

amZER



19
—
JUL
20
20

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



SALON DE THÉ BOUTIQUE

96 BD DE LA FRANCE LIBRE • MORGAT • 02 98 26 97 83
DU MARDI AU SAMEDI DE 10H À 18H
EN JUILLET ET EN AOÛT



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 MARDI AU DIMANCHE
DE 10H À 13H ET DE 14H À 19H



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

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 (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

ÉDITO

Levant

S'asseoir dans l'obscurité.

S'asseoir et attendre que la nuit tranquillement se dissipe. Que les étoiles, une à une, s'évaporent. Que le ciel sombre peu à peu s'éclaircisse.

Attendre que l'astre qui réchauffe la terre dise au revoir à l'autre côté du globe pour venir nous rejoindre dans son manteau nimbé de lumière. Dans cet éclat qui, chaque fois, réinvente la voute céleste, la farde de couleurs intenses, l'orne d'ors, de pourpres, d'oranges et de roses.

S'asseoir, attendre, respirer, admirer et prendre le temps de commencer la journée émerveillé.

SOMMAIRE

- 3 - Édito & Sommaire
- 4•5 - Zoom
Jardin Insolit(h)e
- 6 - Initiatives
Espaces Loisirs Itinérants
- 8•9 - Quand nous serons grands
Nous serons commerçants
- 10•11 - Assoc'actions
GEAI 29
- 12•15 - Terre Happy
Producteurs locaux
- 16 - Inspiration
Juillet
- 18•19 - ABCD'Art
Iffic
- 20•24 - Carnet de voyage
Enez-Sun
- 26 - Rendez-vous d'été
Les Voyageurs
- 28•29 - Dans la cuisine de
Malik
- 30•31 - Marie Cultive
Les amis du jardin
- 32 - Coup de cœur
Bande dessinée
- 34 - À mots contés
Muse
- 34 - Camembert
La tonte
- 37 - Amzer à l'envers
Petites annonces
- 38 - Amzer à l'envers
Le carnet des festivités

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 Lanvéoc
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°13'10.71"N, 4°14'6.21"W

Jardin Insolit(h)e



Nichée au cœur du cap de la Chèvre, la Maison des Minéraux vous invite à découvrir la géologie autrement. Minéraux phosphorescents, géologie des environs, roches et minéraux du massif armoricain, les expositions permanentes du musée proposent une visite scientifico-récréative à tous les amoureux de cailloux et autres curieux de nature. Et, pour prolonger le moment, depuis maintenant deux ans, le Jardin insolit(h)e vous accueille pour une balade dédiée à la géodiversité.

Le projet de ce jardin, initié par le musée et piloté par le Parc Naturel Régional d'Armorique, était assez ambitieux : transformer un parking argileux en un espace pédagogique original. Trouver une accroche pour discuter de géologie, tout en proposant une approche différente, ludique, en prenant des points d'appui sur l'émotion et la surprise. La réalisation a été confiée à Élise Auffray, designer-scénographe, et à Isabelle Nivez, paysagiste, soutenues par l'équipe de la Maison des Minéraux et du PNRA. En collaboration avec l'UNICEM, la fédération qui rassemble les producteurs de matériaux minéraux, elles ont choisi de mettre en avant vingt-six roches emblématiques de la Bretagne par le biais de vingt-six installations toutes très différentes les unes des autres. Du grain de sable à



l'énorme rocher, le savoir-faire des carriers a permis de combiner différentes sources d'inspiration, tout en ayant une base scientifique, pour créer quelque chose qui puisse interroger. Le véritable défi a été de satisfaire les envies et les besoins de tous les acteurs pour chacune des pièces. Trouver les compromis entre les différents regards qu'ils soient géologiques, artistiques ou fonctionnels. Au gré de nouvelles envies, de contraintes techniques et budgétaires, le projet a évolué en cours de route. Une des volontés du groupe était également que le jardin soit modelé par les gens qui désirent s'investir. L'aménagement a donc été vivant et participatif, avec certains chantiers réalisés par des bénévoles et des élèves de l'école Jean-Jaurès et du collège Alain. La plupart des installations ont été pensées pour créer une interaction avec le public, les faire jouer ou réfléchir. Certaines, comme l'arène de pierres à l'entrée, sont également utilisées pour les ateliers en plein air proposés par la Maison des Minéraux ou par d'autres intervenants.

Un jardin de pierres certes, mais un jardin avant tout. Le côté végétal a également tenu une place importante dans l'organisation des espaces. Conserver les espèces déjà présentes, en planter d'autres représentatives de la région, la part a été faite belle aux ajoncs, aux genêts et aux bruyères. Une invitation à flâner et à profiter des douces pelouses pour s'asseoir avec un livre ou s'allonger pour regarder les nuages passer.

Dès l'arrivée sur le parking, l'étonnant monsieur Caillou, figure emblématique du

jardin, attise la curiosité et l'envie de se promener dans ce jardin singulier. Bancs, fauteuils, lance-pierres, tumulus, tunnel, chacune des installations offre une approche différente et étonnante.

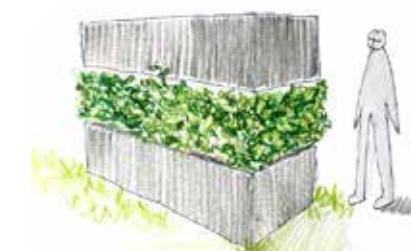
Parmi elles, le foyer de granite gris, en provenance de Brennilis, réalisé en collaboration avec l'association La Vallée des Saints, met en avant le savoir-faire d'un tailleur de pierre. Cette impressionnante « baignoire », savant mélange de roche brute et travaillée, représente particulièrement bien le côté exceptionnel de certains échantillons fournis par les carrières.

Autre installation, autre concept. Le sandwich de granite bleu de Lanhélin, taillé à coup de dynamite, évolue au gré des caprices de la nature et, quand le lierre aura rempli l'espace qui lui est réservé, le promeneur pourra se demander comment une simple liane peut soutenir cette énorme masse de pierre.

À quelques enjambées de ces blocs massifs, coule une rivière bleu sombre, dont le lit est composé d'un savant assemblage de schiste ardoisier provenant de Maël-Carhaix. À défaut d'y rafraîchir vos doigts de pieds, vous pourrez l'admirer depuis le pont de granite poli de Louvigné-du-Désert, comme un quartier de lune surplombant le cours d'eau, ou plutôt de cailloux !



©Élise Auffray



des étoiles pendant le mois d'août. Quelques dates devraient bientôt être annoncées.

Et pour allier l'utile à l'agréable, l'équipe du musée travaille actuellement sur un projet de livret explicatif pour détailler chacune des installations, accompagner le visiteur qui pourra apprendre en se baladant et repartir avec un souvenir du jardin dans sa poche.

Tout au bout du sentier, le labyrinthe, aux murs végétaux et aux allées de mylonite de Grand-Champ, vous invite à vous perdre jusqu'au tumulus de granite rose, souvenir de Perros-Guirec. Pour le moment le challenge est facile, mais d'ici quelque temps, quand les buissons deviendront grands, la quête sera sans doute plus compliquée !

Quant au chemin qui jalonne le jardin, il fait partie intégrante des installations. Mélange de sable et de schiste de Radenac et Muel, il faut attendre que la nuit survienne pour découvrir son vrai visage et voir s'illuminer les grains luminescents qui se sont gorgés de soleil toute la journée. Rares sont donc ceux à avoir pu l'admirer dans toute sa splendeur. Si l'expérience vous tente, l'équipe du musée prévoit de mettre en place des soirées spéciales à l'occasion de la nuit

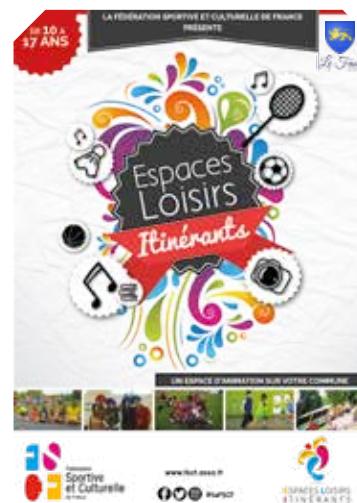
Espaces Loisirs Itinérants

Cet été, la commune du Faou renouvelle sa proposition d'un programme d'activités culturelles, sportives, éducatives et de loisirs pour les jeunes de 10 à 17 ans, animées et encadrées par des animateurs de la Fédération Sportive et Culturelle de France.

Directement inscrits dans une démarche d'éducation populaire, les Espaces Loisirs Itinérants (ELI) permettent à des centaines de jeunes n'ayant pas accès aux loisirs de pouvoir en profiter durant les périodes de vacances scolaires. Basketball, football, tennis de table, tchoukball, quidditch, gouret, gamelle, pyramide, voleur de pierre, rallye, chant, danse, cirque..., la liste des activités, traditionnelles ou plus originales, est longue. Véritable action dans laquelle les collectivités sont partenaires du projet afin d'offrir des animations pour la jeunesse au sein de leur commune, les ELI vivent et se nourrissent de cette mutualisation.

Ces séjours répondent à plusieurs enjeux et objectifs :

- Une intention : proposer des activités de loisirs, très accessibles financièrement, aux jeunes âgés de 10 à 17 ans résidant principalement en zone rurale et souvent éloignés des propositions mises en place par les différentes structures d'animations locales.



• Un concept : un organisateur, appelé comité, recrute une équipe d'encadrement qualifiée qui propose et organise des activités variées, à la demande de collectivités intéressées. Une multitude d'activités ludiques et innovantes sont possibles grâce à des kits conséquents de matériel qui se déplacent de communes en communes. Ces activités sont proposées « à la carte » pour permettre aux jeunes de participer à l'organisation de leurs vacances, le choix s'effectuant la veille pour le lendemain. Le « jeu » est le maître mot des activités, il est à concevoir selon un principe d'initiation et à la recherche de nouvelles activités ludiques, innovantes, émergeantes peu connues du grand public. Cela favorise ainsi le respect et la solidarité au travers d'activités collectives, permettant la rencontre multi générationnelle dans un cadre convivial et nouveau. L'occasion de créer des liens autour d'activités de loisirs.

• Une démarche : construire des relations de partenariat avec des collectivités territoriales. C'est une mutualisation des moyens entre la FSCF et les collectivités qui permet de proposer ce service aux habitants moyennant une participation financière très modique.

Les activités auront lieu du 6 au 10 juillet, du 13 au 17 juillet et du 24 au 28 août, de 10h à 18h, avec un accueil possible dès 9h. Le point de rendez-vous est la salle multifonction. Les jeunes peuvent venir avec leur pique-nique ou regagner leur domicile pour le déjeuner. L'ELI est habilité à accueillir un maximum de 28 jeunes, pensez à réserver votre place dès que possible.



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 Pouplatré
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

LE CARGO

BAR - DÉGUSTATION - GLACES



Plage de Trez-Bellec
TELGRUC-SUR-MER



Réfection de sièges
(chaises, fauteuils, canapé..)
Sellerie motos et bateaux
Cannage
Confection de rideaux, voilage...

Rue de Verdun • Crozon
07.78.21.59.65
amelia.perdereau@hotmail.com

du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h
Mercredi sur rendez-vous



Nous serons commerçants

Un atelier de 400m², 200m² de boutique, rencontre avec Stéphanie et Lukian Spetz qui ont ouvert, il y a à un peu plus d'un an, Menez Luz Motoculture à la sortie de Telgruc.

Amzer : Bonjour Stéphanie et Lukian. Quel métier rêviez-vous de faire quand vous étiez petits ?

Stéphanie : Je voulais être maçon, comme mon papa. J'adorais le suivre sur ses chantiers, l'aider à préparer le ciment, faire les joints entre les briques... Je rêvais de construire des maisons.

Lukian : Comme beaucoup de petits garçons, je voulais être pompier, mais je me suis très vite découvert une passion et une facilité pour la mécanique et je n'ai pas arrêté d'en faire depuis.

Amzer : Quels ont été vos parcours ?

Lukian : Afin d'approfondir mes connaissances en mécanique, j'ai suivi un cursus technique et passé un Bac pro mécanique bateau. J'ai trouvé un premier emploi dans une entreprise qui faisait de la mécanique marine et de la motoculture. Je suis ensuite parti travailler dans une grande jardinerie à Pont l'Abbé, comme responsable du rayon motoculture et du service après-vente. Il y a deux ans, j'ai eu



envie de changer. J'ai réalisé qu'il existait un vrai potentiel en Presqu'île et j'ai décidé de sauter le pas et de commencer à voler de mes propres ailes. J'ai commencé à travailler sur le projet en 2018 et, avec Stéphanie, nous avons ouvert nos portes le 31 mai 2019.

Stéphanie : Je me suis finalement orientée vers les métiers de la santé et, après un BEP carrière sanitaire et sociale, j'ai travaillé comme agent hospitalier auprès des personnes âgées pendant 10 ans à Pont l'Abbé. Les circonstances de la vie m'ont amenée à changer de voie et, après mon congé maternité, suite à la naissance de mes deux garçons, je me suis orientée vers le commerce. Quand Lukian m'a demandé de le rejoindre dans l'aventure, je n'ai pas hésité. Je ne connaissais pas ce milieu mais il me forme au fur et à mesure. J'apprends sur le tas et cela me plaît vraiment.

Amzer : Quels services proposez-vous ?

Stéphanie : Côté boutique, nous vendons tout ce qui est matériel de motoculture : outils de jardin, outillage à main, tout ce qui est portatif, tondeuses, tondeuses autoportées, robots tondeuses, scarificateurs, motobineuses... De par son expérience, Lukian s'est chargé de choisir nos fournisseurs, en privilégiant ceux qui ne sont pas ou peu présents sur le territoire. Nous proposons également des vélos électriques haut de gamme et nous proposons tout ce qu'il faut pour les équiper : casques, lumières, anti-vols, sièges enfant, compteurs... En cas de besoin, nous pouvons obtenir sur commande toute demande spécifique de pièces détachées. Dès cet été, certains modèles

seront disponibles en location à la journée ou à la semaine.

Lukian : Je m'occupe de l'atelier et du service après-vente. J'entretiens et je répare toutes les marques en motoculture. Je fais aussi de la mécanique marine hors-bord pour ce qui concerne les révisions et l'entretien. Je ne peux pas encore accepter certains types de pannes, car je n'ai pas l'équipement adéquat, mais cela viendra avec le temps. Pour les vélos, je ne répare que la marque Giant. Les batteries sont garanties deux ans et le cadre l'est à vie. Je gère également l'installation et l'entretien des robots tondeuses.

Amzer : Êtes-vous contents des débuts ?

Lukian : Nous en sommes ravis. Notre clientèle s'est vite étoffée, le bouche à oreille fonctionne bien.



Amzer : Et si c'était à refaire ?

Stéphanie : Nous avons tout quitté pour venir nous installer en Presqu'île et lancer notre projet. Nous ne le regrettons pas. Nous nous sentons bien ici, une vraie bouffée d'air frais. Une vie plus tranquille, plus posée.

Lukian : Nous sommes vraiment contents de notre choix, d'être libres de travailler comme on en a envie, même s'il y a bien évidemment beaucoup de contraintes. C'est un vrai plaisir de se lever pour venir travailler. Nous n'avons jamais douté que nous réussirions à travailler ensemble. Nous avons chacun trouvé nos marques, nous sommes complémentaires, chacun sait où est sa place et ce qu'il a à faire.

Menez Luz Motoculture - 40 rue du Menez Luz - 02 98 86 33 39.

LIGAVAN
TRAITEMENT DES BOIS

Ets 1953

La plus ancienne entreprise de Bretagne spécialisée dans :

- le traitement des bois et des murs
- le renforcement des structures

LIGAVAN, c'est aussi l'assèchement des maçonneries

DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS, LIGAVAN PRÉSERVE VOS BOIS CONTRE LES PARASITES.

60
ANNÉES D'EXIGENCE

T. 02 98 91 71 13
contact@ligavan.com • www.ligavan.com
Z.A. de Pont-Péricic, 29180 Plogonnec

UN VER, ÇA VA. TROIS VERS, BONJOUR LIGAVAN

LA BRASSERIE DU BOUT DU MONDE
Nouveaux locaux
ZA de Quiella au Faou
Visites dégustation
sur réservation au 09 67 67 01 62

LA BRASSERIE DU BOUT DU MONDE

Bar, restaurant et boutique
du lundi au vendredi de 12h à 19h - samedi de 14h à 19h
Cuisine de terroir revisitée à déguster sur place (du lundi au vendredi ou à emporter - prolongation jusqu'à 20h le vendredi)

www.terenez.bzh

Actrices économiques à partie entière, créatrices et distributrices de richesses, les associations jouent un rôle essentiel au sein des territoires. Le GEAI29, Groupement d'Employeurs Associatif Intersectoriel du Finistère, est là pour les soutenir et les conseiller.

Le GEAI29 a été créé en fin d'année 2017 par trois associations spécialisées dans l'accompagnement de proximité des petites et moyennes associations non fiscalisées et dans la mutualisation des ressources. L'Espace associatif Quimper Cornouaille, le RESAM de Morlaix et Sema'For de Brest ont ainsi mis leurs connaissances et leurs expériences en commun pour monter une structure nouvelle dédiée à l'emploi associatif. Coordination générale, secrétariat, communication, comptabilité, animation..., l'idée est de pouvoir libérer les bénévoles de certaines tâches administratives tout en partageant des emplois dans la durée et dans un cadre juridiquement sécurisé. À but non lucratif, son objectif est avant tout de proposer une bonne qualité d'emploi, dans le respect des besoins de l'association et du salarié, pour qu'il puisse être payé à la hauteur de son travail et de ses compétences.

Cette mutualisation permet le partage des coûts salariaux, offre



la possibilité de créer des postes même à temps partiel ou si le volume horaire est très restreint et de faciliter le co-emploi entre structures d'un territoire, même si leurs champs d'activités sont différents. Le GEAI29 peut intervenir sur l'ensemble des démarches relatives à une recherche de salarié. Élaboration d'une fiche de poste précise, évaluation des besoins, du budget, du temps de travail, appel à candidature, présélection des candidats, entretiens d'embauche... Une association peut également faire appel au GEAI 29 en cas de difficultés à gérer les ressources humaines ou la fonction employeur. Il prend alors le relais pour le contrat de travail et s'assure que tout soit bien respecté, que ce soit au niveau de la mutuelle, de la carte de transports, de la santé au travail ou encore de l'accès à la formation. Le groupement peut aussi être sollicité pour la création du contrat de travail, si la personne à embaucher est déjà choisie, à condition que cette personne soit à temps partiel.

Rencontre avec Pierre-Yves Détré, un des salariés de l'association

Amzer : Bonjour Pierre-Yves. Peux-tu nous résumer ton parcours ?
P.-Y.D. : Après un premier stage dans une fondation pour les territoires durables, j'ai eu envie de partir à l'étranger et notamment d'être volontaire en Afrique sur des missions de communications. Cameroun, puis Guinée-Bissau, je suis resté trois ans avant de rentrer en France et d'essayer autre chose. En m'installant à Paris, j'ai trouvé un poste chez Enercoop, alors en plein développement. J'étais, entre autres, chargé de communication.

J'ai travaillé sur des super projets, c'était vraiment très enrichissant. J'ai découvert la gouvernance partagée qui permet d'être plus inclusif dans la prise de décisions et j'ai commencé à m'intéresser à l'économie sociale et solidaire. Au bout de 6 ans, j'ai repris des études de vidéaste aux Gobelins et je me suis installé comme indépendant. Je suis parti 3 mois au Népal avec une association d'architectes, Rock'n Wood, qui cherchait des volontaires pour filmer leurs travaux suite au tremblement de terre de 2015. Une aventure humaine très formatrice. De retour à Paris, j'ai travaillé comme rédacteur pour Médecins Sans Frontières. Malgré le côté passionnant de ce poste, j'ai réalisé que je commençais à en avoir marre de la vie à Paris, enfermé dans un bureau, et j'ai cherché un poste qui me permettrait de rompre avec le milieu urbain. C'est là que je suis tombé sur l'annonce de CoworkPic.

Amzer : En quoi consiste ton poste ?

P.-Y.D. : CoworkPik est un espace de travail partagé installé à Crozon. Je suis en charge d'animer des réseaux, des rencontres entre acteurs, de mettre en

place des projets très concrets. Le GEAI29 mutualise mon poste avec Octopouce, une autre association du territoire qui travaille sur un réseau citoyen de court voiturage. J'aimais l'idée de ne pas partir sur un emploi classique, plutôt atypique, malléable. Une manière de m'interroger sur le rapport au salariat, à l'équilibre entre le temps professionnel et personnel. Je connaissais très peu la Presqu'île, je l'avais seulement traversée à vélo, mais j'ai eu envie de tenter l'expérience. Je suis arrivé juste avant le confinement, je n'ai donc pas beaucoup de recul pour l'instant. Il y a beaucoup de choses à mettre en place et c'est vraiment motivant. J'espère pouvoir trouver d'autres contrats pour compléter mon temps de travail. En attendant, cela me permet de prendre le temps de m'organiser, de trouver l'équilibre entre les différentes missions et aussi de trouver du temps pour moi. Je trouve vraiment intéressant le concept d'emplois mutualisés, car il permet à plusieurs associations de pouvoir embaucher même pour de petits contrats, en fonction de leurs besoins.

Contact GEAI29 : 06 58 33 88 32 - www.geai.bzh



LIOU SPA FINISTERE

Spécialiste du Spa dans la 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

Producteurs locaux

La vie est parfois faite de rebondissements et prend son temps avant de nous montrer le chemin. Portrait de trois agriculteurs qui, après quelques détours, ont choisi un retour à la terre.

Les moutons de Kerguillé

Tout au bout de la pointe de Dinan, Émilie et Vincent élèvent leurs brebis dans la lande bercée par les embruns et le cri des mouettes. Amzer vous emmène à la découverte de cette ferme à la vue imprenable sur l'océan.

Les parcours

Après avoir travaillé principalement dans le social, dans des structures auprès de personnes handicapées, dans le cadre de ses études de psychologie, Émilie cherche sa voie pendant quelques années. Elle s'intéresse au monde agricole, rencontre des producteurs et découvre un milieu ouvert et accueillant. Motivée à l'idée de s'installer, elle s'inscrit en Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole et rencontre Vincent au cours de cette année de formation.

Un diplôme d'ingénieur cartographe écologue en poche, Vincent travaille dans divers administrations dans le public avant de monter un bureau d'études en environnement avec



deux amis. Les années défilent, les journées passées devant un ordinateur ou en réunion se font trop nombreuses à son goût. Il se rend régulièrement dans une ferme qui élève des ovins, se met à rêver d'une vie au grand air et s'inscrit en BPREA. En cours de formation, il répond à un appel d'offre du Conservatoire du Littoral et de la mairie de Crozon pour le site de Kerguillé et son projet est retenu. En mai 2016, les bancs du centre de formation à peine quittés, les deux Nantais partent s'installer au bout du monde avec comme objectifs de se lancer dans une activité qui ait du sens, qui soit bien faite, tout en gardant le contact avec les animaux. Produire de la viande, sur des terres ne pouvant servir à autre chose, tout en préservant l'environnement.

Le cheptel

Émilie et Vincent ont choisi deux races très rustiques, le mouton des Landes de Bretagne et le roussin de la Hague, qui résistent bien aux conditions climatiques et peuvent vivre dehors toute l'année en se contentant de la lande comme alimentation. Le troupeau compte aujourd'hui plus de 200 brebis et 5 bêliers qui passent la fin de l'été

en leur compagnie. Ces derniers sont remplacés chaque année pour éviter la consanguinité. De janvier à mars, les brebis agnent dehors. Si l'agneau est un peu chétif, s'il y en a deux ou si c'est une jeune mère qui ne sait pas encore bien s'occuper de son petit, les animaux sont installés à la bergerie pour quelques jours.

Les pâtures

Le troupeau profite de plus de 70 hectares de pâtures appartenant au Conservatoire du littoral ou

à des particuliers. Pointe de Dinan, Lostmac'h, La Palud-Bregouloù et Kerdreux, il transhumé d'un site à un autre tous les vingt jours environ. Chaque site est composé de 4 à 5 parcelles dont les brebis profitent pendant 3 à 4 jours. Un des rôles principaux du troupeau est de maintenir un milieu ouvert dans la lande pour préserver l'écosystème local et permettre à d'autres espèces d'en profiter, comme le crabe à bec rouge qui a besoin de pelouses assez basses pour se nourrir.

Le gîte

La ferme de Kerguillé propose également un gîte ouvert à l'année, qui peut accueillir jusqu'à 6 personnes pour une nuitée ou une semaine. Bien conçu, l'espace comprend une chambre, une cuisine aménagée, une pièce à vivre et une terrasse où il fait bon s'installer pour profiter du spectacle de l'océan.

Qui fait quoi ?

Pendant la saison d'agnelage, Émilie s'occupe des brebis et de leurs petits, en bâtiment. Elle passe deux fois par jour pour s'assurer que tout se passe bien et pour donner le biberon à ceux qui en ont besoin. Elle s'occupe également de la découpe des agneaux dans le labo aménagé dans une partie du bâtiment, des commandes, de la vente, des papiers et du gîte.

Vincent pose les clôtures à chaque changement de parcelle, déplace le troupeau, soigne les animaux, gère l'entretien des terrains et prépare le foin qui est utilisé à la bergerie.

Flèche, la jeune chienne de berger dressée par Vincent, est d'une efficacité redoutable pour regrouper le troupeau et faire rentrer les bêtes qui parfois s'échappent, évitant à Vincent de courir après pendant des heures.

Où trouver les produits ?

La viande d'Émilie et Vincent, labellisée AB, est disponible sur commande à la ferme sous forme de colis comprenant différents morceaux, des saucisses et des merguez. Vous pouvez également trouver leurs produits au détail tous les vendredis au magasin de producteurs de Telgruc. La ferme commence également à travailler avec plusieurs restaurateurs des environs. Afin de diversifier leur offre, Émilie réfléchit actuellement à la création de plats cuisinés et mis en conserve.

Contact : 06 28 34 28 09.



Les shiitakés de Marion

Dans un ancien poulailler à Argol, bien à l'abri de la lumière et des caprices de la météo, Marion cultive depuis peu des shiitakés, de savoureux champignons.

Le parcours

Après de nombreuses années passées dans l'animation, Marion, originaire de Vendée et installée en Presqu'île depuis 12 ans, décide de changer de vie et de s'orienter vers l'agriculture. Elle s'inscrit en BPREA en maraîchage Bio à Kerlider sur la commune de Hanvec. Sa promotion est axée



sur les micro-fermes et la traction animale et elle réalise rapidement qu'elle a enfin trouvé sa voie.

Les champignons

Marion choisit le shiitaké pour son côté originale. Ni animal, ni végétal, il ne rentre dans aucune case et elle trouve que ce produit correspond bien à sa personnalité. C'est le seul produit cultivé hors sol qui peut être labellisé AB. Le climat breton lui semble également adapté à ce type de culture. Le fait qu'il n'y ait pas d'offre identique sur le territoire la conforte dans son choix. Le shiitaké est un champignon très savoureux, qui possède des propriétés nutritives remarquables. Riche en protéines, il est une bonne alternative à la viande. Pour sa culture, Marion reçoit des blocs de paille, de son et de sciure de chêne inoculés de mycélium de shiitaké. Ces blocs sont mis directement en conditions de culture, dans des chambres noires où elle contrôle les taux d'humidité, de CO₂ et la température. Au bout d'une semaine, les champignons commencent à sortir et les récoltes peuvent commencer. Tous les quatre mois, les blocs doivent être renouvelés. Les récoltes peuvent être très variables, entre 1 et 30 kg par jour. Cela représente parfois beaucoup de boulot entre la cueillette et la pédicure. Un rythme très variable qui lui plaît.



L'installation

Tout s'est mis en place de façon assez fluide. Alors qu'elle étudiait la possibilité de faire des champignonniers dans des containers maritimes, Marion a eu l'opportunité d'acheter un ancien poulailler. Un bâtiment et un terrain qui correspondait parfaitement à ses attentes. En un an, elle est passée de la phase projet à la mise en place de la première récolte. Très soutenue par la chambre d'agriculture et par de nombreux collègues producteurs, elle a pu avancer sur les différents dossiers de manière efficace et, grâce à plusieurs chantiers participatifs, l'installation des bâtiments s'est faite rapidement.

Le bilan

Marion a choisi de s'installer à son compte pour pouvoir avoir une réelle liberté, pouvoir tout choisir de A à Z. Sa manière de fonctionner, ses réseaux pour la vente, elle peut travailler comme elle l'entend, même si elle a tout de même pas mal de contraintes administratives. Elle est vraiment contente du démarrage. Les champignons poussent, elle n'a eu aucune perte depuis le début, les clients sont très contents du produits et s'adaptent aux aléas de la production. Ses ventes augmentent chaque semaine et certains restaurateurs commencent à s'intéresser à ses produits.

Les projets

Pour élargir son offre, Marion travaille actuellement à la construction d'un second bâtiment qui accueillera prochainement d'autres variétés originales. Des pleurotes grises, roses ou jaunes, par exemple. Elle aimerait également tester la culture d'enokitakés, aussi appelés « on se voit demain », pour leur tendance à ressortir du processus digestif en entier. En parallèle, elle réfléchit à l'installation d'un parc à petits fruits et verger pour proposer de l'autorécolte et des ateliers découvertes. Un lieu convivial ouvert à tous pour échanger, partager, boire un smoothie ou déguster un plat à base de shiitaké. Une belle façon de valoriser les productions du lieu. Un projet qui devrait voir le jour d'ici un an ou deux.

Où trouver les champignons ?

Marion a fait le choix de privilégier les circuits courts et la vente directe. Elle accueille les amateurs tous les mardis de 15h à 19h dans sa boutique à l'entrée du bâtiment et est présente tous les mercredis de 16h à 19h sur le marché du Run ar Puns. Ses champignons sont également disponibles, entre autres, à Bio Presqu'île à Crozon, aux magasins de producteurs L'Abeille et la Béche à Telgruc et Goasven à Logonna-Daoulas. Elle les propose aussi aux adhérents de l'AMAP du bout du Monde.

Contact : 06 61 78 29 00 ou par mail : champignonsetcompagnie29@gmail.com

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

Juillet

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



Jamais les heures passées m'auront parues si belles, les minutes déliées, échappées du canevas, les secondes suspendues à la tendresse du vent qui effleure les rochers et fond sur nos peaux nues d'invisibles caresses.

Une vision morcelée plonge au ras des cils, les yeux mi-clos, la lumière multipliée sur ton visage assoupi, un scintillement dans la beauté de ton demi-sourire et, petit à petit, la tentation de l'oubli du monde autour, sa fureur, son absurdité, sa proximité avec le désastre...

Il n'y a plus aucun horaire et le libre chemin escarpé nous a menés ici, à l'ultime frontière du Vieux Continent où l'Océan vient peser de tout son poids avant de courir au large, à la rencontre du ciel, jusqu'à la cime de l'horizon !

Le temps a disparu sous la mélodie des vagues.

L'illusion d'éternité, à ces rythmes accrochée, ancre sa douceur dans la morsure du soleil, une infusion lente et sûre d'éloignement du monde, une *yellow brick road* à l'orée d'un rêve à demi-éveillé, à demi-enseveli sous la torpeur du jour lumineux et chaud...

Encore un moment, paresseusement goûter au sel de la nage qui a séché au bord des lèvres, le front nonchalant enfoncé dans la mollesse de la serviette, entre les bras qui largement le couronnent et le parfum du sable et de la mer et de la plage.

Tu passes la main dans mes cheveux, tu ouvres les yeux et alors c'est l'univers qui disparaît ; il n'y a plus que ce regard entre nous, ces amarres retrouvées entre nos continents amoureux, une même direction, l'un vers l'autre sillonnant heureux, la voile haute sous la voûte parfaite.

Malik Slimane

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



ZAC du Bourg - Crozon
02 98 73 58 25

DORMEZ MIEUX MOINS CHER



Six lettres sorties d'un sac en coton pour découvrir l'univers foisonnant d'Iffic.

C comme Camaret

Brestois avec des racines à Lanvéoc, je connais Camaret depuis que je suis gamin et j'y tiens une galerie-atelier depuis 1997.

C'est là que j'ai posé mes crayons, sur les conseils du sculpteur Jean-Claude Le Roux, après avoir fui Paris où j'avais vécu 10 ans.

Et C comme crayon. Je dessine depuis que j'ai pu tenir un crayon entre mes doigts et je n'ai jamais arrêté. Je suis, en fait, un imposteur absolu, mon statut légal est artiste peintre, mais je ne fais jamais de peinture. Je fais du dessin, au crayon, au pastel, à la pointe sèche. Je trace des lignes. Quand on me demandait ce que je faisais dans la vie je répondais dessinateur et tout le monde pensait que je faisais du dessin industriel. Je me suis donc baptisé dessinateur, un terme qui me convient bien.

G comme gravure

La gravure est un truc que j'avais dans la tête depuis assez longtemps, mais il a bien fallu 15 ans avant que tout se mette en place. J'ai fait mes premiers essais au moment de mon installation dans cet atelier en 2005, en commençant par l'eau-forte. Aujourd'hui, j'utilise principalement la technique de la pointe sèche monotypée sur plaque de plexi.



La partie gravée est plus ou moins importante et c'est surtout l'encre et l'essuyage au chiffon qui déterminent le résultat. Même si j'utilise plusieurs fois la même plaque, chaque tirage est unique.

L comme Liberté

Même si, il faut bien l'avouer, ce métier comporte des contraintes, c'est avant tout une passion qui apporte aussi une grande part de liberté. J'ai deux critères de base dans mon travail : il faut que cela m'amuse et que cela ne plaise pas qu'à moi. Je passe de longs moments seul à créer dans mon atelier et quand je vends un tableau c'est que quelqu'un a envie de l'accrocher chez lui, que le tableau lui plaît. Je pense que je serais devenu fou si j'avais travaillé toute ma vie dans le même bureau avec les mêmes personnes. J'ai un grand besoin de solitude et de reconnaissance.

L comme Lanvéoc aussi. C'est là que j'habite, dans la maison que mon grand-père a fait construire en 1955 quand il a pris sa retraite. Je suis né à Brest mais une grande partie de ma famille est originaire de Lanvéoc et c'était pour moi un symbole de vacances et de liberté.

P comme pastels

J'ai fait exclusivement du noir et blanc pendant de nombreuses années, surtout au crayon et à la plume. Puis un jour, peu après la naissance de ma fille Énora, j'ai eu envie de poser quelques touches de couleur sur un de mes dessins. J'ai retrouvé ma vieille boîte de pastels au grenier et je me suis lancé. Avant ce déclic, je ne dessinais que des cordages, des carcasses de bateaux, des choses vides d'humains et très

réalistes. La couleur m'a amené vers quelque chose de plus vivant, de plus fantasiste où l'imaginaire prend le dessus. Pour changer un peu des supports avec une vitre encadrée par des baguettes, j'ai commencé par contrecoller mon papier sur des planches de médium et par protéger les dessins avec plusieurs couches de vernis mat. J'ai ensuite laissé tomber le papier pour travailler directement sur le médium. À la demande d'une amie, j'ai essayé de dessiner sur un bout de bois flotté et, même si j'étais un peu réticent au début, ce premier essai m'a fait réaliser que c'était ça que je cherchais. Le morceau de bois usé, abîmé, irrégulier, qui porte déjà une histoire, avant même que je ne m'en occupe. J'ai vite recherché tout type de bois de récupération, morceaux de meubles, de parquet, bordés de bateaux, douelle de barriques pour mes scènes de bistro... J'aime l'idée de donner une nouvelle vie à ces morceaux de bois.

F comme fusain

Un matériau que j'ai longtemps détesté et qui finalement m'apporte un vrai plaisir. Tu peux bricoler, gribouiller avec, l'appliquer sur une feuille, l'estomper, l'éclaircir à certains endroits, l'assombrir à d'autres. Quand je propose à mes élèves de l'atelier dessin une séance de fusain, je leur dis toujours qu'ils ont une palette de doigts pour travailler. Ceux qui servent beaucoup pour estomper et qui sont très noirs et ceux qui servent à peine et que l'on peut utiliser pour enlever ce qu'il y a en trop. Il y a vraiment un côté ludique dans le fusain.

F comme Finistère aussi, ce mot qui est en réalité un contresens total. Quand tu viens d'ailleurs, tu vois



cette pointe comme la fin de la terre, mais si tu nais ici, au bord de la mer, c'est ici que la terre commence. C'est pour cela que je préfère sa version bretonne : Penn ar Bed, le début du monde.

O comme Océan

Celui qui nous encercle, celui dans lequel je suis tombé quand j'étais petit. Mes deux grands-pères étaient dans la Marine nationale, mon père marin de commerce, mon frère aîné aussi. Je devais avoir 4 ou 5 mois la première fois que je suis monté sur

un canot, dans mon couffin. Cet océan est une de mes principales sources d'inspiration. Je naviguais beaucoup quand j'étais gamin avec mes parents. J'ai aussi fait partie des Scouts marins, une véritable école de liberté et de découvertes magnifiques. On passait notre temps sur l'eau, sur des vieux bateaux à voile en coton, c'était fabuleux. Je navigue toujours, mais beaucoup moins souvent. Je garde un souvenir mémorable de la première fois où je me suis retrouvé seul à la barre d'un bateau la nuit, accompagné par des noctiluques contenus dans le plancton que le mouvement rend luminescents. Les crêtes des vagues luisaient dans la pénombre, le sillage du bateau était lumineux, les embruns scintillaient sur le pont avant de disparaître. Un moment gravé pour toujours dans ma mémoire, ces quelques heures seul sous les étoiles, entouré de points lumineux.

Galerie pas loin du quai - 6 rue de la Marne - Ouverte tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Contact : 07 60 11 29 51

Carnet de voyage

Enez-Sun



En chemin, le phare de la Vieille et la tourelle de la Plate

Un grand merci à Thomas Charnier pour ses illustrations, sa créativité et à Hélène Le Carguet pour sa carte datant de 1897

Quel plaisir de partir à l'aventure pour découvrir des territoires inconnus. Alors que l'été approche à grands pas, votre reporter et son petit Mousse ont pris la direction de l'île de Sein pour deux jours sur cette île mythique, à fleur d'océan.

Lundi

7h30 • Départ aux aurores après une escale à Douarnenez. La pluie nous accompagne et nous dit au revoir sur le quai d'Esquibien.

9h • Larguez les amarres ! Le ciel est gris, le vent frais, le bateau tangue, mais les cœurs sont joyeux.

9h56 • Nous voici à Sein, impatients de découvrir cette île dont nous avons tant entendu parler, mais où nous n'avons encore jamais posé les pieds.

10h17 • Une maison jaune, tout en hauteur, nous ouvre grand sa porte. Comme un bateau ancré au milieu du village. Bagages rangés dans la chambre en sous-pente - avec vue magnifique sur le quai des Paimpolais, l'océan et les voiliers du port - pique-nique préparé,



les chemins de l'île n'attendent plus que nous.

11h03 • Après un petit tour dans le dédale des ruelles à admirer les charrettes diverses et variées, direction le Nomeur, la plage juste à côté. L'océan scintille sous les rayons d'Héol, les nuages jouent à saute-mouton. L'eau turquoise invite les doigts de pieds à venir la goûter. Le petit Mousse s'amuse comme un fou de rocher en rocher et je papillonne en admirant l'horizon.

12h15 • Pique-nique dynamique suivi d'un petit café sur la terrasse des Trois Dauphins où nous rencontrons Nadine, la patronne, et l'adorable Réglisse, le chien de l'établissement.

12h59 • Balade d'un bout à l'autre de l'île. Corne de brume ayant perdu sa voix, plages de galets, murs de pierre, le Sphinx en pleine conversation avec un goéland, la lande, ses oiseaux et l'océan à perte de vue. Les agents du Parc Marin d'Iroise veillent sur les sentiers et sur les nouvelles nichées.

14h32 • Au pied du phare de Goulenez. Le ciel est sombre, les couleurs intenses. Le Mousse croque les environs et les biscuits. Une ondée nous pousse à prendre le chemin du retour, en compagnie d'une hirondelle virtuose du looping, bien décidée à nous impressionner.

16h22 • Nicolas Creac'h, responsable de la gare maritime de la Penn ar Bed, nous attend. Tandis que je lui pose quelques questions, le Mousse escalade le phare de Men Brial et s'invente un monde rempli d'espions.

Portrait d'un enfant du pays

Sénan par sa mère, molénais par son père, Nicolas baigne dans les îles depuis tout petit. Rosnoën le voit grandir, mais ses deux îles ne sont jamais bien loin. Vacances d'enfance, puis quelques saisons l'été une fois étudiant, il connaît l'île comme sa poche. L'amour le conduit à Paris quelque temps, mais l'appel du large le fait répondre à une annonce de la Penn ar Bed il y a deux ans et, accompagné de Flor, son épouse, il rentre au pays. Depuis, il profite de la vue magnifique de son bureau et du temps que la vie îlienne lui offre. Deux, voire trois fois par jour pendant la saison estivale, les bateaux accostent, arrivant d'Audierne, tous les jours de l'année - sauf en cas de grande tempête - et de Camaret tous les dimanches d'avril à septembre - mis à part cette année un peu particulière où la liaison ne commencera qu'en juillet. Très polyvalent, il accueille les passagers, les bagages et le ravitaillement de l'île, gère les réservations, renseigne, conseille et organise. Il aime le contraste entre le calme de l'hiver et l'effervescence de l'été. Plus de monde, plus d'actions, la population passe alors de 80 à parfois 1500 personnes et les occasions de partager ses connaissances avec les vacanciers sont nombreuses. Un retour aux sources réussi et une belle vie sur cette petite île du Ponant.

17h03 • La plage des Sables Blancs offre un parfait terrain de jeu, histoire de se reposer un peu avant l'escapade vers la presqu'île de Kilaourou, que la



marée rend accessible à certaines heures de la journée. Un cordon de galets nous indique le chemin vers ce bout de terre sauvage où se cache le Toull Korriguet*. L'occasion pour certain de sauter dans les mares et pour d'autre de contempler le ciel qui passe du rire aux larmes en une fraction de seconde. Profiter du calme environnant dans ce havre de paix.

19h33 • Retour à la maison, tous les deux bien fatigués, mais ravis par les trésors que cette île a bien voulu partager.

21h25 • Après un délicieux dîner préparé par notre hôte, la chasse aux crabes est ouverte. Le soleil qui décline et embrasse le ciel nous attire plus à l'ouest et nous offre un spectacle de toute beauté. Comme si l'horizon s'était tout à coup enflammé.

Mardi

10h36 • Les vagues ont bercé nos rêves et le soleil a chassé la pluie matinale.

11h02 • Christelle Le Dortz, la céramiste de l'île, nous accueille dans son atelier tout juste terminé.

Portrait d'une îlienne de cœur

Un jour d'octobre et de tempête, Christelle embarque pour la première fois en direction de Sein. Alors que le bateau s'approche de l'île, elle a l'étrange sensation de rentrer à la maison et sait que

c'est là, sur ce petit bout de terre au milieu de l'océan, qu'elle veut poser ses valises. Vidéaste de formation, reconvertie dans la restauration, elle met trois ans avant de trouver un contrat saisonnier sur l'île et quitte le continent pour, espère-t-elle, rester. Attirée par la céramique depuis plusieurs années et élève de l'artiste Nathalie Derouet de Douanenez, elle rêve d'installer un atelier chez elle, pour s'entraîner quand son emploi du temps le lui permet. La céramique lui apporte beaucoup de paix. Avoir la terre entre ses mains, être absorbée, laisser les pensées s'en aller pour se concentrer sur le geste. Être avant tout dans le faire. De belles rencontres en opportunités, elle loue une maison à l'année, s'offre un tour, un four et peut commencer à créer. Didier-Marie Le Bihan, artiste peintre de l'île, lui propose une boutique et l'aventure est lancée. Grande buveuse de thé, elle voit la tasse comme une compagne de journée et décline cet objet avec l'envie d'apporter la beauté au quotidien, dans les mains de tout le monde. Elle étoffe sa collection d'assiettes, de bols, de lustres..., inspirée par ce lieu qu'elle aime tant, alternant porcelaine et grès. Un premier été la rassure dans ses choix et la pousse à continuer. Six ans plus tard, c'est dans un atelier tout neuf qu'elle accueille les locaux et les gens de passage. Un atelier-boutique à son image, comme elle l'avait imaginé.



Juste à côté, Didier-Marie, entre deux créations, ouvre son café aux allures de brocante et proposera très prochainement une petite restauration.

Un lieu à découvrir, ouvert tous les jours de 14h à 15h30 et plus largement, en fonction de la présence des deux artistes.

12h18 • Interview terminée, les ruelles nous invitent à jouer. Le Mousse commence à connaître chacune par son nom, me perd, me retrouve, étudie chaque recoin et cherche la venelle que nous aurions loupée. On admire les jardins, les façades, la couleur des volets.

14h02 • Impossible de repartir sans un dernier tour à la plage, histoire de se mouiller un peu, de jouer beaucoup et de courir partout. Nous nous mènent ensuite à la terrasse de Didier-Marie pour déguster un café en face du Gueveur ensoleillé.

15h30 • Les sacs sont bouclés, l'heure du départ a sonné. Après s'être trompés de quai, nous embarquons à bord du Petrel pour rentrer à la maison. Une belle découverte pour un trop court séjour. Vivement la prochaine traversée !

*Trous des Korrigans

Besoin D'UN HORIZON ?

ICI, ON A VUE PANORAMIQUE



MOLÈNE



OUESSANT



SEIN



#RESTEZ
PRÈS DE
CHEZ VOUS

Réservez dès maintenant et retrouvez tous nos horaires

pennarbed.fr





**Voyagez
en toute sécurité**



COMPAGNIE MARITIME
PENN AR BED



PORT DU MASQUE
OBLIGATOIRE



LAVEZ-VOUS LES MAINS
RÉGULIÈREMENT



RESPECTONS
LA DISTANCIATION
SOCIALE



LES BATEAUX
SONT ENTièrement
DÉSINFECTÉS
CHAQUE JOUR

Des lignes maritimes du réseau de transport de la Région Bretagne

BREIZHGO



Les Voyageurs

C'était il y a déjà trois ans, un premier jour d'été. Le café associatif Les Voyageurs à Lanvéoc, tout de bric et de broc embelli, ouvrait sa porte pour la première fois. Un lieu où il fait bon vivre, rire, partager, échanger et même parfois grignoter. Un café où l'on trouve, entre autres, de la bonne bière, de bonnes tisanes, de la bonne musique et surtout de la bonne humeur.

Pour fêter dignement ses trois années, le café a prévu un long week-end festif et chaleureux du 10 au 12 juillet.

Vendredi 10

Le p'tit Bal Chic donnera le coup d'envoi des festivités en chansons, dans une ambiance Cabaret 1950 avec Andoni Aguirre, piano-accordéon et Yan Bitter, voix et trombone. En deuxième partie de soirée, la douce Liv Monaghan montera sur scène pour un moment de jazz envoûtant, aux effluves de Soul et de Rock romantiques. Une expérience musicale poétique surprenante.



Samedi 11

Venez découvrir l'univers intimiste de Suzanne Fischer. Ses musiques, entre chant modal et subtilités mélodiques, comptines et chromatismes audacieux, offrent à la voix un large espace dans l'écrin minimal des quatre cordes du



violoncelle ou du ukulélé. Anne-Claire, Bob, Christophe, Fanch, Laurent et Yannick du groupe Bételjazz vous feront ensuite swinger avec leurs reprises de grands standards de jazz de Miles Davis à Thelonious Monk, en passant par Cole Porter, Roy Hargrove, Clifford Brown et bien d'autres.

Dimanche 12

À l'heure du goûter, Suuij, avec sa musique délicieusement décalée, vous emmènera les yeux fermés dans des galaxies encore inexplorées, au rythme de son violoncelle et de sa pédale magique qui donne parfois l'impression que tout un orchestre s'est mis à jouer. Les Honey's continueront les festivités. Ce trio vocal sur lit de piano et violoncelle saupoudré de percussions chante les quatre coins du monde, pays de bouches sourires où l'émotion dépasse les mots. Chansons de toi, de nous, de vous mes émois. Un tendre instant de partage authentique et sincère avec Maud, Gwenn et Eve, incontournables et déjantées. La soirée s'achèvera avec Chéri-e Chéri-e, un doux duo de belles voix accompagnée d'un violoncelle, pour des reprises de chansons d'amour et des moments surprises.

Alors, sauf contre-ordre, rendez-vous à partir du 10 juillet à Lanvéoc, pour un grand bal de trois jours, certes peut-être encore masqué pour ceux qui voudront danser ou se déplacer, mais un grand bal tout de même où il fera bon se retrouver. Et si une petite faim survient, rassurez-vous les billets seront de sortie et les crêpes garnies de délicieux produits locaux.

N.B : La programmation pouvant évoluer d'ici le week-end W, n'hésitez pas à vous rendre sur le site <https://cafedesvoyageurs.wordpress.com> pour voir où elle en est !



**Besançon
Traiteur**

Artisan boucher
Charcuterie artisanale
Plats cuisinés - buffet




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



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.

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



crozon

MAISON DES MINÉRAUX

pour les curieux de nature...
expositions et animations plurielles

SAISON 2020



NOUVEAUTÉ 2020 : exposition "Pierres, feuilles, oiseaux"

Juillet et août : tous les jours de 10h à 19h
www.maison-des-mineraux.org



Malik

En ce début d'été, votre reporter s'est rendue dans la cuisine de Malik pour apprendre à réaliser un plat gorgé de soleil : les falafels. Une recette facile et délicieuse, hyper énergétique et très nourrissante, qui demande juste un peu d'organisation !

Âgé de trois ans et demi, c'est en compagnie du livre de la célèbre cuisinière Ginette Mathiot que Malik apprend à déchiffrer ses premiers mots, guidé par les images du recueil. Ainsi naît sa passion pour les livres et pour la cuisine.

Pour élaborer sa recette de falafels, il s'est penché sur l'histoire de ce plat qui existe depuis que l'homme a commencé à cultiver des pois chiches, à l'aube de l'humanité. Épices, herbes, textures..., il a étudié ingrédients et protocoles avant de faire quelques essais pour trouver la recette parfaite, qu'il partage aujourd'hui avec nous.

Les ingrédients (pour 4 pers.)

- 200g de pois chiche
- 1 cuillère à soupe rase de fleur de sel
- 1 échalote
- 1 oignon frais entier
- 1 oignon jaune
- 1/2 tête moyenne d'ail frais (4 belles gousses)
- 4/5 d'un gros bouquet de persil plat (plus de goût que le frisé)
- 2 cuillères à café de cumin moulu



- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de carvi (voire un peu plus)
- 1 cuillère à café de graines de coriandre moulues
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de féculle de pomme de terre ou de maïs

La préparation

La veille, faites tremper les pois chiche, pour être sûr qu'ils soient bien tendres. Égouttez-les et laissez-les sécher une bonne heure avant de commencer pour qu'il y ait le moins d'humidité possible. Passez les pois chiche au mixer (ou au pilon si vous avez le temps et le courage) jusqu'à obtenir une texture proche de la semoule. Mettez le sel dans le fond d'un saladier, versez-y les pois chiches concassés et mélangez rapidement. Mixez les alliées, hachez le persil et ajoutez le tout aux pois chiches. Ajoutez ensuite les épices et les huiles avant de plonger vos mains dans le saladier pour bien mélanger. Formez une boule et laissez reposer au moins une heure à température ambiante. Au moment de faire cuire les falafels, formez des boules de la taille d'une balle de ping-pong ou des petites quenelles. Posez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé huilé et enfournez-les pendant 20 minutes à 180°C. La cuisson au four permet qu'ils soient moins gras, mais vous pouvez également, de manière plus traditionnelle, les plongez dans votre friteuse si le cœur vous en dit.

Les sauces

Pour la sauce au sésame - la sauce officielle qui accompagne les falafels depuis la nuit des temps -

mettez une bonne cuillère à soupe de purée de sésame dans un bol avec le jus d'un citron, deux belles gousses d'ail pressées, une cuillère à café de sel et émulsionnez le tout avec une fourchette. Le mélange doit rester crémeux et se conserver 1 mois au frais.

Pour la sauce blanche, placez dans un bol une grosse pincée de fleur de sel, le jus d'un citron et deux gousses d'ail pressées. Hachez le persil qu'il vous reste avec une dizaine de feuilles de menthe, quelques brins de coriandre, un peu de cive et quelques brins d'aneth. Écrasez-les dans le jus de citron avant d'ajouter 400 g de fromage blanc de brebis.

Pour la sauce Laruschee, mélangez une cuillère à soupe de Harissa, la même dose de concentré de tomate à 22% (ou de passata), une gousse d'ail pressée, une pincée de sel et le jus d'un citron vert.



Les astuces

Utiliser un mélange d'échalote, d'oignon jaune et frais apporte une réelle différence de textures et de forces. L'échalote donne un petit goût sucré qui reste longtemps en bouche. L'oignon vert avec sa tige apporte une touche plus fraîche et l'oignon jaune est plus onctueux. Il vous faut au total environ 130 g d'alliées. Il est important d'utiliser de la fleur de sel qui favorise la bonne tenue des boulettes et est indispensable au niveau du goût. Si vous n'avez que du sel fin sous la main, réduisez un peu la quantité.

Servez les falafels encore chauds, accompagnés des trois sauces, de salade verte et d'une salade de tomates aux oignons frais, agrémentée d'une pointe de vinaigre. Vous pouvez également les déguster en version sandwich dans des pains pita. Une explosion de saveurs sur les papilles. Vampire, s'abstenir !



HÔTEL
RESTAURANT
Hostellerie de la Mer
Presqu'île de Crozon

Vous rêvez d'un déjeuner rapide mais raffiné face à la mer ?

FORMULES DÉJEUNERS

Plat + dessert du jour: 19€
Entrée + plat du jour : 22€
(du mardi au vendredi)

02 98 27 61 90

Il quai du Fret • 29160 Le Fret en Crozon • www.hostelleriedelamer.com



Les amis du jardin

Quand on a la chance d'avoir un jardin, qu'il soit d'agrément ou potager, les insectes et les petites bêtes qui le peuplent revêtent une importance capitale pour sa survie et son équilibre. Car, même si certains sont à ranger dans la catégorie des ravageurs, il existe une grande quantité d'auxiliaires qui se rangent à vos côtés pour lutter contre les ennemis du jardin.

Avant de commencer les présentations, il est important de préciser que les insecticides, qu'ils soient naturels ou chimiques, ne sont pas sélectifs et tuent tous les insectes. Ils sont également relativement nocifs pour tous les animaux en général. Il est donc vital de les proscrire pour préserver les différentes espèces d'insectes, d'oiseaux, de batraciens et même certains reptiles et rongeurs qui garantissent l'équilibre de notre jardin.

On distingue trois types d'auxiliaires :

Les pollinisateurs : cette catégorie a la précieuse mission de transporter le pollen d'une plante à l'autre. Ils sont indispensables à la formation de 80% des fruits. Autrement dit, si demain les pollinisateurs venaient à manquer ou pire à disparaître, nous assisterions à un déficit



flagrant de fructification. Parmi eux nous trouvons les incontournables abeilles, bourdons, guêpes, frelons, papillons, mouches...

Les prédateurs : moins romantiques que la première catégorie qui vole de fleur en fleur, les prédateurs sont des insectes ou autres petites bêtes qui ont pour régime alimentaire d'autres insectes. Ce sont les insecticides naturels du jardin. La plupart du temps, ceux dont ils se nourrissent sont des ravageurs. Parmi eux, les carabes et scarabées apprécient les limaces et les chenilles. Les coccinelles, les chrysopes également appelées demoiselles aux yeux d'or ou encore lions des pucerons, les punaises ou les perces-oreilles se chargent des pucerons. Les guêpes parasitoïdes, en pondant, peuvent arriver à parasiter plus de 500 pucerons ou chenilles pendant la saison. Les mante religieuses, protégées en France depuis 1992, consomment des mouches, des moustiques, mais aussi des criquets. Sans oublier les plus connues de tous les prédateurs, les araignées qui raffolent de mouches, larves et autres insectes.

Les recycleurs. Ce sont des insectes très utiles qui transforment les matières organiques en terreau fertile. Ces insectes vivent dans le compost ou encore dans les fagots de bois mort. Parmi eux, vous trouverez des cétoines dorées dont les larves s'installent bien souvent dans le composteur. Les cloportes participent activement à la décomposition de la cellulose des parois végétales et ainsi à la

fertilité des sols. Vous pouvez également compter sur les lucanes, les capricornes ou encore les scarabées rhinocéros dont les larves sont saproxylophages, mot savant pour expliquer qu'elles se nourrissent de bois mort.

L'idéal est de réussir à attirer toutes ces catégories d'insectes dans votre jardin. Prévoyez des espaces sauvages avec quelques herbes hautes et de la prairie fleurie, pensez à installer des bûches percées, des fagots de paille, des tiges creuses ou à moelle. Amusez-vous à construire un hôtel pour les accueillir au mieux. Vous pouvez aussi attirer d'autres auxiliaires grâce à des murets en pierre pour les crapauds qui se délectent de limaces, cloportes, chenilles et autres larves. Quelques briques rouges serviront de refuge aux hérissons qui se nourrissent de nombreuses sortes d'insectes et de limaces. Les tas de pierre accueilleront les lézards qui chassent les mouches, les sauterelles... N'ayez pas peur des couleuvres, elles sont inoffensives pour l'homme et détruisent de nombreux insectes, ainsi que les



mulots et les campagnols. C'est une vraie chance pour le jardinier ! Pensez également aux nichoirs pour les oiseaux tels que les mésanges, les merles, les martinets ou encore les hirondelles qui sont insectivores et vous aident à vous débarrasser d'une grande quantité de nuisibles. Par exemple, un couple de mésanges et sa nichée arrivent à manger 30 kg de chenilles par an. Certes ils chaparderont une petite part de la récolte de cerises, de fraises ou de petits pois, mais tout travail ne mérite pas salaire ! Accueillez à bras ouverts les chauves-souris qui dévorent, à la tombée de la nuit, de nombreux insectes, mais surtout les papillons crépusculaires comme les pyrales et les phalènes très nuisibles.

Alors surtout, n'oubliez pas que les insectes et autres petites bêtes sont bien souvent des alliés précieux dans nos jardins et sont indispensables à la survie de la planète. Préservez-les et pensez à eux quand vous jardinez.



Animation & coaching jardin pour petits et grands

Marie Carpentier

Tel : 06 80 54 89 81

Mail : mariecultive29@gmail.com

Site : www.mariecultive.com

: Marie cultive : marie_cultive

Catherine Le Moan

Hypnose & Thérapie

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

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

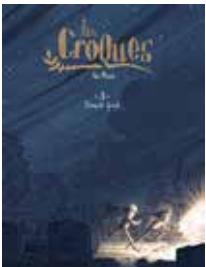
Bande dessinée

Elma, une vie d'ours – Le grand voyage
 Scénario : Ingrid Chabbert • Dessin et Couleurs : Léa Mazé
 Éditions Dargaud

Elma est une gamine joyeuse et insouciante élevée par un ours qu'elle considère comme son papa. Mais l'ours cache un secret : Elma est en fait la fille de Frigga, la mage du royaume. La légende raconte que seule la fille de Frigga pourra sauver le monde des eaux. Pour cela, sa mère doit la confier à la forêt et l'enfant devra y survivre 7 années. Si elle y parvient, leur monde sera sauvé et Elma pourra rejoindre sa mère et les siens de l'autre côté de la montagne... Comment l'annoncer à Elma qui aura bientôt 7 ans ? Comment se résigner à quitter cette gamine espiègle que l'ours considère comme sa fille ?

Une magnifique histoire principalement destinée à des lecteurs et lectrices de 7 à 10 ans.

Retrouvez la suite et la fin des aventures d'Elma dans le second tome : *Elma, une vie d'ours - Derrière la montagne*. Les deux tomes existent également en version anglaise



Léa Mazé, originaire de Crozon, suit d'abord la filière cinéma d'animation de l'école Estienne. Puis, un peu par hasard, elle trouve une formation en bande dessinée à Auguste-Renoir, à Paris. Et là, comme elle le souligne, c'est « un coup de cœur, j'ai retrouvé là un plaisir d'enfance ». Elle décide alors de poursuivre jusqu'à l'obtention d'un diplôme d'illustration. Et c'est dans le cadre de cette formation qu'elle réalise *Nora* (La Gouttière, 2015), son premier album. Avec *Elma, une vie d'ours* (Dargaud, 2018), Léa Mazé se lance dans la bande dessinée avec talent. Elle est également l'auteure de la série *Les Croques* (La Gouttière) dont le tome 3 est prévu pour octobre 2020... Il va donc falloir encore patienter un peu !

Ingrid Chabbert est née en 1978 en Aveyron et vit aujourd'hui à Carcassonne. Elle écrit depuis sa plus tendre enfance. Jouer avec les mots, parler de la vie aux enfants est sa passion, même si elle n'a pas fait d'études de lettres. Son tout premier album jeunesse est paru en 2010 et, depuis, près d'une centaine de titres ont vu le jour.



Galerie Picot-Le Roy



Sandrine PAUMELLE

Fanny ALLOING



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

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

**ÉBÉNISTERIE
MENUISERIE

CONCEPTION
FABRICATION
POSE**

Agencement cuisine, dressing...
 Parquet, terrasse...
 Restauration de meubles
 Menuiserie intérieure & extérieure

**Le Bois
d'Olivier**
ébéniste

ZA de Kerdanvez
 29160 Crozon
 Tél. 02 98 27 06 85
 Mob. 06 62 54 96 14
boisdolivier@orange.fr

Fabrication d'une cuisine



Muse

Le maître à son chevalet contemplait son œuvre en cherchant le trait juste et la belle lumière. Il hésitait encore sur le dernier coup de pinceau à donner. Toujours dans la crainte du trop ou du trop peu, il ne voulait pas se tromper.

Mais comme un **tournesol** irrémédiablement attiré par les rayons du soleil, il ne pouvait détacher son regard du cou de la jeune femme. Sa chevelure piquée d'**ombelles** de sureau ondulait délicatement sur ce creux parfumé auquel, lui semblait-il, il ne manquait qu'un baiser. Comment peindre les contours de ce moment quand il lui tardait d'aller vers elle ?

Il s'était pourtant promis de ne plus refaire de sa muse son amour, mais il fallait bien aimer pour se contraindre à la patience.

« Tu m'attendras, toi qui sur ta couche alanguie sais que mon désir vacille... » adressa t-il au **sourire** endormi.

Magali Perhirin

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

Camembert ou la vie trépidante d'un mouton solitaire

La fonte

de Charlotte Cany



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

MOBILITÉ STABILITÉ

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

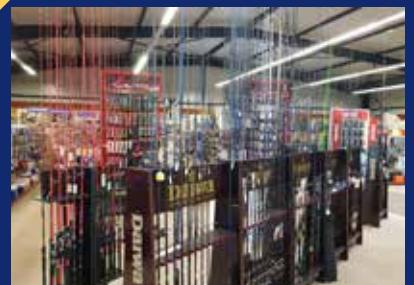
DEMANDEZ UNE DOCUMENTATION
www.lebontricycle.com
Tél : 02-30-99-98-68
LIVRAISON À DOMICILE SUR TOUTE LA FRANCE
Paiement en 3X sans frais par CB

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

Nous recherchons
Couvreur et Maçon
Contactez-nous si vous êtes intéressé

COUVERTURE MAÇONNERIE
BROENNEC
Roland Lanvéoc
02 98 27 51 25

VELUX
INSTALLATEUR CONSEIL EXPERT



Locations surfs & kayak - Quai Kador - Morgat
Bd Pierre Mendès France
Crozon
02 98 27 22 11

1 ÉQUIPE - 2 ENSEIGNES

Venelle de Reims
Crozon
02 98 16 09 49



Le carnet des festivités • juillet 2020

À l'heure du bouclage, compte tenu de la situation actuelle, la liste des animations pour le mois de juillet n'est pas très étroite ! Celles annoncées ci-dessous sont, pour certaines, sous réserve. N'hésitez pas à contacter les mairies et les associations pour savoir quoi faire quand et où aller ! Vous pouvez également vous rendre sur le site www.lesamisduquartiersaintthomas.com pour connaître une partie des animations prévues sur Camaret. Bel été à tous.

Mairie d'Argol : 02 98 27 75 30
Mairie de Camaret : 02 98 27 94 22
Mairie de Crozon : 02 98 27 10 28
Mairie de Landévennec : 02 98 27 72 65
Mairie de Lanvéoc : 02 98 27 50 21
Mairie du Faou : 02 98 81 90 44
Mairie de Pont-de-Buis-lès-Quimerc'h : 02 98 73 04 38
Mairie de Roscanvel : 02 98 27 48 51
Mairie de Rosnoën : 02 98 81 91 97
Mairie de Telgruc : 02 98 27 73 65

Une semaine à la Maison des Minéraux en juillet
Du lundi au vendredi à 15h07 : visite commentée du musée et du jardin
Mardi à 10h : balades nature
Mardi à 16h : sortie photo « clic-clac nature » (expo 2020)
Mercredi à 10h30 : ateliers de Stones In Motion
Mercredi à 13h30 : ateliers du Professeur Kaolin
Mercredi à 15h : spectacle Métal Show
Jeudi à 10h : balades bidouilles
Vendredi à 13h30 et 16h : balade « rase-cailloux »
Tous les jours : balades sonores
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

Du lundi au vendredi
Balade découverte des oiseaux de bord de mer avec Serge Kergoat • cf p37 pour les lieux et les horaires • 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

SAM 4

Cochon grillé à emporter • parking /SMF/Terrain de Football • réservation au 06 76 71 34 70 • retrait à partir de 18h • repas : 12 € • **association ES Cranou** • Le Faou

SAM 4

Dernière étape du Radio Vélo Tour • spectacle à l'heure de l'apéro, soirée musique après • petite restauration et buvette • pique-nique bienvenus • à partir de 18h30 à la Ferme de Ty an Digor • Crozon

Du 6 au 10

Espace Loisirs Itinérant • Salle Multifonction de 10h à 18h • cf p6 • **Le Faou**

JEU 9

Partir en livre • animation autour du Kamishibai • lecture de conte, création d'histoire à partir d'un thème et de marionnettes • goûter offert • à 14h30 à la **Bibliothèque** en partenariat avec **Arts et Loisirs** • information au 06 45 64 03 41 ou au 07 51 67 01 78 • **Lanvéoc**

Du 10 au 12

Le café Les Voyageurs fête ses 3 ans • cf p26 • **Lanvéoc**

Du 13 au 17

Espace Loisirs Itinérant • Salle Multifonction de 10h à 18h • cf p6 • **Le Faou**

Du 18 juillet au 17 août

Exposition de peinture • entrée libre • du lundi au samedi de 10h à 12h et de 16h30 à 18h30 • uniquement le matin le dimanche • renseignements au : 06 45 64 03 41 • à la Maison des Associations • **Arts et Loisirs** • **Lanvéoc**

MER 22

Conférence : analyse sociologique du confinement par Elisabeth Doutre (réservation obligatoire au 06 08 88 30 07) • à 20h30 à la Salle St Ives • **AQST** • **Camaret**

SAM 25

Fred, Céline et Mano : chants du Monde • à 21h (sous réserve) • **AQST** • **Camaret**

LUN 27

Découverte des plantes comestibles avec Pascal Auger • 10 pers. max • possibilité second groupe • à 10h • réservez votre place au 06 08 88 30 07 • **AQST** • **Camaret**

ici

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

la Réflexologie de Julie
Prenez vos pieds en main
Depuis 2014



Les Tarifs...

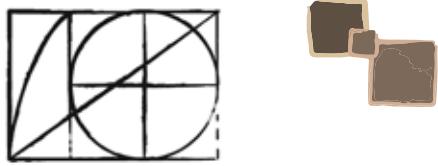
La séance Réflexologie - 1h00.....	50€
La séance Réflexologie - 30mn.....	30€
La séance Bol Kansu - 30mn.....	30€
La séance Réflexologie + Bol Kansu - 2x30mn.....	50€

Cette technique ne remplace pas une consultation chez un médecin, elle vous accompagne dans la prise en charge globale de votre santé.

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



agence d'architecture






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



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

LANVÉOC
MAISON DES ASSOCIATIONS
EXPOSITION DE PEINTURE

Du samedi 18 juillet au lundi 17 août 2020
Entrée gratuite—dans le respect des gestes barrières



Patrick BILLIOT «La plage aux dunes Noirmoutier» pris du public 2018

Heures d'ouverture : du lundi au samedi de 10 h 00 à 12 h 00 et de 16 h 30 à 18 h 30
Dimanches de 10 h 00 à 12 h 00

Organisée par l'association Arts et Loisirs
Renseignements au 06.45.64.03.41

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

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 Kouz
RDV au parking à côté des murets de Lagadjar.
- Les vendredis** de l'oiseau à Crozon
Le Fret
RDV parking du Quai Le Fret

Réservation : 06 60 29 51 17



Partir et lire
LA GRANDE FÊTE DU LIVRE POUR JEUNESSE

JEUDI 09 JUILLET 2020
14 H 30



BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE
MAISON DES ASSOCIATIONS
(derrière la mairie)

ANIMATION GRATUITE
POUR LES ENFANTS
ACCOMPAGNÉS DE LEURS
PARENTS

DANS LE RESPECT DES GESTES BARRIÈRES

ANIMATION AUTOUR DU KAMISHIBAI
Lecture de conte
Création d'une histoire à partir d'un thème et de marionnettes

GOUTER OFFERT

ORGANISÉE EN PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION ARTS ET LOISIRS
Informations au 07.51.67.01.78 ou 06.45.64.03.41



SURFS, KAYAKS & PADDLES

8 rue du château d'eau - Camaret sur Mer

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



Mobilier et Agencement

en bois de pays

sur commande

ou à la boutique-atelier

41 route d'Irvillac - HANVEC
06 81 62 37 54

boisduroz.bzh



VIINS ETONNANTS BIERES DU COIN BREUVAGES CELTES & GAULOIS RHUMS

RUE JULES SIMON - 02 98 27 18 18

