sont ainsi transformés chaque semaine avant d'être acheminés vers la quinzaine de points de vente ou stockés pour la saison estivale. Les années et l'expérience ont permis à l'organisation de s'optimiser, de se simplifier, permettant ainsi de produire quatre à cinq fois plus qu'au départ tout en garantissant la même qualité.



Les choses s'accélèrent quand les beaux jours reviennent. Le restaurant ouvre ses portes au moment des vacances de printemps pour les refermer à la Toussaint. De deux, l'équipe passe à une dizaine de personnes au plus fort de la saison. Entre le service, la vente, la cuisine et la location de kayaks, les journées sont bien remplies et chacun peut passer d'un poste à l'autre suivant l'affluence et le planning. Pascal aime donner leur chance aux jeunes, même sans expérience, à partir du moment où ils sont motivés et savent accueillir les clients avec le sourire. Un seul maître mot : la convivialité. Un service à midi, un autre le soir sur réservation, les gourmets sont nombreux à vouloir s'installer sous la lumineuse véranda et mieux vaut appeler avant de se déplacer. Et ceux qui voudraient partir explorer les méandres de l'Aulne à la rame peuvent également réserver un kayak pour une heure ou deux, voire toute la journée.

Le bilan

Après 15 ans passés à améliorer et à optimiser son outil de travail, après des hauts et des bas, Pascal est content de ce qu'il a mis en place. Une belle progression, des clients qui reviennent d'une année sur l'autre, parfois même d'un jour sur l'autre, le bouche à oreille fonctionne et la réputation est établie. Pascal a trouvé le bon équilibre entre l'hiver et l'été, le travail et les loisirs et compte bien en profiter.



Où trouver les produits ?

Les amateurs peuvent bien évidemment venir s'approvisionner à la source et en profiter pour acheter quelques fruits de mer, découvrir le vivier où nagent tranquillement homards, langoustes, araignées et tourteaux et le site et sa vue imprenable. Les filets de truite fumée et quelques produits dérivés sont également disponibles dans les différents supermarchés du territoire qui participent à la renommée de cette spécialité artisanale locale. Une façon de favoriser le circuit court et de garder une cohérence entre l'océan et l'assiette.

Contact : 02 98 81 90 68

La Ferme de Keralait

Dans le hameau de Kerballiou, non loin de la plage de l'Aber, là où les vaches paissent tranquillement en écoutant l'océan selon les caprices du vent, Patricia Pays a trouvé sa voie.

Le parcours

Originnaire de Normandie, à 20 km du Mont-Saint-Michel, Patricia se forme en secrétariat comptabilité avant de s'orienter vers le tourisme. Après différents emplois dans sa région natale, elle part travailler à l'autre bout du monde, au Québec, où elle tombe amoureuse de Thierry, un agriculteur breton de Crozon. De retour en France, elle rejoint son compagnon sur sa terre natale, trouve un poste à l'office de tourisme et élève

leurs quatre enfants. Alors que la quarantaine approche, elle décide de changer de métier et de créer son entreprise, afin de valoriser une partie du lait produit par Thierry sur la ferme familiale depuis plusieurs générations. Elle s'inscrit alors au centre de formation agricole de St-Ségal, fait des stages en transformation et en hygiène, convertit l'ancienne salle de traite en laboratoire, et, après divers contrôles, peut commencer son activité en 2013.

L'organisation

Patricia se consacre à la fabrication en général les lundis, mardis et mercredis matins. Le rythme se fait plus intense quand les beaux jours reviennent. Les livraisons ont lieu les jeudis et vendredis matins dans les différents commerces qui vendent ses produits. Toutes l'année les ventes à la ferme se font les mercredis et vendredis de 16h à 19h, avec un créneau supplémentaire le lundi pendant l'été. Elle installe également son camion au marché de Crozon les samedis matins et à la cidrerie de Roz a Vern les lundis après-midi.

Le bilan

Même s'il lui arrive parfois de regretter les 35 heures et les 5 semaines de vacances, cette pensée passe vite et la satisfaction d'avoir créer son entreprise



reprend le dessus. Elle sait qu'elle a trouvé sa place, apprécie de gérer toutes les étapes de production, de la transformation à la distribution, en passant par la gestion des stocks et la comptabilité. Le contact avec les clients et les retours qu'ils lui font donner un sens à son projet. C'est pour elle un plaisir de pouvoir vendre ses produits en direct et de voir qu'ils plaisent.

Les produits

Patricia propose du lait cru et pasteurisé, entier ou 1/2 écrémé, des yaourts nature, aux fruits et à la vanille, du fromage blanc entier lisse, non battu et en faisselle, du fromage blanc 1/2 écrémé nature ou à la vanille, sans oublier de la crème épaisse et liquide. Elle pense profiter de l'hiver pour créer un nouveau produit et sait qu'elle peut compter sur ses clients pour lui donner des idées. Travaillant au départ en agriculture conventionnelle, Patricia et Thierry ont fait le choix de changer pour une agriculture raisonnée afin de passer plus sereinement en agriculture bio pour leur bien être, celui des clients et des animaux. Une manière également de s'assurer que leur agriculture soit viable et pérenne. Un pari qui leur réussit.

Contact : 06 60 66 46 12 ou 02 98 26 26 60

Découvrez tous les producteurs près de chez vous
pour manger bon, local et solidaire !



Carte de la vente directe en presqu'île de Crozon et Aulne maritime

sur le site www.comcom-crozon.bzh, rubrique Économie et emploi



LE CARGO

BAR - DÉGUSTATION - GLACES



Plage de Trez-Bellec
TELGRUC-SUR-MER

NOUVEAU site internet

Retrouvez tous nos produits en ligne

1 Je choisis et valide mes produits.

2 Je viens retirer en magasin
ou je suis livré gratuitement*

* Voir modalités sur le site



27 rue Alsace Lorraine 29160 Crozon. Tel: 02 98 93 51 66



www.lecomptoirdelapresquile.bzh

Pour votre santé évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
interdiction de vente de boissons alcoolisées aux mineurs de moins de 18 ans.

De toiles et de bois

Esther, Arnaud, Élodie et Rémi, quatre passionnés qui ont fait de leurs rêves une réalité.

Créé ici

Des formes épurées, des matières nobles, bienvenue dans l'univers d'Esther Wyss

Originaire du canton des Grisons en Suisse, Esther se forme au dessin et au sport, ses deux piliers de vie. Institutrice puis professeur de sport, son chemin la mène toujours plus à l'ouest et elle finit par trouver le lieu où elle veut vivre, dans les hauteurs de Telgruc, bercée par l'océan.

Couturière amateur depuis toujours, elle décide de s'y mettre plus sérieusement le jour où elle achète sa surjeteuse qui lui permet de jouer avec les matières et les tissus. Elle aime les vêtements fluides et les coupes simples. Un vêtement est pour elle comme une seconde peau, quelque chose qui se déforme, qui prend la forme du corps. Il doit respirer, être agréable à porter. Elle aime le lin, le chanvre et le rami. Telle une enquêteuse, elle se renseigne toujours sur la provenance de ses tissus. Elle recherche les matières les plus naturelles

possibles, respectueuses de l'environnement dans toutes les étapes de production et privilégie les filières françaises ou européennes autant qu'il est possible. Un travail d'investigation pas toujours évident face à la disparition de la majorité des usines textiles et au manque de transparence sur l'origine des matières premières. Il est important à ses yeux que les gens soient conscients de ce qui se trouve derrière le prix d'un vêtement. Le pouvoir d'achat devient alors un pouvoir de choix, nous rendant responsables de ce que nous achetons.

Quand Esther ne peut pas ou qu'elle n'est pas à la recherche de la filière idéale pour se fournir en tissus, elle prend le temps de dessiner. Des moments de bonheur qu'elle s'octroie de plus en plus souvent. Un crayon dans une main, un bloc de feuilles dans l'autre, elle laisse les idées venir et l'imagination prendre le dessus. Elle s'inspire de la nature, des choses que l'on trouve à côté du chemin, qui ne se voient pas au premier coup d'œil. Elle s'invente un monde de poissons volants qui s'échappent de l'océan pour découvrir le ciel, un univers de feuilles séchées où le caractère de chacune ressort sous ses traits délicats.

Elle profite du calme de l'hiver pour passer plus de temps dans son atelier pour créer, couper, teindre, assembler et préparer son stock en prévision de l'été. En plus de ses créations, elle accueille dans sa boutique de Crozon, toute en hauteur et d'orange vêtue, d'autres produits qui correspondent à sa vision des choses. Les vêtements d'Annel





qui tisse et transforme son lin, ceux de ByBasics en bambou ou en laine de mérinos, les savons Be des Monts d'Arrée et les produits équitables et sains de chez Bronners, la laine d'alpaga de Quimerc'h et de mérinos d'Allemagne, un peu de poterie, de sacs et bien d'autres merveilles.

Créé Ici - 41 rue Alsace Lorraine - 06 51 70 03 04 - ouvert pendant l'été du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 16h à 18h30 - www.creeici.com

Bois du Roz

Rencontre avec Arnaud Rouffie, l'homme qui aime les arbres.

Grand amateur de cabane dans les bois depuis son plus jeune âge, Arnaud passe beaucoup de temps avec des passionnés finistériens qui lui transmettent leurs savoirs. Il prend son temps, apprend seul ou en regardant les autres et se forme peu à peu au métier qui le fait rêver : créer, de l'arbre à l'objet. Il se lance enfin il y a cinq ans, trouve quelques projets et petit à petit commence à se faire connaître. Il recherche et récolte ses arbres, le plus localement possible, les confie à une scierie voisine pour débiter ses planches, les stocke, les regarde sécher avant de les transformer en tables, en étagères, en bibliothèques ou en lits pour enfants. Il peut raconter l'histoire de chaque tronc. Il laisse le bois le guider, lui dicter les règles du jeu, s'adapte à la forme, à la taille et aux défauts qu'il transforme en qualité. Il respecte l'arbre de son vivant et en fait autant tout au long des étapes de son travail, depuis la coupe, qu'il ne

fait qu'en période de sève basse, aux finitions à l'huile dure naturelle. Tout s'ancre dans une démarche responsable et environnementale, pour son bien être, celui de ses clients et de la nature qui l'entoure. Quand il se lance dans un nouveau projet, il aime connaître les besoins de ses clients pour s'en approcher le plus possible. Il se déplace chez les gens pour visualiser l'espace à aménager, les comprendre.

Il aime toutes les essences de bois, peut travailler sur un morceau pendant des heures, à en perdre la notion du temps. Même si certaines étapes peuvent être bruyantes et poussiéreuses, son contact reste

toujours intime. Il apprécie avant tout le côté bucolique à être en extérieur à la recherche de ses prochains troncs, à être immergé dans la nature, à côtoyer des arbres majestueux. Il lui est parfois difficile de couper un tronc, mais il se raisonne en se disant qu'il lui offre une seconde vie et replante autant que possible pour compenser. Il garde certains bois bruts, comme le frêne, simplement écorcé, pour créer des arbres à manteaux ou des patères de branches. Il mise sur la simplicité et l'originalité pour rester abordable et que tout le monde puisse avoir accès à ses réalisations.



Depuis le mois de mai, il profite de son nouvel atelier à la sortie d'Hanvec, qui lui offre plus d'espace pour travailler et une boutique pour présenter ses réalisations et accueillir ses clients. L'aménagement n'est pas terminé, mais, entre ses projets, ses idées et ses envies,

tout comme le bois qui sèche, il a besoin de temps !

Bois du Roz - 41 rue d'Irvillac à Hanvec - 06 81 62 37 54 - www.boisduroz.bzh - Atelier ouvert jeudi et vendredi de 16h à 19h et samedi de 10h à 13h.

Liou Spa Finistère

Du ski au spa, Élodie et Rémi Delaunay ont passé le pas.

Après 20 ans de vie partagée entre océan et montagnes, Élodie et Rémi décident en 2018 de poser leurs valises à Crozon et de se lancer un nouveau challenge : créer et commercialiser un Spa en bois Breton.

Tout a commencé avec la découverte, via un ami voyageant en Europe de l'Est, d'un Spa en bois artisanal. Une véritable demi-barrique "sculptée" à la main qui, une fois remplie d'eau et enfin étanche, offre le plaisir de la baignade à 37°5, chez soi dans son jardin. L'enthousiasme de la famille mêlée à celui des amis qui profitent de ce bain en bois naturel, poussent Rémi à se pencher sur la fabrication d'un spa en bois qui serait le plus « Breton » possible. Après plusieurs prototypes, un modèle « Ar SPA » est validé et est aujourd'hui produit par un menuisier de talent. La maîtrise des cerclages et la qualité du bois sculpté en font un modèle de spa en bois original, 100% naturel. Le chêne blanc zébré lui confère un esthétisme particulier, en plus de la sensations de douceur des parois pendant la baignade. Deux mètres de diamètre et 3m³ d'eau chaude pour un plaisir du



bain dans un coin de son jardin breton.

En juin dernier, le show room Liou Spa Finistère ouvre ses portes après l'acquisition de murs commerciaux des parents de Rémi. Un grand espace offre la découverte de tout le bien-être du spa traditionnel, spa de massage, spa de nage, avec une salle dédiée aux essais en privé. La déco et le mobilier outdoor complètent le lieu, ainsi qu'un large choix de luminaires extérieurs. Le show room expose également quelques œuvres d'artistes locaux. On y trouve aussi des sculptures de terre réalisées par Élodie.

Élodie est en charge de la déco, du mobilier et Rémi est plutôt orienté vers les spas et les aménagements de terrasse et de jardins autour du spa ou de la piscine. Les projets sont menés en partenariat avec les artisans locaux pour la maçonnerie et la menuiserie notamment, tandis que les projets de piscine sont élaborés en étroite collaboration avec un ami professionnel piscinier tombé amoureux de la Presqu'île de Crozon. L'équipe en charge des projets est complétée depuis peu par l'intervention d'un graphiste professionnel qui réussit, par le biais de réalisation 3D, à vous présenter « comme si vous y étiez » le bassin de vos rêves, lové dans votre jardin.

Liou Spa Finistère - route de Dinan - ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ou sur rendez-vous au 06 77 16 87 94.



LOCAL | ARTISANAL | RESPONSABLE

VÊTEMENTS EN LIN, CHANVRE,
LAINE ET BAMBOU

DE MARDI À SAMEDI

10H00 - 12H30

16H00 - 18H30

www.creeici.com

41 Rue Alsace Lorraine • Crozon



AR SPA. LE SPA BRETON.



LIOU SPA FINISTERE

Spécialiste du Spa en presqu'île

Projets IN/OUT
Mobilier d'extérieur, déco...

Notre SHOWROOM route de Dinan à Crozon
vous accueille de 10h à 19h
du lundi au samedi.
Le dimanche sur rendez-vous.

06 77 16 87 94



À votre bon cœur !

De nombreuses associations réussissent à fonctionner grâce à la cotisation des adhérents et aux animations qu'elles organisent. Parfois pourtant, elles ont besoin d'un coup de pouce supplémentaire !

La bibliothèque d'Argol

Dans la nuit du 28 au 29 juin 2020, la bibliothèque associative Julien Gracq d'Argol, située au centre du village, a été ravagée par les flammes. Du passage de cet incendie, il ne reste que décombres, gravats et cendres des précieux 3500 ouvrages ! Un proverbe africain dit que : « Lorsqu'un vieillard meurt, c'est une bibliothèque qui brûle ». Les bénévoles de l'association sont tentés de penser que « leur bibliothèque brûlée, c'est un peu de leur âme et de celle du village qui sont en cendres. » En attendant la reconstruction d'un nouveau lieu d'accueil, la municipalité offre son soutien à l'association en mettant à sa disposition un local temporaire. Face à un budget particulièrement limité et à des premières indications de son assureur peu optimistes, les bénévoles lancent un appel à l'entraide et à la solidarité auprès de tous les amoureux du livre. Ceux qui le désirent peuvent faire un don de livres en tout genre, pour tout public et tous âges. Vous pouvez également participer à la cagnotte Leetchi jusqu'à la fin du mois de septembre et permettre ainsi l'achat de nouveaux ouvrages adaptés aux besoins de la bibliothèque.

Alors, n'hésitez pas à contacter Anne Floch, la secrétaire de l'association au 06 70 56 62 89 ou à vous rendre directement sur www.leetchi.com/c/sauvez-notre-bibliotheque pour faire un don.

Skeaf

De l'autre côté de la baie, à Douarnenez, l'association Skeaf fait appel à la générosité des aficionados de l'océan. Créée en 2015, cette association solidaire d'insertion sociale et naturelle par la mer permet à des personnes en situation de handicap ou en difficulté sociale de naviguer sur le majestueux voilier éponyme construit au début du siècle dernier. Soutenue habituellement par du mécénat d'entreprise et par les fêtes maritimes, l'association doit faire face à la situation particulière que nous vivons tous cette année. Pour ce faire, elle ouvre exceptionnellement les navigations au grand public en proposant des sorties les lundis et mardis pendant la saison estivale. Pendant trois heures ou toute une journée, découvrez la baie de Douarnenez à la force de ses six voiles. Au programme, en fonction de la météo : pêche à la traîne, tour de zodiac, baignade depuis le bateau, cours de noeuds marins et de lecture de cartes de navigation, observation des animaux marins ou encore, si vous l'osez, la contemplation de l'océan depuis le filet de beaupré, le meilleur point de vue si Skeaf croise la route des dauphins.



Ceux qui n'ont pas le temps ou encore moins le pied marin peuvent également faire un don. Tous les bénéfices seront reversés à l'association qui embarque à son bord des publics en difficulté. Plus de renseignement sur www.skeaf.org

Skol Diwan Kraon

L'école Diwan de Crozon est une école gratuite, laïque et ouverte à tous. Elle propose un enseignement en immersion, qui conduit les élèves à une maîtrise complète de la langue bretonne et de la langue française, à l'oral comme à l'écrit. École sous contrat avec l'Education nationale, l'État prend en charge les salaires des enseignants, mais les frais relatifs à son fonctionnement restent quant à eux à sa charge.

Startijenn, le comité de soutien, organise le 8 août une journée afin de récolter des fonds pour pallier l'annulation des évènements prévus durant le troisième trimestre de l'année scolaire qui vient de se terminer et assurer ainsi la survie de l'établissement.



Les bénévoles vous donnent rendez-vous dans le jardin du café associatif Les Voyageurs* à Lanvéoc à partir de 15h43 pour un après-midi et une soirée festifs. Au programme : concerts avec, entre autres Ultra Minet, vente clownesque de tableaux d'artistes, stand d'œuvres réalisées par les enfants, jeux bretons et crêpes délicieuses pour le goûter et le dîner.

Tous ceux qui désirent soutenir l'école et le réseau Diwan peuvent également se rendre sur <https://www.diwan.bzh/> pour faire un don.

**Sous réserve de la météo et des obligations sanitaires en vigueur le jour J. N'hésitez pas à appeler le 06 31 41 49 25 pour plus de précisions ou sur la page Facebook du café pour le détail des animations.*

PRAT PNEUS

devient

P PRECISIUM



- Vente de véhicules d'occasion
 - Vente de véhicules neufs tourisme et utilitaire jusqu'à -35%
 - Location véhicules
- à partir de 6 €/jour - 30 centimes/km
- Vente de pneumatiques
 - Dépollution moteur
- Mécanique toutes marques garantie constructeurs préservée

Ouvert du mardi au samedi 9h-12h / 14h-19h

02 98 27 12 51
Route de Châteaulin - Crozon

Des crêpes au musée

Cet été, le musée de l'Ancienne Abbaye de Landévennec vous invite à découvrir l'histoire ou plutôt les histoires de ce mets délicieux, symbole de notre belle région, qu'est la crêpe. Une exposition originale, déclinée en français, en breton et en anglais, qui vous emmène en voyage dans le temps et dans les cuisines de Bretagne et de nombreux pays du monde.

Quiconque découvre la Bretagne a très vite fait de s'en rendre compte : ici, la crêpe est une évidence ! Mais pourquoi ce plat, l'un des plus répandus dans le monde, est-il autant associé à cette région ? À quand remontent ses origines ? Sous quelle forme se présentait-il tout d'abord ? Et « la » crêpe bretonne saurait-elle être réduite à une (seule) recette ? Autant de questions qui n'en finissent pas d'animer les palais comme les conversations ! Plat ordinaire dans une région où les céréales non panifiables ont très vite prospéré, crêpes et galettes sont devenues avec le temps un marqueur fort de l'identité bretonne. Pour autant, aucune définition de la crêpe ne fait l'unanimité. Au contraire, elle est l'objet de définitions tranchées, souvent contradictoires, qui se veulent toutes une garantie d'authenticité. L'exposition interroge ces définitions trop rigoureuses, figées et exclusives. Si elle se revendique certainement d'une

« tradition », la vraie crêpe bretonne a connu, et connaît encore, de multiples réinventions. En attestent fragments de récipients des XIII^e et XIV^e siècles découverts par les archéologues sur le site même de l'ancienne abbaye, les poêles à cuire de toutes les époques, mais aussi de nombreux textes anciens, sans oublier les témoignages des mangeurs de crêpes contemporains ! Ponctué d'enregistrements audio et vidéo, le parcours d'exposition invite donc petits et grands au plaisir de l'investigation sur un sujet brûlant ou froid, craquant ou moelleux, sucré ou salé... mais toujours savoureux !

Une fois l'exposition lue, vue, entendue et votre appétit aiguisé, n'hésitez pas à faire un tour dans l'odorant jardin des simples, aussi beau que bon, et dans les impressionnantes ruines de l'ancienne abbaye qui parsèment les pelouses.



Et pour aller plus loin, vous pouvez également acheter le livre, « *Et vous ? Étes-vous plutôt crêpe ou galette ?* », lié à l'exposition et partant vous balader en Bretagne pour découvrir les expositions mises en place sur le sujet par les autres musées partenaires :

Paysans, meuniers et crêpières dans les Monts d'Arrée, à l'Écomusée des Monts d'Arrée, à Commana, du 29 juin au 30 octobre 2020.

Et vous ? Étes-vous plutôt crêpe ou galette ? Organisé par le Musée de Dinan, à l'Abbaye Saint-Magloire de Léhon, du 18 juillet au 30 septembre 2020.

La crêpe en toute intimité, au Musée Bigouden à Pont l'Abbé, du 18 juillet au 31 octobre 2020.

EXPOSITION
DU 5 AVRIL AU 6 DÉCEMBRE 2020

À TABLE !

ÉCOLE & ALIMENTATION
Musée de l'école rurale en Bretagne Trégarvan

Du 5 juillet au 20 septembre,
visitez le musée avec votre tribu !

Enquête policière, livret-jeux, visite guidée sur réservation, découverte interactive sur smartphone...
Le musée s'adapte et repense sa programmation culturelle. Retrouvez le détail sur le site internet du musée.

GP Musées de territoires finistériens
Tél : 02 98 26 04 72 - <http://musee-ecole.fr>

Bezançon Traiteur
Artisan boucher
Charcuterie artisanale
Plats cuisinés - buffet

Livraison à domicile
Découvrez notre carte
au magasin ou sur www.bezancon-traiteur.fr
Tél : 02 98 27 50 54 ou vincent.bezancon@orange.fr

Nous recherchons
Couvreur et Maçon

COUVERTURE MAÇONNERIE

BROENNEC
Roland Lanvéoc

02 98 27 51 25

VELUX
MÉTALLURGIQUE
EXPERT



Une plume, un mot et une tournure imposés pour laisser s'envoler l'imagination.

À chaque coin de la pièce, il avait fouillé méticuleusement. Il avait apostrophé le ciel et même subi des accents de désespoir ... Le bureau de l'auteur ressemblait à une de ces scènes que l'on voit à la télé, dans les séries ou dans les films : les tableaux éventrés, les rideaux décrochés, les miroirs de guingois, des tiroirs renversés, les tapis retournés, des livres, beaucoup de livres éparpillés et agonisants, la tranche cambrée, cassée, les pages ouvertes et répandues en mots sur le sol jonché des bouts de verre du vase cassé, de fleurs sèches, de bijoux dépareillés, de stylos pleurant leur encre, de crayons gris à la triste mine, de jouets d'enfances mêlées, de trésors et d'objets sortis de leur contexte, d'élastiques, de pinces à linge, de punaises, de lettres froissées et de cartes postales arrivées d'un peu partout du monde connu, tachées du café échappé de la tasse bousculée ... Cependant qu'à l'extérieur, le soleil de juillet avait déjà cédé sa place à la lumière diagonale du huitième mois. Sans vergogne, elle se répandait partout, autour des ombres, jusque dans les pupilles.

Ôtant les filets et les nattes, démêlant les cheveux qui lui cachaient les yeux à force de chercher à remettre le couvercle, l'auteur entreprit de ne rien faire ... un instant long ... une immobilité de pêcheur à l'affût. Soudain, il crut le voir passer, il tourna la tête, son corps frémît. Trop tard ! Sa proie avait trouvé le moyen de plonger sous la ligne, d'éviter le piège. Le furtif ! Le coquin ! Deux petits battements d'ailes vers le bas et hop ! Le voilà disparu ! Il a pris la poudre d'escampette sans mot dire, paroles envolées, seuls les cris restent et ça piaille, ça piaille et ça glousse ... L'auteur se jette à sa suite, une poursuite aux rats du sol, il sourit, il s'arrête et tend l'oreille en pointe : rien. Plus un son, pas le moindre chant sur les remparts de cédrille ! Ouille, ouille, ouille ! Voilà que l'entrain déraille et que les sens augmentent, encore, l'impression de ne plus savoir où poster le regard ...

Un vertigineux tourneboulant tourbillon ! L'auteur prend une grande soufflée d'art et conte sur ses doigts : il était une fois, ou deux ... comme ça jusqu'à Cadix et ses yeux le veulent lourd. À force de conter il s'endort. Un, deux, trois, quatre, cinq, six, sieste ... le soleil l'huit, c'est un homme neuf ! Dix ! Ouf ! Sept est un rêve ! Il ouvre les mirettes sur le chamboulement cyclonique de sa recherche et plus rien ... ou plutôt si, mais tout est à sa place. Le chien chasse et glapit doucement dans son sommeil et les chats ronronnent en boule sur le divan. Il regarde sa page. Toujours pas de chapeau pour son « U ».

T'en penses quoi, se demande-t-il ? Tant pis ! Il regarde par la fenêtre le jardin écrasé de touffeur. Tant pis ! Il va quand même hâler à la page, sans chapeau sur son « U » ... ça lui fera les circonflexes roses !

Malik Slimane



La mob'illienne

Location de Véloréacteurs

Venez parcourir la presqu'île de Crozon
à Mobylette seul, en couple ou entre amis



Tarifs :

1/2 journée : 35 €

Journée : 55 €

Plus nous consulter...

Pensez à réserver au 07 69 00 04 74

Lamob'illienne

LA BRASSERIE DU BOUT DU MONDE

Nouveaux locaux

ZA de Quiella au Faou

02 30 99 97 20



Bar, restaurant et boutique

du mardi au samedi de 10h à 19h

Cuisine de terroir revisitée à déguster le midi
ou à emporter - Apéro afterwork jusqu'à 21h le vendredi

www.terenez.bzh



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

ÉBÉNISTERIE
MENUISERIE

CONCEPTION
FABRICATION
POSE

Agencement cuisine, dressing...

Parquet, terrasse...

Restauration de meubles

Menuiserie intérieure
& extérieure



ZA de Kerdanvez

29160 Crozon

Tél. 02 98 27 06 85

Mob. 06 62 54 96 14

boisdolivier@orange.fr

leboisdoliviercrozon

Fabrication d'un escalier



Danielle Burgart

Six lettres parmi vingt-six pour découvrir l'univers de Danielle Burgart, par téléphones interposés. Une artiste qui, de l'Alsace à la Sarthe en passant par Bagnolet, fait côtoyer l'homme et l'animal sur la toile.

D comme Dessin

J'aime le dessin. Je dessine beaucoup d'après modèles, en poses rapides, je réalise beaucoup de croquis. Je passe ensuite à une phase plus longue, plus lente où je m'installe vraiment dans le dessin. Je reprends mes croquis et je pars dans une sorte d'écriture automatique où je laisse la main aller dans les directions qu'elle veut en se basant sur mes modèles.

L comme ailes

Mes personnages ont souvent une tête d'oiseau, parfois aussi de mammifère. J'aime complexifier l'humain, mettre en exergue cette part animale qu'il possède. Je ne pourrais pas dire pourquoi j'ai choisi une tête d'oiseau au départ. Je n'ai pas vraiment d'explication rationnelle, je travaille de manière assez intuitive. Cette approche rappelle les mythologies, les temps anciens, les chaos originels. Tout ça se mêle au personnage et le rend un peu plus universel. C'est ce que je recherche, aller au-delà de l'humain en apparence. Le Je est un autre et un même personnage peut avoir plusieurs identités.



Y comme Yes

Cette envie de dire Yes quand le tableau est en place. Comme une victoire, la satisfaction du tableau terminé. C'est toujours une forme de combat quand je travaille sur un tableau et quand j'arrive au bout, j'ai toujours ce sentiment de m'en être sortie. Un peu comme une navigation, on évite les écueils, parfois on se fracasse un peu, mais on répare vite le fond de la barque, on remonte, on continue et quand on arrive sur la plage tranquille, le tableau est là et on se dit Yes. Trouver le compromis où tout est en place. Certains détails ressortent parfois quand je regarde la toile quelques mois après, je me dis que je pourrais changer tel ou tel élément, mais je me retiens. Finalement, on pourrait passer sa vie sur un seul tableau.

H comme Homme

Mes personnages sont tous des hommes. La tête de faucon est vraiment le point de départ de mon travail et, en fouillant un peu sur ces histoires d'hommes à tête d'oiseau, j'ai réalisé que le faucon est le symbole du masculin dans la culture amérindienne. Intuitivement, cette tête de faucon justifie mon choix de ne dessiner que des personnages masculins. J'aime beaucoup dessiner ce corps, beaucoup plus que celui des femmes et je ne m'en prive pas. Cet aspect de mon travail est sans doute moins présent dans les œuvres qui seront exposées à la Galerie à Morgat. Elisabeth Picot-Le Roy a choisi des œuvres où le côté poétique, plus animal, prend le dessus sur le corps humain.

K comme Kangourou

Dans ma dernière série intitulée « l'homme cet autre animal », il y a

bien évidemment toujours l'homme à tête d'oiseau, mais j'ai également intégré plusieurs animaux blancs, car je trouve surprenant que, chez toutes les espèces, on retrouve des individus albinos. Cela permet d'expérimenter avec le blanc, une couleur que l'on travaille rarement. Mon avant-dernière toile représente un kangourou blanc, cet animal qui, parfois, a des attitudes très humaines. Des bras, des mains, des postures quand il s'assoit ou se couche et c'est cela que je trouve intéressant. J'aime également beaucoup les cerfs que l'on retrouve souvent dans mes toiles.

M comme Monotype

Mon arrivée à l'art s'est faite par la gravure, la peinture n'est venue qu'après. Le monotype est une technique apparentée à cette discipline, sauf que la plaque n'est pas gravée. On réalise des épreuves uniques, d'où son nom. On part d'une surface obstruée par l'encre et, par essuyage, on revient à la lumière, à la forme. C'est un travail où l'on enlève



de la matière plutôt que d'en rajouter et cela me plaît bien. On peut amener beaucoup de luminosité. J'utilise des encres noires et la lumière prend plus d'importance que la couleur. J'aime beaucoup cette technique, elle permet d'entrer vraiment dans l'univers du papier, un univers délicat. Il faut travailler avec un papier légèrement humide, vérifier qu'il ne le soit pas trop, le tremper, l'essuyer, tout un protocole qui est vraiment chouette. J'ai toute une série de petits monotypes qui représente des oisillons, avec toute la fragilité qui va avec et que j'essaie de faire ressortir à travers mon travail.

Une autre série est plus axée sur le monde de la forêt, avec toujours cette présence humaine à tête d'oiseau.

Les œuvres de Danielle Burgart sont exposées à la Galerie Picot-Le Roy - Nuage Bleu à Morgat du 26 juillet au 25 août. Tous les jours sauf le lundi de 11h à 12h30 et de 17h à 19h30. Contact : 06 03 34 34 60.

SOPHROLOGUE ENERGETICIENNE

Marianne Defiennes

24 rue St Pol Roux - 29 570 ROSCANVEL

07 83 66 36 28

mariannedefiennes@hotmail.fr

Sur rendez-vous

Histoire de Sirènes



Au départ de Morgat et, depuis le début de l'été de Camaret, partez découvrir la Presqu'île de Crozon autrement, vue de l'océan, à bord de l'une des vedettes Sirènes. Une histoire de famille, marins-guides de pères en fils depuis quatre générations.

En 1933, alors que la station balnéaire de Morgat est en plein essor, François Dréville, marin pêcheur de métier, commence à embarquer les vacanciers à bord du Jean Mermoz pour leur montrer les merveilles des grottes marines alentour. Après-guerre, son fils Victor le seconde sur le Petit Pierre. L'entreprise familiale prend de l'ampleur et, en 1965, la première Sirène rejoint la flotte. Un hommage à Dahut, fille de Gradlon, roi de la légendaire ville d'Ys, qui fut engloutie par les flots. Un nom qui deviendra la marque de fabrique de ces voyages au fil de l'eau. Gérard et Pierre, deux des trois fils de Victor, continuent l'aventure à bord de la Sirène II et III jusqu'au début des années 1990.

Bercés par les récits de leur grand-père Victor et de leurs oncles, Guillaume et Antoine Dréville décident en 2013 de reprendre le flambeau familial. Le premier, férus d'informatique et commercial de formation, et le second, diplômé en sciences

et gestion de l'environnement, passionné par la géologie, choisissent d'unir leurs talents et leur expertise pour repartir à la conquête/découverte des grottes marines et du littoral presqu'îlien. En moins de six mois, les Vedettes Sirènes reprennent vie et les deux frères suivent depuis la voie ouverte par leur arrière-grand-père en la parsemant de nouveautés et d'innovations.

Cinq bateaux aux pontons de Morgat, un autre nouvellement ancré au port de Camaret, la flotte des Vedettes Sirènes s'est agrandie au fil des ans pour répondre à une envie commune : diversifier l'offre des circuits. Visites des grottes, balades le long des falaises escarpées, soirées détente, chaque navire a sa spécialité et est équipé à cet effet. Bien plus qu'une simple balade sur les flots, chaque sortie est commentée par un marin guide qui, en plus de seconder le capitaine, ponctue la balade d'anecdotes historiques et géologiques, de précisions sur la faune et la flore locales, de légendes et d'histoires.



Au départ de Morgat Visite des Grottes Marines

Partez pour un voyage pittoresque autour de Morgat et découvrez les lieux qui ont valu la renommée de cette station balnéaire: grottes marines aux couleurs chatoyantes, légendes centenaires, port de plaisance, villas Chabal perchées sur les hauteurs...

Anse de l'Île Vierge, criques et falaises

Quittez le port de Morgat pour admirer les grottes qui jalonnent la côte jusqu'à la pointe du Dolmen, en passant par les eaux turquoises et paradisiaques

de l'Île Vierge. L'occasion idéale pour découvrir la faune et la flore locales et mieux comprendre le fonctionnement des marées qui régissent la vie des environs.

Cap de la Chèvre et anse de St-Nicolas

Une balade en Mer d'Iroise, entre la pointe du Raz et le cap de la Chèvre, à la découverte de l'anse de Saint-Nicolas, à l'heure où l'estran révèle ses trésors. Un décor magique où la lande fleurie, les criques aux allures de lagon et les pins maritimes n'ont rien à envier à la Méditerranée.

Grotte de l'Autel et anse de l'Île Vierge

Au gré des marées et de la météo, découvrez les légendes et les couleurs impressionnantes de la grotte de l'Autel et la beauté des eaux turquoise de l'Île Vierge.

Les nouvelles balades à Camaret

La pointe de Pen-Hir et ses Tas de Pois

Au départ du port de Camaret, partez à la rencontre des impressionnantes Tas de Pois, sentinelles



emblématiques de la pointe finistérienne, repères de nombreux oiseaux marins. Une route ponctuée de lieux sauvages, de souvenirs du passé, de grottes, de criques et de plages. Un moment privilégié où vous rencontrerez, peut-être, un phoque, un cormoran huppé, un guillemot de Troil ou encore, si la chance vous sourit, un pingouin Torda.

La pointe des Espagnols et ses fortifications

Embarquez pour un voyage dans le temps le long de la route des fortifications, à la découverte du patrimoine bâti du nord de la Presqu'île de Crozon. Zone stratégique pour la défense du Goulet de Brest, elle abrite, à fleur de falaise, de nombreux forts comme celui de la Fraternité, des Capucins ou encore de Cornouaille. L'occasion pour les marins-guides de parler de Vauban, des batailles qui ont marqué l'histoire et le paysage, et bien évidemment de la nature omniprésente qui peu à peu reprend ses droits.

ClaimDesign

**GRAPHISTE &
ILLUSTRATRICE**

*Logos - Affiches - Flyers
Illustrations - Mise en page*

CLAIMDESIGN.COM

hello@claimdesign.com



La carotte sauvage

Légère et aérienne, la fleur de la carotte sauvage décore de ses ombelles champs et sentiers pour le plus grand plaisir du promeneur bucolique.

La carotte sauvage, *Daucus carotta*, est l'ancêtre de la carotte cultivée, *Daucus carotta* subsp. *sativus*. Plante bisannuelle pouvant atteindre 80 cm de haut, elle apprécie les friches, les talus, les coteaux arides et les terrains sablonneux dans tout l'hexagone. Elle fleurit lors de sa deuxième année. Ses petites fleurs blanches, parfois rosées, sont réunies en grandes ombelles composées d'une vingtaine d'ombellules. Très souvent, une unique fleur pourpre et stérile est présente en son centre. En nid d'oiseau au départ, l'ombelle s'aplatit en grandissant. Ses feuilles vert foncé sont très découpées, velues et souples. La tige est creuse, striée, poilue et râche. Sa racine est pivotante, blanche et ligneuse, d'une dizaine de centimètres. Ses graines sont ovales, petites et hérissées de poils. Elles s'agglomèrent entre elles à maturité et sont retenues par le filet de l'ombelle qui se referme sur elles.

La cueillette

Les racines se récoltent à la fin du

premier été, elles deviennent ensuite ligneuses et trop fibreuses pour être dégustées. Si le sol est frais et meuble, elles peuvent être charnues, tendres et très parfumées. Les feuilles se récoltent jeunes, les fleurs en début de floraison et les graines de préférence vertes à la fin de l'été.

Dans l'assiette

Tout se mange dans la plante. Les racines peuvent être consommées crues ou cuites. Sa saveur est souvent plus marquée et plus sucrée que la carotte cultivée. Racines et feuilles parfument soupes et bouillons. Les fleurs sont délicieuses en beignets ou pour décorer les salades. Les graines agrémentent les pains et les brioches, et écrasées au pilon avec du sucre, apportent un goût original aux desserts.

Dans l'armoire à Louzouù

Sa racine contient jusqu'à 17 mg /100 g de pro-vitamine A, des vitamines des groupes B et C et des sels minéraux. Les semences en infusion sont cholagogues (elles facilitent l'évacuation de la bile vers l'intestin), diurétiques et carminatives, c'est à dire qu'elles favorisent l'expulsion des gaz intestinaux, tout en réduisant leur production. L'infusion des fruits est aussi galactagogue et est recommandée pendant l'allaitement.

Au jardin

La carotte sauvage est également une plante intéressante pour la biodiversité. Ses fleurs nourrissent les insectes butineurs, ses feuilles offrent gîte et couvert à la chenille



du Grand Machaon, ses graines font le plaisir des oiseaux et ses inflorescences recroquevillées offrent un abri pendant l'hiver à différents insectes auxiliaires.

Confusion possible

Attention, soyez vigilants quand vous partez à la cueillette de la carotte sauvage, car elle peut être confondue avec la grande et la petite cigüe, très toxique pour l'homme. Pour les différencier, rappelez-vous que la tige de la carotte est velue et que ses feuilles froissées sentent bon... la carotte, contrairement à la cigüe dont la tige est lisse et dont les feuilles froissées ont une odeur plutôt désagréable.

Les plantes sont pharmacologiquement actives et peuvent dès lors avoir des effets négatifs si elles sont mal utilisées ou trop dosées. Il est préférable de prendre conseil auprès de son médecin ou de son pharmacien avant utilisation.

Histoire d'allier la botanique à la cuisine, voici une recette facile, simple et efficace qui ravit les papilles des petits comme des grands : le roulé de carotte.

Les ingrédients

500 g de carottes sauvages ou de leurs cousines cultivées (*Daucus carota* subsp. *sativus*)
3 œufs
1 c à soupe de graines de coriandre en poudre
1 pot de brousse
5 brins de persil
1 cuillère à café de piment d'Espelette
Sel et poivre



La réalisation

Épluchez et râpez les carottes. Faites les précuire dans une sauteuse avec une bonne cuillère à soupe d'huile d'olive, pendant environ 10 minutes. Ajoutez la coriandre, salez et poivrez à votre convenance. Incorporez les jaunes d'œufs puis les blancs battus en neige. Étalez la préparation dans un moule à roulé ou, à défaut, sur une feuille de papier sulfurisé pour obtenir un rectangle d'environ 30*40 cm. Enfournez à 180°C pendant 15 minutes. À la sortie du four, démoulez la pâte sur un torchon humide et roulez pâte et torchon ensemble délicatement. Pendant que le gâteau de carotte refroidit, mélangez dans un saladier la brousse, le persil haché, le piment d'Espelette, du sel et du poivre. Déroulez le torchon, étalez la brousse aromatisée et roulez à nouveau le gâteau.

Les Variantes

Comme de nombreux plats, cette recette peut s'adapter à vos goûts et à ce que vous avez dans vos placards ou dans votre jardin potager. Vous pouvez remplacer le persil par de la coriandre fraîche, de la ciboulette, de l'estragon ou pourquoi pas, un mélange de tout ça. Brebis, chèvre ou vache, l'important est de choisir un fromage crémeux facile à étaler. Variez aussi les plaisirs côté épices et, en fonction des saisons, changez l'ingrédient de base en utilisant des betteraves ou de la courge.

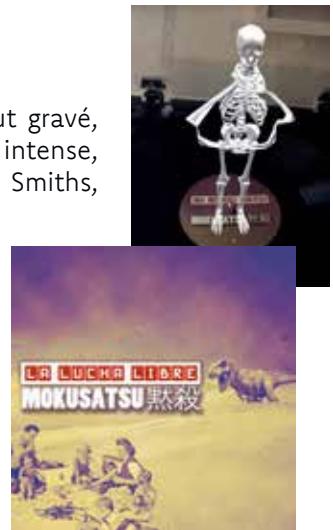
Un plat qui se déguste tiède ou froid accompagné d'une salade verte décorée de fleurs de carottes sauvages.

Musique et livres

Mokusatsu • La Lucha Libre

Nous vous l'avions annoncé en février et voilà, ça y est, tout beau, tout gravé, Mokusatsu, le dernier album de la Lucha Libre est arrivé ! Un album court et intense, où le groupe clame haut et fort ses influences « brit »: David Bowie, The Smiths, The Clash et son côté outre-atlantique : les Pixies, Queens of the Stone Age ou les Ramones.

Dès le morceau d'ouverture, sobrement intitulé The Bondage Blues, le ton est donné : guitares abrasives, rythmique en béton armé nord-coréen, chant enveloppant et chœurs entêtants... Le deuxième titre enfonce le clou, scellant l'accouplement improbable et coupable entre The Smiths et The Beach Boys. Plus lancinant et hypnotique, Brando's eye, avec ses quelques notes de piano en introduction, démontre que le combo a plus d'un atout dans sa poche, le chanteur, avec sa voix de crooner d'outre-tombe, emportant instantanément l'adhésion de l'auditeur. Que les fans de la première heure, néanmoins, se rassurent : si le son change, l'état d'esprit reste le même, le groupe ne se déparant jamais de son humour ravageur et décalé ni de son éternelle auto-dérision. Et, s'il vous faut une raison de plus pour vous offrir ce 4e album, sachez que, chose complètement folle et improbable, le vinyle propose de très nombreux contenus additionnels grâce à la réalité augmentée. Un projet réalisé en partenariat avec l'entreprise camarétoise E-mage in 3D et son application ARzone.



La presqu'île de Crozon dans la tempête de l'histoire

Nicolas Lanvoc et Jean-Luc Person

Éditions Histoire et traditions de la presqu'île de Crozon

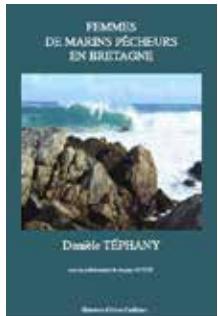


Un livre composé de témoignages historiques sur la presqu'île de Crozon pendant la Seconde Guerre mondiale. Des regards croisés sur ce conflit : les Français marqués par l'angoisse du présent et du lendemain, les Allemands confrontés à leur défaite qui se rapproche et les Américains montrant une force considérable. Chaque témoignage est l'expression individuelle d'un conflit mondial qui a marqué la presqu'île de Crozon pendant les quatre années de son occupation. Ce livre est également ponctué de nombreux documents d'époque comme des photos prises par des soldats basés sur la presqu'île de Crozon. Ces clichés dévoilent des instants d'histoire et offrent aux lecteurs un aperçu de cette période qui a à jamais marqué la presqu'île.

À l'occasion de la sortie du livre, une séance de dédicace sera faite le 15 août 2020 de 14h à 17h au Musée Mémorial International de la Bataille de l'Atlantique à Camaret. L'ouvrage sera disponible au Musée et bientôt dans d'autres points de vente. Également disponible sur Ebay et sur Amazon.

Portraits de femmes de Marins pêcheurs en Bretagne • Danièle Téphany **Éditions Histoires d'ici et d'ailleurs**

Au-delà de l'intérêt patrimonial que représentent les histoires de vie témoignant d'expériences humaines singulières, ce recueil de portraits de femmes de marins pêcheurs s'inscrit dans une démarche personnelle liée à l'environnement familial de Danièle Téphany. Née et ayant vécu dans un port de pêche finistérien, elle-même fille et petite-fille de femmes qui partageaient la vie de pêcheurs naviguant selon les époques sur des langoustiers entre les côtes bretonnes, britanniques et africaines, elle aborde la condition féminine dans la Bretagne maritime. Donner un coup de projecteur sur la vie de femmes vivant avec des marins pêcheurs, c'est mieux connaître une facette importante du monde maritime. C'est également participer à la transmission de la mémoire sociale d'une région comme la Bretagne qui doit beaucoup aux marins et à leurs familles, tant d'un point de vue économique que culturel. Un recueil qui illustre le rôle majeur de ces femmes dans une profession qui ne pourrait exister sans leur engagement personnel, social, voire politique.



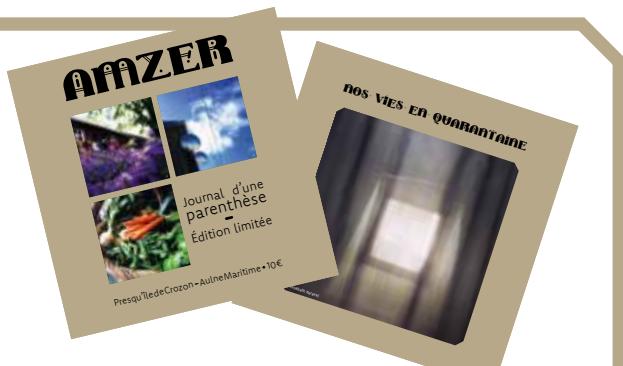
Un livre disponible au Super U et au Comptoir de la Mer à Camaret, à l'Espace Culturel et Au Parchemin à Crozon et à l'épicerie Barr Avel à Roscanvel.

Avril, mai, juin...

**Trois numéros virtuels compilés
dans une édition papier à tirage limité**

**Positif, joyeux, ludique, divertissant,
gourmand, poétique...**

**Le journal d'une parenthèse
à (s')offrir et à (re)lire sans modération !**



**Ouvrez l'œil ! En feuilletant votre exemplaire, vous découvrirez peut-être,
glissé parmi les 100 pages de ce bel ouvrage,
un des 6 Pass'ports pour embarquer vers Sein, Ouessant ou Molène avec la Penn ar Bed
ou un des 10 billets pour une balade avec les Vedettes Sirènes au départ de Camaret**

**Un numéro exceptionnel en vente 10 € pour compléter votre collection et soutenir votre mensuel préféré !
Liste des points de vente disponible sur www.amzer.bzh • renseignements : 06 31 41 49 25**

Trio de lascars

- Mais quelle est donc cette babiole en train de barboter à côté de ce basson ? jacassa Pie-Voleuse.
- Que me chantes-tu là l'oiselle ? s'étonna Renard-Rusé.
- Elle se gausse de moi ! Elle jalouse mon beau plumage coloré et rayé ! répondit Geai-Pirate qui s'ébattait gairement dans une flaue d'eau. Cesse tes bavardages ! Je t'ai vue chaparder cet instrument à vent au musicien du village... et le poser là !
- Mes deux compères, tempéra Renard-Rusé, soyons créatifs ! Faisons de ce fâcheux emprunt, un usage formidable... voici mon plan. »

Au bourg, tous s'esbaudirent devant un étonnant attelage. Renard-Rusé portait sur son dos Pie-Voleuse qui maintenait le basson par le bec. Accroché à elle, Geai-Pirate sifflait joyeusement imitant le son dudit instrument. Ainsi, le musicien fut soulagé par ce trio de lascars, rapportant sur un air triomphant, l'objet de sa passion !

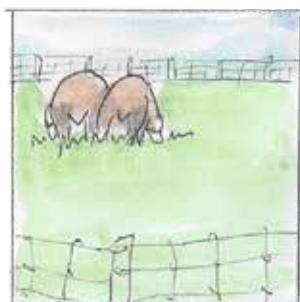
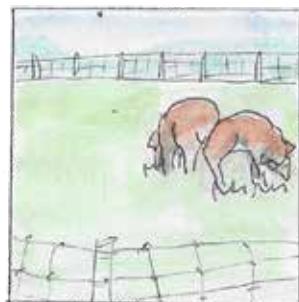
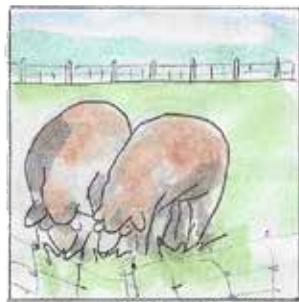
Chris Allibrant

À vos plumes : **châtaigne/noisette/patisson** : trois mots pour un texte à inventer et à nous envoyer par mail ou par courrier avant le 17 août. Laissez libre cours à votre imagination en moins de 150 mots...

Camembert ou la vie trépidante d'un mouton solitaire

Confinement à vie

de Charlotte Cany



L'été sera pétillant!

DÉGUSTATION
VISITE GUIDÉE DE LA CIDRERIE
MARCHÉ DE PRODUCTEURS
CONCERTS

Kerfeman
29580 Telgruc sur mer
02 98 26 01 44
contact@rezavern.fr
www.rezavern.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

la Réflexologie de Julie
Prenez vos pieds en main

Depuis 2014

La Réflexologie...
... est une thérapie manuelle, naturelle, curative & préventive qui soulage le corps dans son ensemble. Par des pressions sur des zones réflexes du pied, le réflexologue transmet une information à l'organisme pour agir sur l'organe correspondant. Sont ainsi soulagés les problèmes liés au stress, aux troubles du sommeil, à l'anxiété, au dos, une meilleure circulation sanguine...
Plusieurs séances consécutives sont conseillées pour un effet durable.
Cette technique ne remplace pas une consultation chez un médecin, elle vous accompagne dans la prise en charge globale de votre santé.

Les Tarifs...

La séance Réflexologie - 1h00.....	50€
La séance Réflexologie - 30mn.....	30€
La séance Bol Kansu - 30mn.....	30€
La séance Réflexologie + Bol Kansu - 2x30mn.....	50€

Consultation uniquement sur RDV
à mon cabinet de Crozon

Julie CURTAUD
Tél. 06.85.22.54.31
www.lareflexologiedejulie.fr
Réflexologue certifiée N° SIRET : 801 398 819 00012

Catherine Le Moan
Hypnose & Thérapie

Diplômée d'Hypnose Médicale et Clinique, Faculté de médecine de Brest
Institut Émergences Rennes

06-59-72-98-20 - hypnose.crozon@gmail.com
9 rue de Camaret - 29160 Crozon

Animation & coaching jardin pour petits et grands

Marie Carpentier
Tel : 06 80 54 89 81
Mail : mariecultive29@gmail.com
Site : www.mariecultive.com
Facebook : Marie cultive Instagram : marie_cultive

AMZER
à l'envers



Découvrez ou re-découvrez
la **Pointe de Pen-Hir**
et la **Pointe des Espagnols**



Au départ
de **Camaret/mer**

DEUX NOUVEAUX CIRCUITS

ET UN NOUVEAU NAVIRE !

Réservez en ligne sur

sirenes.bzh

Design : Claimdesign.com

Le carnet des festivités • Août 2020

Les animations annoncées ci-dessous sont sous réserve de la météo et de l'évolution de la situation. Pensez à contacter les organisateurs pour avoir confirmation.

Une semaine à la Maison des Minéraux en août

De nombreuses animations tous les jours • détail sur www.maison-des-mineraux.org • à St-Hernot, direction cap de la Chèvre • Crozon

Tous les jours

Exposition : Quand la crêpe devient bretonne : histoire d'une invention (1000-2000) • de 10h30 à 19h • Musée de l'Ancienne Abbaye de Landévennec

Tous les mardis

Marché • place de la mairie de 9h à 12h30 • Camaret

Tous les jours

Marché sur la place de l'église • Crozon

Tous les mercredis

Foire d'été • les 5 et 19 à **Morgat** et les 12 et 26 à **Crozon**

Tous les jeudis

Soirée conte • sur la pelouse près du manoir St-Pol-Roux • **Mairie** • Camaret

Tous les samedis

Boucle de Camaret • activités nautiques à partir de 15h • sous réserve d'inscrits • **Camaret Plaisance**

Du lundi au vendredi

Balade découverte des oiseaux de bord de mer avec Serge Kergoat • cf p35 • **Camaret et Crozon**

Du 1^{er} juillet au 30 septembre

Exposition de photos « Autour de nous » • rue de la Grève • **association l'Œil du Photographe** • Le Faou

Jusqu'au 17 août

Exposition de peinture • lundi au samedi 10h/12h et 16h30/18h30 • le matin le dimanche • rens. 06 45 64 03 41 • Maison des Associations • **Arts et Loisirs** • Lanvéoc

Jusqu'au 13 septembre

Exposition « Masques de Vie » de Carlo Aventuriero • de 10h à 19h ou sur rendez-vous au 06 74 36 39 34 • à la Ferme des Arts de Bizec • **Argol**

Du 2 au 30

Ça ne va pas durer • exposition en duo Irvi et ADK • du papier, de la colle, des espoirs, des doutes, une expo brute de poésie... • au café les Voyageurs tous les jours sauf le lundi de 10h33 à 13h13 et de 16h23 à 21h13 (sauf concerts et événements) • **Lanvéoc**

SAM 1^{er}

Atelier écriture et collage avec Irvi • de 10h03 à 16h33 au café les Voyageurs • rens. et inscription : contact@irvi.bzh • **Lanvéoc**

DIM 2

Marché Art et Terroir • de 10h à 20h • Parc des jeux bretons et place de l'église • mètre linéaire gratuit pour les exposants • entrée gratuite • buvette, crêpes et petite restauration • rens. au 02 98 27 36 56 ou comite.anim.argol@hotmail.fr • **Le comité d'animation d'Argol** • **Argol**

LUN 3

Marché de producteurs de 17h à 20h et **concert gratuit** à 21h avec De la Mancha, chanson • à la cidrerie Roz a Vern • rens. 02 98 26 01 44 • **Telgruc**

MAR 4

Clover Leaf en concert • Bluegrass music en acoustique au jardin • au café Les Voyageurs à 19h43 • rens. 06 31 41 49 25 • **Lanvéoc**

MAR 4 et MER 5

Reuz à Landé - 2e édition • expo-vente de céramiques chez l'habitant • 12 artistes et artisans • mardi de 14h à 20 et mercredi de 10h à 20h • informations à la Maison Caër • **association Beauséjour** • **Landévennec**

MER 5

Conférence par Elisabeth Doutre : Analogie sociologiste du confinement • à la salle St-Ives • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST** • **Camaret**

VEN 7

Concours de pétanque nocturne • en triplette • au terrain de l'Armorique à 17h30 • **Camaret**

VEN 7

Sortie découverte des plantes sauvage comestibles sur le terrain en Presqu'île avec Pascal Auger, ethnobotaniste • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST**

SAM 8

Journée de soutien à l'école Diwan de Crozon • concerts et animations à partir de 15h43 au jardin du café Les Voyageurs • **Startijenn** • **Lanvéoc**

LUN 10

Marché de producteurs de 17h à 20h et **concert gratuit** à 21h avec Dremmwel, musique bretonne • à la cidrerie Roz a Vern • rens. 02 98 26 01 44 • **Telgruc**

LUN 10 et MAR 11

Don du sang • de 8h30 à 12h30 à la salle St-Ives • **Association du don du sang en collaboration avec l'ESF** • **Camaret**

MER 12

Conférence par Marcel Burel : Les enfants trouvés • à la salle St-Ives • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST** • **Camaret**

VEN 14

Moules-Frites • place Charles de Gaulle • **ASC** • **Camaret**

SAM 15

Voiles de Camaret • animations, expositions, concours de dessins, parade dans le port et dans la baie... • vente de crêpes et restauration rapide jusqu'à 20h place Charles de Gaulle • entrée libre • contact : 06 48 84 60 25 • **Camaret**

SAM 15

Concours de pétanque • en doublette • au terrain de l'Armorique à 14h • **Camaret**

DIM 16

Les marchés de l'été • artisans, créateurs, producteurs régionaux, artistes... • sur les quais de 9h à 19h • **Les Déferlantes** • **Camaret**

DIM 16

45^e Montée du Menez Hom : 22 km - départ : 09h30 • l'Argolienne : 9 km - départ : 09h45 • Marche : 9 km - départ libre de 08h à 10h • renseignements et inscriptions sur : klikego.com • **Le comité d'animation d'Argol** • **Argol**

DIM 16

Spectacle : Les petites voleuses • conte et pop-up par Fanny • à la salle St-Ives • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST** • **Camaret**

LUN 17

Sortie découverte des plantes sauvage comestibles sur le terrain en Presqu'île avec Pascal Auger, ethnobotaniste • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST**

LUN 17

Marché de producteurs de 17h à 20h et **concert gratuit** à 21h avec Romain Podeur, chanson française • à la cidrerie Roz a Vern • rens. 02 98 26 01 44 • **Telgruc**

MER 19

Conférence sur le monde des plantes par Pascal Auger, ethnobotaniste • à la salle St-Ives • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST** • **Camaret**

VEN 21

Concours de pétanque • **FC Pen Hir** • **Camaret**

VEN 21

Sortie découverte des algues avec Pascal Auger • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST**

SAM 22

OFNIS, repas et concerts • sur les quais à partir de 14h • Déferlantes et association OFNI • **Camaret**

SAM 22

Repas du Pêcheur • au local APPC • **association des Pêcheurs de Camaret** • **Camaret**

DIM 23

Foire aux antiquités • sur les quais • **Camaret**

LUN 24

Marché de producteurs de 17h à 20h et **concert gratuit** à 21h avec Hydrolic Bottlejack, Rock • à la cidrerie Roz a Vern • rens. 02 98 26 01 44 • **Telgruc**

MER 26

Conférence de Serge Kergoat sur les migrations des oiseaux • à la salle St-Ives • inscription au 06 08 88 30 07 • **Les AQST** • **Camaret**

SAM 29

Concours de pétanque • en doublette • au terrain de l'Armorique à 14h • **Camaret**

EXPOSITION

GRANDEUR NATURE | WWW.VILLEDECAMARET.FR

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT

CRÊPE OU GALETTE ?

QUAND LA CRÊPE
DEVIENT BRETONNE

1000 • 2000

8 rue du château d'eau - Camaret sur Mer

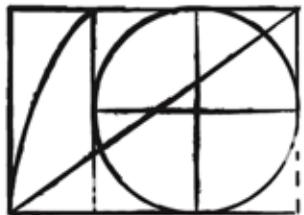
Réservations au 06 08 66 13 45
◆ www.crazy-duck.fr ◆

Diagnostics immobiliers

Diagnostic de performance énergétique
 Repérage des matériaux et produits contenant de l'amianté
 Diagnostic électrique
 Diagnostic gaz
 Etat parasitaire
 (constat de présence ou d'absence d'insectes à larves xylophages et de champignons lignivores dans le bois)
 Métré
 Constat des risques d'exposition au plomb
 Etat des Risques et Pollutions

06 16 95 04 59 • contact@odysseediagnostic.fr
www.odysseediagnostic.fr

agence d'architecture



construction • rénovation
• extension •
aménagements intérieurs



L'architecte du Bout du Monde
Yves le Carboulec

2 quai Kador - Morgat - 09 50 31 84 55

Petites annonces

À VENDRE • de particulier à particulier • Maison sur 4 niveaux plein centre de Crozon, proche écoles, Poste, centre médical, commerces... à 2 km des plages de Morgat • 250 m² habitables environ avec jardin clos constructible • habitation principale ou plusieurs appartements • local commercial ou profession libérale (100m²) • Prix : 210 000 € • Contact : 02 98 27 05 58



Professeur de sciences physiques à la retraite donne cours de maths et de sciences physiques tous niveaux • collège et lycée • Contact : 06 07 59 59 00

Donne sommiers +matelats • 140*190 • à venir chercher sur place • Contact : 02 98 27 50 63

Le collectif N'Ouzon Ket recherche pour ses créations dons de tissus, vêtements, rideaux...

• Contact : 06 76 16 58 38

Petites annonces réservées aux particuliers et aux associations

Envoyez-nous le texte de votre petite annonce sur papier libre ou par mail avec vos visuels, avant le 12 de chaque mois pour une parution le mois suivant.

Tarifs : 3 € : texte seul/parution
10 € : texte + photo/parution

Règlement par chèque à l'ordre de AMZER
7 rue de Tal ar Groas • 29160 Lanvéoc
violaine@amzer.bzh

Les Ateliers d'été
Chez Mili et Compagnie
Morgat

Mardi 2 Juillet
Perrache le large: Morgat en pose directe

Mardi 9 Juillet
Petit pique-nique à l'école

Mardi 16 Juillet
Mise en place des matelas: Morgat en pose directe

Mardi 23 Juillet
Mise en place des matelas: Morgat en pose directe

Mardi 30 Juillet
Petit pique-nique à l'école

Mardi 6 Août
Perrache le large: Morgat en pose directe

Mardi 13 Août
Mise en place des matelas: Morgat en pose directe

Mardi 20 Août
Petit pique-nique à l'école

Mardi 27 Août
Vidéo Corse: Morgat en pose directe

ATELIER
label lu

Découverte des oiseaux de bord de mer en Presqu'île avec Serge Kergoat

Adulte : 10 €
Jeune 6-15 ans : 5 €
Groupe limité pour raison de Coronavirus

Le matin de 10h à 12h30

Les lundis de l'oiseau à Crozon
Plage de l'aber
RDV sur le parking

Les mardis et jeudis de l'oiseau à Camaret
RDV à la galerie 2 rue de Liège

Les mercredis de l'oiseau, Camaret
Manoir de St Pol Kouk
RDV au parking à côté des menhirs de Lagadjar.

Les vendredis de l'oiseau à Crozon
Le Fret
RDV parking du Quai Le Fret

Réservation : 06 60 29 51 17

Association
tessitura

démonstration-exposition
Atelier de tissage

LE FAOU
Jusqu'au 31 août 2020
Tous les jours sauf le mercredi

contact : nicole gardien 06 25 52 63 76 / laure houglard 06 77 49 43 64

en face de l'église

THÉ À
L'OUEST

SALON DE THÉ BOUTIQUE

96 BD DE LA FRANCE LIBRE • MORGAT • 02 98 26 97 83

EN JUILLET ET EN AOÛT

DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 18H



SUR PLACE OU À EMPORTER

PAUSE SALÉE À PARTIR DE 11H30

TARTES FINES • BOUDHA BOWL

SCONES SALÉS

PÂTISSERIES DÉLICIEUSES

TOUT EST FAIT MAISON

BOUTIQUE

18 QUAI KADOR • MORGAT • 02 98 99 37 33

DU LUNDI AU SAMEDI

DE 10H À 13H ET DE 14H30 À 19H

DIMANCHE DE 14H30 À 19H



À partir de 11h30
sur les quais
sauf jours de pluie

Galerie Picot-Le Roy

Danielle BURGART

26 juillet — 25 août (sauf lundi) — 11h-12h30 / 17h-19h30

Le Nuage Bleu - 14, Quai Kador - MORGAT www.picotleroy.com - 06 03 34 34 60

Pierre AMOURETTE

